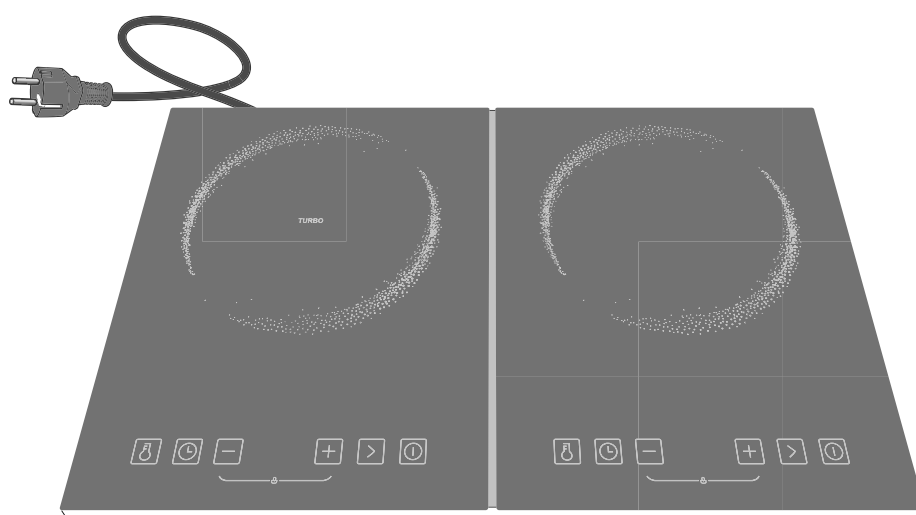




Gebrauchsanleitung

Induktives Glaskeramik-Kochfeld

Inhaltsverzeichnis

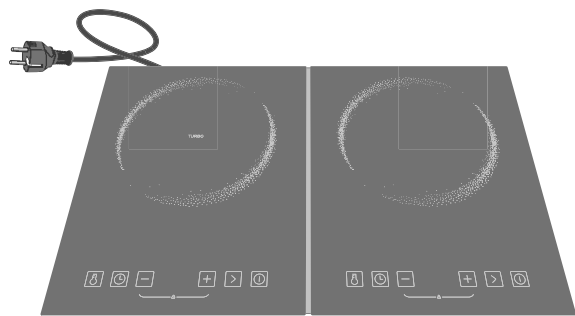
Lieferung	DE-3
Lieferumfang	DE-3
Lieferung kontrollieren	DE-3
Zu Ihrer Sicherheit	DE-4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch	DE-4
Begriffserklärung	DE-4
Sicherheitshinweise	DE-4
Bedienelemente und Geräteteile	DE-8
Das Kochfeld	DE-9
Wirkungsprinzip eines induktiven	
Kochfelds	DE-9
Geräuscentwicklung bei der	
Benutzung des Kochfelds	DE-9
Das richtige Kochgeschirr	DE-10
Kochzonen und Sensoren	DE-11
Die Sensoren	DE-11
Kochzone einschalten	DE-11
Topferkennung	DE-11
Kochzone ausschalten	DE-11
Restwärme-Anzeige	DE-11
Timer (Auto-Aus)	DE-12
Tastensperre	DE-12
Die richtige Heizleistung	DE-13
Kochfeld reinigen	DE-14
Fehlersuche	DE-16
Fehlersuchtablelle	DE-16
Fehleranzeige im Display	DE-17
Unser Service	DE-18
Beratung, Bestellung und Reklamation	DE-18
Reparaturen und Ersatzteile	DE-18
Umweltschutz	DE-19
Elektro-Altgeräte umweltgerecht	
entsorgen	DE-19
Verpackung	DE-19
Energiespartipps	DE-19
Technische Daten	DE-20



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

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

Lieferung



Lieferumfang

- Glaskeramik-Induktions-Kochfeld
- Gebrauchsanleitung

Lieferung kontrollieren

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
3. Sollte dies der Fall sein, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-18).



WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

- Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb.
-

Zu Ihrer Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Verwenden Sie das 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.

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.

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

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

In einem solchen Fall den Netzstecker ziehen und unseren Service kontaktieren (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-18).

- Netzstecker und -kabel von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
- Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
- Wenn das Netzkabel des Geräts beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, dessen Kundendienst oder eine qualifizierte Fachkraft ausgetauscht werden.
- 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 Kochfeld nicht mit einer Mehrfachsteckdose, 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.
- 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, das Kochfeld vom Stromnetz trennen (Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen). Unseren Service kontaktieren (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-18).

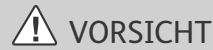
Risiken für Kinder

Erstickungsgefahr!

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

Verbrennungsgefahr!

- Topf- und Pfannengriffe nicht nach vorne über die Arbeitsplatte herausragen lassen, damit Kinder das Kochgeschirr nicht erreichen und herunterziehen können.
- Das Netzkabel so verlegen, dass es für Kinder nicht erreichbar ist, damit sie das Kochfeld nicht 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.

Risiken im Umgang mit dem Gerät

Brandgefahr!

Ihr Induktionskochfeld erhitzt Öl oder Fett sehr schnell. Stark überhitztes Öl oder Fett kann sich selbst entzünden.

- Beim Erhitzen von Öl oder Fett darauf achten, dass die Temperatur unterhalb des Rauchpunkts bleibt.
- Werden Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereitet, das Kochfeld nicht ohne Aufsicht lassen!
- Bei Feuer im Kochgeschirr:
 - Sofort Deckel darauf!
 - Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen!

- Im Brandfall sofort den Netzstecker ziehen. Zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke benutzen.
- Das Gerät nach dem Löschen durch unseren Service überprüfen lassen (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-18).

Falscher Umgang mit dem Kochfeld kann zum Brand führen.

- Niemals unter einer Dunstabzugshaube flambieren. Der Fettfilter in der Dunstabzugshaube kann sonst in Brand geraten.
- 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 Kochfeld noch mehr Schaden nehmen und brennbare, angrenzende Gegenstände in Brand stecken. Das Kochfeld in diesem Fall sofort ausschalten und den Netzstecker ziehen!

Verbrennungsgefahr!

Die Kochzonen heizen sich im Betrieb durch das heiße Kochgeschirr mit 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.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Das Kochfeld nach dem Gebrauch immer vollständig ausschalten! Nicht ausschließlich auf die automatische Topferkennung verlassen.
- Das Kochfeld während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Keine Gegenstände aus Metall wie Besteck und Deckel auf dem Kochfeld ablegen, weil sie sich aufheizen und zu Verbrennungen führen können.
- Niemals auf das Kochfeld setzen oder stellen.
- Das Kochfeld vor dem Reinigen vollständig abkühlen lassen und den Netzstecker ziehen.

