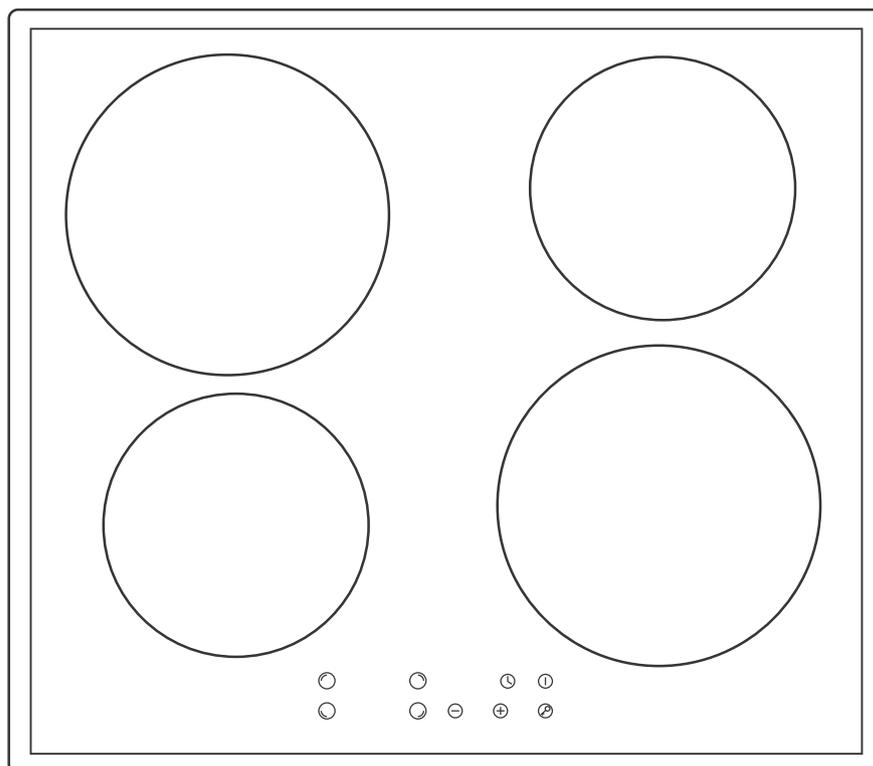


HHI6417SM



hanseatic

Gebrauchsanleitung

Induktives Glaskeramik-Kochfeld

Anleitung_Version:
196194 20180115
Bestell-Nr.: 91780119
Nachdruck, auch auszugsweise,
nicht gestattet!

Inhaltsverzeichnis

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



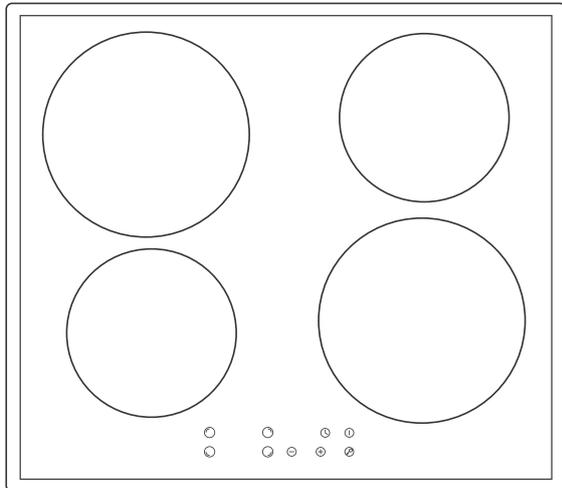
Informationen zur Installation
finden Sie ab Seite 19.



Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen. Beachten Sie unbedingt auch die nationalen Vorschriften in Ihrem Land, die zusätzlich zu den in dieser Anleitung genannten Vorschriften gültig sind.

