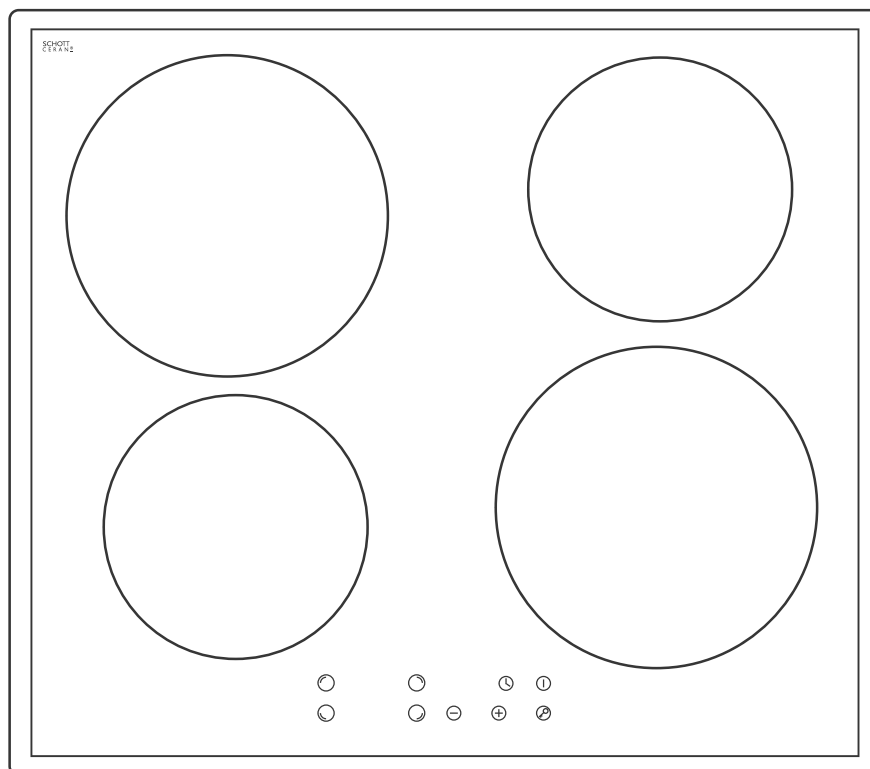


MC-IF6417B1-A



hanseatic

Gebrauchsanleitung

Induktives Glaskeramik-Kochfeld

Anleitung_Version:
93225 DE 20190110
Bestell-Nr.: 517773
Nachdruck, auch auszugsweise,
nicht gestattet!

Inhaltsverzeichnis

Lieferung	DE-3	Anschlussbedingungen	DE-21
Lieferumfang	DE-3	Fehlersuche	DE-22
Lieferung kontrollieren	DE-3	Fehlersuchtafel	DE-22
Bedienelemente und Geräteteile	DE-4	Fehleranzeige im Display	DE-23
Zu Ihrer Sicherheit	DE-4	Unser Service	DE-24
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	DE-4	Beratung, Bestellung und Reklamation	DE-24
Begriffserklärung	DE-4	Reparaturen und Ersatzteile	DE-24
Sicherheitshinweise	DE-5	Umweltschutz	DE-25
Symbolerklärungen	DE-8	Elektro-Altgeräte	
Das Kochfeld	DE-9	umweltgerecht entsorgen	DE-25
Wirkungsprinzip eines		Verpackung	DE-25
induktiven Kochfelds	DE-9	Energiespartipps	DE-25
Geräuschentwicklung		Technische Daten	DE-26
bei der Benutzung des Kochfelds	DE-9		
Das richtige Kochgeschirr	DE-10		
Kochfeld einschalten	DE-11		
Topferkennung	DE-11		
Kochzonen einstellen	DE-11		
Kochzonen und Sensoren	DE-11		
Heizstufe einer Kochzone			
erhöhen oder verringern	DE-12		
Einzelne Kochzone ausschalten	DE-12		
Kochfeld ausschalten	DE-13		
Automatische Schutzeinrichtungen	DE-13		
Timer-Funktion/Garzeitbegrenzung			
benutzen	DE-14		
Kindersicherung	DE-15		
Heizstufentabelle	DE-16		
Kochfeld reinigen	DE-17		
Einbau	DE-19		
Wichtige Benutzer-Information	DE-19		
Arbeitsplatte vorbereiten	DE-19		
Kochfeld einsetzen	DE-20		
Netzanschluss			
Hinweise für den Installateur	DE-21		



Informationen zur Installation finden Sie ab Seite DE-20.

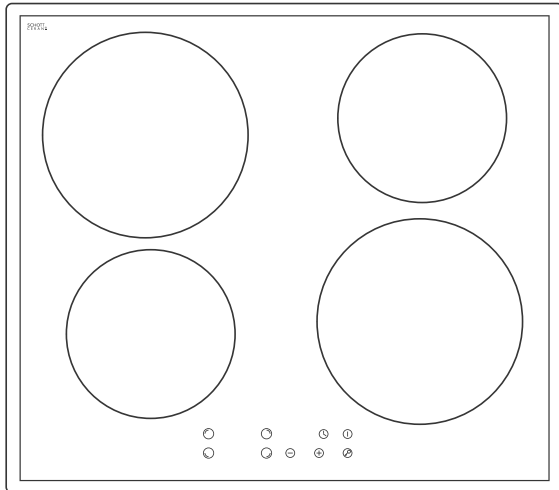


Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

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

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

Lieferung



Lieferumfang

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

Lieferung kontrollieren

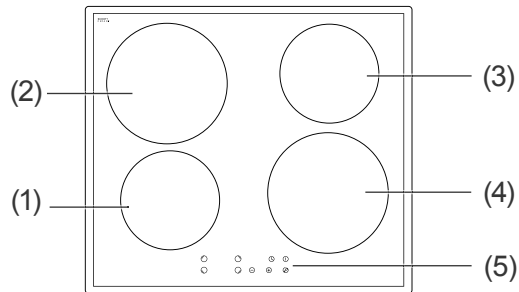
1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
4. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe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

WARNUNG!

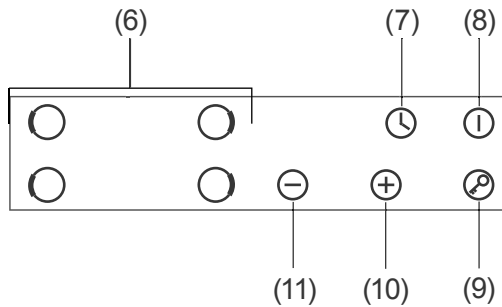
Stromschlaggefahr!

- Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb.
-

Bedienelemente und Geräteteile



- (1) vorne links
- (2) hinten links
- (3) hinten rechts
- (4) vorne rechts
- (5) Sensorfeld
- (6) Auswahlsensoren für die Kochzonen
- (7) Timer-Sensor
- (8) Ein-/Aus-Sensor
- (9) Sensor Kindersicherung
- (10) „+“ Sensor
- (11) „-“ Sensor



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.

Verwenden Sie das Kochfeld 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.

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Bereich bestimmt.

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.

WARNUNG


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

VORSICHT

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

HINWEIS

Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden.

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

Sicherheitshinweise

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

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn es sichtbare Schäden aufweist. Sollten Sie einen Transportschaden oder andere sichtbare Schäden feststellen, benachrichtigen Sie sofort unseren Kundenservice (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-25).
- Der Anschluss an das Stromnetz darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-25). 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.
- Vor dem Anschluss des Kochfeldes den betreffenden Stromkreis ausschalten bzw. die betroffenen Sicherungen he-

rausdrehen. Vor dem Zugang zu den Anschlussklemmen müssen alle Versorgungskreise abgeschaltet sein.

- Die Netzanschlussleitung nicht verlängern oder verändern.
- Die Netzanschlussleitung nicht knicken, einklemmen, oder über scharfe Kanten ziehen. Die Folge kann ein Kabelbruch und/oder eine Beschädigung an der Isolation sein.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät nur in Innenräumen verwenden und nie in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Das defekte oder vermeintlich defekte Gerät niemals selbst reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.
- Das Kochfeld nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betreiben.
- Niemals Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände einstecken können.
- Das Gehäuse niemals öffnen.
- Bei Rissen im Glaskeramikfeld auf keinen Fall weiterkochen. Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikfelds läuft, kann unter Spannung stehen! Wenn Ihr Glaskeramikfeld Risse aufweist, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz (Sicherung herausnehmen), um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden, und rufen Sie unseren Service an (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-25).

WARNUNG

Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Wenn Sie heiße Teile berühren, können Sie sich daran verbrennen!

- Die Kochzonen heizen sich im Betrieb stark auf und sind auch nach dem Ausschalten noch heiß; dies wird durch die Restwärmeanzeige signalisiert. Bei einer Stromunterbrechung erlischt der Restwärmeindikator und zeigt eventuell vorhandene Restwärme nicht weiter an!
- Das Gerät während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Kinder vom Kochfeld fernhalten.
- Setzen Sie sich niemals auf das Kochfeld.
- Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen, bevor Sie mit der Reinigung beginnen.

WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

Gefahren für Träger von Herzschrittmachern.

- Träger eines Herzschrittmachers oder anderer elektrischer Implantate, wie z.B. einer Insulin-Pumpe, sollten Sie sich von Induktionskochfeldern fernhalten und den Gebrauch eines Induktionskochfelds vorher mit Ihrem Arzt besprechen.


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

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

 **WARNUNG**

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 Kochfeld kann von Kindern ab acht Jahren und darüber sowie von Personen mit verringerten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Herds unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie sind acht Jahre oder älter und werden beaufsichtigt.
- Kinder können sich beim Spielen in der Verpackungsfolie verfangen und ersticken. Stellen Sie sicher, dass die Verpackungsfolie nicht in die Reichweite von Kindern gelangt.
- Kinder können sich an Kleinteilen verschlucken und ersticken. Stellen Sie sicher, dass Kinder keine kleinen Teile vom Gerät abziehen oder aus dem Zubehörbeutel nehmen und in den Mund stecken können.
- Sicherstellen, dass Kinder keinen Zugriff auf das Kochfeld haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.

 **VORSICHT**

Verbrennungsgefahr!

Gefahr von Verbrennungen durch unsachgemäße Handhabung des Geräts.

- Keine Gegenstände aus Metall wie Besteck und Deckel auf dem Glaskeramik-Kochfeld ablegen. Sie können sich aufheizen und zu Verbrennungen führen.
- Das Glaskeramik-Kochfeld nach dem Kochen immer vollständig ausschalten! Verlassen Sie sich nicht ausschließlich auf die automatische Topferkennung.

 **VORSICHT**

Brandgefahr!

Brennbare Gegenstände in unmittelbarer Nähe des Geräts können sich leicht entzünden!

- Temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht auf dem Kochfeld abstellen! Bei unbeabsichtigtem Einschalten können sie sich verformen oder entzünden.
- Wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten, lassen Sie den Herd nicht ohne Aufsicht! Die Speisen können sich entzünden.
- Sicherstellen, dass Ihre Speisen nicht anbrennen.
- Bei Feuer im Kochgeschirr: sofort Deckel darauf!
- Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen!
- Im Brandfall sofort alle Schalter auf null stellen und den Sicherheitsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen. Verwenden Sie zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke.
- Nach dem Erlöschen des Feuers das Gerät durch unseren Service überprüfen lassen (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-25).