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

Die Griffe des Kochgeschirrs können während des Garens heiß werden.

- Verwenden Sie Kochhandschuhe oder Topflappen, um sich vor Verbrennungen zu schützen.
- Sorgen Sie dafür, dass sich das Kochgeschirr außerhalb der Reichweite von Kindern befindet.
Achten Sie darauf, dass Pfannengriffe nicht über andere Kochstellen ragen.

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 Kochfeld 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 Defibrilatoren.

HINWEIS

Beschädigungsgefahr durch unsachgemäßes Aufstellen des Geräts.

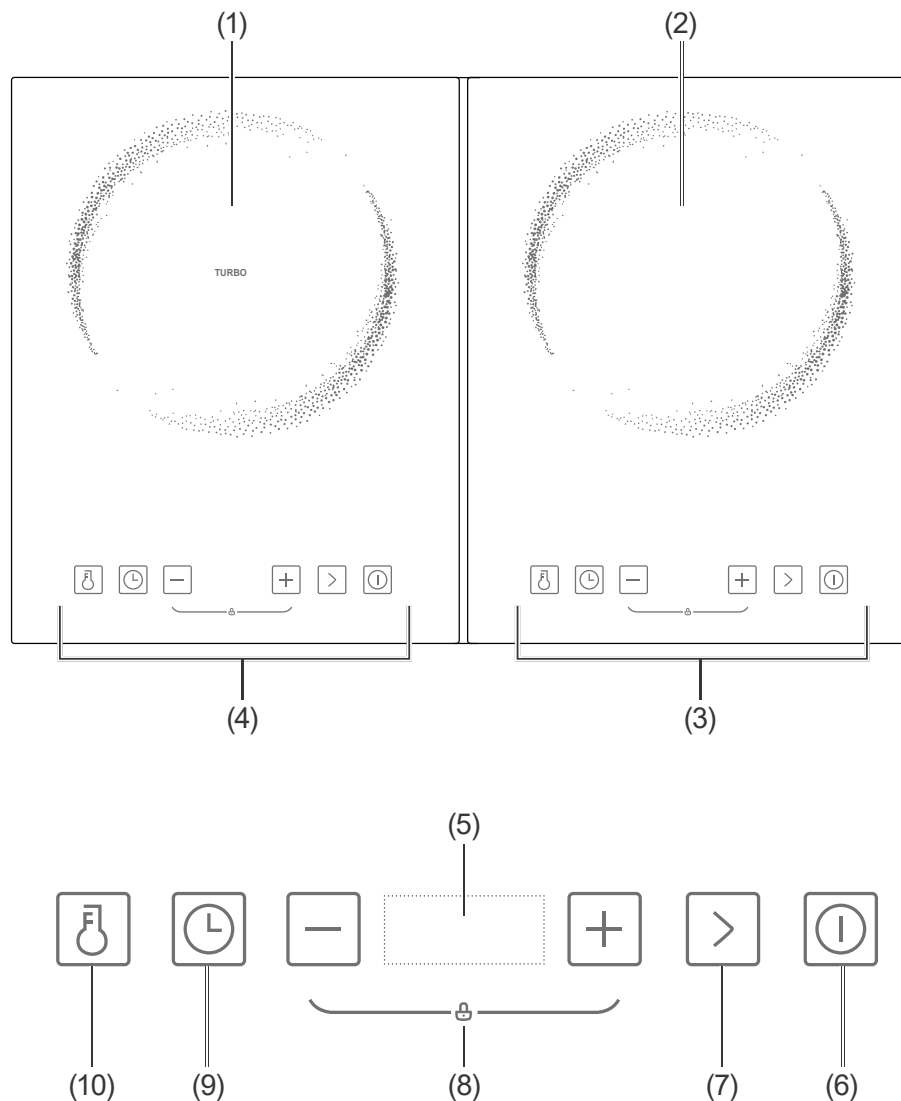
Nicht ausreichender Luftumlauf kann zu Beschädigung durch Überhitzung führen.

- Kochfeld ausschließlich auf einer hitzebeständigen, ebenen Arbeitsfläche aufstellen und die Kühlöffnungen nicht blockieren/abdecken.
- Kochfeld nicht über oder neben anderen hitzeerzeugenden Geräten betreiben.

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

- Das Kochfeld nicht mit leerem Kochgeschirr betreiben.
- Keine Gegenstände auf die Glaskeramik fallen lassen. Auch kleine Gegenstände können große Schäden verursachen, wenn sie punktförmig auf die Glaskeramik treffen.
- Kochfeld und Topfboden vor dem Benutzen abwischen, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu entfernen.
- Schweres Geschirr nicht über das Kochfeld schieben, die Glaskeramik könnte zerkratzen.
- Keine heißen Töpfe oder Pfannen auf dem Sensorfeld abstellen. Die darunter befindliche Elektronik kann sonst beschädigt werden.
- Keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten) oder elektronische Geräte (z. B. MP3-Player) in der Nähe des Kochfelds ablegen, da sie durch das elektromagnetische Feld beschädigt werden können.
- Das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche nutzen.
- Metallische Gegenstände, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel dürfen nicht auf dem Kochfeld platziert werden, da sie heiß werden können.
- Keine scharfen abrasiven Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuerpulver oder Stahlschwämme verwenden; sie können die Oberfläche zerkratzen. Dies kann das Glas zerstören.
- Zum Reinigen des Kochfelds keine Dampf- oder Hochdruckreiniger benutzen.
- Das Kochfeld 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



- (1) Kochzone links (max. 2000 W)
- (2) Kochzone rechts (max. 1500 W)
- (3) Sensorfeld für Kochzone rechts
- (4) Sensorfeld für Kochzone links
- (5) Display
- (6) ⓘ-Sensor zum Ein-/Ausschalten (zum Einschalten etwas länger berühren)
- (7) ➤-Sensor zum Aktivieren der Leistungseinstellung
- (8) +/--Sensoren zum Erhöhen/Reduzieren der Leistung/Temperatur/Kochzeit
Zusammen gedrückt halten: Tastensperre
- (9) ⌚-Timer-Sensor
- (10) 🍷-Sensor zum Aktivieren der Temperatureinstellung

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.

Geräuschentwicklung bei der Benutzung des Kochfelds

Die Technologie der Induktionserhitzung beruht auf der Eigenschaft bestimmter Metallwerkstoffe, in Schwingungen versetzt zu werden, wenn Hochfrequenzwellen auf sie einwirken. Unter bestimmten Umständen können diese Schwingungen 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 nicht überhitzt, ist das Kochfeld 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, das ferromagnetisch ist. Diese Materialien erkennt das Kochfeld nicht.

