

hanseatic

Gebrauchsanleitung

Induktionskochfeld

Inhaltsverzeichnis

Lieferung	DE-3	Netzanschluss – Hinweise für den Installateur	DE-25
Lieferumfang	DE-3	Anschlussbedingungen	DE-25
Lieferung kontrollieren	DE-3		
Zu Ihrer Sicherheit.	DE-4	Fehlersuche	DE-26
Bestimmungsgemäßer Gebrauch . .	DE-4	Fehleranzeige im Display.	DE-27
Begriffserklärung	DE-4		
Sicherheitshinweise	DE-5	Service	DE-28
		Allgemeiner Service	DE-28
Bedienelemente und Geräteteile . . .	DE-10	Ersatzteile.	DE-28
Das Induktionskochfeld.	DE-11	Umweltschutz, Abfallvermeidung, Entsorgung	DE-29
Wirkungsprinzip eines Induktions- kochfelds	DE-11	Verpackung	DE-29
Geräuschentwicklung bei der Benutzung des Induktionskochfelds	DE-11	Abfallvermeidung	DE-29
Das richtige Kochgeschirr	DE-12	Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen	DE-29
Energiespartipps	DE-13		
		Produktinformation gemäß VO (EU) Nr. 66/2014	DE-30
Kochzonen/Kombizonen und Sen- soren	DE-14	Technische Daten	DE-31
Kochzonen/Kombizonen-Daten . . .	DE-14		
Topferkennung	DE-14		
Induktionskochfeld einschalten . . .	DE-14		
Kochzone/Kombizone einschal- ten/auswählen	DE-14		
Heizstufe ändern	DE-15		
Kombizonen	DE-16		
Boost-Funktion	DE-16		
Einzelne Kochzone/Kombizone ausschalten	DE-17		
Sicherungsverriegelung	DE-17		
Automatische Schutzeinrichtungen	DE-18		
Induktionskochfeld ausschalten . . .	DE-18		
Timer-Funktion	DE-19		
Verwendung als Kurzzeitwecker . .	DE-19		
Verwendung als Garzeitbegrenzer	DE-19		
Induktionskochfeld reinigen	DE-21		
Einbau	DE-23		
Wichtige Benutzer-Information. . . .	DE-23		
Voraussetzungen	DE-23		
Arbeitsplatte vorbereiten	DE-23		
Induktionskochfeld einsetzen.	DE-24		



Informationen zum Einbau finden
Sie ab Seite DE-23.

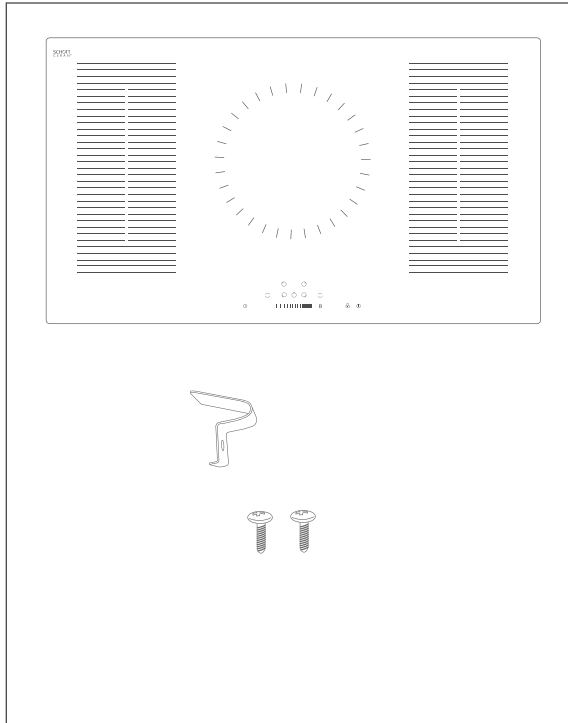


Bevor Sie das Gerät benutzen,
lesen Sie bitte zuerst die Si-
cherheitshinweise und die Ge-
brauchsanleitung aufmerksam
durch. Nur so können Sie alle Funktionen
sicher und zuverlässig nutzen.

Beachten Sie unbedingt auch die nationa-
len Vorschriften in Ihrem Land, die zusätz-
lich 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 Ver-
wender des Produkts weiter.

Lieferung



Lieferumfang

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

Lieferung kontrollieren

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
4. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe „Service“ auf Seite DE-28).

WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

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

- Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb.
-

Zu Ihrer Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Das Induktionskochfeld muss vor der Benutzung ordnungsgemäß in eine Küchenarbeitsplatte verbaut werden:

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

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

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

Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Gerät vor.

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

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.

WARNUNG


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

VORSICHT

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

HINWEIS

Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden.

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

Sicherheitshinweise

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

WARNUNG

Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten

Stromschlaggefahr!

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

- Gerät nur in Innenräumen verwenden. Nicht in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiter betreiben, wenn es
 - sichtbare Schäden aufweist, z. B. die Anschlussleitung defekt ist;
 - Rauch entwickelt oder verbrannt riecht;
 - ungewohnte Geräusche erzeugt.

In einem solchen Fall Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen und unseren Service kontaktieren (siehe Seite DE-28).

- Der Anschluss an das Stromnetz darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist (siehe „Service“ auf Seite DE-28). Nur so haben Sie unsere Garantie und ausreichende Sicherheit. Nicht autorisierte Personen dürfen

den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen! Das gilt auch für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgeräts. Das Gerät ist für Wechselspannung 220–240 V~ / 380–415 V 3N~ / 50 Hz ausgelegt. Das Gerät darf nur mit der vorinstallierten Netzanschlussleitung vom Typ H07RN-F mit einem Leiterquerschnitt von mindestens $5 \times 1,5 \text{ mm}^2$ bei einem Bemessungsstrom von maximal 16 A angeschlossen werden.

- Netzstecker und -kabel von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
- Netzanschlussleitung nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
- Wenn die Netzanschlussleitung des Geräts beschädigt ist, muss sie durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine qualifizierte Fachkraft ausgetauscht werden.
- 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; ziehen Sie gegebenenfalls eine Fachkraft zurate (siehe „Service“ auf Seite DE-28).
- Vor dem Anschluss des Geräts den betreffenden Stromkreis ausschalten bzw. die betroffenen Sicherungen herausdrehen. Vor dem Zugang zu den Anschlussklemmen müssen alle Versorgungskreise abgeschaltet sein.

- Die Netzanschlussleitung nicht verlängern oder verändern.
- Niemals das Gehäuse öffnen.
- Das defekte oder vermeintlich defekte Gerät niemals selbst reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.
- Das Induktionskochfeld ist nicht für den Betrieb mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Fernwirksystem bestimmt.
- Niemals Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände einstecken können.
- Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden. Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikfelds läuft, kann unter Spannung stehen! Wenn Ihr Glaskeramikfeld Risse aufweist, das Gerät vom Stromnetz trennen (Sicherheit ausschalten bzw. herausdrehen). Unseren Service kontaktieren, siehe Seite DE-28.
- Zum Reinigen der Kochmulde keine Dampf- oder Hochdruckreiniger benutzen. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen der Kochmulde geraten und einen Kurzschluss verursachen.

Risiken für Kinder

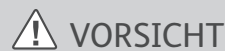
Erstickungsgefahr!

- Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen lassen. Sie können sich darin verfangen und ersticken.

- Kinder daran hindern, Kleinteile aus dem Zubehörbeutel zu nehmen und in den Mund zu stecken.

Verbrennungsgefahr!

- Keine Gegenstände, die für Kinder interessant sein könnten, in Stauräumen über oder hinter der Kochmulde aufbewahren. Kinder könnten dazu verleitet werden, auf die Kochmulde zu klettern.
- Topf- und Pfannengriffe nicht nach vorne über die Arbeitsplatte herausragen lassen, damit Kinder das Kochgeschirr nicht erreichen und herunterziehen können.



VORSICHT

Risiken für bestimmte Personengruppen

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

- Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren sowie von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen und keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Reinigung und Wartung durch den Benutzer dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, es sei denn, sie werden beaufsichtigt.
- Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

Risiken im Umgang mit dem Gerät

WARNUNG

Brandgefahr!

- Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. NIEMALS versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Wenn Sie Speisen mit Alkohol zubereiten, lassen Sie das Gerät nicht ohne Aufsicht! Die Speisen können sich selbst entzünden.
- Im Brandfall sofort das Gerät ausschalten und den Sicherungsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen. Zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke benutzen.
- Das Gerät nach dem Erlöschen des Feuers durch unseren Service über-

prüfen lassen (siehe „Service“ auf Seite DE-28).

- Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Es dürfen nur Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Kochmuldenherstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Gerätes freigegebenen Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen oder eingebaute Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgittern oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.
- Das Gerät nicht mit Decken, Lappen oder Ähnlichem abdecken, da diese Gegenstände heiß werden können und ggf. Brandgefahr besteht.
- Wenn das Kühlgebläse defekt ist, kann das Gerät schnell überhitzen. Dadurch kann das Gerät noch mehr Schaden nehmen und brennbare, angrenzende Gegenstände in Brand stecken. Das Gerät in diesem Fall sofort ausschalten!

VORSICHT

Brandgefahr!

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

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

Verbrennungsgefahr!

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

- Vorsicht bei einer Stromunterbrechung: Eventuell vorhandene Restwärme wird dann nicht mehr angezeigt.
- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden. Die Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit Küchenhandschuhen oder Topflappen schützen. Nur trockene Handschuhe oder Topflappen verwenden. Nasse Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.
- Nach dem Gebrauch ist die Kochplatte durch ihre Regel- und/oder Steuereinrichtungen auszuschalten. Nicht allein auf die Topferkennung verlassen.
- Die Kochzonen/-flächen stets selbst ausschalten, wenn Sie einen Garvorgang abbrechen möchten. Das Aufheben der Garzeitbegrenzung beendet nicht den Garvorgang selbst.
- Das Gerät während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf der Kochebene abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Niemals auf das Gerät setzen.

- Das Gerät vor dem Reinigen vollständig abkühlen lassen.

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

Gesundheitsgefahr!

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

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

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

- Erkundigen Sie sich ggf. bei Ihrem Arzt nach Auswirkungen auf Implantate wie z. B. Herzschrittmacher oder Defibrillatoren.

Verletzungsgefahr!

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

- Beim Auspacken und Einbauen des Geräts Schutzhandschuhe tragen.

 **HINWEIS**

Beschädigungsgefahr durch unsachgemäße Installation des Geräts.

Nicht ausreichender Luftumlauf kann zu Beschädigung durch Überhitzung führen.

- Kochmulde niemals über einem Backofen ohne Ventilation einbauen!