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

Lieferung



Lieferumfang

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

Lieferung kontrollieren

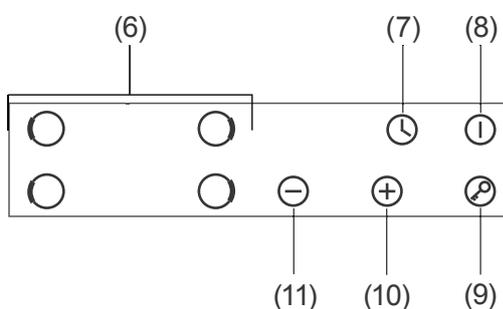
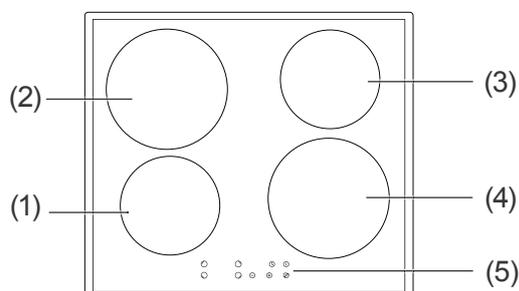
1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
4. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe „Unser Service“ auf Seite 24).

WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

- Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb.
-

Bedienelemente und Geräteteile



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

Zu Ihrer Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Bereich bestimmt.

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.

! WARNUNG

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

! VORSICHT

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

HINWEIS

Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden.

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

Sicherheitshinweise

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

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn es sichtbare Schäden aufweist. Sollten Sie einen Transportschaden oder andere sichtbare Schäden feststellen, benachrichtigen Sie sofort unseren Kundenservice (siehe „Unser Service“ auf Seite 24).
- Der Anschluss an das Stromnetz darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist (siehe „Unser Service“ auf Seite 24). Nur so haben Sie unsere Garantie und ausreichende Sicherheit. Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen! Das gilt auch für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgeräts.
- Da das Gerät nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.
- Vor dem Anschluss des Kochfeldes den betreffenden Stromkreis ausschalten bzw. die betroffenen Sicherungen herausdrehen. Vor dem Zugang zu den Anschlussklemmen müssen alle Versorgungskreise abgeschaltet sein.
- Die Netzanschlussleitung nicht verlängern oder verändern.
- Die Netzanschlussleitung nicht knicken, einklemmen, oder über scharfe Kanten ziehen. Die Folge kann ein Kabelbruch und/oder eine Beschädigung an der Isolation sein.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät nur in Innenräumen verwenden und nie in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Das defekte oder vermeintlich defekte Gerät niemals selbst reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.
- Das Kochfeld nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirkssystem betreiben.
- Niemals Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände einstecken können.
- Das Gehäuse niemals öffnen.
- Bei Rissen im Glaskeramikfeld auf keinen Fall weiterkochen. Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramik-

felds läuft, kann unter Spannung stehen! Wenn Ihr Glaskeramikfeld Risse aufweist, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz (Sicherung herausnehmen), um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden, und rufen Sie unseren Service an (siehe „Unser Service“ auf Seite 24).

WARNUNG

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

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

WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

Gefahren für Träger von Herzschrittmachern.

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

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

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

WARNUNG

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

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

- Sicherstellen, dass Kinder keinen Zugriff auf das Kochfeld haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.

 VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Gefahr von Verbrennungen durch unsachgemäße Handhabung des Geräts.

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

 VORSICHT

Brandgefahr!

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

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

- Nach dem Erlöschen des Feuers das Gerät durch unseren Service überprüfen lassen (siehe „Unser Service“ auf Seite 24).

- Schalten Sie das Glaskeramik-Kochfeld nach dem Kochen immer vollständig aus. Auch das Unterbrechen des Garvorgangs schaltet das Gerät nicht ab.

- Das Kochfeld bzw. die Kochzone stets selbst ausschalten, wenn Sie einen Garvorgang abbrechen möchten. Das Aufheben der Garzeitbegrenzung beendet nicht den Garvorgang selbst.

- Wenn das Außenkühlgebläse defekt ist, kann das Gerät schnell überhitzen. Dadurch kann das Gerät noch mehr Schaden nehmen und brennbare, angrenzende Gegenstände in Brand stecken. Schalten Sie das Gerät in diesem Fall sofort aus!

- Das Gerät nicht mit Decken, Lappen oder Ähnlichem abdecken – auch nicht zum Schutz der Kochflächen –, da diese Gegenstände heiß werden können und ggf. Brandgefahr besteht.