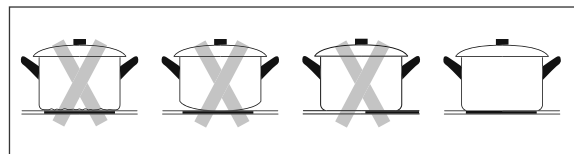
Das Kochgeschirr ist geeignet, wenn bei eingeschalteter Kochzone $\cup$ nicht blinkt, sondern neben dem Kochzonen-Sensor die Heizstufe angezeigt wird und der Topfinhalt erhitzt.

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

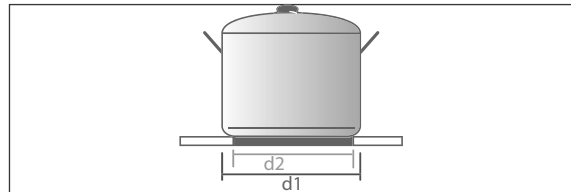
Nicht verwenden sollten Sie

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

Achten Sie auch darauf, dass sich das Kochgeschirr in der Mitte der Kochzone befindet.



Verwenden Sie keine zu großen Töpfe, die das Sensorfeld berühren. Zu kleine Töpfe mit einem Durchmesser kleiner als 140 mm werden nicht erkannt und können somit nicht verwendet werden.



Als Topf- bzw. Pfannengröße wird immer der Durchmesser d1 angegeben. Der Bodendurchmesser d2 ist jeweils etwa 2 cm kleiner.

Kochzonen und Sensoren

Die Sensoren



- Betätigen Sie die Sensoren der Sensorfelder (3) und (4) mit der ganzen Fingerspitze, nicht nur mit der Fingerspitze. Damit die Sensoren richtig reagieren, müssen die Sensoren und Ihre Finger sauber und trocken sein.
- Die Sensoren dürfen nicht von Gegenständen abgedeckt werden.

Kochzone einschalten

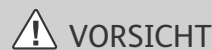
1. Um die gewünschte Kochzone einzuschalten, berühren Sie ca. 3 Sekunden lang den ①-Sensor (6).
Es ertönt ein Piepton.
Über dem ①-Sensor blinkt eine rote LED.
2. Berühren Sie nun innerhalb von einer Minute entweder
 - den [Symbol] Sensor (7) zur Aktivierung der Leistungseinstellung oder
 - den [Symbol] Sensor (10) zur Aktivierung der Temperatureinstellung.
 Im Display wird der voreingestellte Wert 1200 W bzw. 160 °C angezeigt.
3. Ändern Sie ggf. die voreingestellte Leistungs- bzw. Temperatureinstellung mithilfe der [Symbol]/[Symbol]-Sensoren (8).
Die Kochzone beginnt aufzuheizen.
Die LEDs über dem ①-Sensor sowie über dem [Symbol] Sensor (7) bzw. dem [Symbol] Sensor (10) leuchten permanent.
4. Sie können die Temperatur bzw. Leistung während des Betriebs jederzeit ändern.

Topferkennung

In den Kochzonen ist eine Topferkennung installiert. Die Topferkennung bewirkt, dass die Kochzone nur dann aufheizt, wenn sich tat-

sächlich 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. Im Display (5) erscheint dann das Symbol „U“.

Kochzone ausschalten



Verbrennungsgefahr!

Wenn nur der Topf von der Kochzone genommen wird, bleibt die Kochzone noch eine Minute lang aktiv. Während dieser Minute beginnt die Kochzone erneut zu arbeiten, wenn ein Topf oder ein anderer Gegenstand aus ferromagnetischem Metall darauf gestellt wird.

- Die Kochzone grundsätzlich mithilfe des ①-Sensors ausschalten, niemals durch das Herunternehmen des Topfs.
- Um die Kochzone auszuschalten, berühren Sie den ①-Sensor (6).
Es ertönt ein Piepton.
Alle LEDs sind ausgeschaltet, nur das Restwärmesymbol „H“ leuchtet noch bis die Kochzone abgekühlt ist.

Restwärme-Anzeige

Die Kochzone heizt sich im Betrieb durch das heiße Kochgeschirr mit auf und ist auch nach dem Ausschalten noch heiß. Dies wird im Display durch die Restwärmeanzeige „H“ signalisiert.



Verbrennungsgefahr!

- Bei gezogenem Netzstecker wird eventuell vorhandene Restwärme nicht mehr angezeigt.

Timer (Auto-Aus)

Der Timer sorgt dafür, dass sich die Kochzone nach einer zuvor eingestellten Zeit (Gardauer) automatisch abschaltet. Diese Funktion steht bei beiden Kochzonen zur Verfügung.

Ausschaltzeit einstellen

Die Kochzone, die per Timer abgeschaltet werden soll, muss bereits in Betrieb sein.

1. Berühren Sie den ☹-Timer-Sensor (9).
Die LED über dem den ☹-Timer-Sensor leuchtet.
Im Display blinkt die Gardaueranzeige (0:00).
2. Stellen Sie mithilfe der +/- Sensoren (8) die gewünschte Gardauer ein.
Nachdem Sie die Gardauer eingegeben haben, blinkt die Gardaueranzeige 5-mal.
Die LED über dem ☹-Timer-Sensor leuchtet weiterhin, um zu signalisieren, dass der Timer aktiv ist.
Während des Garens wird die verbleibende Gardauer regelmäßig eingeblendet.
3. Wenn die Gardauer abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und die Kochzone wird ausgeschaltet.

Gardauer ändern.

1. Um die Gardauer zu ändern, berühren Sie kurz den ☹-Timer-Sensor.
Im Display blinkt die Gardaueranzeige.
2. Ändern Sie die Gardauer mithilfe der +/- Sensoren.
Nachdem Sie die Gardauer eingegeben haben, blinkt die Gardaueranzeige 5-mal.
Die neue Gardauer ist damit gespeichert.

Timer vorzeitig ausschalten

- Um den Timer vorzeitig auszuschalten, berühren Sie den ☹-Timer-Sensor ca. 3 Sekunden lang.
Die LED über dem den ☹-Timer-Sensor ist nun wieder ausgeschaltet.
Die Kochzone bleibt eingeschaltet.

Tastensperre

Damit während des Garens nichts versehentlich verstellt werden kann, besitzt Ihr Kochfeld eine Tastensperre. Ist diese aktiviert, reagiert nur noch der ①-Sensor (6) auf Berührung. Alle anderen Sensoren sind gesperrt.

Die Tastensperre betrifft immer nur die dazugehörige Kochzone, nicht das gesamte Kochfeld.

