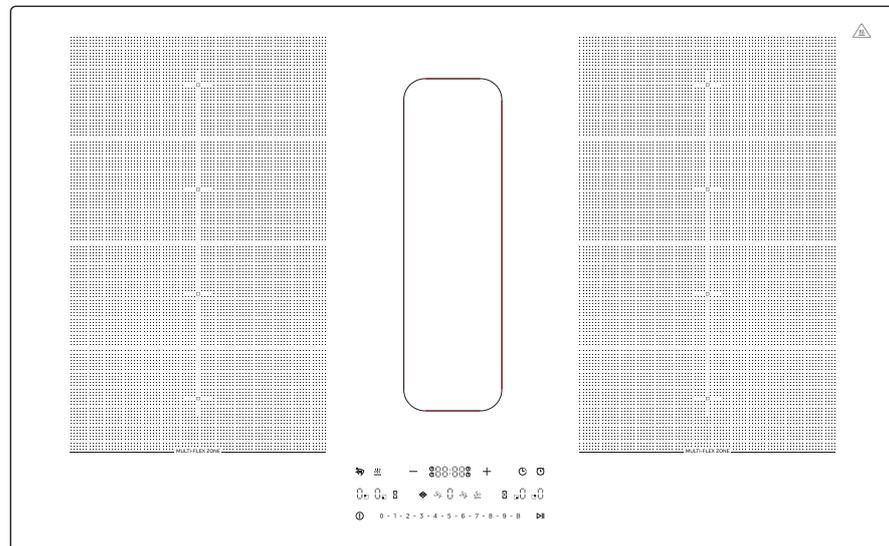


HDI4B9074SB



hanseatic



Gebrauchsanleitung

Kochfeld mit Dunstabzug

Anleitung/Version:
2401-01513_DE_20250604
Bestell-Nr.: 51177369
Nachdruck, auch auszugs-
weise, nicht gestattet!



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.

Inhaltsverzeichnis

| | | | |
|--------------------------------------|-------|------------------------------------|-------|
| Begriffs- und Symbolerklärung | DE-3 | Voraussetzungen für den sicheren | |
| Begriffserklärung..... | DE-3 | Umgang | DE-39 |
| Symbolerklärung..... | DE-3 | Energieverbrauch | DE-39 |
| Sicherheit | DE-4 | Heizstufen | DE-39 |
| Bestimmungsgemäßer Gebrauch.... | DE-4 | Kochfeld ein-/ausschalten..... | DE-39 |
| Sicherheitshinweise | DE-4 | Kochfeld ein-/ausschalten und | |
| Lieferung | DE-11 | Heizstufe einstellen..... | DE-39 |
| Lieferumfang..... | DE-11 | Booster-Funktion | DE-40 |
| Lieferung kontrollieren | DE-12 | Brückenfunktion | DE-40 |
| Netzanschluss - Hinweise für die | | Pausenfunktion | DE-40 |
| Elektrofachkraft | DE-13 | Dunstabzug verwenden | DE-41 |
| Anschlussbedingungen | DE-13 | Zusatzfunktionen | DE-41 |
| Netzanschlussleitung anschließen .. | DE-13 | Weitere Einstellungen | DE-42 |
| Einbau | DE-14 | Pflege und Wartung | DE-44 |
| Der richtige Einbauort..... | DE-14 | Kochfeld reinigen | DE-44 |
| Arbeitsplatte vorbereiten..... | DE-14 | Dunstabzug reinigen | DE-45 |
| Einbauarten | DE-16 | Fehlersuchtablelle | DE-46 |
| Umluft A..... | DE-17 | Service..... | DE-49 |
| Umluft B | DE-19 | Abfallvermeidung, Rücknahme und | |
| Umluft C..... | DE-22 | Entsorgung | DE-50 |
| Abluft D..... | DE-27 | Abfallvermeidung | DE-50 |
| Abluft E | DE-30 | Kostenlose Altgeräte-Rücknahme ... | DE-50 |
| Filtersystem installieren | DE-32 | Entsorgung | DE-50 |
| Geräteteile und Bedienelemente | DE-33 | Verpackung..... | DE-51 |
| Informationen zum Kochfeld..... | DE-35 | Anhang | DE-52 |
| Glaskeramik-Kochfeld..... | DE-35 | Produktinformation gemäß VO (EU) | |
| Wirkungsprinzip eines induktiven | | Nr. 65/2014 | DE-52 |
| Kochfelds..... | DE-36 | Produktinformation gemäß VO (EU) | |
| Geräusentwicklung bei der | | Nr. 66/2014 | DE-53 |
| Benutzung des Kochfelds | DE-36 | Technische Daten | DE-54 |
| Das richtige Kochgeschirr..... | DE-37 | | |
| Topferkennung..... | DE-37 | | |
| Sensoren richtig bedienen | DE-37 | | |
| Restwärmeanzeige | DE-38 | | |
| Tipps zum Energiesparen..... | DE-38 | | |
| Bedienung | DE-39 | | |