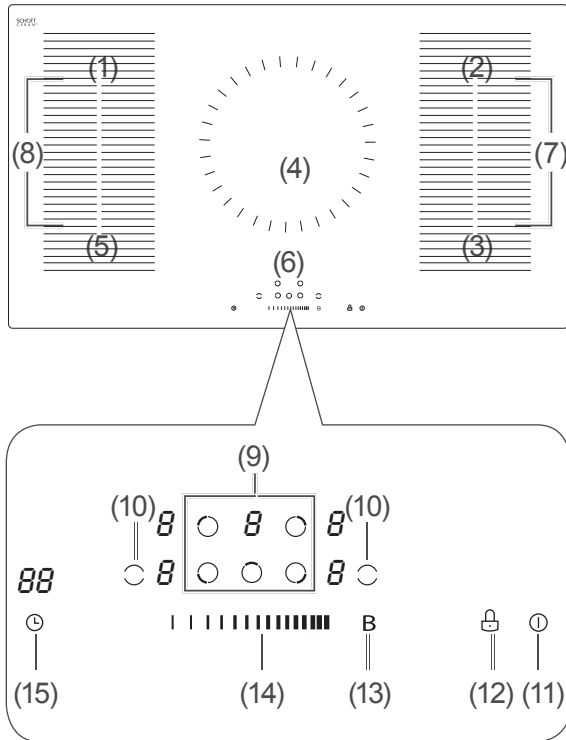
Beschädigungsgefahr durch Fehlgebrauch!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Die Kochzonen/Kombizonen nicht mit leerem bzw. falschem Kochgeschirr betreiben.
- Keine Gegenstände auf die Glaskeramik fallen lassen. Auch kleine Gegenstände können große Schäden verursachen, wenn sie punktförmig auf die Glaskeramik treffen.
- Glaskeramikoberfläche und Topfboden vor dem Benutzen abwischen, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu entfernen.

- Schweres Geschirr nicht über die Glaskeramikoberfläche schieben, die Glaskeramik könnte zerkratzen.
- Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf dem Sensorfeld abstellen. Die sich darunter befindliche Elektronik kann sonst beschädigt werden.
- Die Ankochautomatik Boost-Funktion nur benutzen, wenn Geschirr und Speisen die höchste Heizstufe für die Dauer der Ankochzeit problemlos vertragen.
- Keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten) in der Nähe oder auf der Kochmulde ablegen, da sie durch das elektromagnetische Feld beschädigt werden können.
- Das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche nutzen. Wärmeempfindliche Materialien wie Plastikschüsseln könnten sonst beschädigt werden.
- Keine scharfen abrasiven Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuermittelpulver oder Stahlschwämme verwenden; sie können die Oberfläche zerkratzen. Dies kann das Glas zerstören.
- Das Gerät regelmäßig mit einem speziellen Pflegemittel reinigen und pflegen, das ein spezielles Imprägnieröl für Kochmulden enthält. Solche Pflegemittel sind über den Fachhandel zu beziehen.

Bedienelemente und Geräteteile



Induktionskochfeld

- (1) Kochzone hinten links
- (2) Kochzone hinten rechts
- (3) Kochzone vorne rechts
- (4) mittlere Kochzone, Ø 290 mm
- (5) Kochzone vorne links
- (6) Sensorfeld
- (7) Kombizone rechts
- (8) Kombizone links

Sensorfeld

- (9) Auswahlsensoren für Kochzonen
- (10) Auswahlsensor für Kombizonen
- (11) Ein/Aus-Sensor
- (12) Sensor Sicherungsverriegelung
- (13) Boost-Sensor
- (14) Slider-Sensor
- (15) Timer-Sensor

Das Induktionskochfeld

Wirkungsprinzip eines Induktionskochfelds

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

Die Induktionstechnik hat zwei wesentliche Vorteile:

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

Geräuschentwicklung bei der Benutzung des Induktionskochfelds

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

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 Induktionskochfeld 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 Geräts nicht überhitzt, ist das Gerät mit einem Ventilator ausgestattet. Der Ventilator wird automatisch zusammen mit der Kochzone eingeschaltet und läuft nach dem Ausschalten der Kochzone noch einige Zeit nach.

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

Das richtige Kochgeschirr



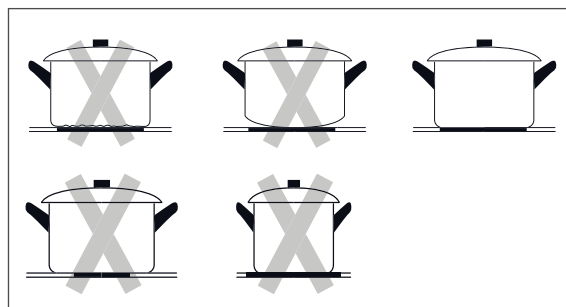
Verwenden Sie nur Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist. Schauen Sie nach dem Induktionssymbol am Boden oder auf der Verpackung des Kochgeschirrs.

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

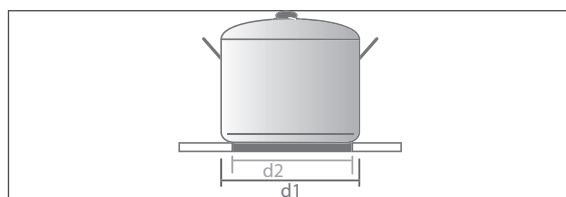
Verwenden Sie möglichst nur Kochgeschirr mit dickem Boden oder energie- und zeitsparende Dampfdrucktöpfe. Die relativ hohen Anschaffungskosten sind schnell wieder eingespart.

Nicht verwenden sollten Sie:

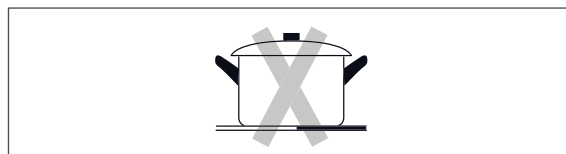
- eingedrückte oder ausgebeulte Töpfe.
- Töpfe mit rauem Boden.
- Töpfe mit gerundetem Boden.
- beschichtetes Kochgeschirr, das innen zerkratzt ist.
- zu großes oder zu kleines Kochgeschirr.



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



Als Topf- bzw. Pfannengröße wird immer der Durchmesser d_1 angegeben. Der Bodendurchmesser d_2 ist jeweils etwa 2 cm kleiner.



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

Energiespartipps

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

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

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

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

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

Kochzonen/Kombizonen und Sensoren

Das Induktionskochfeld besitzt fünf Kochzonen. Die Kochzonen (1) und (5) sowie (2) und (3) können zu den Kombizonen (8) bzw. (7) kombiniert werden. Jeder Kochzone/Kombizone ist auf dem Sensorfeld (6) ein Sensor zugeordnet.

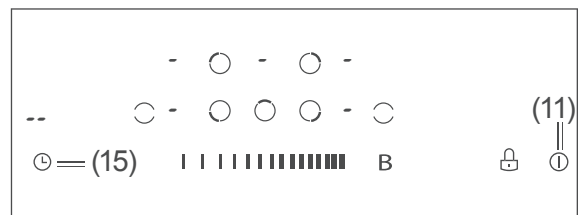
i Alle Sensoren müssen sauber sein und dürfen nicht von Gegenständen bedeckt sein.

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

Bei jeder registrierten Berührung der Sensoren ertönt ein akustisches Signal.

sobald der Topf oder der magnetische Gegenstand weggenommen wird.

Induktionskochfeld einschalten



- Um das Induktionskochfeld einzuschalten, berühren Sie den Ein/Aus-Sensor (11). Es ertönt ein akustisches Signal. In der Heizstufen-Anzeige neben jedem Kochzonen/Kombizonen-Sensor und dem Timer-Sensor (15) leuchten Querstriche.

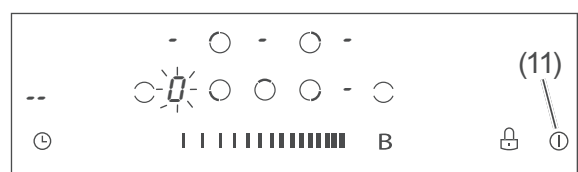
Kochzonen/Kombizonen-Daten

Kochzone/ Kombi- zone	Mindestdurchmesser/Abma- ße des Koch- geschirrs	max. Leistung
○	160 mm	1800/2300 W
○	160 mm	1800/2300 W
○	160 mm	1800/2300 W
○	160 mm	1800/2300 W
○	180 mm	2200/3000 W
○	250 mm	3000/3600 W

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

Kochzone/Kombizone einschalten/auswählen

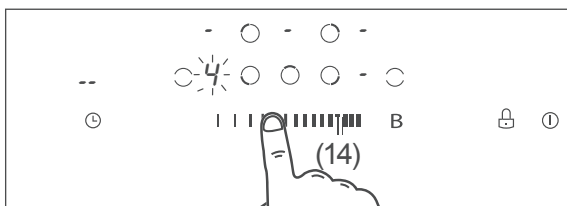
- Stellen Sie einen geeigneten Topf bzw. eine geeignete Pfanne auf die gewünschte Kochzone/Kombizone. Achten Sie dabei darauf, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Kochzone/Kombizone sauber und trocken ist.



Topferkennung

In jeder Kochzone/Kombizone ist eine Topferkennung installiert. Die Topferkennung bewirkt, dass die Kochzone/Kombizone nur dann aktiviert wird, wenn sich tatsächlich ein Topf mit ferromagnetischem Boden oder ein anderer Gegenstand aus dem gleichen Metall auf ihr befindet. Die Kochzone/Kombizone wird inaktiv,

- Schalten Sie das Induktionskochfeld ein, indem Sie den Ein/Aus-Sensor (11) berühren.
- Berühren Sie den entsprechenden Kochzonen/Kombizonen-Sensor. Die Heizstufen-Anzeige neben dem Kochzonen/Kombizonen-Sensor leuchtet auf und blinkt (in diesem Fall zeigt die Anzeige „□“ an, d. h. keine Heizleistung).



- Stellen Sie die Heizstufe der Kochzone/Kombizone mit dem Slider-Sensor (14) ein. Wischen Sie dazu mit dem Finger über den Slider-Sensor, bis die gewünschte Heizstufe neben dem Sensor angezeigt wird.
 - = Kochzone/Kombizone ausgeschaltet
 - ☐ = Höchste Heizstufe
 Wenige Sekunden nach der letzten Berührung hört die Heizstufen-Anzeige auf zu blinken und der Heizvorgang beginnt.

i Wenn in der Heizstufen-Anzeige statt der Heizstufe die Anzeige „u“ blinkt, kann dies mehrere Ursachen haben, z. B.:

- Das Kochgeschirr steht nicht auf der richtigen Kochzone/Kombizone.
- Das verwendete Kochgeschirr ist nicht zum Kochen auf Induktionskochfeldern geeignet.
- Das Kochgeschirr ist zu klein oder steht nicht mittig auf der Kochzone/Kombizone. Solange kein geeignetes Kochgeschirr auf der eingeschalteten Kochzone/Kombizone steht, findet kein Heizvorgang statt.

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

i Bei permanent leuchtenden Heizstufen-Anzeigen reagiert der Slider-Sensor (14) nicht auf Berührung. Erst wenn Sie eine Kochzone/Kombizone angewählt haben (blinkende Heizstufen-Anzeige), können Sie die Heizstufe mit dem Slider-Sensor einstellen.