- Schalten Sie das Glaskeramik-Kochfeld nach dem Kochen immer vollständig aus. Auch das Unterbrechen des Garvorgangs schaltet das Gerät nicht ab.
- Das Kochfeld bzw. die Kochzone stets selbst ausschalten, wenn Sie einen Garvorgang abbrechen möchten. Das Aufheben der Garzeitbegrenzung beendet nicht den Garvorgang selbst.
- Wenn das Außenkühlgebläse defekt ist, kann das Gerät schnell überhitzen. Dadurch kann das Gerät noch mehr Schaden nehmen und brennbare, angrenzende Gegenstände in Brand stecken. Schalten Sie das Gerät in diesem Fall sofort aus!
- Das Gerät nicht mit Decken, Lappen oder Ähnlichem abdecken – auch nicht zum Schutz der Kochflächen –, da diese Gegenstände heiß werden können und ggf. Brandgefahr besteht.
- Es dürfen nur Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Kochmuldenherstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Geräts freigegebenen Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen oder eingebaute Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgittern oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.

VORSICHT

Verletzungsgefahr!

Das Kochfeld hat scharfe Kanten. Bei unvorsichtigem Gebrauch des Geräts können Sie sich an diesen verletzen!

- Vorsicht beim Auspacken und Einbauen des Kochfeldes. Die Kanten sind sehr scharf.

HINWEIS

Beschädigungsgefahr durch unsachgemäße Installation des Geräts.

Nicht ausreichender Luftumlauf kann zu Beschädigung durch Überhitzung führen.

- Kochfeld niemals über einem Backofen ohne Ventilation einbauen!

HINWEIS

Beschädigungsgefahr durch Fehlgebrauch! Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Die Kochzonen können beschädigt werden, wenn sie ohne Kochgeschirr oder mit leerem bzw. falschem Kochgeschirr betrieben werden.
- Auch kleine Gegenstände können große Schäden verursachen, wenn sie punktförmig auf die Glaskeramik treffen. Keine Gegenstände auf die Glaskeramik fallen lassen.
- Schweres Geschirr nicht über das Kochfeld schieben, die Glaskeramik könnte zerkratzen.
- Keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten) in der Nähe oder auf dem Kochfeld ablegen, da sie durch das elektromagnetische Feld beschädigt werden können.
- Kochfeld und Topfboden vor dem Benutzen abwischen, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu beseitigen.
- Das Kochfeld als Arbeits- oder Abstellfläche nutzen. Wärmeempfindliche Materialien wie Plastikschüsseln könnten sonst beschädigt werden.
- Kochgeschirr, Bleche oder Alufolie nie direkt auf den Boden des Backofens stellen. Dadurch staut sich die Hitze und die Emaille des Backofens wird beschädigt.
- Vor dem Reinigen Kochfeld vollständig abkühlen lassen.
- Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuermittel oder Stahlschwämme

me verwenden; sie können die Oberfläche beschädigen.

- Das Kochfeld regelmäßig mit einem speziellen Pflegemittel reinigen und pflegen, das ein spezielles Imprägnieröl für Glaskeramik-Kochfelder enthält. Solche Pflegemittel sind über den Fachhandel zu beziehen.
- Vermeiden, dass Zucker, Zitronensäure, Kunststoff, Salz usw. in festem und flüssigem Zustand auf die heiße Glaskeramik geraten. Sollte dies doch einmal geschehen, die Verunreinigung mit einem scharfen, handelsüblichen Schaber von der noch heißen Glaskeramik entfernen. Dabei die Hände vor Verbrennungen schützen.

Symbolerklärungen



Heiße Oberfläche

Das Kochfeld

Wirkungsprinzip eines induktiven Kochfelds

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

Die Induktionstechnik hat zwei wesentliche Vorteile:

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

Geräuscentwicklung bei der Benutzung des Kochfelds

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

Mögliche Geräusche:

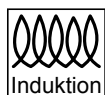
- Tiefes Brummen wie bei einem Trafo
Dieses Geräusch kann auftreten, wenn eine hohe Heizstufe eingestellt ist. Ursache hierfür ist, dass eine hohe Energiemenge vom Kochfeld auf das Kochgerät übertragen wird. Das Geräusch verschwindet oder wird schwächer, sobald die Heizstufe verringert wird.
- Leises 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 – bei diesem Kochfeld – automatisch einschaltet, wenn eine der Kochzonen aktiviert wird, und auch eine Zeit lang weiterläuft, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde. Auch dieses Geräusch ist völlig normal, also kein Hinweis auf einen technischen Defekt oder minderwertige Qualität des Produkts.

Das richtige Kochgeschirr



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

Verwenden Sie am besten ferromagnetisches Geschirr aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder spezielles Induktionsgeschirr aus rostfreiem Edelstahl. Ihr Geschirr ist geeignet, wenn der Topf- oder Pfannenboden einen Magneten anzieht. Ungeeignet ist Geschirr aus Edelstahl, Glas, Keramik, Kupfer oder Aluminium, das ferromagnetisch ist. Diese Materialien erkennt das Kochfeld nicht.

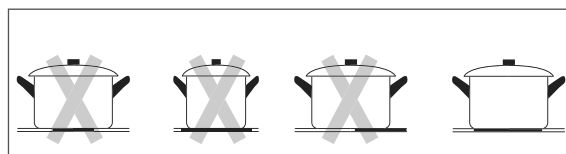
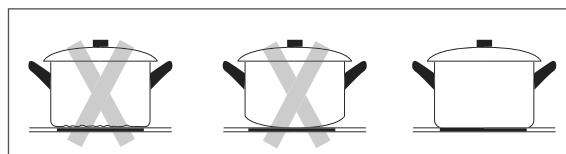
Das Kochgeschirr ist geeignet, wenn bei eingeschalteter Kochzone  nicht blinkt, sondern neben dem Kochzonen-Sensor die Heizstufe angezeigt wird und der Topfinhalt erhitzt.

Verwenden Sie Gefäße

- mit ausreichender Bodenstärke, z. B. emaillierte Stahltöpfe mit 2-3 mm und Edelstahltöpfe mit 4-6 mm.
- energie- und zeitsparende Dampfdrucktöpfe. Die relativ hohen Anschaffungskosten sind schnell wieder eingespart.

Nicht verwenden sollten Sie:

- eingedrückte oder ausgebeulte Töpfe
- Töpfe mit rauem Boden
- Töpfe mit gerundetem Boden. Benutzen Sie nur Töpfe mit glattem und ebenem Boden.
- beschichtetes Kochgeschirr, das innen zerkratzt ist

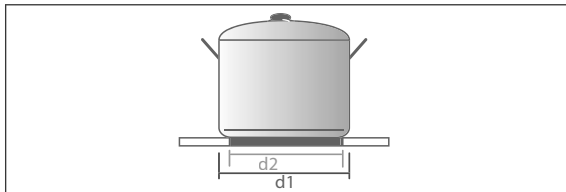


In den Kochzonen ist eine Topferkennung installiert. Sie bewirkt, dass die Kochzone nur dann eingeschaltet wird, wenn

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

Kochzonen und Sensoren

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



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

Das Kochfeld besitzt vier Kochzonen. Jeder Kochzone ist auf dem Bedienfeld ein Sensor zugeordnet.

Mit dem „+“-Sensor (10) erhöhen Sie die Heizstufe der betreffenden Kochzone.

Mit dem „-“-Sensor (11) verringern Sie die Heizstufe der betreffenden Kochzone.

Bei jedem Berühren eines Sensors ertönt ein akustisches Signal.

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

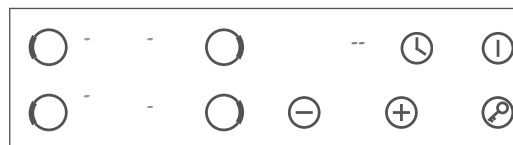
i Betätigen Sie die Sensoren mit der ganzen Fingerkuppe, nicht nur mit der Fingerspitze. Damit die Sensoren richtig reagieren, müssen die Sensoren und Ihre Finger sauber und trocken sein.

i Bei jeder registrierten Berührung der Sensoren ertönt ein akustisches Signal.

Kochfeld einschalten

- Um das Kochfeld einzuschalten, berühren Sie ca. drei Sekunden lang den Ein-/Aus-Sensor (8).

Es ertönt ein akustisches Signal. Neben den Sensoren aller Kochzonen leuchtet die Anzeige „U“ bzw. „-“ auf.

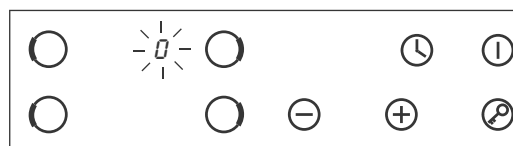


Topferkennung

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

Kochzonen einstellen

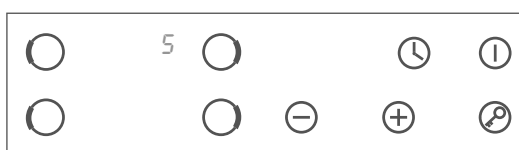
1. Stellen Sie einen geeigneten Topf bzw. Pfanne auf die gewünschte Kochzone.
2. Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Kochzone sauber und trocken sind.
3. Berühren Sie den Sensor der Kochzone, die Sie benutzen möchten.
Die Anzeige „U“ neben dem gewählten Sensor leuchtet auf und blinkt.



4. Berühren Sie den „+“-Sensor (10) (ggf. mehrmals hintereinander) oder halten Sie den Finger länger darauf, um die Heizstufe der ausgewählten Kochzone zu erhöhen (höchste Heizstufe = 9).

Berühren Sie den „-“-Sensor (11) (ggf. mehrmals hintereinander) oder halten Sie den Finger länger darauf, um die Heizstufe der ausgewählten Kochzone zu verringern (Anzeige „1“ = niedrigste Heizstufe; Anzeige „0“ = keine Heizleistung).

Nach einigen Sekunden leuchtet die Zahl neben der gewählten Kochzone normal und der Kochvorgang auf der ausgewählten Kochzone beginnt.



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

i Sie können die „+“- und „-“-Sensoren bei normal leuchtenden Anzeigen nicht betätigen, bevor Sie nicht wieder eine Kochzone angewählt haben.

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

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

Heizstufe einer Kochzone erhöhen oder verringern

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

1. Berühren Sie den Sensor der gewünschten Kochzone.

Die Anzeige neben der Kochzone blinkt.

2. Berühren Sie den „+“-Sensor (10) (ggf. mehrmals hintereinander) oder halten Sie den Finger länger darauf, um die Heizleistung der Kochzone zu erhöhen.

Berühren Sie den „-“-Sensor (11) (ggf. mehrmals hintereinander) oder halten Sie den Finger länger darauf, um die Heizstufe der Kochzone zu verringern.

Nach einigen Sekunden leuchtet die Anzeige der ausgewählten Kochzone wieder normal und die neue Heizstufe ist eingestellt.