- Es dürfen nur Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Kochmuldenherstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Geräts freigegebenen Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen oder eingebaute Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgittern oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.

 VORSICHT

Verletzungsgefahr!

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

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

! HINWEIS

Beschädigungsgefahr durch unsachgemäße Installation des Geräts.

Nicht ausreichender Luftumlauf kann zu Beschädigung durch Überhitzung führen.

- Kochfeld niemals über einem Backofen ohne Ventilation einbauen!

! HINWEIS

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

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

- Vor dem Reinigen Kochfeld vollständig abkühlen lassen.
- Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuermittel oder Stahlschwämme verwenden; sie können die Oberfläche beschädigen.
- Das Kochfeld regelmäßig mit einem speziellen Pflegemittel reinigen und pflegen, das ein spezielles Imprägnieröl für Glaskeramik-Kochfelder enthält. Solche Pflegemittel sind über den Fachhandel zu beziehen.
- Vermeiden, dass Zucker, Zitronensäure, Kunststoff, Salz usw. in festem und flüssigem Zustand auf die heiße Glaskeramik geraten. Sollte dies doch einmal geschehen, die Verunreinigung mit einem scharfen, handelsüblichen Schaber von der noch heißen Glaskeramik entfernen. Dabei die Hände vor Verbrennungen schützen.

Symbolerklärungen



Heiße Oberfläche

Das Kochfeld

Wirkungsprinzip eines induktiven Kochfelds

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

Die Induktionstechnik hat zwei wesentliche Vorteile:

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

Geräusentwicklung bei der Benutzung des Kochfelds

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

Mögliche Geräusche:

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

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

– Ventilatorgeräusch

Damit die Elektronik im Innern des Kochfelds einwandfrei funktioniert, darf eine bestimmte Umgebungstemperatur nicht überschritten werden. Dazu ist das Kochfeld mit einem Ventilator ausgestattet, der sich – bei diesem Kochfeld – automatisch einschaltet, wenn eine der Kochzonen aktiviert wird, und auch eine Zeit lang weiterläuft, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde. Auch dieses Geräusch ist völlig normal, also kein Hinweis auf einen technischen Defekt oder minderwertige Qualität des Produkts.

Das richtige Kochgeschirr



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

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

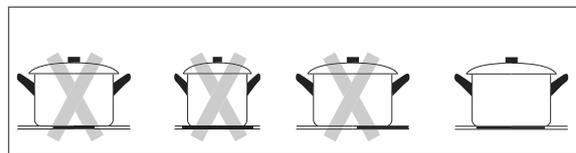
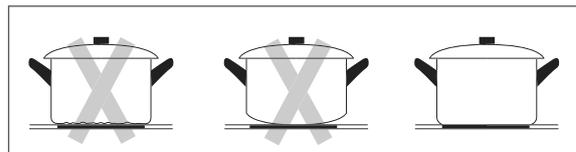
Das Kochgeschirr ist geeignet, wenn bei eingeschalteter Kochzone  nicht blinkt, sondern neben dem Kochzonen-Sensor die Heizstufe angezeigt wird und der Topfinhalt erhitzt.

Verwenden Sie Gefäße

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

Nicht verwenden sollten Sie:

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

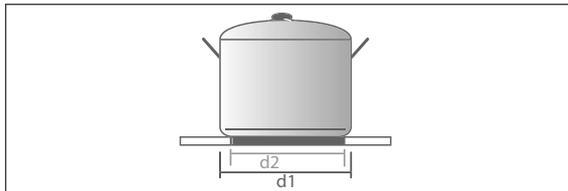


In den Kochzonen ist eine Topferkennung installiert. Sie bewirkt, dass die Kochzone nur dann eingeschaltet wird, wenn

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

Kochzonen und Sensoren

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



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

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

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

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

Bei jedem Berühren eines Sensors ertönt ein akustisches Signal.

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

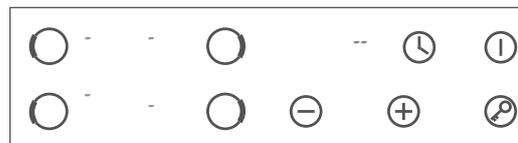
i Betätigen Sie die Sensoren mit der ganzen Fingerkuppe, nicht nur mit der Fingerspitze. Damit die Sensoren richtig reagieren, müssen die Sensoren und Ihre Finger sauber und trocken sein.