Heizstufe ändern

- Um die Heizstufe einer Kochzone/Kombizone bei laufendem Betrieb zu ändern, berühren Sie zunächst den Sensor der gewünschten Kochzone/Kombizone. Die Heizstufen-Anzeige neben der Kochzone/Kombizone blinkt.
- Ändern Sie die Heizstufe, indem Sie nach links oder rechts über den Slider-Sensor (14) wischen. Nach wenigen Sekunden leuchtet die Anzeige der ausgewählten Kochzone/Kombizone wieder permanent und die neue Heizstufe ist eingestellt.

Die richtige Heizstufe

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

Heizstufe	Geeigneter Kochvorgang
1–2	Vorsichtiges Erwärmen von kleinen Speisemengen. Schmelzen von Schokolade, Butter und leicht brennbaren Speisen. Leichtes Köcheln. Langsames Erwärmen.

3–4	Wiederaufwärmen von Speisen. Schnelles Köcheln. Kochen von Reis.
5–6	Pfannkuchen.
7–8	Dünsten. Kochen von Nudeln.
9	Scharfes Anbraten/Frittieren. Suppe zum Kochen bringen. Wasser zum Kochen bringen.

Betriebsdauerbegrenzung

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

Die maximale Betriebsdauer wird gemäß der zuletzt angewählten Heizstufe eingestellt.

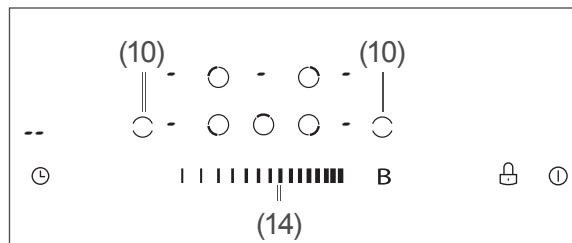
Heizstufe	Maximale Betriebsdauer
1, 2, 3	8 Stunden
4, 5, 6	4 Stunden
7, 8, 9	2 Stunden

Kombizonen

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

Bitte beachten Sie die korrekte Platzierung des Kochgeschirrs:

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



1. Berühren Sie einen der Sensoren (10) für die Kombizonen.
2. Stellen Sie die gewünschte Heizleistung mit dem Slider-Sensor (14) ein.

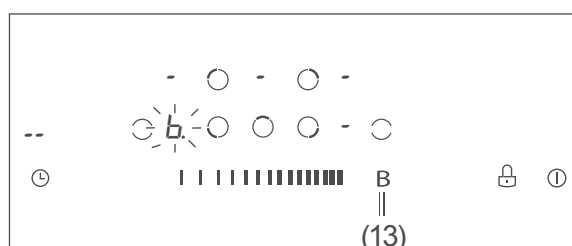
Boost-Funktion

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

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

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

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



2. Berühren Sie den Boost-Sensor (13).
In der Heizstufen-Anzeige blinkt nun „b.“.

Nach ca. 5 Minuten kehrt die Heizstufenanzeige zur Anzeige der ursprünglich gewählten Heizstufe zurück.

- Um die Boost-Funktion vorzeitig zu deaktivieren, berühren Sie den Sensor der Kochzone/Kombizone, für die Sie die Boost-Funktion deaktivieren möchten.
- Berühren Sie den Boost-Sensor (13). In der Heizstufen-Anzeige erlischt „b.“ neben der gewählten Kochzone/Kombizone und die ursprüngliche Heizstufe wird wieder angezeigt.

Einzelne Kochzone/ Kombizone ausschalten

- Berühren Sie den Sensor der Kochzone/Kombizone, die Sie ausschalten möchten.
- Berühren Sie den Slider-Sensor (14) am linken Ende oder wischen Sie mit dem Finger nach links über den Slider-Sensor, bis die Heizstufen-Anzeige „□“ anzeigt. Nach wenigen Sekunden wechselt die Heizstufen-Anzeige zu „H“ oder „—“.

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

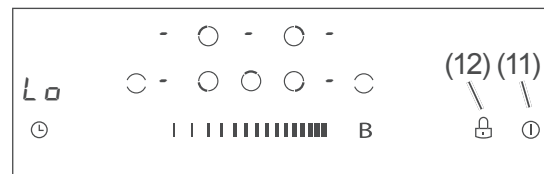
- Eine Kochzone/Kombizone immer nur über die Sensoren ausschalten, niemals durch das Herunternehmen des Kochgeschirrs von der Kochzone/Kombizone. Anderenfalls wird die Kochzone/Kombizone wieder aktiv, sobald ein Topf oder ein anderer Gegenstand aus ferromagnetischem Metall darauf gestellt wird.
- Keine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

Sicherungsverriegelung


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

Sicherungsverriegelung aktivieren

- Schalten Sie das Gerät mit dem Ein/Aus-Sensor (11) ein.
- Stellen Sie ggf. die Kochzonen/-fläche und ggf. den Timer wie gewünscht ein.
- Berühren Sie den Sensor Sicherungsverriegelung (12).



In der Anzeige neben dem Timer-Sensor (15) erscheint „L □“. Alle Sensoren außer dem Ein/Aus-Sensor (11) sind nun gesperrt.

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

Sicherungsverriegelung deaktivieren

- Stellen Sie sicher, dass das Gerät eingeschaltet ist. In der Anzeige des Timer-Sensors (15) leuchtet „L □“.
- Berühren Sie den Sensor Sicherungsverriegelung (12) drei Sekunden lang. Die Anzeige „L □“ wird durch „—“ ersetzt. Jetzt können Sie wieder alle Sensoren des Geräts verwenden.

Automatische Schutzeinrichtungen

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

Restwärme-Anzeige

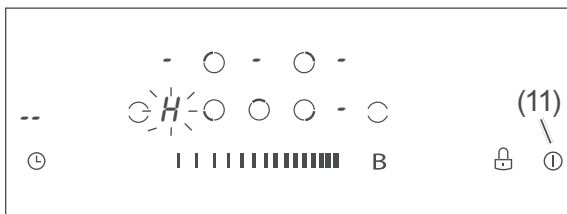
Beim Kochvorgang überträgt sich die Wärme des Topfes auf die Glaskeramik und die Kochzone/Kombizone wird heiß. Wenn Sie die Kochzone/Kombizone oder das gesamte Induktionskochfeld ausschalten, erscheint in der Heizstufen-Anzeige einer noch heißen Kochzone/Kombizone die Restwärmeanzeige „H“.

Sinkt die Temperatur der Kochzone/Kombizone unter einen bestimmten Wert, erlischt die Restwärmeanzeige „H“.

Automatische Leistungsreduzierung

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

Induktionskochfeld ausschalten



- Um das gesamte Induktionskochfeld auszuschalten, berühren Sie den Ein/Aus-Sensor (11). Ein akustisches Signal ertönt. Sämtliche Leuchtanzeigen bis auf die blinkenden Restwärmeanzeigen „H“ erlöschen.

Timer-Funktion

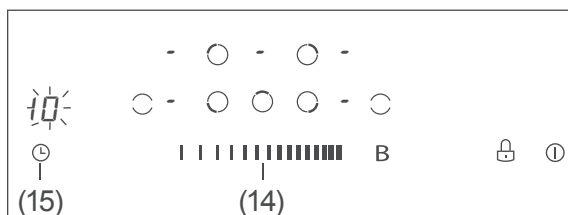
Sie können die Timer-Funktion als Kurzzeitwecker oder Garzeitbegrenzer für eine oder mehrere Kochzonen/Kombizonen verwenden.

i Die maximale Timer-Einstellung beträgt 99 Minuten.

Verwendung als Kurzzeitwecker

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

Alarmzeit einstellen



- Berühren Sie den Timer-Sensor (15).
Auf dem Display erscheint die Anzeige „iQ“, wobei die „Q“ blinkt.
- Wischen Sie über den Slider-Sensor (14), um die gewünschte Zahl einzustellen.
- Berühren Sie erneut den Timer-Sensor (15).
Auf dem Display blinkt nun die „i“.
- Wischen Sie über den Slider-Sensor (14), um die gewünschte Zahl einzustellen.
Nach ein paar Sekunden endet das Blinken; die Alarmzeit ist eingestellt.
Wenn die Alarmzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton.

Alarmzeit ändern

- Gehen Sie vor, wie im Abschnitt „Alarmzeit einstellen“ beschrieben (siehe „Alarmzeit einstellen“ auf Seite DE-19), und stellen Sie die Alarmzeit neu ein.

Countdown abbrechen

- Gehen Sie vor, wie im Abschnitt „Alarmzeit einstellen“ beschrieben (siehe „Alarmzeit einstellen“ auf Seite DE-19), und setzen Sie die Alarmzeit auf „00“.

Verwendung als Garzeitbegrenzer

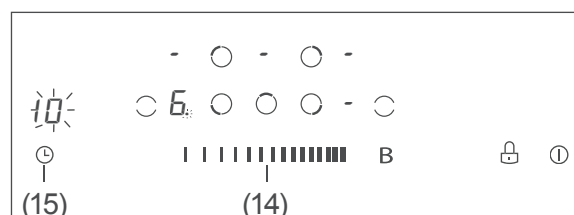
i Damit der Timer als Garzeitbegrenzer benutzt werden kann, müssen das Gerät eingeschaltet und die auszuwählende(n) Kochzone(n)/-fläche(n) in Betrieb sein.

Hinweise zur Garzeitbegrenzung

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

Garzeitbegrenzung einstellen

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



- Berühren Sie den Timer-Sensor (15).
Auf dem Display erscheint die Anzeige „iQ“, wobei die „Q“ blinkt. Neben der Heizstufen-

anzeige der gewählten Kochzone erscheint ein Punkt, der ebenfalls blinkt.

3. Stellen Sie die Garzeit ein, wie im Abschnitt „Alarmzeit einstellen“ (siehe „Alarmzeit einstellen“ auf Seite DE-19) beschrieben.

Nach einigen Sekunden endet das Blinken der Garzeitanzeige über den Timer-Sensor (15), und nur noch der Punkt bei der Heizstufenanzeige blinkt.

Garzeitbegrenzung ändern

Sie können eine bereits eingestellte Garzeitbegrenzung jederzeit ändern.

- Gehen Sie vor, wie im Abschnitt „Alarmzeit einstellen“ beschrieben (siehe „Alarmzeit einstellen“ auf Seite DE-19), und stellen Sie die Garzeit neu ein.

Garzeitbegrenzung aufheben

- Gehen Sie vor, wie im Abschnitt „Alarmzeit einstellen“ beschrieben (siehe „Alarmzeit einstellen“ auf Seite DE-19), und setzen Sie die Garzeit auf „□□“.

Garzeitbegrenzung für mehrere Kochzonen einstellen

- Gehen Sie für jede gewünschte Kochzone vor, wie im Abschnitt „Alarmzeit einstellen“ beschrieben (siehe „Alarmzeit einstellen“ auf Seite DE-19), und stellen Sie die gewünschte Garzeit ein.

Induktionskochfeld reinigen

⚠ VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäße Reinigung kann zu Verbrennungen führen.