Begriffs- und Symbolerklärung

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.

Symbolerklärung

Folgende Symbole finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung bzw. auf dem Gerät:

 Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.

 VORSICHT Heiße Oberfläche

Sicherheit

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Das Gerät ist zum Kochen und Braten von Speisen bestimmt.

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

Dieses Gerät darf nicht an nicht stationären Aufstellungsorten betrieben werden (z. B. Schiffen).

Das Gerät 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).

Das Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem externen Fernwirkssystem bestimmt.

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

Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Gerät vor.

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, Reinigung etc.

Risiken für Kinder und bestimmte Personengruppen

WARNUNG

Erstickungsgefahr für Kinder!
Kinder können sich in der Verpackungsfolie verfangen oder Kleinteile verschlucken und ersticken.

- Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen lassen.

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

VORSICHT

Verletzungsgefahr!

Kinder und bestimmte Personengruppen unterliegen einem erhöhten Risiko, sich beim Umgang mit dem Gerät zu verletzen.

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

Risiken im Umgang mit elektrischen Haushaltsgeräten

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

- Das Gerät nur in Innenräumen verwenden. Nicht in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiterbetreiben, wenn es:
 - ⇒ sichtbare Schäden aufweist, z.B. die Anschlussleitung defekt ist,
 - ⇒ Rauch entwickelt oder verbrannt riecht,
 - ⇒ ungewohnte Geräusche von sich gibt.
In einem solchen Fall Netzstecker aus der Steckdose ziehen bzw. Sicherung herausschrauben/ausschalten und unseren Service kontaktieren.
- Das Gerät entspricht der Schutzklasse I und darf nur an eine Steckdose mit ordnungsgemäß installiertem Schutzleiter angeschlossen werden. Beim Anschließen darauf achten, dass die richtige Spannung anliegt. Nähere Informationen hierzu finden Sie auf dem Typenschild.
- Falls der Netzstecker nach dem Anschluss nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; ziehen Sie gegebenenfalls eine Fachkraft zurate.
- Das Gerät darf erst nach Abschluss sämtlicher Installations- und Montagearbeiten an das elektrische Netz angeschlossen werden.
- Niemals das Gehäuse öffnen.
- Netzkabel
 - ⇒ Netzkabel so verlegen, dass es nicht zur Stolperfalle wird.
 - ⇒ Netzkabel nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
 - ⇒ Netzkabel nicht verlängern oder verändern.
 - ⇒ Netzstecker und -kabel von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
 - ⇒ Netzstecker und Netzkabel nie in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- 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.
- Wenn eigenständige oder unsachgemäße Reparaturen am Gerät vorgenommen werden, können Sach- und Personenschäden entstehen und die Haftungs- und Garantieansprüche verfallen. Niemals versuchen, das Gerät selbst zu reparieren.
- Eingriffe und Reparaturen am Gerät dürfen ausschließlich autorisierte Fachkräfte vornehmen. Wenden Sie sich im Bedarfsfall an unseren Service.
- Bei Reparaturen dürfen ausschließlich Teile verwendet werden, die den ursprünglichen Gerätedaten entsprechen.
- Im Fehlerfall sowie vor umfangreichen Reinigungsarbeiten den Netzstecker aus der Steckdose ziehen bzw. die Sicherung ausschalten/herausdrehen.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnung stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände einstecken können.
- Das Gerät regelmäßig auf Schäden prüfen.