Wenn im Display anstelle der Heizstufe die Anzeige „U“ blinkt, kann dies folgende Ursachen haben:

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

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

Einzelne Kochzone ausschalten

1. Wählen Sie über das Sensorfeld (5) die aktive Kochzone an.
2. Berühren Sie den „-“-Sensor (11) (ggf. mehrmals hintereinander) oder gleichzeitig den „+“- (10) und den „-“-Sensor, bis die Heizstufen-Anzeige „0“ anzeigt

! VORSICHT

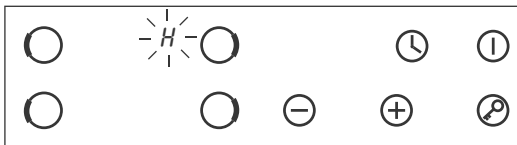
Verbrennungsgefahr!

- Schalten Sie eine Kochzone immer nur über die Sensoren aus, niemals dadurch, dass Sie den Topf von der Kochzone nehmen. 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.

Kochfeld ausschalten

- Berühren Sie den Ein-/Aus-Sensor (8), um das gesamte Kochfeld auszuschalten. Ein akustisches Signal ertönt und sämtliche Leuchtanzeigen bis auf die Restwärmesymbole „H“ erlöschen. Die Restwärmesymbole „H“ blinken solange die Kochzonen heiß sind.



VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

- Legen Sie keine Gegenstände auf inaktiven Kochzonen ab. Es besteht die Gefahr, dass die Kochzone aktiviert wird und der Gegenstand erhitzt.

Automatische Schutzeinrichtungen

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

Automatische Leistungsreduzierung

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

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

Betriebsdauerbegrenzung

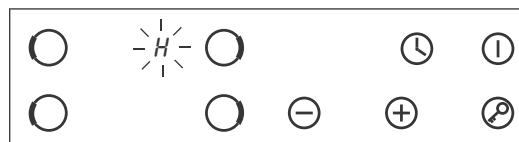
Jede Kochzone ist zur Sicherheit mit einer Betriebsdauerbegrenzung versehen. Falls die Heizstufe längere Zeit nicht geändert worden ist, wird die Kochzone automatisch abgeschaltet und das Restwärmesymbol „H“ aktiviert.

Die maximale Betriebsdauer wird gemäß der zuletzt angewählten Heizstufe eingestellt.

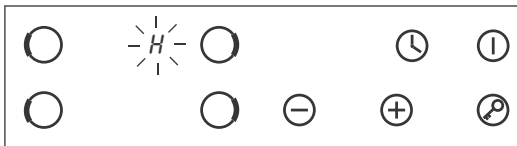
Heizstufe	Maximale Betriebsdauer in Stunden
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

Restwärme-Anzeige

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



Einige Sekunden später schaltet sich das Kochfeld ganz ab. Alle Anzeigen erlöschen. Nur für die kürzlich verwendeten Kochfelder blinken weiterhin die Restwärmesymbole „H“.



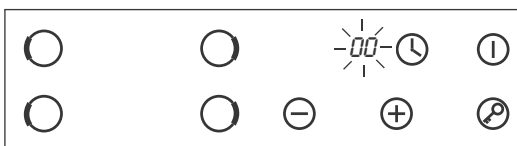
Sinkt die Temperatur der Kochzonen unter einen bestimmten Wert, erlöschen die Restwärmesymbole „H“.

Timer-Funktion / Garzeitbegrenzung benutzen

Sie können die Timer-Funktion als Kurzzeitwecker benutzen oder mit ihr einer Kochzone eine automatische Abschaltzeit zuweisen.

Verwendung als Kurzzeitwecker

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren Sie den Timer-Sensor (7), um den Kurzzeitwecker einzustellen.
3. Berühren Sie den „+“-Sensor (10) und „-“-Sensor (11) gleichzeitig. Neben dem Timer-Sensor blinkt die Anzeige „00“ auf.



4. Berühren Sie den „+“-Sensor oder den „-“-Sensor, um die gewünschte Minutenzahl einzustellen. Wenn Sie den „+“-Sensor oder den „-“-Sensor einmal berühren, können Sie die Zeit minutenweise verringern oder erhöhen.

Wenn Sie den „+“-Sensor oder den „-“-Sensor länger drücken, verändern Sie die Zeiteinstellung in 10-Minuten-Schritten.

Kurz nach der letzten Sensorberührung beginnt der Countdown. Im Display wird die

verbleibende Zeit angezeigt und blinkt für 5 Sekunden.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt für 30 Sekunden ein Signalton. Im Display erscheint die Anzeige „-“ neben dem Timer-Symbol.

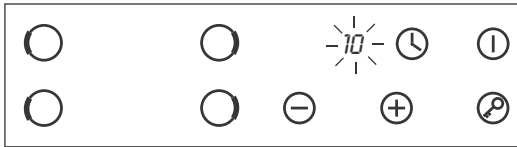
Countdown ändern/abbrechen

Sie können den Countdown des Timers jederzeit ändern bzw. abbrechen.

1. Berühren Sie den Timer-Sensor (7), um den Timer auszuwählen. Die verbleibende Minutenzahl bis zur Abschaltung blinkt einige Sekunden. Solange lässt sich die Einstellung verändern. Danach leuchtet die Anzeige wieder normal.
2. Korrigieren Sie die Minutenzahl mit dem „+“-Sensor (10) und dem „-“-Sensor (11) bzw. stellen Sie die Anzeige auf „0“, um den Timer abzuschalten.

Verwendung als Garzeitbegrenzer

1. Die Kochzone, die per Ausschalt-Timer abgeschaltet werden soll, muss bereits in Betrieb sein.
2. Berühren Sie den Sensor dieser Kochzone, um sie zu aktivieren. Die Heizstufenanzeige der gewählten Kochzone blinkt.
3. Berühren Sie den Timer-Sensor (7). Links neben dem Timer-Sensor leuchtet die Anzeige „10“ auf. Neben der Heizstufenanzeige leuchtet dauerhaft ein roter Punkt, um zu signalisieren, dass der Timer aktiv ist.
4. Berühren Sie den „+“-Sensor (10) und „-“-Sensor (11) gleichzeitig, um die Zeit des Timers auf „00“ zu stellen.
5. Berühren Sie den „+“-Sensor, um die gewünschte Minutenzahl einzustellen, nach der sich die Kochzone abschalten soll. Die eingestellte Minutenzahl blinkt einige Sekunden lang, solange sie verstellbar ist, und leuchtet danach wieder normal.



6. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und die Kochzone wird ausgeschaltet.
Wenn andere Kochzonen ebenfalls eingeschaltet sind, bleiben diese aktiv.
7. Um den Signalton vorzeitig abzuschalten, drücken Sie eine der Sensortasten „+“ oder „-“.

i Die maximale Timer-Einstellung beträgt 99 Minuten.

Sie können alle Kochzonen per Timer abschalten lassen.

i Neben der Heizstufenanzeige der gewählten Kochzone leuchtet dauerhaft ein roter Punkt, um zu signalisieren, dass der Timer für diese Kochzone aktiv ist.

Zeit im Garzeitbegrenzer ändern

Sie können eine bereits eingestellte Abschaltzeit jederzeit ändern.

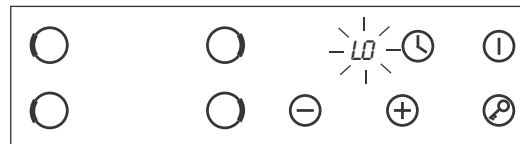
1. Berühren Sie den Sensor der Kochzone, für die der Timer eingestellt ist.
Ein Punkt leuchtet neben der Heizstufenanzeige der Kochzone.
Die Heizstufenanzeige der gewählten Kochzone blinkt.
2. Berühren Sie den Timer-Sensor (7).
Die verbleibende Minutenzahl bis zur Abschaltung blinkt einige Sekunden. Solange lässt sich die Einstellung verändern. Danach leuchtet die Anzeige wieder normal.
3. Um die Anzeige auf „0“ zu stellen und den Timer abzuschalten, berühren Sie gleichzeitig den „+“-Sensor (10) und den „-“-Sensor (11).
Bei aktivierter Ausschalt-Funktion leuchtet neben der Heizstufenanzeige der gewählten Kochzone dauerhaft ein roter Punkt.

Kindersicherung

Ihr Kochfeld ist mit einer Kindersicherung ausgestattet, die vor der Benutzung des Kochfelds oder Veränderung der Einstellungen zunächst deaktiviert werden muss. Damit wird unbefugtes Einschalten verhindert.

Kindersicherung aktivieren

1. Schalten Sie das Kochfeld mit dem Ein-/Aus-Sensor (8) ein.
2. Stellen Sie ggf. die Kochzonen und ggf. den Timer wie gewünscht ein.
3. Berühren Sie den Sensor Kindersicherung (9).



Alle Sensoren außer dem Ein-/Aus-Sensor sind nun gesperrt. Dies wird durch ein blinkendes „LD“ neben dem Timer-Sensor (7) angezeigt.

i Bei eingeschalteter Kindersicherung sind alle Sensoren außer dem Ein-/Aus-Sensor gesperrt. Das Kochfeld lässt sich auch bei eingeschalteter Kindersicherung ausschalten. Vor der nächsten Benutzung müssen Sie dann jedoch die Kindersicherung deaktivieren.

Kindersicherung deaktivieren

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
Neben dem Timer-Sensor (7) blinkt die Anzeige „LD“.
2. Berühren Sie den Sensor Kindersicherung (9) für drei Sekunden.
Die Anzeige „LD“ erlischt und die Anzeige „-“ erscheint neben dem Timer-Sensor.
Jetzt können Sie alle Sensoren des Kochfelds wieder verwenden.

Heizstufentabelle

In diesem Kapitel erfahren Sie, welche Heizstufen für welche Verwendung geeignet ist. Die genaue Einstellung ist jedoch von verschiedenen Faktoren abhängig, z. B. vom Kochgeschirr und von Art und Menge der Speisen abhängig. Deshalb sind Abweichungen möglich.

Heizstufe	geeigneter Kochvorgang
1–2	<ul style="list-style-type: none">– vorsichtiges Erwärmen von kleinen Speisemengen– schmelzen von Schokolade, Butter und leicht brennbaren Speisen– leichtes Köcheln– langsames Erwärmen
3–4	<ul style="list-style-type: none">– wiederaufwärmen von Speisen– schnelles Köcheln– Reis kochen
5–6	<ul style="list-style-type: none">– Pfannkuchen
7–8	<ul style="list-style-type: none">– dünsten– Nudeln kochen
9	<ul style="list-style-type: none">– frittieren– scharf anbraten– Suppe zum Kochen bringen– Wasser zum Kochen bringen

Kochfeld reinigen

! VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

Unschlagmäßige Reinigung kann zu Verbrennungen führen.

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

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

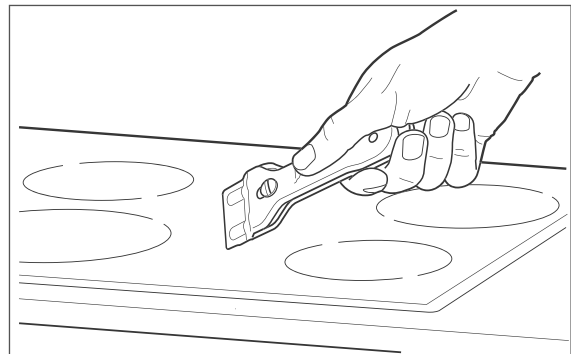
Wenn Sie das Glaskeramik-Kochfeld unsachgemäß benutzen, können Schäden entstehen.