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

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

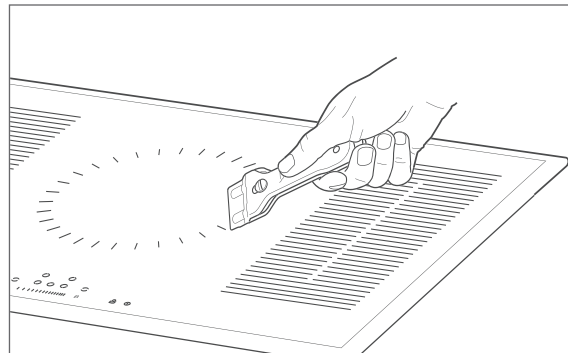
Wenn Sie die Kochmulde unsachgemäß benutzen, können Schäden entstehen.

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

Leichte, nicht fest eingebrannte Verschmutzungen

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

Feste, eingebrannte Verschmutzungen



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

Zucker- oder stärkehaltige Speisereste, Kunststoffe oder Alufolien


HINWEIS

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

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

Übergekochtes auf den Sensoren

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

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

Einbau

Wichtige Benutzer-Information

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

Voraussetzungen

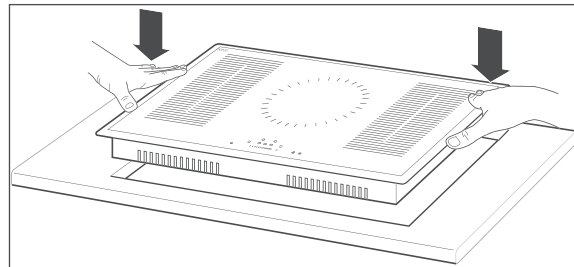
Folgende Voraussetzungen müssen erfüllt sein, um einen sachgerechten Betrieb zu gewährleisten:

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

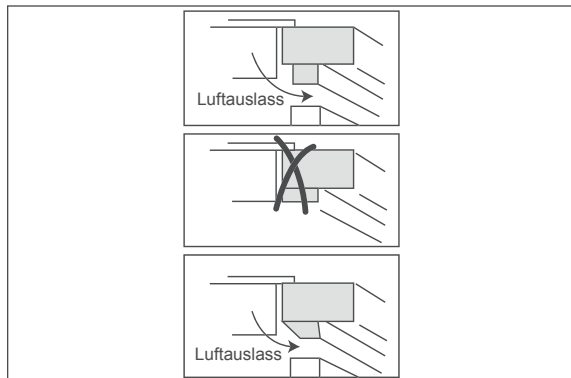
Arbeitsplatte vorbereiten

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

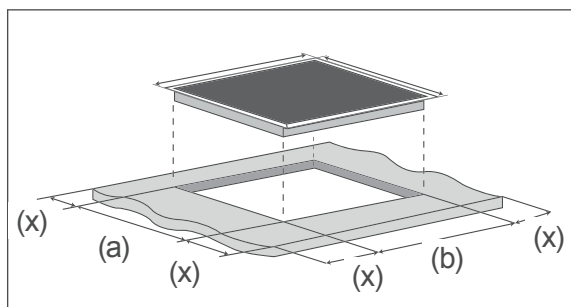
- Die Arbeitsplatte muss mindestens 30 mm dick und mindestens 590 mm tief sein, waagrecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten abgedichtet sein.
- Das Induktionskochfeld muss an allen Seiten von mindestens 50 mm Arbeitsplatte umrahmt werden.



- Ist das Induktionskochfeld vom Rest des Einbauschranks durch eine horizontale Sicherungsplatte getrennt, muss der Raum zwischen Geräteboden und Sicherungsplatte mindestens 50 mm hoch sein.
- Ist das Induktionskochfeld vom Rest des Einbauschranks durch eine vertikale Sicherungsplatte getrennt, muss der Raum zwischen Wand und Sicherungsplatte mindestens 30 mm betragen.
- Im hinteren Teil der Sicherungsplatte muss eine quadratische Öffnung mit einem Seitenmaß von mindestens 80 mm herausgeschnitten werden.
- Soll das Induktionskochfeld 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 Induktionskochfelds muss zwischen dem Induktionskochfeld und dem Backofen oder Unterschrank ein Luftauslass von mindestens 10 mm sein.
- Furniere, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen bis 100 °C hitzebeständig sein.



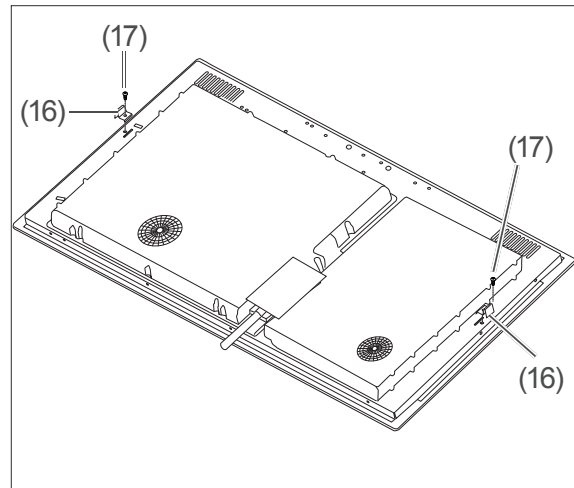
- Das Gerät muss so eingesetzt werden, dass der Luftauslass nicht behindert ist.



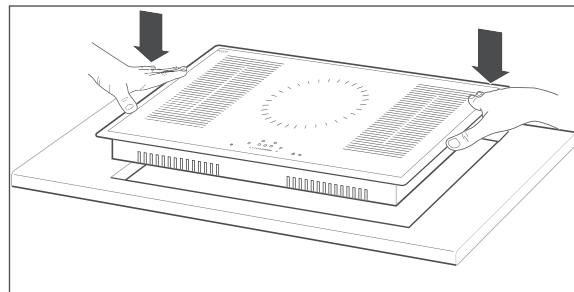
- Sägen Sie einen Ausschnitt in die Arbeitsplatte:
(a) 490 mm × (b) 870 mm.
(x) > 58 mm.
Wenn bereits ein Kochfeld eingebaut war, muss dessen Ausschnitt dieselben Abmaße haben.

Induktionskochfeld einsetzen

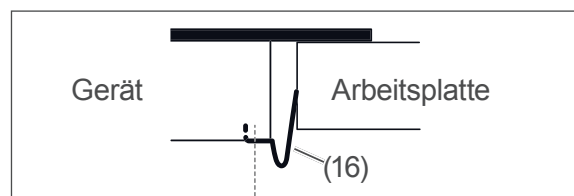
1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie alle Schutz- und Verpackungsmaterialien.
3. Drehen Sie das Gerät um, und legen Sie es mit der Unterseite nach oben auf eine weiche, saubere Oberfläche, z. B. die Verpackung. Anderenfalls kann die Glaskeramik zerkratzen.



4. Stecken Sie die beiliegenden Halteklammern (16) mit dem kurzen abgewinkelten Ende in die dafür vorgesehenen Schlitze auf der Unterseite des Geräts.
5. Schrauben Sie die Halteklammern mit den beiliegenden Schrauben (17) fest



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



Durch die beiden Halteklammern (16) wird das Gerät fixiert.

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



Netzanschluss – Hinweise für den Installateur

! WARNUNG

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

- Die Kochmulde darf nur durch autorisierte Fachkräfte, wie unseren Technik Service, angeschlossen werden (siehe Seite DE-28). Das gilt auch für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgerätes. Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen!
- Da das Gerät nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein.

Anschlussbedingungen

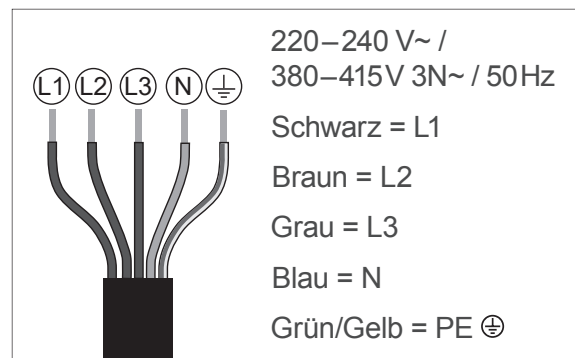
- Das Gerät ist für Wechselspannung 220–240 V~ / 380–415 V 3N~ / 50 Hz ausgelegt.
- Es ist eine separate Stromversorgung erforderlich.
- Das Gerät darf nur mit der vorinstallierten Netzanschlussleitung vom Typ H07RN-F mit einem Leiterquerschnitt von mindestens 5 × 1,5 mm² angeschlossen werden.

Kleinster Querschnitt der Leiter	
Bemessungsstrom des Geräts in A	Nennquerschnitt in mm ²
> 10 und ≤ 16	1,5

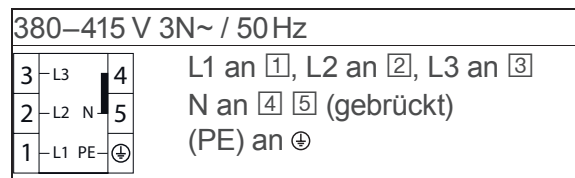
- Beim Anschluss müssen die VDE-Bestimmungen sowie die „Technischen Anschlussbedingungen“ beachtet werden. Berührungsschutz muss gewährleistet sein

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 Geräts nicht berührt, da es während des Betriebs sehr heiß werden kann.



L1 – L3: Phase(n), N: Null-Leiter,
PE: Schutzleiter (Erde)

Fehlersuche


WARNUNG!

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

- Niemals versuchen, das defekte – oder vermeintlich defekte – Gerät selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.
- Bei Rissen in der Glaskeramik auf keinen Fall weiterkochen. Wasser, das durch Risse ins Innere der Kochmulde läuft, kann unter Spannung stehen und einen elektrischen Stromschlag verursachen! Die Kochmulde sofort vom Stromnetz trennen (Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen) und unseren Service kontaktieren (siehe „Service“ auf Seite DE-28).

Problem	Mögliche Lösungen/Tipps
Das Gerät kann nicht eingeschaltet werden, das Sensorfeld bleibt dunkel.	Die Stromzufuhr ist unterbrochen. Prüfen Sie im Sicherungskasten die Sicherung(en) für das Gerät. Verständigen Sie im Zweifelsfall unseren Service (siehe „Service“ auf Seite DE-28).
Die Sensoren reagieren nicht.	Die Sicherungsverriegelung ist eingeschaltet. Schalten Sie die Sicherungsverriegelung aus, indem Sie den Sensor (12) ca. 3 Sekunden lang berühren.
Die Sensoren reagieren schlecht.	Ein Wasserfilm liegt auf den Sensoren. Reinigen und trocknen Sie das Sensorfeld. Sie berühren die Sensoren nicht ausreichend. Berühren Sie die Sensoren immer mit der ganzen Fingerkuppe, nicht nur mit der Fingerspitze.
Das Kochgeschirr macht ein prasselndes oder surrendes Geräusch.	Diese Geräusche sind der Konstruktion von Induktionskochgeschirr geschuldet und stellen keinen Defekt dar.
Bei hoher Heizstufe erzeugt das Kochgeschirr Pfeiftöne.	Diese Geräusche sind der Konstruktion von Induktionskochgeschirr geschuldet und stellen keinen Defekt dar. Bei Reduktion der Heizstufe sollten diese Geräusche aufhören.
Ventilatorgeräusch.	Das Gerät ist mit einem Ventilator ausgestattet, der sich automatisch einschaltet, wenn eine der Kochzonen/Kombizonen aktiviert wird, und auch eine Zeitlang weiterläuft, nachdem das Gerät ausgeschaltet wurde. Schalten Sie die Stromzufuhr des Geräts nicht ab, während der Ventilator läuft.