Tastensperre aktivieren

- Berühren Sie die beiden +/- Sensoren (8) gleichzeitig.
Das Display zeigt „Lo c“.
Die LED über dem Schloss-Symbol leuchtet.

Tastensperre deaktivieren

- Berühren Sie die beiden +/- Sensoren (8) ca. 3 Sekunden lang gleichzeitig.
Das Display zeigt wieder nur die eingestellte Leistung bzw. Temperatur an.
Die LED über dem Schloss-Symbol leuchtet nicht mehr.
Alle Sensoren reagieren wieder.



Wenn Sie die Kochzone bei aktivierter Tastensperre mit dem ①-Sensor ausschalten, deaktivieren Sie damit auch gleichzeitig die Tastensperre.

Die richtige Heizleistung

Entnehmen Sie bitte dieser Tabelle, welche Leistung sich für welche Verwendung eignet. Die genaue Einstellung ist jedoch von

verschiedenen Faktoren abhängig, z. B. vom Kochgeschirr und von Art und Menge der Speisen. Abweichungen sind möglich.

Heizleistung	Geeigneter Kochvorgang
200 W – 400 W	Vorsichtiges Erwärmen von kleinen Speisemengen. Schmelzen von Schokolade, Butter und leicht brennbaren Speisen. Leichtes Köcheln. Langsames Erwärmen.
600 W	Wiederaufwärmen von Speisen. Schnelles Köcheln. Kochen von Reis.
600 W – 800 W	Pfannkuchen.
1000 W – 1200 W	Dünsten. Kochen von Nudeln.
1400 W – 2000 W	Scharfes Anbraten/Frittieren. Suppe zum Kochen bringen. Wasser zum Kochen bringen.

Kochfeld reinigen

⚠ VORSICHT!

Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäße Reinigung kann zu Verbrennungen führen.

- Vor dem Reinigen den Netzstecker ziehen und das 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!

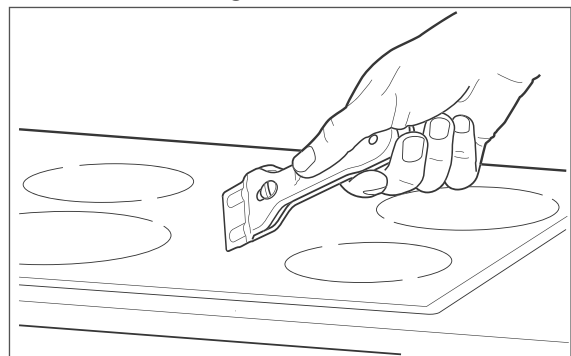
Wenn Sie das Glaskeramik-Kochfeld unsachgemäß benutzen, können Schäden entstehen.

- 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, Scheuerpulver 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 Perlfarbton (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 oder feucht sind, funktionieren sie ggf. nicht. Das Kochfeld kann sich eventuell auch selbst ausschalten.

Fehlersuche

Fehlersuchetabelle

Problem	Mögliche Ursachen	Lösungen/Tipps
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet werden, das Display zeigt nichts an.	Die Stromzufuhr ist unterbrochen.	Prüfen Sie, ob die Steckdose Strom führt und ob der Netzstecker richtig in der Steckdose steckt.
Die Sensoren reagieren nicht.	Die Tastensperre ist eingeschaltet.	Schalten Sie die Tastensperre aus (siehe „Tastensperre“ auf Seite DE-12).
Die Sensoren reagieren schlecht.	Ein Wasserfilm liegt auf den Sensoren.	Reinigen und trocknen Sie das Sensorfeld.
	Sie berühren die Sensoren nicht mit der ganzen Fingerkuppe.	Berühren Sie die Sensoren immer mit der ganzen Fingerkuppe, nicht nur mit der Fingerspitze.
Sprünge und Risse im Kochfeld.	 WARNUNG! Stromschlag- und Kurzschlussgefahr! ■ Sofort den Netzstecker ziehen und das Kochfeld nicht mehr benutzen.	
Das Kochgeschirr wird nicht heiß und im Display erscheint die Anzeige „U“.	Das Kochgeschirr wird nicht erkannt, weil es nicht für Induktionskochfelder geeignet ist.	Benutzen Sie nur geeignetes Kochgeschirr (siehe „Das richtige Kochgeschirr“ auf Seite DE-10).
	Das Kochgeschirr ist zu klein oder steht nicht mittig auf der Kochzone.	Nur Kochgeschirr mit einem Durchmesser von mindestens 14 cm verwenden und mittig auf der Kochzone platzieren.
Das Kochgeschirr macht ein prasselndes oder surrendes Geräusch.	Diese Geräusche sind konstruktionsbedingt und stellen keinen Defekt dar.	Keine Maßnahme erforderlich
Bei hoher Heizstufe erzeugt das Kochgeschirr Pfeiftöne.		
Ventilatorgeräusch	Der Ventilator des Kochfelds arbeitet, wenn eine der Kochzonen eingeschaltet ist. Nach dem Ausschalten läuft er noch einige Zeit nach.	Ziehen Sie erst den Netzstecker, wenn der Ventilator nicht mehr läuft.
Das Kochfeld schaltet sich automatisch ab.	Der Timer war aktiviert.	Siehe Seite DE-12.

WARNUNG!

Das Kochfeld arbeitet mit 230 V 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.

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

Fehleranzeige im Display

Fehlercode	Problem	Lösung
E1 / E2	Fehler oder offener Stromkreis am Temperatursensor der Keramikplatte.	Wenden Sie sich an unseren Service.
E3	Das Kochfeld ist überhitzt.	Schalten Sie die Kochzone aus und lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie wieder einschalten.
E4 / E5	Fehler oder offener Stromkreis am Temperatursensor der Elektronik.	Wenden Sie sich an unseren Service.
E6	Die Elektronik ist überhitzt.	Schalten Sie die Kochzone aus und lassen Sie sie abkühlen, bevor Sie sie wieder einschalten.
E7	Die Netzspannung ist zu niedrig.	Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld mit einer Spannung von 230 V~ / 50 Hz betrieben wird.
E8	Die Netzspannung ist zu hoch.	
EB	Fehler am Temperatursensor der Keramikplatte.	Wenden Sie sich an unseren Service.

Unser Service

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
<i>hanseatic</i> Induktives Glaskeramik-Kochfeld	MC-ID356	74062547

Beratung, Bestellung und Reklamation

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn

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

Reparaturen und Ersatzteile

Kunden in Deutschland

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

Kunden in Österreich

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

Bitte beachten Sie:

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

Umweltschutz

Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



Elektrogeräte enthalten Schadstoffe und wertvolle Ressourcen.