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

Leichte, nicht fest eingebrannte Verschmutzungen

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

Feste, eingebrannte Verschmutzungen



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

Zucker- oder stärkehaltige Speisereste, Kunststoffe oder Alufolien entfernen


HINWEIS

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

1. Entfernen Sie Rückstände möglichst in heißem Zustand mit einem geeigneten Klingenschaber von der heißen Kochzonenoberfläche.
2. Wenn das Kochfeld abgekühlt ist, können Sie hartnäckige Verschmutzungsreste mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel entfernen.
3. Behandeln Sie das Kochfeld nach dem Reinigen mit einem speziellen Pflegemittel.

Übergekochtes auf den Sensoren

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

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

Einbau

Wichtige Benutzer-Information

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

Voraussetzungen

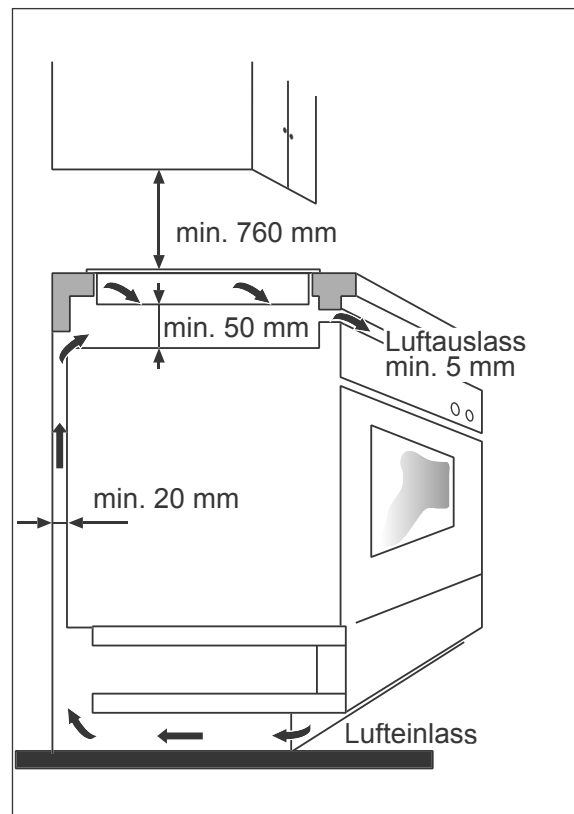
Folgende Voraussetzungen müssen erfüllt sein, um einen sachgerechten Betrieb zu gewährleisten:

- Das Kochfeld entspricht der Wärmeschutzklasse „Y“ (EC 335-2-6) d. h. es darf nur auf einer Seite neben höheren Küchenmöbeln oder Wänden eingebaut werden. Die Einbaumöbel müssen Beläge haben und die verwendeten Kleber müssen hitzebeständig sein (100 °C). Ist das nicht der Fall, so kann dies zur Verformung der Belagfläche oder deren Ablösung führen. Falls Sie die thermische Widerstandsfähigkeit Ihrer Küchenmöbel nicht kennen, lassen Sie zwischen den Möbeln und dem Herd ca. 2 cm Abstand.
- Der Abstand zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube muss mindestens 760 mm betragen.
- Bauen Sie Abzugshauben immer gemäß ihren Bedienungsanleitungen ein.
- Stellen Sie den Herd nicht direkt neben einem Kühl- oder Gefrierschrank auf. Durch die Wärmeabgabe steigt dessen Energieverbrauch unnötig.
- Unterhalb des gesamten Ausschnitts müssen Sie zur Kühlung mindestens 50 mm Freiraum lassen. In diesem Bereich dürfen sich keine wärmeempfindlichen Gegenstände (Unterschrank, Schublade etc.) befinden. Eventuell vorhandene Seitenwände oder Schubladenkästen müssen Sie entsprechend aussägen beziehungsweise ausbauen.

Arbeitsplatte vorbereiten

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

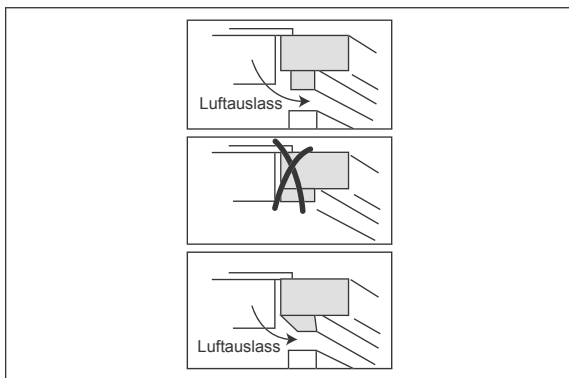
- Die Arbeitsplatte muss mindestens 30 mm dick und mindestens 590 mm tief sein, waagrecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten abgedichtet sein.
- Das Kochfeld muss an allen Seiten von mindestens 50 mm Arbeitsplatte umrahmt werden.



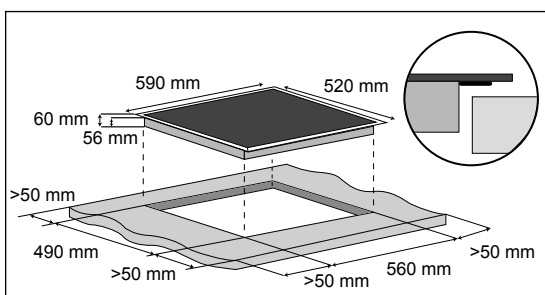
Ist das Kochfeld vom Rest des Befestigungsschranks durch eine horizontale Sicherungsplatte getrennt, muss der Raum zwischen Geräteboden und Sicherungsplatte mindestens 50 mm hoch sein.

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

- Im hinteren Teil der Sicherungsplatte muss eine quadratische Öffnung mit einem Seitenmaß von mindestens 80 mm herausgeschnitten werden.
- Soll das Kochfeld über einem Backofen mit Ventilation eingebaut werden, muss der Abstand zwischen dem Geräteboden und der Decke des Backofens mindestens 50 mm betragen.
- An der Vorderseite des Kochfeldes muss zwischen dem Kochfeld und dem Backofen oder Unterschrank ein Luftauslass von mindestens 5 mm sein.
- Furniere, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen bis 100 °C hitzebeständig sein.



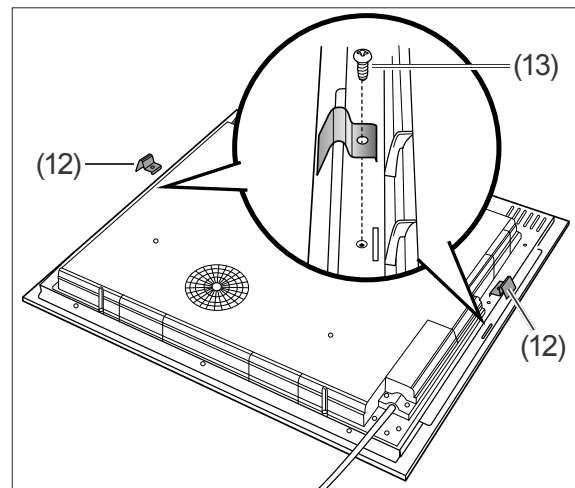
- Das Kochfeld muss so eingesetzt werden, dass der Luftauslass nicht behindert ist.



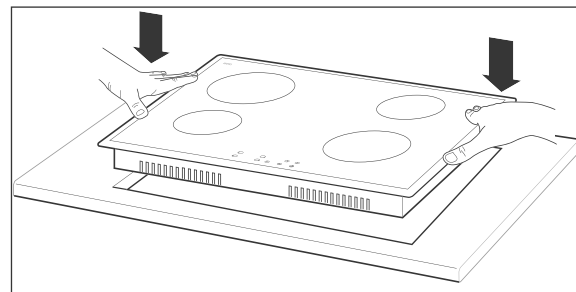
1. Sägen Sie einen Ausschnitt in die Arbeitsplatte: 560 × 490 mm (B × T). Wenn bereits ein Kochfeld eingebaut war, muss dessen Ausschnitt dieselben Abmaße haben.

Kochfeld einsetzen

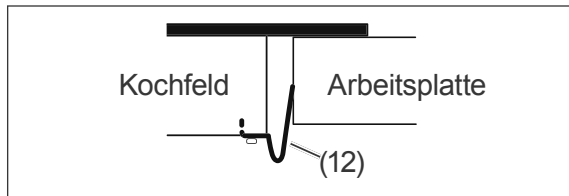
1. Nehmen Sie das Kochfeld aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie alle Schutz- und Verpackungsmaterialien.
3. Drehen Sie das Kochfeld um und legen Sie es mit der Unterseite nach oben auf eine weiche, saubere Oberfläche, z. B. die Verpackung. Anderenfalls kann das Kochfeld zerkratzen.



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



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



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

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

Netzanschluss Hinweise für den Installateur

⚠️ WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

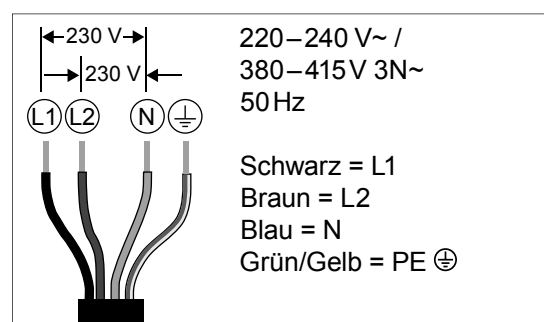
- Das Kochfeld darf nur durch autorisierte Fachkräfte, wie unseren Technik Service, angeschlossen werden (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-25). Das gilt auch für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgerätes. Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen!
- Da das Gerät nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.

Anschlussbedingungen

- Das Kochfeld ist für Wechselspannung 220–240 V~ / 380–415 V 3N~ / 50 Hz ausgelegt.
- Es ist eine separate Stromversorgung erforderlich.
- Das Kochfeld darf nur mit der vorinstallierten Netzanschlussleitung vom Typ H07RN-F mit einem Leiterquerschnitt von mindestens 4 x 2,5 mm² angeschlossen werden.
- Beim Anschluss müssen die VDE-Bestimmungen sowie die „Technischen Anschlussbedingungen“ beachtet werden. Berührungsschutz muss gewährleistet sein.

Netzanschlussleitung anschließen


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



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

Fehlersuche

Fehlersuchtafel

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 „Unser Service“ auf Seite DE-25).
Die Sensoren reagieren nicht.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet. Schalten Sie die Kindersicherung aus (siehe „Kindersicherung deaktivieren“ auf Seite DE-16).
Die Sensoren reagieren schlecht.	Ein Wasserfilm liegt auf dem Sensoren oder Sie berühren die Sensoren nicht mit der ganzen Fingerkuppe. Reinigen und trocknen Sie das Sensorfeld und berühren Sie die Sensoren immer mit der ganzen Fingerkuppe, nicht nur mit der Fingerspitze.
Sprünge und Risse im Kochfeld.	<p> WARNUNG!</p> <p>Kurzschluss- und Stromschlaggefahr! Das Gerät arbeitet mit gefährlicher Spannung.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Gerät sofort vom Netz trennen (Sicherungen ausschalten bzw. herausdrehen)! ■ Rufen Sie unseren Service an (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-25).
Das Kochgeschirr macht ein prasselndes oder surrendes Geräusch.	Diese Geräusche sind der Konstruktion von Induktionskochgeschirr geschuldet und stellen keinen Defekt dar.
Bei hoher Heizstufe erzeugt das Kochgeschirr Pfeiftöne.	Diese Geräusche sind der Konstruktion von Induktionskochgeschirr geschuldet und stellen keinen Defekt dar. Bei Reduktion der Heizstufe sollten diese Geräusche aufhören.
Ventilatorgeräusch	Das Kochfeld ist mit einem Ventilator ausgestattet, der sich automatisch einschaltet, wenn eine der Kochzonen aktiviert wird, und auch eine Zeitlang weiterläuft, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde. Schalten Sie die Stromzufuhr des Kochfelds nicht ab, während der Ventilator läuft.
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-11). Das Kochgeschirr wird von dem Induktionskochfeld nicht erkannt, weil es zu klein für die gewählte Kochzone ist oder nicht mittig auf der Kochzone steht.
Das 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 auf dem Sensorfeld, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und wenden Sie sich an unseren Service (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-25).