Problem	Mögliche Lösungen/Tipps
Das Kochgeschirr wird nicht heiß und im Display erscheint die Anzeige „U“.	Das Kochgeschirr wird nicht erkannt, weil es nicht für Induktionskochfelder geeignet ist. Wählen Sie geeignetes Kochgeschirr aus (siehe „Das richtige Kochgeschirr“ auf Seite DE-12). Das Kochgeschirr wird vom Induktionskochfeld nicht erkannt, weil es zu klein für die gewählte Kochzone/Kombizone ist oder nicht mittig auf der Kochzone/Kombizone steht.
Das Gerät schaltet sich unerwartet ab. Ein Signalton ertönt und eine Fehlermeldung erscheint im Sensorfeld.	Technischer Fehler. Notieren Sie sich die Fehlermeldung, die auf dem Sensorfeld erscheint, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und wenden Sie sich an unseren Service (siehe „Service“ auf Seite DE-28).

 Wenn diese Tipps nicht geholfen haben, wenden Sie sich bitte an unseren Service (siehe „Service“ auf Seite DE-28).

Fehleranzeige im Display

Fehlercode	Mögliches Problem	Mögliche Lösungen/Tipps
E1 / E2	Falsche Netzspannung.	Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und kontrollieren Sie, ob die Netzspannung korrekt ist. Schalten Sie die Stromversorgung erst wieder an, wenn die Netzspannung normal ist
E3 / E4	Einer der Hitzesensoren in der Glaskeramikplatte misst zu hohe Temperatur. Falsches Kochgeschirr.	Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Kontrollieren Sie das Kochgeschirr. Schalten Sie dann das Gerät wieder ein.
E5 / E6	Überhitzung der Elektronik.	Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Schalten Sie es danach wieder ein.
F3–F8	Defekter Temperatursensor.	Kontaktieren Sie unseren Service (siehe „Service“ auf Seite DE-28).
F9–FA	Defekter Temperatursensor.	

Service

Bitte beachten!

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

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

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

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
hanseatic Induktionskochfeld	MC-IV10241B2CC-A	5133 4500

Beratung, Bestellung und Reklamation

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn

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

Reparaturen und Ersatzteile

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

Kunden in Deutschland

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

Kunden in Österreich

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

Umweltschutz, Abfallvermeidung, Entsorgung

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.

Abfallvermeidung

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

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

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

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

Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



Elektrogeräte enthalten Schadstoffe und wertvolle Ressourcen.

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

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

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

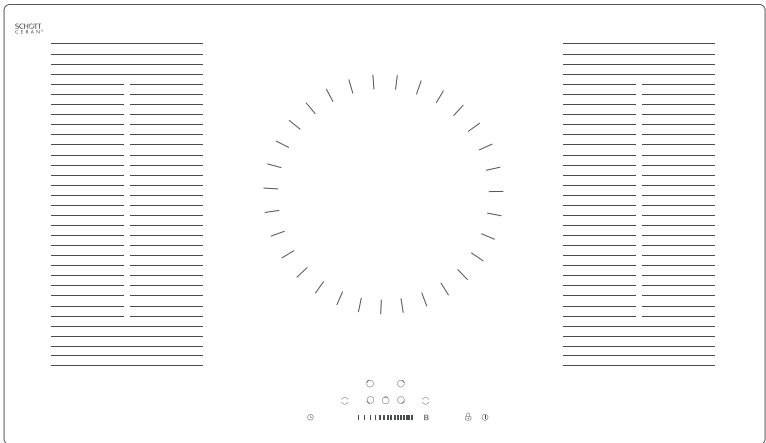
Produktinformation gemäß VO (EU) Nr. 66/2014

Modellkennung	MC-IV10241B2CC-A
Art der Kochmulde	elektrische Kochmulde
Anzahl der Kochzonen / Kochflächen	1 / 2
Heiztechnik	Induktionskochzonen und -kochflächen
<u>Maße</u> Kochzone Mitte Kochfläche rechts Kochfläche links	Ø 28,0 cm L 39,0 cm, W 19,0 cm L 39,0 cm, W 19,0 cm
<u>Energieverbrauch</u> Kochzone Mitte Kochfläche rechts Kochfläche links	180,0 Wh/kg 191,8 Wh/kg 190,5 Wh/kg
Energieverbrauch Kochmulde	189,5 Wh/kg

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

Technische Daten

Bestellnummer	5133 4500
Gerätebezeichnung	Induktions-Kochfeld
Modell	MC-IV10241B2CC-A
Bemessungsaufnahme	9400 W
Bemessungsspannung	220 - 240 V ~ / 380 - 415 V 3N ~
Frequenz	50 Hz
Gerätemaße Kochfeld (Höhe × Breite × Tiefe)	60 mm × 900 mm × 520 mm
max. Ausschnittmaß (Breite × Tiefe)	874 mm × 494 mm
Dicke der Arbeitsplatte	≥ 30 mm
Gewicht	14,0 kg



hanseatic

User manual

Induction hob

Manual_version:
197563 EN 20210602
Article no.: 5133 4500
Reproduction, even of ex-
cerpts, is not permitted!

Table of contents

Delivery	EN-3	Connection to the power supply – notes for the installer	EN-24
Package contents	EN-3	Connection conditions	EN-24
Check the delivery	EN-3		
For your safety	EN-4	Troubleshooting	EN-25
Intended use	EN-4	Error message in the display	EN-26
Explanation of terms	EN-4		
Safety notices	EN-5	Service	EN-27
Operating controls and appliance parts	EN-10	Advice, order and complaint	EN-27
		Repairs and spare parts	EN-27
The induction hob	EN-11	Environmental protection, waste prevention, disposal	EN-28
Operating principle of an induc- tion hob	EN-11	Packaging	EN-28
Noise emission with induction hob use	EN-11	Waste prevention	EN-28
The right cookware	EN-12	Disposing of old electrical devices in an environmentally- friendly manner	EN-28
Energy-saving tips	EN-12		
Cooking zones/mixed zones and sensors	EN-13	Product fiche concerning EU Directive No. 66/2014	EN-29
Cooking zones/mixed zones data .	EN-13		
Pot recognition	EN-13	Technical specifications	EN-30
Switching on the induction hob . . .	EN-13		
Switching on/selecting the cook- ing zone/mixed zone	EN-14		
Changing the heat setting	EN-14		
Mixed zones	EN-15		
Booster function	EN-15		
Switching off individual cooking zones/mixed zones	EN-16		
Safety locking mechanism	EN-16		
Automatic safety features	EN-17		
Switching off the induction hob . . .	EN-17		
Timer function	EN-18		
Use as a timer	EN-18		
Use as a cooking time limit	EN-18		
Cleaning the induction hob	EN-20		
Installation	EN-22		
Important user information	EN-22		
Requirements	EN-22		
Preparing food	EN-22		
Inserting the induction hob	EN-23		



You will find installation informa-
tion from page EN-22.

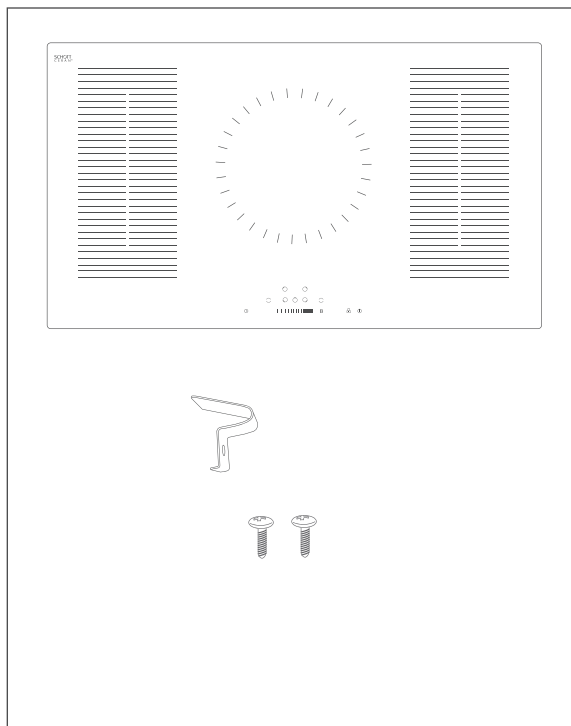


Please read through the safety
instructions and user manual
carefully before using the appli-
ance. This is the only way you
can use all the functions safely and reli-
ably.

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

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

Delivery



Package contents

- Induction hob
- Mounting materials; consists of 2 clamps and 2 screws
- User manual

Check the delivery

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

WARNING!

Risk of electric shock!

- Never use a damaged appliance.

For your safety

Intended use

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

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

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

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

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

Do not make any technical changes to the appliance.

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

Explanation of terms

The following symbols can be found in this user manual.

WARNING


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

CAUTION

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

NOTICE

This symbol warns against possible damage to property.

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

Safety notices

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

WARNING

Risks in handling household electrical appliances

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

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

In such cases, switch off/unscrew the fuse and contact our Service Centre (see page EN-27).

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

the power supply and dismantling the old appliance. The appliance is designed for alternating current 220-240 V~ / 380-415 V 3N~ / 50 Hz. The appliance may be connected only to a pre-installed mains cable of type H07RN-F with a conductor cross-section of at least $5 \times 1.5 \text{ mm}^2$ and with a rated current of maximum 16 A.

- Keep the mains plug and mains cord away from naked flames and hot surfaces.
- Do not kink or pinch the mains cable or lay it over sharp edges.
- If the mains cable of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, through the customer service department or by a qualified specialist.
- Since all poles of the appliance cannot be disconnected from the mains via an accessible disconnecting device, an all-pole disconnecting device in accordance with overvoltage category III must be connected within the house installation with at least 3 mm contact clearance; consult a qualified professional if necessary (see “Service” on page EN-27).
- Before connecting the appliance, switch off the relevant power circuit or turn off the relevant fuses. Before accessing the terminals, all supply circuits must be switched off.
- Do not extend or amend the power cord.
- Never open the housing.
- Never repair a defective or suspected defective appliance yourself. You can put your own and future users’ lives in danger. Only authorised specialists

are allowed to carry out this repair work.

- The induction hob is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote-control system.
- Do not put any objects in or through the housing openings, and also make sure that children cannot insert any objects in them.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock. Water that runs through cracks inside the glass ceramic hob may be electrified! If there are visible cracks on your glass ceramic hob, disconnect the appliance from the mains (switch off and/or unscrew fuse). Contact our Service department, see page EN-27.
- Do not use a steam cleaner to clean the device. Steam could get through cracks into live electrical components of the hob and cause short-circuiting.