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

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

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

Verpackung



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

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

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

Energiespartipps

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

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

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

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

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

Technische Daten

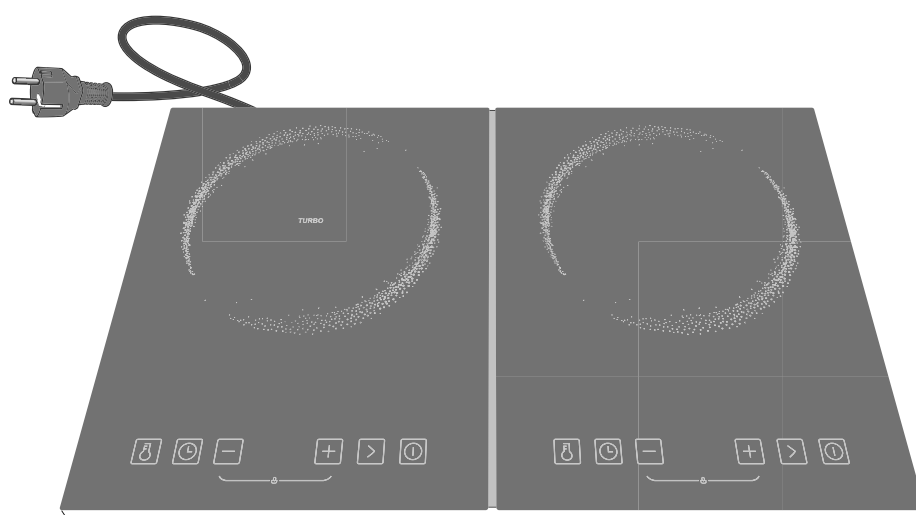
Datenblatt für Haushaltskochmulden nach der Verordnung (EU) Nr. 66/2014

Marke	<i>hanseatic</i>
Modellkennung:	MC-ID356
Bestellnummer:	74062547
Art der Kochfeldes:	Elektrisches Kochfeld
Anzahl der Kochzonen:	2
Heiztechnik:	Induktionskochzonen
Kochzone links:	Ø 17,0 cm; 2,0 kW
Kochzone rechts:	Ø 17,0 cm; 1,5 kW
Energieverbrauch je Kochzone links ^{*)} :	EC _{electric cooking} = 190.4 Wh/kg
Energieverbrauch je Kochzone rechts ^{*)} :	EC _{electric cooking} = 193.2 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg ^{*)} :	EC _{electric hob} = 191.8 Wh/kg
Netzspannung, Absicherung:	220–240 V~; 50 Hz/60 Hz
Leistungsaufnahme:	max. 3500 W
Gerätemaße (B × T × H):	565 mm × 360 mm × 65 mm
Gewicht	5 kg

^{*)} 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.



User manual

Inductive glass ceramic hob

Table of contents

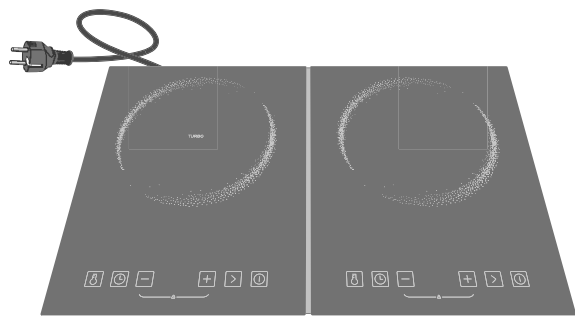
Delivery	GB-3
Package contents	GB-3
Check the delivery	GB-3
For your safety	GB-4
Intended use	GB-4
Explanation of terms	GB-4
Safety notices	GB-4
Controls and appliance parts	GB-8
The hob	GB-9
Operating principle of an inductive hob	GB-9
Noises generated when using the hob	GB-9
The right cookware	GB-10
Cooking zones and sensors	GB-11
The sensors	GB-11
Switching on cooking zones	GB-11
Pot recognition	GB-11
Switching off cooking zones	GB-11
Residual heat display	GB-11
Timer (Auto-off)	GB-12
Button lock	GB-12
The correct heat output	GB-13
Cleaning the hob	GB-14
Troubleshooting	GB-16
Troubleshooting table	GB-16
Error message in the display	GB-17
Our Customer Service	GB-18
Advice, order and complaint	GB-18
Repairs and spare parts	GB-18
Environmental protection	GB-19
Disposing of old electrical devices in an environmentally-friendly manner	GB-19
Packaging	GB-19
Energy saving tips	GB-19
Technical specifications	GB-20



Before using the appliance, please first read through the safety instructions and user manual carefully. This is the only way you can use all the functions safely and reliably. Be absolutely sure to also observe the national regulations in your country, which are also valid in addition to the regulations specified in this user manual.

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

Delivery



Package contents

- Glass ceramic induction hob
- User manual

Check the delivery

1. Take the appliance out of the packaging.
2. Check whether the appliance was damaged during transit.
3. If this is the case, contact our customer service (see „Our Customer Service“ on page GB-18).

WARNING!

Risk of electric shock!

- Never use a damaged appliance.

For your safety

Intended use

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

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

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

Explanation of terms

The following symbols can be found in this user manual.

WARNING

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

CAUTION

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

NOTICE

This symbol warns against possible damage to property.

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

Safety notices

In this chapter you will find general safety instructions which you must always observe for your own protection and that of third parties. Please also observe the warning notices in the individual chapters.

WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Only use the appliance indoors. Do not use in wet rooms or in the rain.
- Do not operate or continue to operate the appliance, if
 - it exhibits visible damage, e.g. the connector cable is defective or the glass ceramic is cracked;
 - it starts smoking or there is a smell of burning;
 - it makes unusual sounds.

In this case, disconnect from the mains and contact our customer service (see „Our Customer Service“ on page GB-18).

- Keep the mains plug and cable away from naked flames and hot surfaces.
- Do not kink or pinch the mains cord or lay it over sharp edges.
- If the mains cord of the appliance is damaged, it must be replaced by the manufacturer, through customer service or by a qualified specialist.
- 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.
- Do not operate the hob with a multiple socket, 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.
- Do not continue to cook if there are cracks in the glass ceramic hob. Water that runs through cracks inside the glass ceramic hob may be live! If there are visible cracks on your glass ceramic hob, disconnect the hob from the mains (switch off and/or unscrew fuse). Contact our customer service (see page GB-18).

Risks to children

Risk of suffocation!

- Do not allow children to play with the packaging film. They may get caught in it and suffocate.

Risk of burns!

- 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.
- Arrange the mains cord out of reach of children; this ensures the hob cannot be pulled down.



CAUTION

Risks for certain groups of people

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

- This appliance can be used by children aged 8 years and above 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 using the appliance safely and understand the dangers associated with its use.