! WARNUNG!

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

- Versuchen Sie niemals, das defekte – oder vermeintlich defekte – Gerät selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.
- Bei Rissen im Glaskeramikfeld auf keinen Fall weiterkochen. Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikfelds läuft, kann unter Spannung stehen! Wenn Ihr Glaskeramikfeld Risse aufweist, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz (Sicherung herausnehmen), um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden, und rufen Sie unseren Service an (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-25).

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

Fehleranzeige im Display

Fehlercode	Mögliche Lösungen/Tipps
F3–F8	Der Temperatursensor funktioniert nicht. Bitte rufen Sie unseren Service an (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-25).
F3–FE	Der Temperatursensor des IGBT funktioniert nicht. Bitte rufen Sie unseren Service an (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-25).
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	Falsche Temperatur. Kontrollieren Sie das Kochgeschirr.
E4/E5	Falsche Heiztemperatur der Kochzone. Lassen Sie die Kochzone abkühlen und schalten Sie sie danach erneut an.

Unser Service

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
<i>hanseatic</i> Induktives Glaskeramik-Kochfeld	MC-IF6417B1-A	517773

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 0 18 06 18 05 00
(Festnetz 20 Cent/Anruf, Mobilfunk max. 60 Cent/Anruf)

Kunden in Österreich

- Wenden Sie sich bitte an das Kunden-center oder die Produktberatung Ihres Versandhauses.

Bitte beachten Sie:

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

Umweltschutz

Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



Elektrogeräte enthalten Schadstoffe und wertvolle Ressourcen.

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

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

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

Verpackung



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

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

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

Energiespartipps

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

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

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

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

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

Technische Daten

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

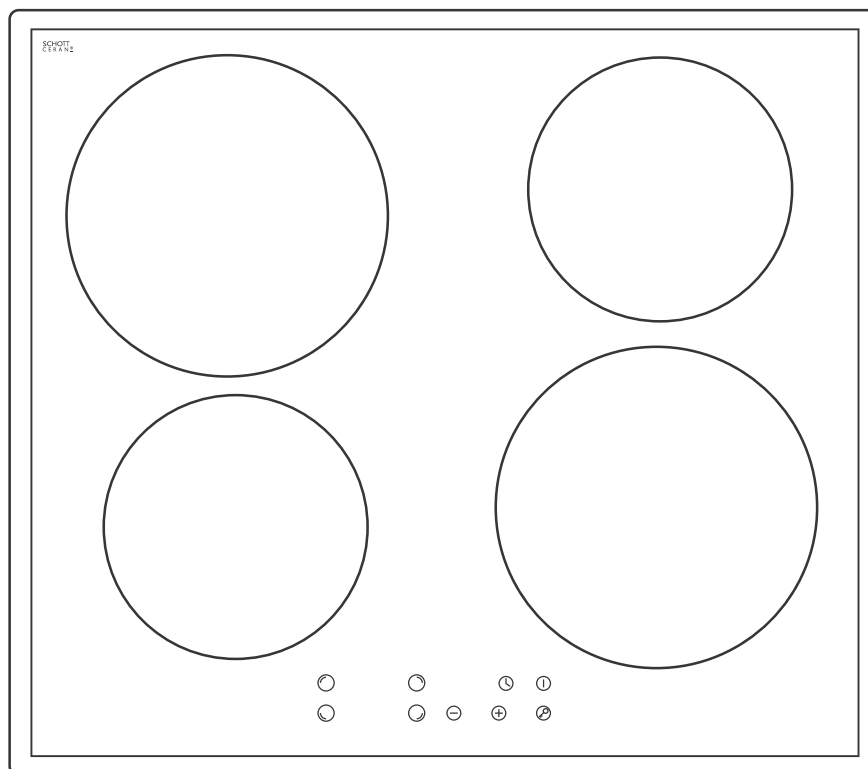
Marke	<i>hanseatic</i>
Modellkennung:	MC-IF6417B1-A
Bestellnummer:	517773
Art der Kochfeldes:	Elektrische Kochmulde
Anzahl der Kochzonen:	4
Heiztechnik:	Induktionskochzonen
Kochzone vorne links:	Ø 16,0 cm; 1,4 kW
Kochzone hinten links:	Ø 18,0 cm; 1,8 kW
Kochzone hinten rechts:	Ø 16,0 cm; 1,4 kW
Kochzone vorne rechts:	Ø 18,0 cm; 1,8 kW
Energieverbrauch je Kochzone vorne links ^{*)} :	EC _{electric cooking} = 200,3 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone hinten links ^{*)} :	EC _{electric cooking} = 173,3 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone hinten rechts ^{*)} :	EC _{electric cooking} = 185,9 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone vorne rechts ^{*)} :	EC _{electric cooking} = 180,0 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg ^{*)} :	EC _{electric hob} = 184,9 Wh/kg
Netzspannung, Absicherung:	220–240 V~ / 380–415 V 3N~ / 50 Hz
Leistungsaufnahme:	max. 6400 W
Gerätemaße (B × T × H):	590 mm × 520 mm × 60 mm
max. Ausschnittsmaße (B × T):	560 mm × 490 mm
Gewicht	9 kg
Dicke der Arbeitsplatte	min. 30 mm

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

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

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

MC-IF6417B1-A



hanseatic

User manual

Inductive glass ceramic hob

Manual version:
93225 GB 20190110
Article no.: 517773
Reproduction, even of excerpts,
is not permitted!

Table of contents

Table of contents	2	Connection conditions	21
Delivery	3	Troubleshooting	22
Package contents	3	Troubleshooting table	22
Check the delivery	3	Error message in the display	23
Controls and appliance parts	4	Our Customer Service	GB-24
For your safety	5	Advice, order and complaint	GB-24
Intended use	5	Repairs and spare parts	GB-24
Explanation of terms	5	Environmental protection	GB-25
Safety notices	5	Disposing of old electrical	
Symbol declarations	8	devices in an	
The hob	9	environmentally-friendly manner	GB-25
Operating principle of an inductive hob	9	Packaging	GB-25
Noise emission with hob use	9	Energy saving tips	GB-25
The right cookware	10	Technical data	GB-26
Cooking zones and sensors	11		
Switching the hob on	11		
Pot recognition	11		
Setting the cooking zone	11		
Increasing or reducing the			
heat setting of a cooking zone	12		
Switching off individual cooking zones	12		
Switching the hob off	13		
Automatic protection settings	13		
Using the timer function / cooking time limit	14		
Child safety	15		
Heat settings table	16		
Cleaning the hob	17		
Type of fitting	19		
Important user information	19		
Preparing food	19		
Installing the hob	20		
Connection to the power supply			
Notes for the installer	21		



Information about installation can be found from page GB-19.



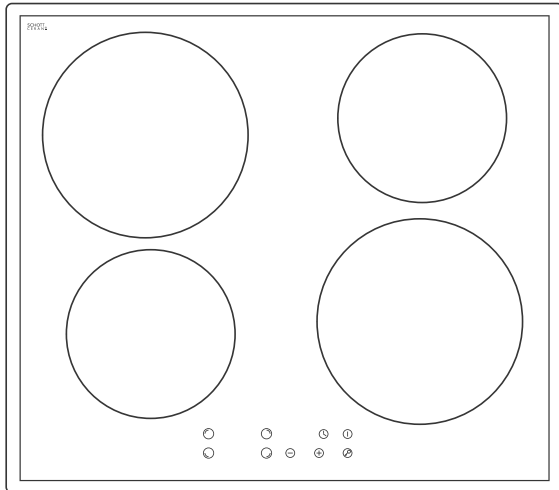
Please read through the safety notices and user manual carefully before using the appliance.

This is the only way you can use all the functions safely and reliably.

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

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

Delivery



Package contents

- Fitting the glass ceramic induction hob
- User manual
- Mounting materials; consists of 2 retaining clips and 2 screws

Check the delivery

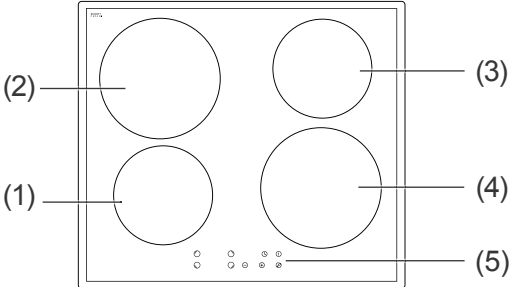
1. Take the appliance out of the packaging.
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the appliance was damaged during transit.
4. If the delivery is incomplete or the appliance has been damaged during transit, please contact our service department see „Our Customer Service“ on page GB-24).

WARNING!

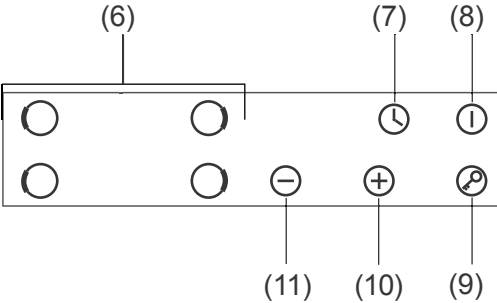
Risk of electric shock!

- Never use a damaged appliance.
-

Controls and appliance parts



- (1) front left
- (2) rear left
- (3) rear right
- (4) front right
- (5) Sensor field
Selection sensors for the cooking
- (6) zones
- (7) Timer sensor
- (8) On/Off sensor
- (9) Child safety sensor
- (10) '+' sensor
- (11) '-' sensor



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.

Use the hob 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.

The appliance is solely intended for use in private households.

Explanation of terms

The following symbols can be found in this user manual.

WARNING


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

CAUTION

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

NOTICE

This symbol warns against possible damage to property.

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

Safety notices

In this chapter you will find general safety instructions 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, setup etc.

WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Do not operate the appliance if it is visibly damaged. If you find transportation damage or other visible damage please inform our Customer Service immediately see „Our Customer Service“ on page GB-24).
- Connection to the mains supply may only be made by an authorised electrician approved by the local energy supply company see „Our Customer Service“ on page GB-24). Only then will you benefit from our warranty and sufficient security. Unauthorised persons may not establish a connection to the power 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.
- As 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, circuit breakers and guards.
- Before connecting the hob, switch off the relevant power circuit or turn off the relevant fuses. Before accessing the terminals, all supply circuits must be switched off.