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

Kochfeld einschalten

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

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

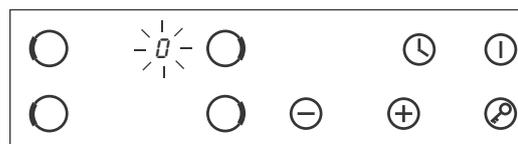


Topferkennung

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

Kochzonen einstellen

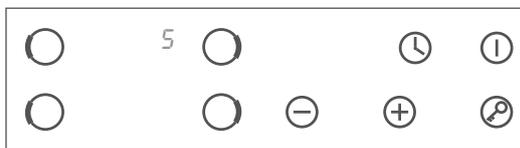
1. Stellen Sie einen geeigneten Topf bzw. Pfanne auf die gewünschte Kochzone.
2. Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Kochzone sauber und trocken sind.
3. Berühren Sie den Sensor der Kochzone, die Sie benutzen möchten.
Die Anzeige „U“ neben dem gewählten Sensor leuchtet auf und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



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

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

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



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

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

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

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

Heizstufe einer Kochzone erhöhen oder verringern

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

1. Berühren Sie den Sensor der gewünschten Kochzone.

Die Anzeige neben der Kochzone blinkt.

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

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

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

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

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

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

Einzelne Kochzone ausschalten

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

! VORSICHT

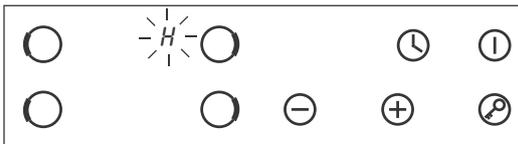
Verbrennungsgefahr!

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

Kochzone nehmen, wird sie wieder aktiv, sobald ein Topf oder ein anderer Gegenstand aus ferromagnetischem Metall darauf gestellt wird.

Kochfeld ausschalten

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



VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

Automatische Schutzeinrichtungen

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

Automatische Leistungsreduzierung

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

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

Betriebsdauerbegrenzung

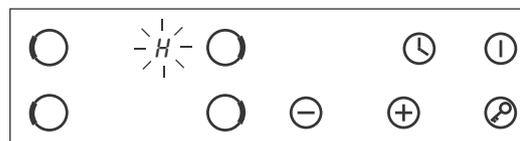
Jede Kochzone ist zur Sicherheit mit einer Betriebsdauerbegrenzung versehen. Falls die Heizstufe längere Zeit nicht geändert worden ist, wird die Kochzone automatisch abgeschaltet und das Restwärmesymbol „H“ aktiviert.

Die maximale Betriebsdauer wird gemäß der zuletzt angewählten Heizstufe eingestellt.

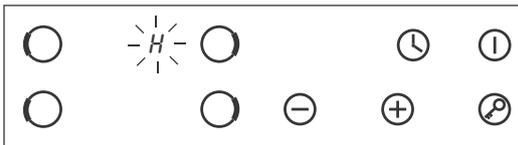
Heizstufe	Maximale Betriebsdauer in Stunden
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

Restwärme-Anzeige

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



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



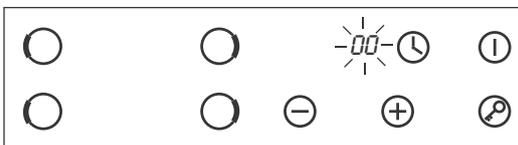
Sinkt die Temperatur der Kochzonen unter einen bestimmten Wert, erlöschen die Restwärmesymbole „H“.

Timer-Funktion / Garzeitbegrenzung benutzen

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

Verwendung als Kurzzeitwecker

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



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

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

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

verbleibende Zeit angezeigt und blinkt für 5 Sekunden.

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

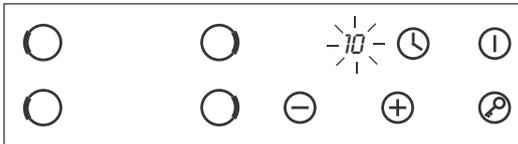
Countdown ändern/abbrechen

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

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

Verwendung als Garzeitbegrenzer

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



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

i Die maximale Timer-Einstellung beträgt 99 Minuten.