- Children may not play with the appliance and may not have unsupervised access to the appliance.
- Cleaning and maintenance by the user may not be carried out by children unless they are supervised.

Risks in handling the appliance

Fire hazard!

The induction hob heats oil or fat very quickly. Extremely hot oil or fat can self-ignite.

- When heating oil or fat ensure that the temperature remains below the smoking point.
- If food is prepared in oil, in fat or with alcohol, do not leave the hob unsupervised!
- For pan fires:
 - Cover with pan lid immediately!
 - Never extinguish burning oil or fat with water!
- Disconnect the mains plug immediately in the event of a fire. To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation 'F' or a fire blanket.
- After the fire has been extinguished, have the appliance inspected by our customer service (see „Our Customer Service“ on page GB-18).

Incorrect use of the hob can lead to fire.

- Never flambé under an extractor hood. Otherwise the grease filter in the extractor hood may also catch fire.
- Only hob grilles or hob covers made by the hob manufacturer, approved grilles or covers which are listed in the user manual, or pre-installed protective hob

grilles or hob covers may be used. The use of unsuitable hob grilles or hob covers may lead to accidents.

- 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. This can damage the hob further and flammable objects adjacent to the appliance may catch fire. In this case, switch off the hob immediately and disconnect the mains plug!
-

Risk of burns!

The cooking zones heat up during operation along with the hot cookware and will remain hot after they are switched off; this is shown by the residual heat indicator.

- Caution in the event of a power cut: residual heat may not be indicated.
- You must take care in order to avoid touching the heating elements. Always protect hands with oven gloves or potholders when working on the hot appliance. Only use dry oven gloves or potholders. Wet textiles are better heat conductors and can cause steam burns.
- Children aged 8 years or younger must be kept away from the appliance, unless they are under constant supervision.
- Always switch off the hob completely after use! Never rely solely on the automatic pot recognition.
- Do not leave the hob unattended during use.
- Do not place any metal objects such as cutlery and lids on the hob, because these will also heat up and may cause burns.
- Never sit or place objects on the hob.
- Allow the hob to cool completely before cleaning and disconnect the mains plug.

Exception: Remove sugary or starchy contaminants, plastic or aluminium foil from the hot glass ceramic immediately using a standard sharp blade scraper. While doing so protect hands from burns with oven gloves or potholders.

The cookware handles can become hot during cooking.

- Use oven gloves or potholders to protect against burns.
 - Ensure that the cookware is out of reach of children.
- Ensure that the pan handles do not project over other cooking zones.
-

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 hob generates a magnetic field that could disrupt medical implants.

- Ask your doctor about the effects on implants e.g. pacemakers or defibrillators.
-

**NOTICE**

Risk of damage from improper positioning of the appliance.

Insufficient air circulation may lead to damage caused by overheating.

- Only position the hob on a heat-resistant, level work surface and do not obstruct/cover the cooling openings.
- Never operate the hob above or next to other heat-generating appliances.

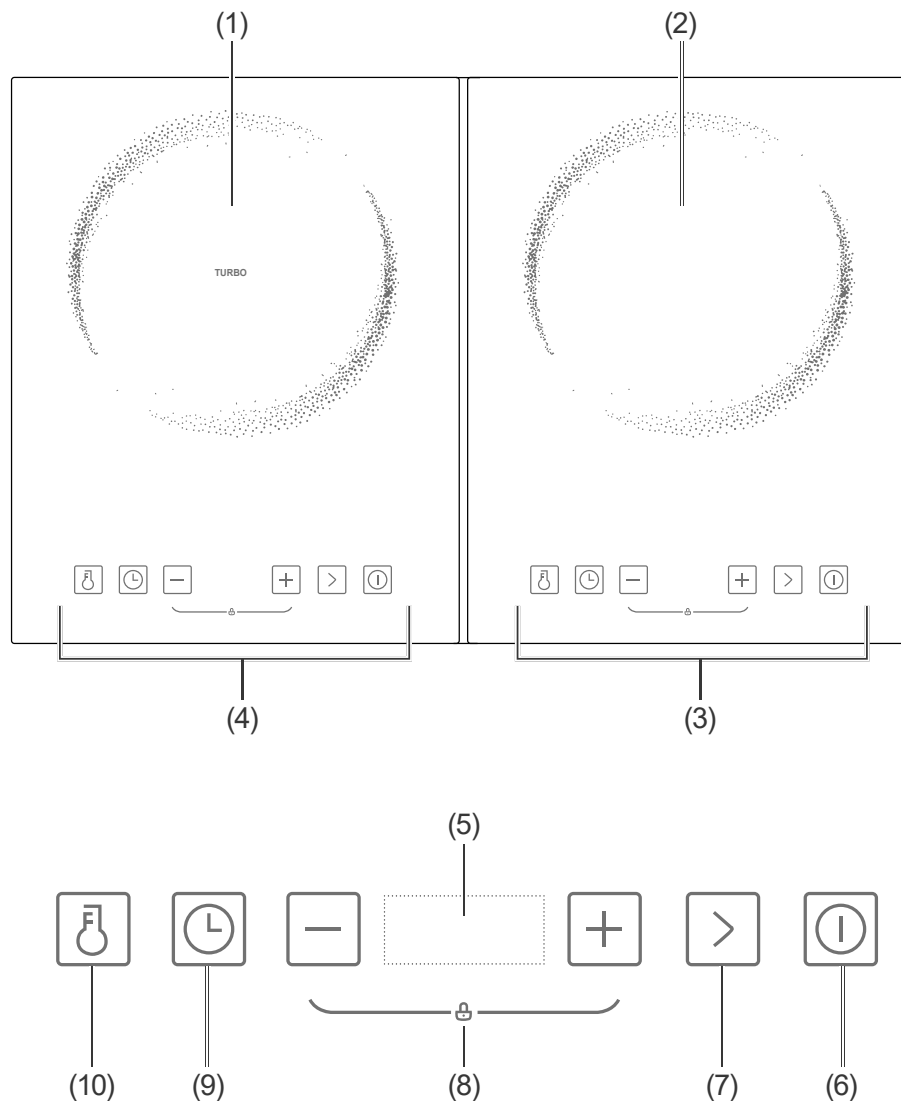
- Do not use any harsh abrasive detergents, scouring agents, abrasive powder or steel sponges; they can scratch the surface. This can destroy the glass.
- Do not use steam or high-pressure cleaners to clean the hob.
- Clean and maintain the hob regularly with a special care product containing a special impregnating oil for glass hobs. Such products can be found in specialist shops.

Risk due to improper operation!

Improper handling of the appliance may result in damage.