- Do not extend or amend the power cord.
- Do not kink, clamp or pull the power cord over sharp edges. The consequence may be the cable breaking and / or damage to the insulation.
- If the mains connection line of this device is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its After Sales Support service or a similarly qualified person in order to prevent risks.
- Only use the appliance indoors and never operate it in damp rooms or expose it to rain.
- Never repair a defective or suspected defective appliance yourself. You can put your own and future users' lives in danger. Only authorised specialists are allowed to carry out this repair work.
- Do not operate the hob with an external timer or a separate remote control system.
- Do not put any objects in or through the housing openings, and also make sure that children cannot insert any objects in them.
- Never open the housing.
- Do not continue to cook if there are cracks in the glass ceramic hob. Water that runs through cracks inside the glass ceramic hob may be live! If there are cracks in your glass ceramic hob, disconnect it from the power supply (remove the fuse) to prevent a possible electric shock and call our service department see „Our Customer Service“ on page GB-24).

 **WARNING**

The appliance will become hot during operation. If you touch parts which are hot, you could burn yourself on them!

- The cooking zones get very hot during operation and will remain hot after they are switched off; this is shown by the residual heat indicator.

If a power failure occurs, the residual heat indicator will go out and may not indicate the presence of residual heat!

- Do not leave the appliance unattended during use.
- Keep children away from the hob.
- Never sit on the hob.
- Allow the appliance to cool off completely before beginning to clean it.

 **WARNING**

Health hazard!

Hazard for persons with pacemakers.

- If you have a pacemaker or other electrical implant such as an insulin pump, you should stay away from induction hobs and discuss the use of an induction hob with your doctor first.

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

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

 **WARNING**

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

- This hob can be used by children aged eight years and above and by persons with reduced physical, sensory, or mental abilities, or who lack experience and knowledge, if they are supervised or

have been instructed in the safe use of the appliance and understand the dangers associated with its use.

- Children must not be allowed to play with the appliance.
- Cleaning and user maintenance may not be performed by children unless they are at least eight or more years of age and under adult supervision.
- Children can become entangled when playing in the packaging film and suffocate. Ensure that the packaging film remains out of the reach of children.
- Children may swallow small parts and suffocate. Ensure that children do not remove any small parts from the appliance or take them out of the accessories packaging and place them in their mouths.
- Make sure children do not have unsupervised access to the hob.

CAUTION

Risk of burns!

There is a risk of burns as a result of improper handling of this appliance.

- Do not place metal objects such as cutlery and lids on the glass ceramic hob. These can heat up and cause burns.
- Always switch the glass ceramic hob off completely after cooking! Do not exclusively rely on the automatic pot recognition.

CAUTION

Fire hazard!

Flammable objects placed close to the appliance may ignite easily!

- Do not leave temperature-sensitive, combustible or fire-hazardous objects on the hob! If the appliance is switched on unintentionally they may become misshapen or ignite.
- If you are preparing foods in oil, fat or using alcohol, do not leave the hob unsupervised! The foods may ignite.

- **Ensure that your food doesn't burn.**
- **If a fire ignites in your cooking pans: immediately place the lid on them!**
- **Never extinguish burning oil or fat with water!**
- If a fire starts, immediately set all switches to zero and switch off the automatic circuit breakers and unscrew the fuses. To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation 'F' or a fire blanket.
- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our Customer Service see „Our Customer Service“ on page GB-24).
- Always switch the glass ceramic hob off completely after cooking. Even interrupting the cooking process does not switch off the appliance.
- Always switch off the hob or cooking zone yourself if you wish to stop a cooking process. Cancelling the cooking time limit does not end the cooking process itself.
- If the external cooling fan is defective, the appliance can quickly overheat. The appliance can be further damaged by this and flammable objects that are adjacent to the appliance may catch fire. In this case, switch the appliance off immediately!
- Do not cover the appliance with blankets, cloths or similar, even to protect the cooking surfaces, as these objects may become hot and catch fire.
- Only hob grilles or hob covers made by the hob manufacturer, approved grilles or covers which are listed in the user manual, or pre-installed protective hob grilles or hob covers may be used. The use of unsuitable hob grilles or hob covers may lead to accidents.

⚠ CAUTION

Risk of injury!

This hob has sharp edges. Careless use of the appliance may result in injury!

- Exercise caution when unpacking and fitting the hob. The edges are very sharp.

! 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!

! NOTICE

Risk due to improper operation!

Improper handling of the appliance may result in damage.

- Cooking zones may become damaged if they are operated without cookware or with empty or incorrect cookware.
- Even small objects may cause a great deal of damage if they come into contact with glass ceramic in a punctiform manner. Do not allow objects to fall onto the glass ceramic.
- Do not push heavy pans across the hob; this may scratch the glass ceramic.
- Do not place any magnetisable objects (such as credit cards) near or on the hob, as they may be damaged by the electromagnetic field.
- Wipe the hob and the base of the pots prior to use to wipe away any dirt which may cause scratches.
- Do not use the hob as a work surface or a storage area. Otherwise, materials that are sensitive to heat such as plastic dishes could become damaged.
- Never place cookware, baking sheets or aluminium foil directly on the bottom of the oven. This will cause heat to build up,

which can damage the enamel of the oven.

- Prior to cleaning, allow the hob to cool completely.
- Do not use any harsh detergents, scouring agents, abrasive powder or steel sponges; they can damage the surface.
- Clean and maintain the hob regularly with a special care product containing a special impregnating oil for glass ceramic hobs. Such products can be found in specialist shops.
- Avoid getting sugar, citric acid, plastic, salt, etc. in solid and liquid states onto the hot glass ceramic. If this happens, remove the dirt from the still-hot glass ceramic with a sharp, commercially available scraper. Protect your hands from burns while doing so.

Symbol declarations



Hot surface

The hob

Operating principle of an inductive hob

Located beneath the glass ceramic surface is a coil, through which current flows. This coil generates an alternating magnetic field. This induces eddy currents in a metallic pot placed above it, which heat up the metal of the pot and from there, heat the contents of the pots through heat induction. The induction currents thus 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. Under certain circumstances, these vibrations can cause some slight noise. None of these sounds arise from any technical fault, nor do they indicate poor quality. They are simply related to the induction technology. They will have no negative impact on the pots or the hob.

Possible noises:

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

device. The sound will disappear or be reduced as soon as the heat setting is reduced.

- Loud whistling
Loud whistling can occur when empty cookware is placed on a cooking zone. It disappears as soon as water or food is placed in the cooking device.
- Crackling
This noise can occur when cooking appliances have layers made of different materials. The noise is caused by vibrations at the joints of the different material layers. This noise occurs in the cooking device itself. The sound may change depending on the type and quantity of the food being cooked.
- High-pitched whistling sounds
These noises may arise primarily with cooking devices that are made of different materials and specifically in the event that these materials are used at maximum heat setting on two adjacent cooking zones. The noise will decrease as soon as the heat setting is reduced.
- Whirring
Depending on the pot, volume or temperature, a slight whirring noise may occur when cooking on the induction hob.

With some pots, this noise may only arise while they are heating up, and with others, only once they are warm; in some, the noise will arise only when the fill level is very low and in others, only when they are completely filled. The noise may be continuous or may occur at intervals. It can occur in the same pot on one cooking zone, but not on another. Even when using the same pot on the same cooking zone, the noise may not occur every time. It may occur when a specific pot is in a certain position on the cooking zone – and may not occur again the next time.
- Fan noise
A certain ambient temperature must not be exceeded in order for the electronics inside

the hob to work properly. For this reason the hob is equipped with a fan, which – in this hob – switches on automatically when one of the cooking zones is activated, and which continues to run for some time after the hob has been switched off.

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

The right cookware



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

It is best to use ferromagnetic crockery made of enamelled steel, cast iron or special stainless-steel induction crockery. Your cookware is suitable if the pot or pan bottom can attract a magnet. Cookware made of stainless steel, glass, ceramics, copper or aluminium, which are not ferromagnetic, is unsuitable. The hob does not recognise these materials.

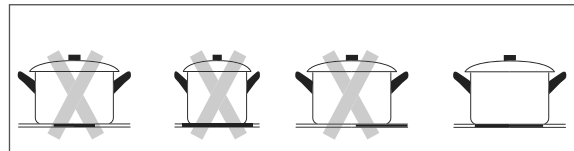
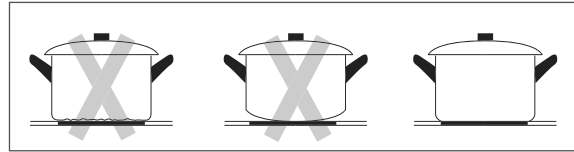
The cookware is suitable if, when the cooking zone is switched on, the indicator \mathcal{U} does not blink but instead displays the heat setting beside the cooking zone sensor and the contents of the pot are heated.

Use vessels with

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

You should not use:

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

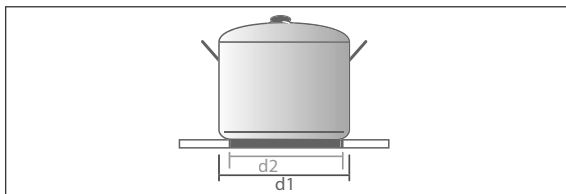


Pot recognition is installed in the cooking zones. Pot recognition ensures that the cooking zone is switched on only when

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

Cooking zones and sensors

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



- The diameter d1 is always given as the size of the pot or pan. Base diameter d2 is always around 2 cm smaller.
- As soon as the pot is removed, the cooking zone shuts off and the 'U' symbol appears in the cooking zone display instead of the heat setting.

The hob has four cooking zones. A sensor in the control panel is assigned to each cooking zone.

You can use the '+' sensor (10) to increase the heat of the respective cooking zone.

You can use the '-' sensor (11) to reduce the heat of the respective cooking zone.

Each time a sensor is touched, an acoustic signal can be heard.

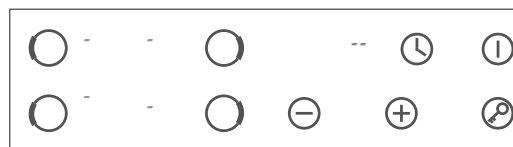
The sensors must be clean and may not be covered by objects.

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

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

Switching the hob on

- To switch the hob on, press the on/off sensor (8) for approximately three seconds. You will hear an acoustic signal. The '·' or '··' indicator will light up beside the sensors of all cooking zones.

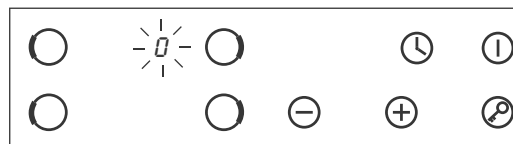


Pot recognition

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

Setting the cooking zone

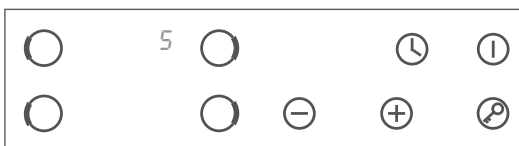
1. Place a suitable pot or pan on the desired cooking zone.
2. Make sure that the bottom of the cookware and the cooking zone are clean and dry.
3. Press the sensor for the cooking zone that you wish to use. The 'U' indicator beside the selected sensor will light up and blink.



4. Press the '+' sensor (10) (multiple times in a row if necessary) or press and hold it down with your finger longer to increase the heat setting of the selected cooking zone (highest heat setting = 9).

Press the '-' sensor (11) (multiple times in a row if necessary) or press and hold it down with your finger longer to decrease the heat setting of the selected cooking zone ('1' = is the lowest heat setting; '0' = indicates no heating).