Sie können alle Kochzonen per Timer abschalten lassen.

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

Zeit im Garzeitbegrenzer ändern

Sie können eine bereits eingestellte Abschaltzeit jederzeit ändern.

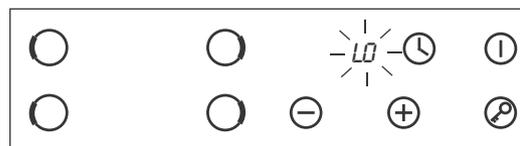
- Berühren Sie den Sensor der Kochzone, für die der Timer eingestellt ist.
Ein Punkt leuchtet neben der Heizstufenanzeige der Kochzone.
Die Heizstufenanzeige der gewählten Kochzone blinkt.
- Berühren Sie den Timer-Sensor (7).
Die verbleibende Minutenzahl bis zur Abschaltung blinkt einige Sekunden. Solange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

Kindersicherung

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

Kindersicherung aktivieren

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



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

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

Kindersicherung deaktivieren

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

Heizstufentabelle

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

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

Kochfeld reinigen

! VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäße Reinigung kann zu Verbrennungen führen.

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

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

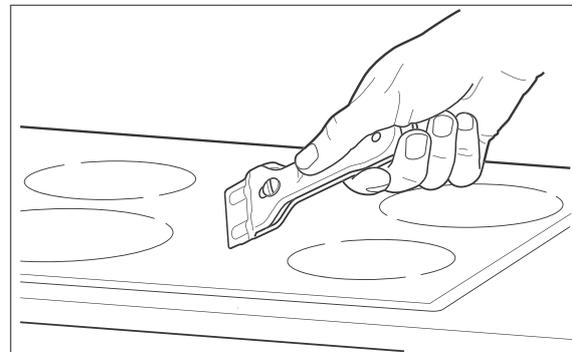
Wenn Sie das Glaskeramik-Kochfeld unsachgemäß benutzen, können Schäden entstehen.

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

Leichte, nicht fest eingebrannte Verschmutzungen

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

Feste, eingebrannte Verschmutzungen



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

Zucker- oder stärkehaltige Speisereste, Kunststoffe oder Alufolien entfernen



HINWEIS

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

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

Übergekochtes auf den Sensoren

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



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

Einbau

Wichtige Benutzer-Information

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

Voraussetzungen

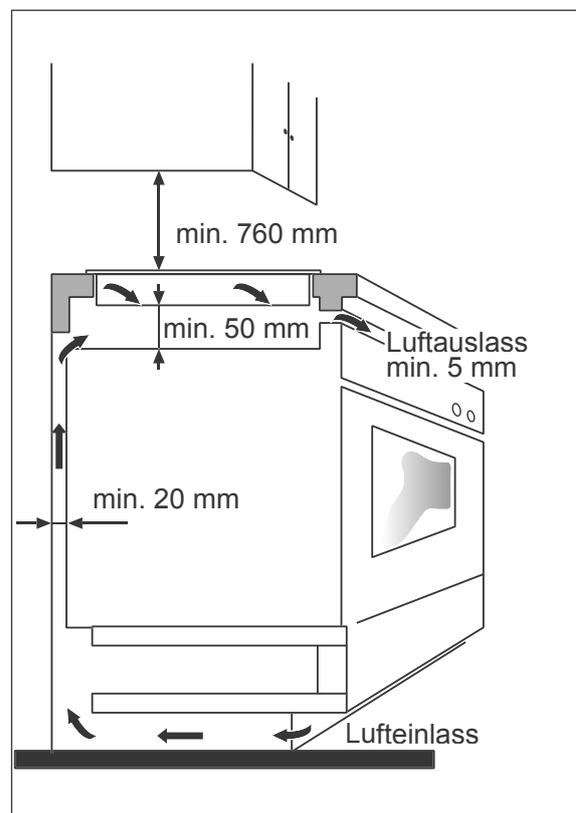
Folgende Voraussetzungen müssen erfüllt sein, um einen sachgerechten Betrieb zu gewährleisten:

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

Arbeitsplatte vorbereiten

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

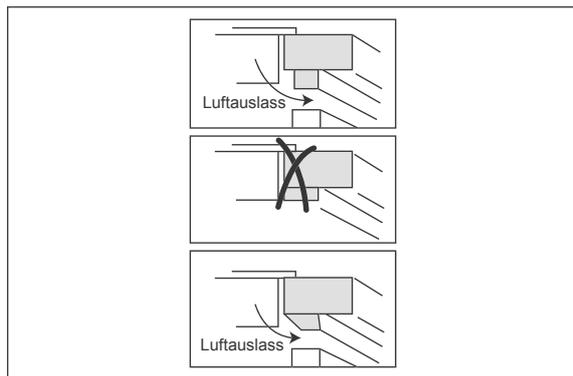
- Die Arbeitsplatte muss mindestens 30 mm dick und mindestens 590 mm tief sein, waagrecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten abgedichtet sein.
- Das Kochfeld muss an allen Seiten von mindestens 50 mm Arbeitsplatte umrahmt werden.



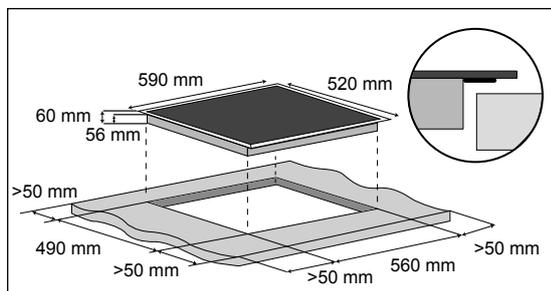
Ist das Kochfeld vom Rest des Befestigungsschranks durch eine horizontale Sicherungsplatte getrennt, muss der Raum zwischen Geräteboden und Sicherungsplatte mindestens 50 mm hoch sein.

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

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



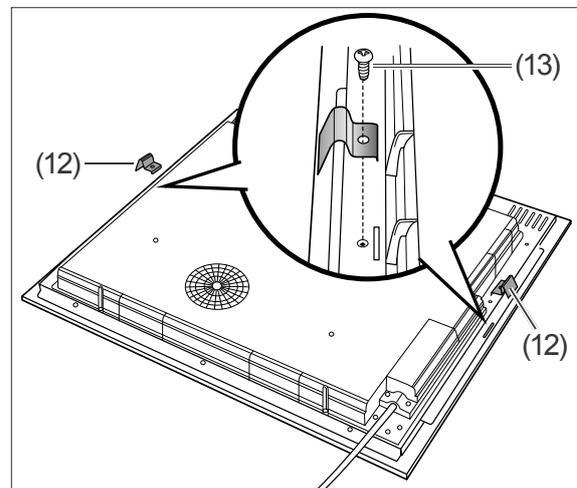
- Das Kochfeld muss so eingesetzt werden, dass der Luftauslass nicht behindert ist.



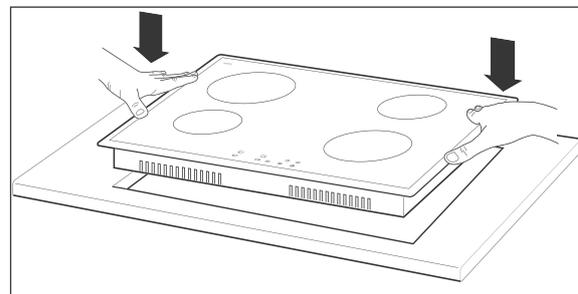
1. Sägen Sie einen Ausschnitt in die Arbeitsplatte: 560 × 490 mm (B × T). Wenn bereits ein Kochfeld eingebaut war, muss dessen Ausschnitt dieselben Abmaße haben.