- Do not operate the hob with empty 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 hob and the base of the pots before use to remove any dirt that may cause scratches.
- Do not push heavy pans across the hob; this may scratch the glass ceramic.
- Do not place hot pots or pans on the sensor field. Otherwise the electronics underneath may be damaged.
- Do not place any magnetisable objects (e.g. credit cards) or electronic devices (e.g. MP3 players) near the hob, as they may be damaged by the electromagnetic field.
- Do not use the hob as a work surface or a storage area.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hotplate since they can get hot.

Controls and appliance parts



- (1) Left cooking zone (max. 2000 W)
- (2) Right cooking zone (max. 1500 W)
- (3) Sensor field for right cooking zone
- (4) Sensor field for left cooking zone
- (5) Display
- (6) ⓘ-Sensor for switching on/off (hold to switch on)
- (7) ⏻-Sensor for activating the output setting
- (8) ⏻/⏻-Sensors for increasing/reducing the output/temperature/cooking time
Press and hold together: Button lock
- (9) ⌚-Timer sensor
- (10) 🔧-Sensor for activating the temperature setting

The hob

Operating principle of an inductive hob

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

Induction technology has two main advantages:

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

Noises generated when using the hob

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

Possible noises:

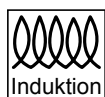
- Deep humming sound similar to that of a transformer
This sound may occur when a high heat setting has been selected. The cause of

this is that a large amount of energy is transferred from the hob to the cooking device. The sound will disappear or be reduced as soon as the heat setting is reduced.

- Slight whistling
This sound may occur when an empty cooking device is placed on a cooking zone. It disappears as soon as water or food is placed in the cooking device.
- Crackling
This noise may occur when cooking devices made of layers of different materials are used. 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 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
When cooking on the induction hob, a slight whirring noise may arise depending on the pot, the fill level or the temperature. 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 hob is equipped with a fan to prevent the electronics inside the hob 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, glass, ceramics, copper or aluminium, which are not ferromagnetic, is unsuitable. The hob does not recognise these materials.

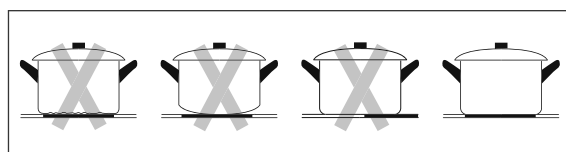
The cookware is suitable if $\bar{U}$, when the cooking zone is switched on, the indicator does not blink but instead displays the heat setting beside the cooking zone sensor and the contents of the pot are heated.

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

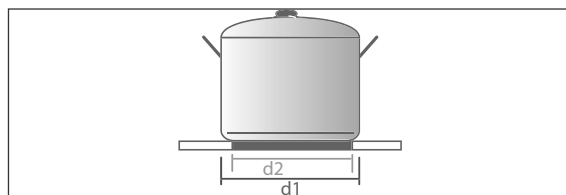
You should not use

- indented or battered pans;
- pans with a rough base;
- pans with a rounded base;
- coated cookware that is scratched inside.

Ensure that the cookware is placed in the centre of the cooking zone.



Do not use oversized pans that touch the sensor field. Undersized pans with a diameter less than 140 mm are not recognised and therefore cannot be used.



The diameter d1 is always given as the size of the pot or pan. Base diameter d2 is always around 2 cm smaller.

Cooking zones and sensors

The sensors



- When activating the sensors of the sensor fields (3) and (4) always use the entire fingertip and not just the very end of the finger. Your finger must be clean and dry for the sensors to react appropriately.
- The sensors may not be covered by objects.

Switching on cooking zones

1. To switch on the desired cooking zone, touch the ① sensor (6) for approximately 3 seconds.
You will hear a beep.
A red LED flashes above the ① sensor.
2. Within minute touch either
 - the sensor (7) to activate the output setting or
 - the sensor (10) to activate the temperature setting.
 The default value 1200 W and/or 160 °C is displayed.
3. If necessary, change the default output and/or temperature setting using the / sensors (8).
The cooking zone starts to heat up.
The LEDs above the ① sensor and above the sensor (7) and/or the sensor (10) illuminate permanently.
4. You can change the temperature and/or output at any time during operation.

Pot recognition

Pot recognition is installed in the cooking zones. Pot recognition ensures that the cooking zone will heat up only if there is a pot with a ferromagnetic bottom or another object made of the same kind of metal located on that zone. The cooking zone becomes inactive as soon as the pot or the magnetic object is removed. Then the symbol “” appears on the display (5).

Switching off cooking zones

CAUTION

Risk of burns!

If the pot is simply removed from the cooking zone, the cooking zone remains active for another minute. During this minute the cooking zone starts to work again if a pot or another ferrous object is placed on it.

- Always switch the cooking zone off using the ① sensor; never by removing the pot.
- To switch off the cooking zone, touch the ① sensor (6).
You will hear a beep.
All LEDs are switched off, only the residual heat symbol “H” is displayed until the cooking zone has cooled down.

Residual heat display

The cooking zone heats up during operation along with the hot cookware and remains hot after switching off. This is indicated on the display by the residual heat indicator “H”.

CAUTION

Risk of burns!

- If the mains plug is disconnected, any residual heat may not be displayed.

Timer (Auto-off)

The timer ensures that the cooking zone switches off automatically after a pre-set time (cooking time). This function is available on both cooking zones.

Setting the switch-off time

The cooking zone to be switched off via the timer must be in use.

1. Press the ⌚ timer sensor (9).
The LED above the ⌚ timer sensor illuminates.
The cooking time indicator (00:00) flashes on the display.
2. Set the desired cooking time using the +/− sensors (8).
Once you have entered the cooking time, the cooking time indicator flashes 5 times.
The LED above the ⌚ timer sensor remains illuminated to signal that the timer is active.
The remaining cooking time is displayed regularly during cooking.
3. When the cooking time has expired, a tone sounds and the cooking zone is switched off.

Changing the cooking time.

1. To change the cooking time, briefly touch the ⌚ timer sensor.
The cooking time indicator flashes on the display.
2. Change the cooking time using the +/− sensors.
Once you have entered the cooking time, the cooking time indicator flashes 5 times.
The new cooking time is now saved.

Switching off the timer early

- To switch off the timer early, touch the ⌚ timer sensor for approx. 3 seconds.
The LED above the ⌚ timer sensor now switches off again.
The cooking zone remains switched on.

Button lock

Your hob features a button lock to prevent inadvertent adjustments during cooking. If this is activated, only the ① sensor (6) is touch-responsive. All other sensors are locked.

The button lock only affects the associated cooking zone, not the entire hob.