Risks to children

Risk of suffocation!

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

Risk of burns!

- Do not store items that could be of interest to children in the storage space above or below the hob. Children could be encouraged to climb on the hob.

- Do not leave pot/pan handles sticking out over the edge of the worktop; this ensures children cannot reach up and pull down the cookware.

CAUTION

Risks to certain groups of people

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

- This appliance can be used by children aged eight years and up, and by persons with reduced physical, sensory or mental abilities, or who lack experience and/or knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use and understand the risks associated with its use.
- Do not allow children to play with the appliance or have access to the appliance if they are unsupervised.
- Cleaning and user maintenance must not be carried out by children unless they are supervised.
- The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements. Keep children less than 8 years of age away from the appliance unless they are under constant supervision.

Risks when handling the appliance

WARNING

Fire hazard!

- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and the cover flame e. g. with an lid or a fire blanket.
- If you are preparing dishes with alcohol, do not leave the appliance unattended! Food may ignite own its own.
- In the event of a fire, immediately switch off the appliance and switch off the automatic circuit breakers and/or unscrew the fuses. To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher labelled 'F' or a fire blanket.
- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our Service department (see "Service" on page EN-27).
- Do not store items on the cooking surfaces.
- Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate gaurds can cause accidents.
- Do not cover the appliance with blankets, cloths or similar, as these objects may become hot and catch fire.

- If the cooling fan is defective, the appliance can quickly overheat, causing even more damage to the appliance and setting fire to any other nearby flammable objects. If this occurs, switch the appliance off immediately!

CAUTION

Fire hazard!

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

- The cooking process has to be supervised. A short cooking process has to be constantly supervised

Risk of burns!

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

- Caution in the event of a power cut: residual heat may not be indicated.
- Care should be taken to avoid touching heating elements. Always protect hands with oven gloves or pot holders when working on the hot appliance. Only use dry oven gloves or potholders. Wet textiles are better heat conductors and can cause steam burns.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.
- Always switch off the cooking zones/ areas yourself if you wish to stop a cooking process. Cancelling the cooking time limit does not end the cooking process itself.
- Do not leave the appliance unattended during use.

- Keep children less than 8 years of age away from the appliance unless they are under constant supervision.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- Never sit on the appliance.
- Allow the appliance to cool completely before cleaning.
Exception: Remove sugary or starchy contaminants, plastic or aluminium foil from the hot glass ceramic immediately using a standard sharp scraper. While doing so, protect hands from burns with oven gloves or pot holders.

Health hazard!

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

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

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

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

Risk of injury!

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

- Wear protective gloves when unpacking and installing the appliance.

NOTICE

Risk of damage from improper installation of the appliance.

Insufficient air circulation may lead to damage caused by overheating.

- Never fit the hob over an oven without ventilation!

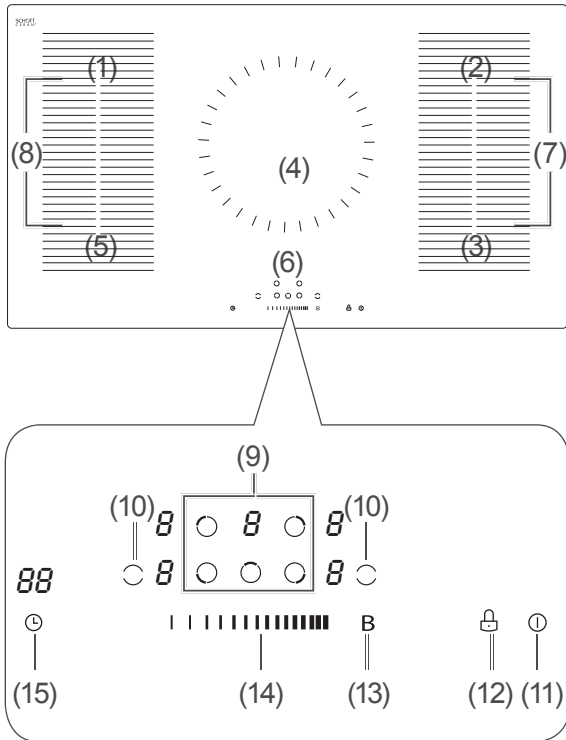
Risk due to improper operation!

Improper handling of the appliance may result in damage.

- Do not operate the cooking zones/mixed zones with empty and/or incorrect cookware.
- Do not allow objects to fall onto the glass ceramic. Even small objects may cause a great deal of damage if they come into contact with glass ceramic in a punctiform manner.
- Wipe the glass ceramic surface and the base of the pots before use to remove any dirt that may cause scratches.
- Do not push heavy pans across the glass ceramic surface; this may scratch the glass ceramic.
- Do not place hot pots or pans on the sensor field. Otherwise the electronics underneath may be damaged.
- Only use the automatic cooking 'Boost function' if dishes and food can easily handle the highest heat setting for the cooking duration.

- Do not place any magnetisable objects (e.g. credit cards) near or on the hob, as they may be damaged by the electromagnetic field.
- Do not use the appliance as a work surface or a storage area. Otherwise, materials that are sensitive to heat such as plastic dishes could become damaged.
- Do not use any harsh abrasive detergents, scouring agents, abrasive powder or steel sponges; they can scratch the surface. This can destroy the glass.
- Clean and maintain the appliance regularly with a special care product containing a special impregnating oil for glass hobs. Such products can be found in specialist shops.

Operating controls and appliance parts



Induction hob

- (1) Back left cooking zone
- (2) Back right cooking zone
- (3) Cooking zone to the front right
- (4) Middle cooking zone, Ø 290 mm
- (5) Front left cooking zone
- (6) Sensor field
- (7) Right mixed zone
- (8) Left mixed zone

Sensor field

- (9) Selection sensors for the cooking zones
- (10) Selection sensor for mixed zones
- (11) On/Off sensor
- (12) Safety lock sensor
- (13) Boost sensor
- (14) Slider sensor
- (15) Timer sensor

The induction hob

Operating principle of an induction hob

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

Induction technology has two main advantages:

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

Noise emission with induction hob use

Induction-heating technology relies on the property of certain metals that allows them to vibrate when high-frequency waves are applied to them. In some circumstances these vibrations can generate sounds. None of these sounds arise from any technical fault, nor do they indicate poor quality. They are simply related to the induction technology. The waves do not have any negative impact on the pots or the appliance.

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 induction hob to the

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

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

to run for a while after the cooking zone has been switched off.

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

The right cookware



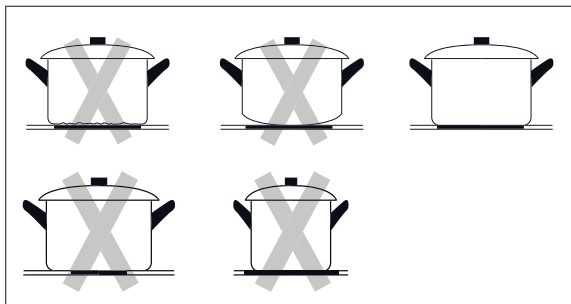
Use only cookware that is suitable for induction hobs. Look for the induction symbol on the bottom of the cookware or on the cookware packaging.

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

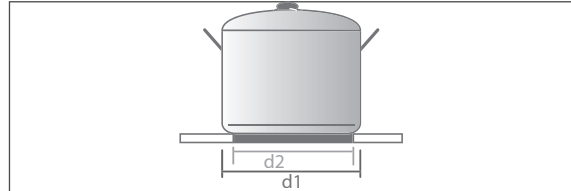
If possible, only use thick-bottomed cookware or energy- and time-saving pressure cookers. The relatively high purchase costs are quickly recouped.

You should not use:

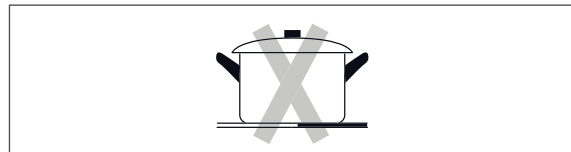
- Indented or battered pans.
- Pans with a rough base.
- Pans with a rounded base
- Coated cookware that is scratched inside.
- Too large or too small cookware.



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



The $d1$ diameter is always provided as a pan and pot size. $d2$ base diameter is always around 2 cm smaller.



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

Energy-saving tips

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

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

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

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

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

Cooking zones/mixed zones and sensors

The induction hob has five cooking zones. The cooking zones (1) and (5) as well as (2) and (3) can be combined with the mixed zones (8) or (7). A sensor in the sensor field (6) is assigned to each cooking zone/mixed zone.

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

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

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

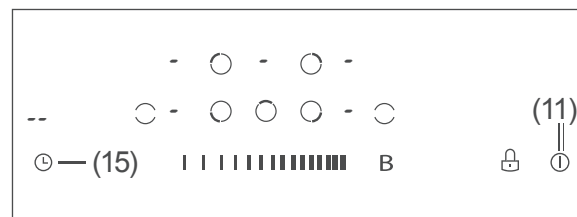
Cooking zones/mixed zones data

Cooking zone/ mixed zone	Minimum diameter/ dimen- sions of cookware	Max. heat output
○	160 mm	1800/2300 W
○	160 mm	1800/2300 W
○	160 mm	1800/2300 W
○	160 mm	1800/2300 W
○	180 mm	2200/3000 W
○	250 mm	3000/3600 W

Pot recognition

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

Switching on the induction hob



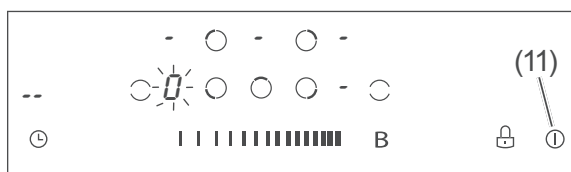
- To switch the induction hob on, touch the On/Off sensor (11). You will hear an acoustic signal. Horizontal lines will light up in the heat setting display next to each cooking zones/mixed zones sensor and the timer sensor (15).

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

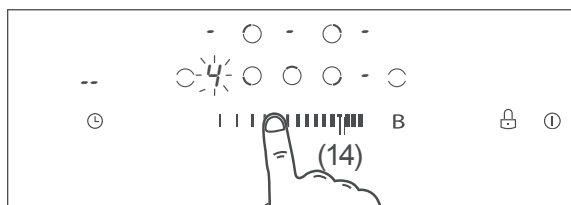
Switching on/selecting the cooking zone/mixed zone

1. Place a suitable pot or pan on the desired cooking zone/mixed zone.

Make sure that the base of the cookware and the cooking zone/mixed zone are clean and dry.



2. Switch the induction hob on by touching the On/Off sensor (11).
3. Touch the corresponding cooking zones/mixed zones sensor. The heat setting display next to the cooking zones/mixed zones sensor will illuminate and flash (in this case, "□" will be shown, meaning no heating power).