Kochfeld einsetzen

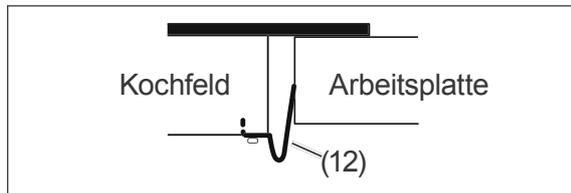
1. Nehmen Sie das Kochfeld aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie alle Schutz- und Verpackungsmaterialien.
3. Drehen Sie das Kochfeld um und legen Sie es mit der Unterseite nach oben auf eine weiche, saubere Oberfläche, z. B. die Verpackung. Anderenfalls kann das Kochfeld zerkratzen.



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



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



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

- Führen Sie vor der ersten Benutzung des Kochfelds eine gründliche Reinigung durch (siehe „Kochfeld reinigen“ auf Seite 17).

Netzanschluss Hinweise für den Installateur

⚠️ WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

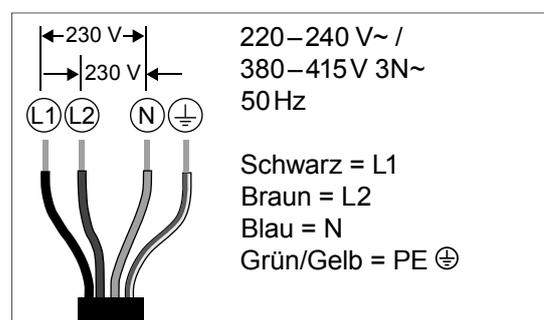
- Das Kochfeld darf nur durch autorisierte Fachkräfte, wie unseren Technik Service, angeschlossen werden (siehe „Unser Service“ auf Seite 24). Das gilt auch für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgerätes. Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen!
- Da das Gerät nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.

Anschlussbedingungen

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

Netzanschlussleitung anschließen

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



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

Fehlersuche

Fehlersuchtafel

Problem	Mögliche Lösungen/Tipps
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet werden, das Display zeigt nichts an.	Die Stromzufuhr ist unterbrochen. Prüfen Sie die Sicherung für den Herd am Sicherungskasten in der Wohnung. Verständigen Sie im Zweifelsfall unseren Service (siehe „Unser Service“ auf Seite 24).
Die Sensoren reagieren nicht.	Die Kindersicherung ist eingeschaltet. Schalten Sie die Kindersicherung aus (siehe „Kindersicherung deaktivieren“ auf Seite 15).
Die Sensoren reagieren schlecht.	Ein Wasserfilm liegt auf dem Sensoren oder Sie berühren die Sensoren nicht mit der ganzen Fingerkuppe. Reinigen und trocknen Sie das Sensorfeld und berühren Sie die Sensoren immer mit der ganzen Fingerkuppe, nicht nur mit der Fingerspitze.
Sprünge und Risse im Kochfeld.	<p> WARNUNG!</p> <p>Kurzschluss- und Stromschlaggefahr! Das Gerät arbeitet mit gefährlicher Spannung.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Gerät sofort vom Netz trennen (Sicherungen ausschalten bzw. herausdrehen)! ■ Rufen Sie unseren Service an (siehe „Unser Service“ auf Seite 24).
Das Kochgeschirr macht ein prasselndes oder surrendes Geräusch.	Diese Geräusche sind der Konstruktion von Induktionskochgeschirr geschuldet und stellen keinen Defekt dar.
Bei hoher Heizstufe erzeugt das Kochgeschirr Pfeiftöne.	Diese Geräusche sind der Konstruktion von Induktionskochgeschirr geschuldet und stellen keinen Defekt dar. Bei Reduktion der Heizstufe sollten diese Geräusche aufhören.
Ventilatorgeräusch	Das Kochfeld ist mit einem Ventilator ausgestattet, der sich automatisch einschaltet, wenn eine der Kochzonen aktiviert wird, und auch eine Zeitlang weiterläuft, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde. Schalten Sie die Stromzufuhr des Kochfelds nicht ab, während der Ventilator läuft.
Das Kochgeschirr wird nicht heiß und im Display erscheint die Anzeige „U“.	<p>Das Kochgeschirr wird vom Induktionskochfeld nicht erkannt, weil es nicht für Induktionskochfelder geeignet ist. Wählen Sie geeignetes Kochgeschirr aus (siehe „Das richtige Kochgeschirr“ auf Seite 10).</p> <p>Das Kochgeschirr wird von dem Induktionskochfeld nicht erkannt, weil es zu klein für die gewählte Kochzone ist oder nicht mittig auf der Kochzone steht.</p>
Das Kochfeld schaltet sich unerwartet ab. Ein Signalton ertönt und eine Fehlermeldung (meist blinkende Timer-Anzeige) erscheint im Sensorfeld.	Technischer Fehler. Notieren Sie sich die Fehlermeldung auf dem Sensorfeld, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz und wenden Sie sich an unseren Service (siehe „Unser Service“ auf Seite 24).