Activating button lock

- Touch the +/− sensors (8) simultaneously.
The display shows “L o c”.
The LED above the padlock symbol illuminates.

Deactivating button lock

- Touch the +/− sensors (8) simultaneously for approx. 3 seconds.
The display now only shows the set output and/or temperature.
The LED above the padlock symbol is not illuminated.
All sensors are responsive again.



If you switch off the cooking zone with the ① sensor while the button lock is activated, this also deactivates the button lock.

The correct heat output

Please refer to this table for which output is suitable for which use. The precise setting depends, however, on various factors, for ex-

ample the type of cookware and the quantity of food. Deviations are possible.

Heat output	Suitable cooking process
200 W – 400 W	Careful heating of small amounts of food. melting chocolate, butter and foods that burn easily Light simmering. Warming up slowly.
600 W	Reheating food. Fast simmering. Cooking rice.
600 W – 800 W	Making pancakes.
1000 W – 1200 W	Steaming. Cooking pasta.
1400 W – 2000 W	Searing/frying. Bringing soup to the boil. Bringing water to the boil.

Cleaning the hob

CAUTION!

Risk of burns!

Improper cleaning can result in burns.

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

NOTICE

Risk of damage to property!

Improper use of the glass ceramic hob can cause damages.

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

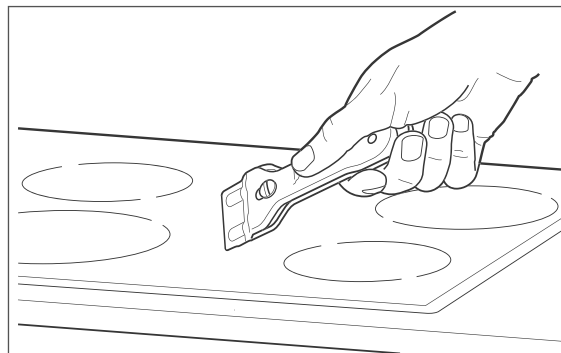
Slight soiling which is not burnt on

1. Switch the hob off.
2. After it has cooled down, wipe light dirt with a damp cloth.
3. If necessary, use a suitable cleaner and wipe with clean water.
4. Then dry the surface with a soft cloth to prevent lime stains.
5. You can easily remove light stains having a pearlescent colour (aluminium residues, such as from aluminium foil) using a com-

mercially available detergent that is specifically available for such cleaning.

6. Vinegar is good for removing lime stains.

Hard, baked-on dirt



1. Stubborn stains are best removed using a scraper after cooling. You can also find special cleaning agents in specialized shops.
2. Finally, wipe the surface with a damp cloth.
3. Treat the hob with a special care product after cleaning.

Removing sugary or starchy food waste, plastics or aluminium foil

NOTICE

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

1. If possible, remove residues while hot from the hot cooking zone surface using an appropriate scraper.
2. Once the hob has cooled down, you can remove stubborn dirt by using a specially made, commercially available detergent.
3. Treat the hob with a special care product after cleaning.

Something has boiled over on the sensors

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

 If the sensors are dirty or damp, they may not work. The hob may also switch itself off.

Troubleshooting

Troubleshooting table

Problem	Possible causes	Solutions/tips
The hob cannot be switched on; the display is blank.	The power supply has been interrupted.	Check whether the socket has power and whether the mains plug is properly plugged into the socket.
The sensors do not react.	The button lock is activated.	Switch the button lock off (see „Button lock“ on page GB-12).
The sensors respond poorly.	There is a film of water over the sensors.	Clean and dry the sensor field.
	You are not touching the sensors with you entire fingertip.	Always touch the sensors with your entire fingertip, not just the very end of the finger.
Fissures or cracks in the hob.	 WARNING! Risk of electric shock and short circuit! ■ Disconnect the mains plug immediately and stop using the hob.	
The cookware does not heat up and the message „U“ appears on the display.	The cookware is not recognised because it is not suitable for induction hobs.	Only use suitable cookware (see „The right cookware“ on page GB-10).
	The cookware is too small or is not centred on the cooking zone.	Only use cookware with a diameter of at least 14 cm and place it in the centre of the cooking zone.
The cookware makes a crackling or whirring noise.	These noises are related to the design and do not constitute a defect.	No measures required
The cookware emits a whistling sound when on a high heat setting.		
Fan noise	The hob fan is running when a cooking zone is switched on. It continues to run for a while after switch-off.	Only disconnect the mains plug once the fan has stopped.
The hob switches off automatically.	The timer was activated.	See page GB-12.

WARNING!

The hob works with 230 V mains voltage. 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.



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

Error message in the display

Error code	Problem	Solution
E1 / E2	Error or open circuit on the temperature sensor of the ceramic plate.	Contact our customer service.
E3	The hob is overheating.	Switch off the cooking zone and let it cool down before you switch it back on again.
E4 / E5	Error or open circuit on the temperature sensor of the electronics.	Contact our customer service.
E6	The electronics are overheating.	Switch off the cooking zone and let it cool down before you switch it back on again.
E7	The mains voltage is too low.	Ensure that the hob is operated with a voltage of 230 V ~ / 50 Hz.
E8	The mains voltage is too high.	
EB	Error on the temperature sensor of the ceramic plate.	Contact our customer service.

Our Customer Service

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

Name of appliance	Model	Order number
<i>hanseatic</i> Inductive glass ceramic hob	MC-ID356	74062547

Advice, order and complaint

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

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

Repairs and spare parts

Customers in Germany

- Please contact our technical service:
Telephone 0 18 06 18 05 00
(landline 20 cents/call,
mobile max 60 cents/call)

Customers in Austria

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

Please note:

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

Environmental protection

Disposing of old electrical devices in an environmentally-friendly manner



Electrical devices 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.

Energy saving tips

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

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

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

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

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

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.

Technical specifications

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

Brand	<i>hanseatic</i>
Model identifier:	MC-ID356
Order number:	74062547
Type of hob:	Electric hob
Number of cooking zones:	2
Heating technology:	Induction cooking zones
Left cooking zone:	Ø 17.0 cm; 2.0 kW
Right cooking zone:	Ø 17.0 cm; 1.5 kW
Energy consumption per cooking zone, left ^{*)} :	EC _{electric cooking} = 190.4 Wh/kg
Energy consumption per cooking zone, right ^{*)} :	EC _{electric cooking} = 193.2 Wh/kg
Energy consumption of the hob per kg ^{*)} :	EC _{electric hob} = 191.8 Wh/kg
Mains voltage, fuse:	220–240 V~; 50 Hz/60 Hz
Power consumption:	max. 3500 W
Appliance measurements (W × D × H):	565 mm × 360 mm × 65 mm
Weight	5 kg

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

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

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