After a few seconds, the number beside the selected cooking zone lights up normally and cooking can begin on the selected cooking zone.



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.

i You cannot activate the '+'- and '- sensors with normally illuminated indicators before you have selected a cooking zone.

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

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

Increasing or reducing the heat setting of a cooking zone

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

1. Press the sensor for the required cooking zone.
The indicator beside the cooking zone will blink.

2. Press the '+' sensor (10) (multiple times in a row if necessary) or press and hold it down with your finger longer to increase the heat setting of the cooking zone.
Press the '-' sensor (11) (multiple times in a row if necessary) or press and hold it down with your finger longer to reduce the heat setting of the cooking zone.

After a few seconds, the indicator for the selected cooking zone will be normally lit and the new heat setting will have been selected.

When the 'U' indicator and not the heat setting is blinking in the display, this may have the following causes:

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

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

Switching off individual cooking zones

1. Use the sensor field (5) to select the active cooking zone.
2. Press the '-' sensor (11) (multiple times in a row if necessary) or simultaneously press the '+' (10) and '-' sensors until the heat setting '0' indicator is displayed

 CAUTION

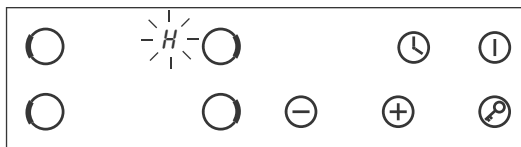
Risk of burns!

- Only switch a cooking zone off using the sensors, and never by removing the pot from the cooking zone. If you 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 in it.

Switching the hob off

- Press the on/off (8) sensor to switch off the entire hob.

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


 CAUTION

Risk of burns!

- Do not place any objects on inactive cooking zones. There is a risk that the cooking zone could be activated and the object heated.

Automatic protection settings

The hob has a number of protective devices to prevent it from being damaged during operation. If the hob is properly installed and used, these protection settings will rarely be used.

Automatic reduction in performance

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

If the heat increases too much, the hob is automatically switched off.

Operating time limit

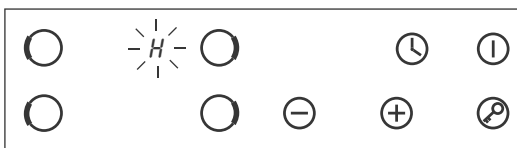
For safety reasons, each cooking zone is provided with an operating time limit. If the heat setting is not changed for a prolonged period of time, the cooking zone is automatically switched off and the residual heat symbol 'H' is activated.

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

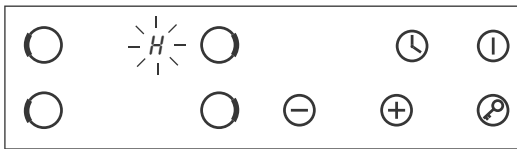
Heat setting	Maximum operating duration in hours
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

Residual heat display

During cooking, the heat from the pot is transferred to the glass ceramic surface of the cooking zone and the cooking zone becomes hot. When you switch the hob off, the residual heat symbol 'H' in the heat setting display will begin to blink.



A few seconds later, the hob will shut off entirely. All indicators will go out. The residual heat symbol 'H' will continue to blink only for hobs that have been recently used.



If the temperature of the cooking zones falls below a specific value, the residual heat symbol 'H' will go out.

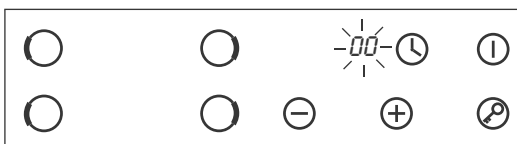
Using the timer function / cooking time limit

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

Use as a timer

1. Ensure that the hob is switched on.
2. Press the timer sensor (7) to set the timer.
3. Press the '+' sensor (10) and '-' sensor (11) at the same time.

The '00' indicator beside the timer sensor will blink.



4. Press the '+' sensor or the '-' sensor to set the desired number of minutes.

Pressing the '+' sensor or the '-' sensor once increases or decrease the time in minute increments.

If you press the '+' sensor or the '-' sensor longer, the time setting changes in 10-minute increments.

The countdown will start shortly after the last time the sensor was pressed. The remaining time will be shown in the display and will blink for 5 seconds.

When the time is up, you will hear a signal tone for 30 seconds. The '--' indicator will appear in the display beside the timer symbol.

Changing / cancelling the countdown

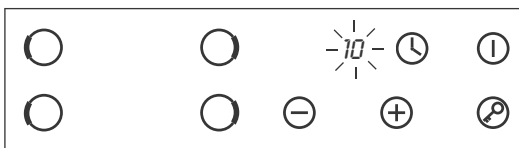
You can change or cancel the countdown of the timer at any time.

1. Press the timer sensor (7) to select the timer.
The remaining number of minutes until shut-down will flash for a few seconds. The setting can be changed while this indicator is flashing. Afterwards, the indicator will again be lit normally.
2. Adjust the minutes using the '+' sensor (10) and the '-' sensor (11) or set the indicator to '0' to switch off the timer.

Use as a cooking time limit

1. The cooking zone that is to be switched off using the shut-down timer must be in use.
2. Press the sensor of this cooking zone to activate the zone.
The heat setting display for the selected cooking zone will blink.
3. Press the timer sensor (7).
The '00' indicator to the left beside the time sensor will light up. A red dot will light up continuously beside the heat setting display to indicate that the timer is active.
4. Press the '+' sensor (10) and the '-' sensor (11) at the same time to set the timers to '00'.

- Press the '+' sensor to set the desired number of minutes after which the cooking zone is to switch off.
The number of minutes that has been set will blink for a few seconds, during which time that number can be adjusted, and then will light up normally.



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

- To shut off a signal tone early, press either the '+' sensor button or the '-' sensor button.

i The maximum timer setting is 99 minutes.

You can switch off all cooking zones using a timer.

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

Change the time in the cooking time limit

You can change a shut-off time that has already been set at any time.

- Press the sensor for the cooking zone, for which the timer has been set.
A dot will light up beside the heat setting display for the cooking zone.
The heat setting display for the selected cooking zone will blink.
- Press the timer sensor (7).
The remaining number of minutes until shut-down will flash for a few seconds. The setting can be changed while this indicator is flashing. Afterwards, the indicator will again be lit normally.

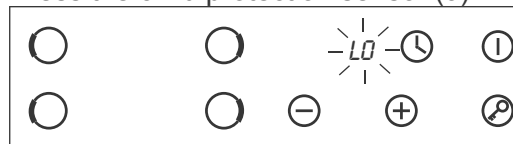
- To set the indicator to 'LD' and switch off the timer, simultaneously press the '+' sensor (10) and the '-' sensor (11).
When the shut-down function is activated, a red dot will light up continuously next to the heat setting display for the selected cooking zone.

Child safety

Your hob is equipped with a child safety device, which must be deactivated prior to using the hob or changing the settings. This prevents unauthorized switching on.

Activating the child safety device

- Switch the hob on using the on/off sensor (8).
- Set the cooking zones and, if applicable, the timer, as desired.
- Press the child protection sensor (9).



All sensors are now deactivated except the on/off sensor. This is indicated by a blinking 'LD' beside the timer sensor (7).

i When the child safety feature is switched on, all sensors are deactivated except the on/off sensor. The hob can be switched on even if the child safety device is activated. You must, however, deactivate the child safety device before the next use.

Deactivating the child safety device

- Ensure that the hob is switched on.
The 'LD' indicator will blink beside the timer sensor (7).
- Press the child protection sensor (9) for three seconds.
The 'LD' sensor will go out and the '-' indicator will appear beside the time sensor.

Heat settings table

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

Heat setting	suitable cooking process
1–2	<ul style="list-style-type: none">– careful heating of small amounts of food– melting chocolate, butter and foods that burn easily– light simmering– warming up slowly
3–4	<ul style="list-style-type: none">– reheating food– fast simmering– Boiling rice
5–6	<ul style="list-style-type: none">– making pancakes
7–8	<ul style="list-style-type: none">– steaming– Boiling pasta
9	<ul style="list-style-type: none">– deep frying– rapid searing– Bringing soup to a boil– Bringing water to a boil

Cleaning the hob

⚠ CAUTION!

Risk of burns!

Improper cleaning can result in burns.

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

! NOTICE

Risk of damage to property!

Improper use of the glass ceramic hob can cause damages.

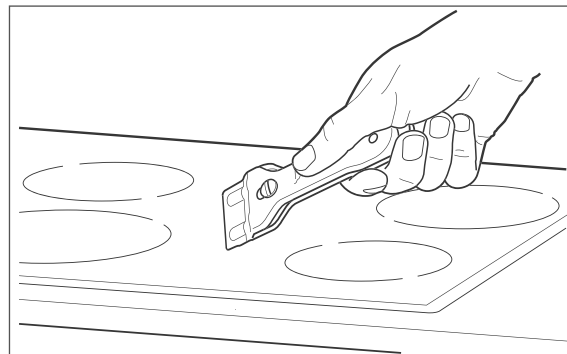
- Do not use steam or high-pressure cleaners to clean the hob. Steam could get through cracks into live electrical components of the glass ceramic hob and cause short-circuiting.
- Allow the hob to cool completely before cleaning.
- Do not use any harsh detergents, scouring agents, abrasive powder or steel sponges; they can damage the surface.
- Clean and maintain the hob regularly with a special care product containing a special impregnating oil for glass ceramic hobs. Such products can be found in specialist shops.

Surface stains not permanently burnt in

1. Switch the hob off.
2. After it has cooled down, wipe light dirt with a damp cloth.

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

Hard, baked-on dirt



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

Removing sugary or starchy food waste, plastics or aluminium foil

! NOTICE


Remove sugary or starchy food waste, plastics or aluminium foil immediately. Otherwise, these may cause permanent and irreparable damage to the hob.

1. If possible, remove residues while hot from the hot cooking zone surface using an appropriate scraper.

2. Once the hob has cooled down, you can remove stubborn dirt by using a specially made, commercially available detergent.
3. Treat the hob with a special care product after cleaning.

Something has boiled over on the sensors

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

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

Type of fitting

Important user information

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

Requirements

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

- The hob complies with heat protection class 'Y' (EC 335-2-6), which means that with higher kitchen furnishings or walls it may be installed on only one side. The built-in furniture must have coverings and the adhesives used must be heat-resistant (100 °C). If this is not the case, this can lead to deformation or detachment of the covering surface. If you do not know the thermal resistance of your kitchen furniture, leave a gap of approximately 2 cm between the furniture and the stove.
- The distance between the hob and the extractor hood must be at least 760 mm.
- Always install exhaust hoods in accordance with their user manuals.
- Do not place the cooker directly next to a refrigerator or freezer. This will increase its energy consumption unnecessarily due to heat emission.
- A gap of at least 50 mm must be left below the entire recess for ventilation purposes. No heat-sensitive objects (cabinet, drawers, etc.) should be located in this area. You may need to saw off or remove side walls or drawers.