4. Use the slider sensor (14) to set the cooking zone/mixed zone's heat setting. Swipe your finger over the slider sensor until the desired heat setting is displayed next to the sensor.
 □ = cooking zone/mixed zone is switched off
 9 = highest heat setting
 A few seconds after you remove your finger, the heat setting display starts to flash and the heating process begins.

i If the indicator "□" flashes in the heat setting display instead of the heat setting, this may be caused by one of the following:

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

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

If you lift the pot off a cooking zone/mixed zone, the indicator "□" will also appear in the heat setting display. As soon as you replace the pot on the cooking zone/mixed zone, the previously selected heat setting will be displayed again.

i The slider sensor (14) will not respond to touch while the heat setting display is permanently illuminated. You can only set the heat setting with the slider sensor if you have selected a cooking zone/mixed zone (flashing heat setting display).

Changing the heat setting

1. To change the heat setting of a cooking zone/mixed zone during operation, first touch the sensor of the desired cooking zone/mixed zone. The heat setting display next to the cooking zone/mixed zone will flash.
2. Change the heat setting by swiping left or right over the slider sensor (14). After a few seconds, the indicator for the selected cooking zone/mixed zone will illuminate permanently and the new heat setting will have been selected.

The correct heat setting

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

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

Operating time limit

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

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

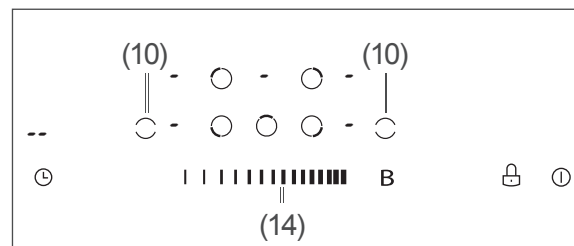
Heat setting	Maximum operating time
1, 2, 3	8 hours
4, 5, 6	4 hours
7, 8, 9	2 hours

Mixed zones

It makes sense to use the mixed zones if you wish to use a large pot or roaster.

Please observe the correct positioning of the cookware:

- Please also ensure that the cookware is always placed in the middle of the mixed zone.
- When using oval or rectangular roasters, ensure that the middle covers both cooking area sections.
- The cookware should cover at least $\frac{3}{4}$ of the mixed zone. It is not advisable to place a round pot in the centre of a mixed zone.



1. Touch one of the sensors (10) for the mixed zones.
2. Set the desired heat output using the slider sensor (14).

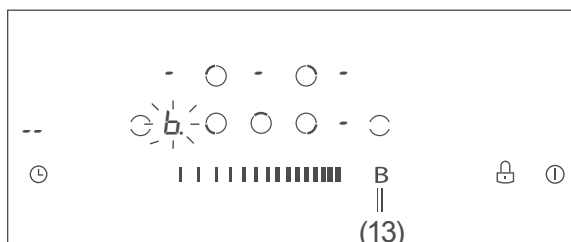
Booster function

When the booster function is active, the cooking zone/mixed zone heats up with maximum power for 5 minutes. After this time, the cooking zone/mixed zone returns to the original heat setting. If the original heat setting was "□", the cooking zone/mixed zone heats up to heat setting "9".

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

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

1. Touch the sensor of the cooking zone/mixed zone for which you would like to activate the boost function.
The heat setting display of the cooking zone/mixed zone will flash.



2. Touch the boost sensor (13).
“b” now appears in the heat setting display. The heat setting display will return to the originally selected heat setting display after approx. 5 minutes.
3. In order to deactivate the booster function early, touch the sensor for the cooking zone/mixed zone for which you wish to deactivate the booster function.
4. Touch the boost sensor (13).
“b” will disappear from the heat setting display next to the selected cooking zone/mixed zone and the original heat setting will once more be displayed.

Switching off individual cooking zones/mixed zones

1. Touch the sensor of the cooking zone/mixed zone that you would like to switch off.
2. Touch the slider sensor (14) at the left end or swipe your finger left over the slider sensor until the heat setting display “L” appears.
After a few seconds the heat setting display changes to “H” or “-”.

! CAUTION

Risk of burns!

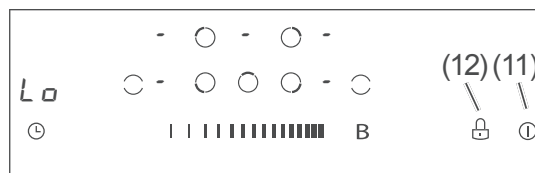
- Always switch off a cooking zone/mixed zone using the sensors only; never by removing the cookware from the cooking zone/mixed zone. Otherwise, the cooking zone/mixed zone will be reactivated as soon as a pot or other object made of ferromagnetic metal is placed on top.
- Do not place objects on cooking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

Safety locking mechanism

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

Activating the safety lock

1. Switch on the appliance using the On/Off sensor (11).
2. Set the cooking zones/areas and, if applicable, the timer as desired.
3. Touch the safety locking mechanism sensor (12).



In the display next to the timer sensor (15) ‘L’ will appear. All sensors are now deactivated except the On/Off sensor (11).

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

Deactivating the safety locking mechanism

1. Ensure that the appliance is switched on. "L" appears on the display of the timer sensor (15).
2. Touch the safety locking mechanism sensor (12) for three seconds. "L" is replaced with "--".
Now you can use all of the sensors on the appliance again.

Automatic safety features

The appliance has a range of safety features that warn of danger and protect the appliance from damage.

Residual heat display

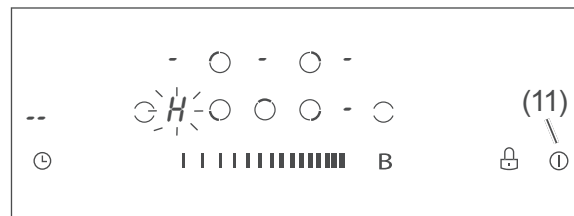
During cooking, the heat from the pot is transferred to the glass ceramic and the cooking zone/mixed zone becomes hot. If you switch off the cooking zone/mixed zone or the entire induction hob, the residual heat indicator "H" appears in the heat setting display of a cooking zone/mixed zone that is still hot.

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

Automatic power reduction

The temperature of the electronic elements inside the appliance is constantly monitored. If the elements become too hot, the appliance will automatically switch off.

Switching off the induction hob



- To switch the entire induction hob off, touch the On/Off sensor (11).
An acoustic signal will sound. All light indicators, except for the flashing residual heat indicators "H", will go out.

Timer function

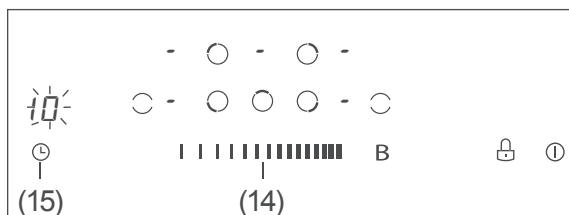
You can use the timer function as a timer or a cooking time limiter for one or more cooking zones/mixed zones.

i The maximum timer setting is 99 minutes.

Use as a timer

i The appliance must be switched on if you want to use the timer.

Setting the alarm time



1. Touch the timer sensor (15).
'1' will appear on the display with the numeral '1' flashing.
2. Swipe the slider sensor (14) to set the desired number.
3. Touch the timer sensor (15) once again.
A "1" will flash on the display.
4. Swipe the slider sensor (14) to set the desired number.
The blinking will stop after a few seconds; the alarm time is set.
An audible signal will sound when the alarm time is up.

Changing the alarm time

- Follow the steps described in the Section 'Setting the alarm time' (see "Setting the alarm time" on page EN-18), and then set the alarm time again.

Countdown stop

- Follow the steps described in the Section 'Setting the alarm time' (see "Setting the alarm time" on page EN-18), and then set the alarm time to "00".

Use as a cooking time limit

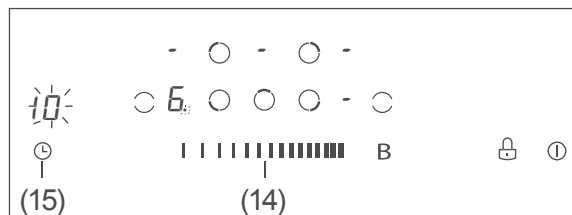
i To use the timer as a cooking time limit, the appliance must be switched on and the selected cooking zone(s)/area(s) must be in operation.

Notes on cooking time limit

- You can set cooking time limits for all cooking zones/mixed zones.
- If you have activated a cooking time limit for several cooking zones, the red dot will flash next to the cooking zone/mixed zone with the shortest time setting.
- Once the cooking time limit for a cooking zone/mixed zone is reached, this cooking zone/mixed zone automatically switches off.
- If all cooking zones/mixed zones are switched off, the appliance will also switch off automatically after a few seconds.

Setting the cooking time limit

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



2. Touch the timer sensor (15).
'1' will appear on the display with the numeral '1' flashing. A blinking dot appears next to the selected cooking zone's heat setting display.
3. Select the cooking time as described in the Section 'Setting the alarm time' (see "Setting the alarm time" on page EN-18).
After a few seconds, the cooking time display stops flashing on the timer sensor (15), and then only the dot on the heat setting display flashes.

Changing the cooking time limit

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

- Follow the steps described in the Section 'Setting the alarm time' (see "Setting the alarm time" on page EN-18), and then set the cooking time again.

Removing the cooking time limit

- Follow the steps described in the Section 'Setting the alarm time' (see "Setting the alarm time" on page EN-18), and then set the cooking time to "00".

Set the cooking time limit for several cooking zones

- For every cooking zone desired, follow the steps described in the Section 'Setting the alarm time' (see "Setting the alarm time" on page EN-18), and then set the desired cooking time.

Cleaning the induction hob

⚠ CAUTION!

Risk of burns!

Improper handling may lead to burns.

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

! NOTICE

Risk of damage to property!

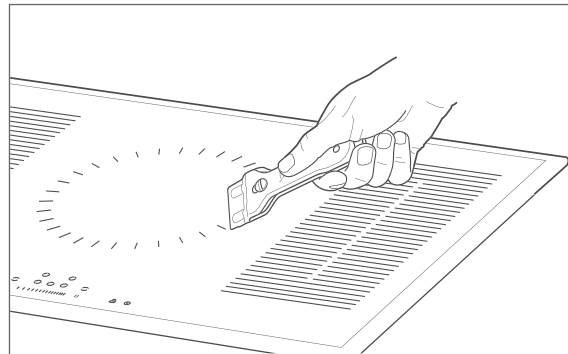
Improper use of the hob can cause damage.