 **WARNUNG!**

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

- Versuchen Sie niemals, das defekte – oder vermeintlich defekte – Gerät selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.
- Bei Rissen im Glaskeramikfeld auf keinen Fall weiterkochen. Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikfelds läuft, kann unter Spannung stehen! Wenn Ihr Glaskeramikfeld Risse aufweist, trennen Sie das Kochfeld vom Stromnetz (Sicherung herausnehmen), um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden, und rufen Sie unseren Service an (siehe „Unser Service“ auf Seite 24).

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

Fehleranzeige im Display

Fehlercode	Mögliche Lösungen/Tipps
F3–F8	Der Temperatursensor funktioniert nicht. Bitte rufen Sie unseren Service an (siehe „Unser Service“ auf Seite 24).
F3–FE	Der Temperatursensor des IGBT funktioniert nicht. Bitte rufen Sie unseren Service an (siehe „Unser Service“ auf Seite 24).
E1/E2	Falsche Netzspannung. Trennen Sie das Kochfeld von der Stromversorgung und kontrollieren Sie, ob die Netzspannung korrekt ist. Schalten Sie die Stromversorgung erst wieder an, wenn die Netzspannung normal ist.
E3/E4	Falsche Temperatur. Kontrollieren Sie das Kochgeschirr.
E4/E5	Falsche Heiztemperatur der Kochzone. Lassen Sie die Kochzone abkühlen und schalten Sie sie danach erneut an.

Unser Service

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
<i>hanseatic</i> Induktives Glaskeramik-Kochfeld	HHI6417SM	91780119

Beratung, Bestellung und Reklamation

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn

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

Reparaturen und Ersatzteile

Kunden in Deutschland

- Wenden Sie sich bitte an unseren Technik-Service:
Telefon 0 18 06 18 05 00
(Festnetz 20 Cent/Anruf, Mobilfunk max. 60 Cent/Anruf)

Kunden in Österreich

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

Bitte beachten Sie:

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

Umweltschutz

Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



Elektrogeräte enthalten Schadstoffe und wertvolle Ressourcen.

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

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

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

Verpackung



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

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

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

Energiespartipps

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

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

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

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

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

Technische Daten

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

Marke	<i>hanseatic</i>
Modellkennung:	HHI6417SM
Bestellnummer:	91780119
Art der Kochfeldes:	Elektrische Kochmulde
Anzahl der Kochzonen:	4
Heiztechnik:	Induktionskochzonen
Kochzone vorne links:	Ø 16,0 cm; 1,4 kW
Kochzone hinten links:	Ø 18,0 cm; 1,8 kW
Kochzone hinten rechts:	Ø 16,0 cm; 1,4 kW
Kochzone vorne rechts:	Ø 18,0 cm; 1,8 kW
Energieverbrauch je Kochzone vorne links ^{*)} :	EC _{electric cooking} = 222,3 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone hinten links ^{*)} :	EC _{electric cooking} = 180,1 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone hinten rechts ^{*)} :	EC _{electric cooking} = 195,5 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone vorne rechts ^{*)} :	EC _{electric cooking} = 184,7 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg ^{*)} :	EC _{electric hob} = 195,7 Wh/kg
Netzspannung, Absicherung:	220–240 V~ / 380–415 V 3N~ / 50 Hz
Leistungsaufnahme:	max. 6400 W
Gerätemaße (B × T × H):	590 mm × 520 mm × 60 mm
max. Ausschnittsmaße (B × T):	560 mm × 490 mm
Gewicht	9 kg
Dicke der Arbeitsplatte	min. 30 mm

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

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

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