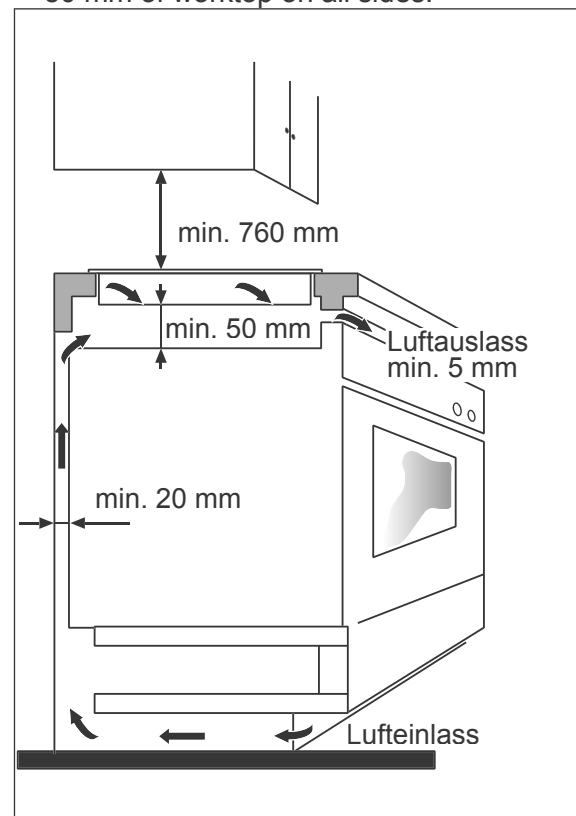
Preparing food

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

- The worktop must be at least 30 mm thick and at least 590 mm deep, must be hori-

zontal and level, and must be sealed on the wall side against overflowing liquids.

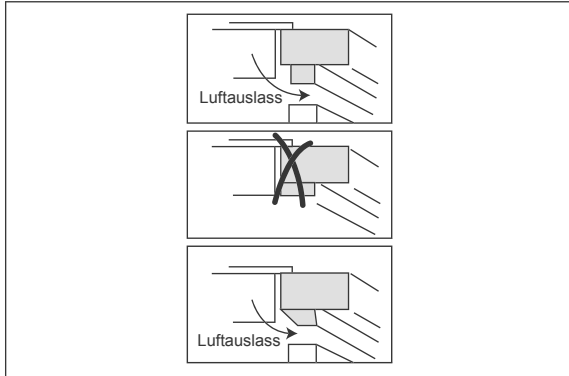
- The hob must be surrounded by at least 50 mm of worktop on all sides.



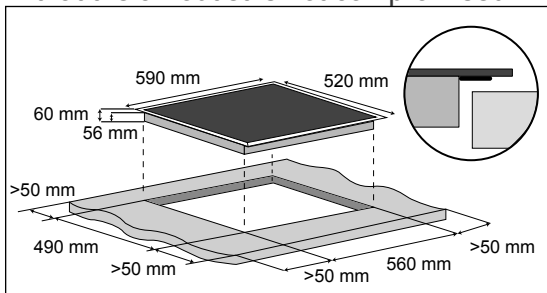
If the hob is separated from the rest of the mounting cupboard using a horizontal fixing plate, the space between the base of the appliance and the fixing plate must be at least 50 mm high.

- If the hob is separated from the rest of the mounting cupboard by a vertical fixing plate, the space between the wall and the fixing plate must be at least 20 mm.
- At the back of the fixing plate, a square opening with a side diameter of at least 80 mm must be cut out.
- If the hob is installed over an oven with ventilation, the clearance between the base of the appliance and the cover of the oven must be at least 50 mm.
- At the front of the hob there must be an air outlet at least 5 mm in size between the hob and the oven or floor unit.

- Veneers, plastic coverings and adhesives used must be heat-resistant up to 100 °C.



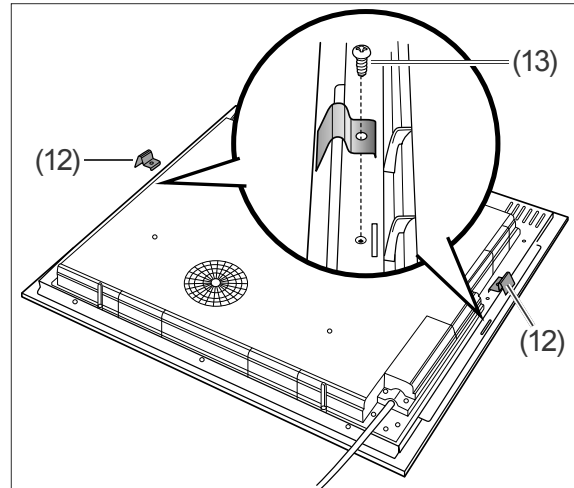
- The hob must be positioned in such a way that the air outlet is not compromised.



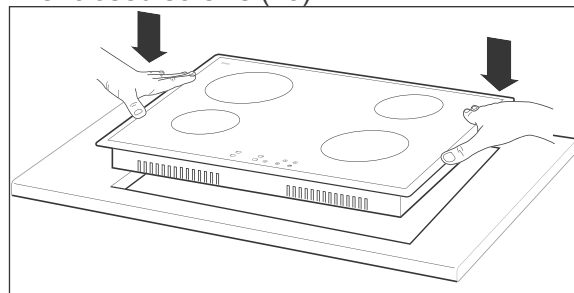
- Cut a recess in the worktop: 560 × 490 mm (W × D).
If a hob was already installed, the recess cut for it must have the same dimensions.

Installing the hob

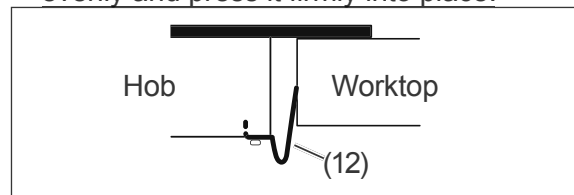
1. Take the hob out of the packaging.
2. Remove all protective and packaging materials.
3. Turn the hob over and place it upside down on a soft, clean surface, for example the packaging. Otherwise the display could be scratched.



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



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



The hob is fastened using the two retaining clips (12).

7. Clean the hob thoroughly before its first use see „Cleaning the hob“ on page GB-17).

Connection to the power supply

Notes for the installer

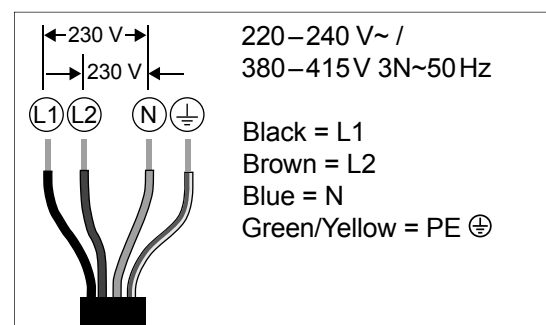
WARNING

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

- The hob may be connected only by authorised specialists such as our Technical Service see „Our Customer Service“ on page GB-24). 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!
- As 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, circuit breakers and guards.

Connecting the power cord

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

Connection conditions

- The hob is designed for alternating current 220–240 V~ / 380–415 V 3N~ / 50 Hz.
- A separate power supply is required.
- The hob may be connected only with the pre-installed network connection of type H07RN-F with a conductor cross-section of at least 4 x 2.5 mm².
- When connecting the appliance, the VDE requirements and the “Technical connection conditions” must be considered.
Contact protection must be guaranteed.

Troubleshooting

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 stove in the fuse box in the apartment. In case of doubt, connect our Service Centre see „Our Customer Service“ on page GB-24).
The sensors do not react.	The child safety device is switched on. Switch the child safety device off see „Deactivating the child safety device“ on page GB-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.
Fissures or cracks in the hob.	<p> WARNING!</p> <p>Risk of short circuiting and electric shock! The appliance operates with dangerous voltages.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Disconnect the appliance from the power supply immediately (turn off or unscrew fuses)! ■ Call our Customer Service see „Our Customer Service“ on page GB-24).
The cookware makes a crackling or whirring noise.	These noises arise due to the design of the induction cookware and do not indicate a defect.
The cookware emits a whistling sound when on a high heat setting.	These noises arise due to the design of the induction cookware and do not indicate a defect. If you reduce the heat setting, these noises should stop.
Fan noise	The hob is equipped with a fan, which switches on automatically when one of the cooking zones is activated and continues to run for some time after the hob has been switched off. Do not turn off the power supply to the hob while the fan is running.
The cookware does not heat up and the message ‘U’ appears on the display.	<p>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 GB-10).</p> <p>The induction hob does not recognise the cookware because it is too small for the selected cooking zone or because it is not centred on the cooking zone.</p>
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 Customer Service see „Our Customer Service“ on page GB-24).

 **WARNING!**

The hob operates with dangerous mains voltages. Improper use, faulty electrical installation or excessive mains voltage may result in an electric shock or short-circuiting.

- Never try to repair a defective or suspected defective appliance yourself. You can put your own and future users' lives in danger. Only authorised specialists are allowed to carry out this repair work.
- Do not continue to cook if there are cracks in the glass ceramic hob. Water that runs through cracks inside the glass ceramic hob may be live! If there are cracks in your glass ceramic hob, disconnect it from the power supply (remove the fuse) to prevent a possible electric shock and call our service department see „Our Customer Service“ on page GB-24).



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

Error message in the display

Error code	Possible solutions / tips
F3–F8	The temperature sensor is not working. Please call our Customer Service see „Our Customer Service“ on page GB-24).
F3–FE	The temperature sensor of the IGBT is not working. Please call our Customer Service see „Our Customer Service“ on page GB-24).
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	Wrong temperature. Inspect the cookware.
E4/E5	Wrong heating temperature in the cooking zone. Allow the cooking zone to cool down and then switch it back on.

Our Customer Service

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

Name of appliance	Model	Order number
<i>hanseatic</i> Inductive glass ceramic hob	MC-IF6417B1-A	517773

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:
Telephone 0 18 06 18 05 00
(landline 20 cents/call, mobile max 60 cents/call)

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.

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 the chapter “The correct cookware”).

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

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

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

Technical data

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

Brand	<i>hanseatic</i>
Model identifier:	MC-IF6417B1-A
Order number:	517773
Type of hob:	Electrical hob
Number of cooking zones:	4
Heating technology:	Induction cooking zones
Cooking zone to the front left:	Ø 16.0 cm; 1.4 kW
Cooking zone to the rear left:	Ø 18.0 cm; 1.8 kW
Cooking zone to the rear right:	Ø 16.0 cm; 1.4 kW
Cooking zone to the front right:	Ø 18.0 cm; 1.8 kW
Energy consumption for each cooking zone front left*):	EC _{electric cooking} = 200.3 Wh/kg
Energy consumption for each cooking zone rear left*):	EC _{electric cooking} = 173.3 Wh/kg
Energy consumption for each cooking zone rear right*):	EC _{electric cooking} = 185.9 Wh/kg
Energy consumption for each cooking zone front right*):	EC _{electric cooking} = 180.0 Wh/kg
Energy consumption of the hob per kg*):	EC _{electric hob} = 184.9 Wh/kg
Mains voltage, fuse:	220–240 V~ / 380–415V 3N~ / 50Hz
Power consumption:	max. 6400 W
Appliance measurements (W × D × H):	590 mm × 520 mm × 60 mm
max. cut-out dimensions (B × D):	560 mm × 490 mm
Weight	9 kg
Thickness of the worktop	min. 30 mm

*) Determined pursuant to (EU) regulation no. 66/2014. The applied measurement and calculation methods comply with Standard EN 60350-2.

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

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