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

Slight soiling which is not burnt on

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

Hard, baked-on dirt



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

Sugary or starchy food residue, plastics or aluminium foil


NOTICE

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

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

Something has boiled over on the sensors

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

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

Installation

Important user information

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

Requirements

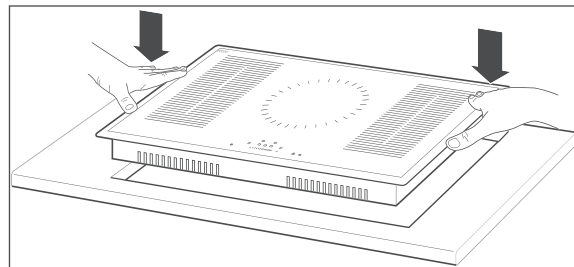
To ensure proper operation, the following requirements must be met:

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

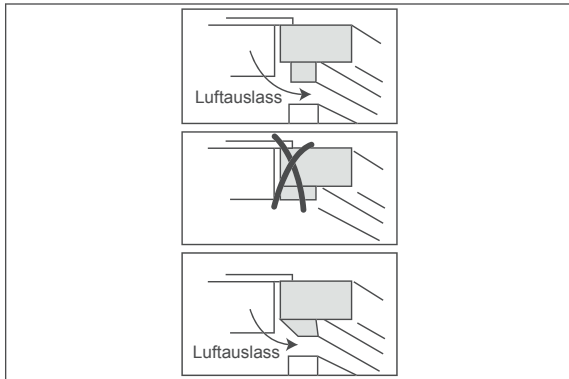
Preparing food

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

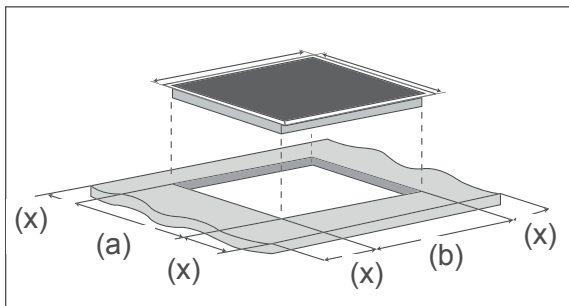
- The worktop must be at least 30 mm thick and at least 590 mm deep, must be horizontal and level and must be sealed on the wall side against overflowing liquids.
- The induction hob must be surrounded by at least 50 mm of worktop on all sides.



- If the induction hob is separated from the rest of the built-in unit by a horizontal fixing plate, the space between the base of the appliance and the fixing plate must be at least 50 mm high.
- If the induction hob is separated from the rest of the built-in unit by a vertical fixing plate, the space between the wall and the fixing plate must be at least 30 mm.
- At the back of the fixing plate, a square opening with sides of at least 80 mm must be cut out.
- If the induction 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 induction hob, there must be an air outlet of at least 10 mm between the induction hob and the oven or floor unit.
- Veneers, plastic coverings and adhesives used must be heat-resistant up to 100 °C.



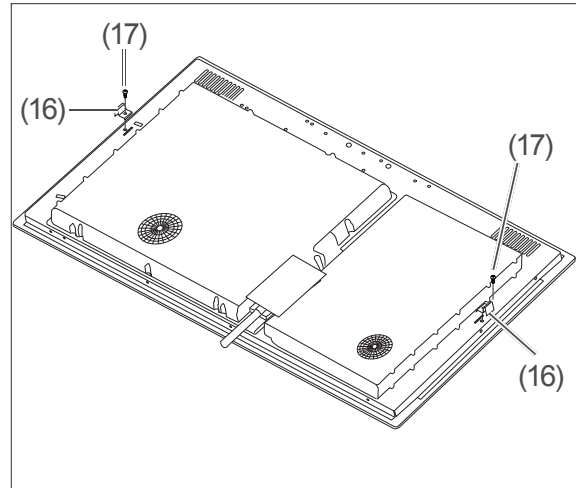
- The appliance must be positioned in such a way that the air outlet is not obstructed.



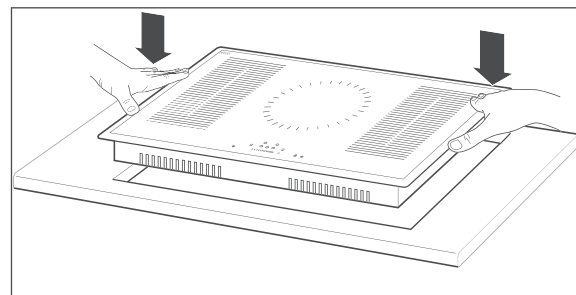
- Cut a recess in the worktop:
 (a) 490 mm × (b) 870 mm.
 (x) > 58 mm.
 If a hob was already installed, the recess cut for it must have the same dimensions.

Inserting the induction hob

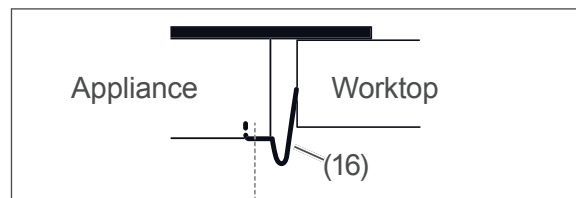
1. Take the appliance out of the packaging.
2. Remove all protective and packaging materials.
3. Turn the appliance over and place it upside down on a soft, clean surface, for example the packaging. Otherwise, the glass ceramic may be scratched.



4. Insert the short, angled end of the two enclosed clamps (16) into the slots provided on the underside of the appliance.
5. Screw down the clamps using the enclosed screws (17)

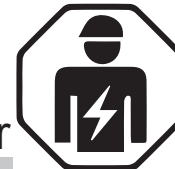


6. Place the appliance, with the sensor field facing forward, into the worktop recess. Align it evenly and press it firmly into place.



The appliance is fastened using the two clamps (16).

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



Connection to the power supply – notes for the installer

⚠ WARNING

Risk of electric shock!

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

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

Connection conditions

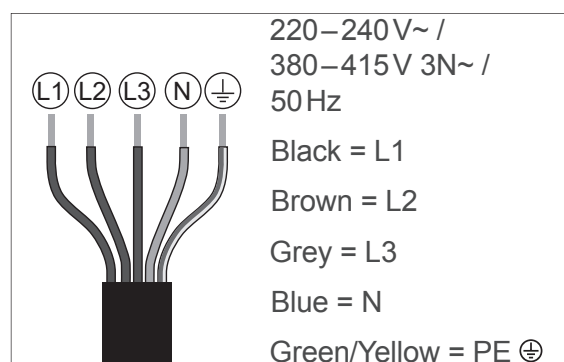
- The appliance is designed for alternating current 220-240 V~ / 380-415 V 3N~ / 50 Hz.
- A separate power supply is required.
- The appliance may be connected only to a pre-installed mains cable of type H07RN-F with a conductor cross-section of at least $5 \times 1.5 \text{ mm}^2$.

Smallest conductor cross-section	
Rated current of the device in A	Nominal cross section in mm^2
> 10 and \leq 16	1.5

- When connecting the appliance, VDE specifications and the 'Technical connection requirements' must be observed. Contact protection must be guaranteed.

Connecting the mains cable

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



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

380–415 V 3N~ / 50 Hz	
3 -L3	4 L1 to ①, L2 to ②, L3 to ③
2 -L2 N	N to ④ ⑤ (bridged)
1 -L1 PE-⊕	(PE) to ⊕

L1 – L3: Phase(s), N: Neutral conductor, PE: Protective conductor (earth wire)

Troubleshooting


WARNING!

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

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

Problem	Possible solutions/tips
The appliance cannot be switched on, the sensor field remains dark.	The power supply has been interrupted. Check the fuse(s) for the appliance in the fuse box. If you have any doubts, contact our Service Centre (see "Service" on page EN-27).
The sensors do not react.	The safety lock is now enabled. Deactivate the safety locking mechanism by touching the sensor (12) for approx. 3 seconds.
The sensors respond poorly.	There is a film of water over the sensors. Clean and dry the sensor field. You are not pressing the sensors sufficiently. Always touch the sensors with your entire fingertip, not just the very end of the finger.
The cookware makes a crackling or whirring noise.	These noises arise due to the design of the induction cookware and do not indicate a defect.
The cookware emits a whistling sound when on a high heat setting.	These noises arise due to the design of the induction cookware and do not indicate a defect. If you reduce the heat setting, these noises should stop.
Fan noise.	The appliance is equipped with a fan that switches on automatically when one of the cooking zones/mixed zones is activated and continues to run for some time after the appliance has been switched off. Do not shut off power to the appliance while the fan is running.
The cookware does not heat up and the message "E" appears on the display.	The cookware is not recognised because it is not suitable for induction hobs. Select suitable cookware (see "The right cookware" on page EN-12). The induction hob does not recognise the cookware because it is too small for the selected cooking zone/mixed zone or because it is not centred on the cooking zone/mixed zone.

Problem	Possible solutions/tips
The appliance switches off unexpectedly. You will hear a signal tone and an error message will appear in the sensor field.	Technical error. Make a note of the error message on the sensor field, disconnect the appliance from the power supply and contact our Service department (see "Service" on page EN-27).

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

Error message in the display

Error code	Possible problem	Possible solutions/tips
E1 / E2	Wrong mains voltage.	Disconnect the appliance from the power supply and check that the mains voltage is correct. Only switch the power supply back on when the mains voltage is normal
E3 / E4	One of the heat sensors in the glass ceramic hob measures excessive temperature. Incorrect cookware.	Wait until the appliance has cooled down. Inspect the cookware. Then switch the appliance back on again.
E5 / E6	Overheating electronics.	Wait until the appliance has cooled down. Then switch it back on again.
F3–F8	Defective temperature sensor.	Contact our service department (see "Service" on page EN-27).
F9–FA	Defective temperature sensor.	

Service

Please note!

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

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

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

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

Name of appliance	Model	Order number
hanseatic Induction Hob	MC-IV10241B2CC-A	5133 4500

Advice, order and complaint

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

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

Repairs and spare parts

You can prevent waste by having your defective appliances repaired. Please contact our customer service regarding this.

Customers in Germany

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

Customers in Austria

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

Environmental protection, waste prevention, disposal

Packaging



Our packaging is made of environmentally friendly, recyclable materials:

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

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

Waste prevention

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

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

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

More information can be found in the brochure 'Waste Prevention Programme - of the German Government with the Involvement of the Federal Länder'.

Disposing of old electrical devices in an environmentally-friendly manner



Electrical appliances contain harmful substances as well as valuable resources.

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

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

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

Product fiche concerning EU Directive No. 66/2014

Model identification	MC-IV10241B2CC-A
Type of hob	electric hob
Number of cooking zones / areas	1 / 2
Heating technology	induction cooking zones and cooking areas
<u>Dimension</u> Cooking zone center Cooking area right Cooking area left	Ø 28,0 cm L 39,0 cm, W 19,0 cm L 39,0 cm, W 19,0 cm
<u>Energy consumption</u> Cooking zone center Cooking area right Cooking area left	180,0 Wh/kg 191,8 Wh/kg 190,5 Wh/kg
Energy consumption hob	189,5 Wh/kg

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

Technical specifications

Item number	5133 4500
Name of appliance	Induction hob
Model identifier	MC-IV10241B2CC-A
Total power	9400 W
Rated voltage	220 - 240 V ~ / 380 - 415 V 3N ~
Frequency	50 Hz
Hob measurements (H × W × D)	60 mm × 900 mm × 520 mm
Max. cut out dimension (W × D)	874 mm × 494 mm
Thickness of work top	≥ 30 mm
Weight	14,0 kg