- Das Gerät niemals mit einem Hochdruck- oder Dampfreiniger reinigen.

WARNUNG

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu einem Brand, zu Verletzungen und zu Sachschäden führen.

- Beachten, dass das Gerät nicht für den Betrieb mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Fernwirksystem bestimmt ist.

Sicherheit im Umgang mit hitzeerzeugenden Geräten

VORSICHT

Brandgefahr!

Unsachgemäßer Umgang beim Betrieb des Geräts kann zu einem Brand führen.

- Der Anschluss an eine Steckdose, eine Mehrfachsteckdose oder eine Leuchte ist unzulässig.
- Wenn Sie Speisen mit Alkohol zubereiten, lassen Sie den Herd nicht ohne Aufsicht! Die Speisen können sich selbst entzünden.
- Das Gerät nicht mit Decken, Lappen oder Ähnlichem abdecken, da diese Gegenstände heiß werden können und ggf. Brandgefahr besteht.
- Im Brandfall sofort alle Drehregler/Schalter/Taster/Sensoren auf „Aus“ bzw. „0“ stellen und den Sicherungsautomaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen. Verwenden Sie zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke.
- Das Gerät nach dem Erlöschen des Feuers durch unseren Service überprüfen lassen.

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Heiße Teile nicht berühren. Die Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit Küchenhandschuhen oder Topflappenschützen. Nur trockene Handschuhe oder Topflappen verwenden. Nasse Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.
- Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf der Kochebene abgelegt werden, da sie heiß werden können.

Lebensmittel schützen

VORSICHT

Gesundheitsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

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

⚠ VORSICHT

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.
- Pommes Frites eher größer schneiden und bei maximal 180 °C zubereiten.
- 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.
- Bei Backwaren hilft das Einstreichen mit Eiweiß oder Eigelb die Bildung von Acrylamid zu verringern.

Sicherer Umgang mit induktiven Glaskeramik-Kochfeldern/-mulden

⚠ WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

- Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden (Sicherheit ausschalten bzw. herausdrehen). Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikfelds läuft, kann unter Spannung stehen. Unseren Service kontaktieren.
- Keine Gegenstände auf die Glaskeramik fallen lassen. Auch kleine Gegenstände können große Schäden verursachen, wenn sie punktförmig auf die Glaskeramik treffen.

- Zum Reinigen der Kochmulde keine Dampf- oder Hochdruckreiniger benutzen. Wasserdampf kann durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen der Kochmulde geraten und einen Kurzschluss verursachen.

⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr für Kinder!

Kinder können sich beim Spielen über, auf und an dem Kochfeld verletzen.

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

⚠ VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

- Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf der Kochebene abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Die Kochzonen 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.

- Nach dem Gebrauch ist die Kochplatte durch ihre Regel- und/oder Steuereinrichtungen auszuschalten. Nicht allein auf die Topferkennung verlassen.

VORSICHT

Brandgefahr!

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

- NIEMALS versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.
- Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Kochvorgang ist ständig zu überwachen.
- Es dürfen nur Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Kochmuldenherstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Gerätes freigegebenen Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen oder eingebaute Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgittern oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.
- Das Kochfeld nach dem Kochen immer vollständig ausschalten.

VORSICHT

Verletzungsgefahr!

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

- Beim Auspacken und Einbauen des Kochfelds Schutzhandschuhe tragen.

VORSICHT

Gesundheitsgefahr für Personen mit einem Herzschrittmacher!

In unmittelbarer Nähe des eingeschalteten Kochfeldes entsteht ein elektromagnetisches Feld. Eine Beeinträchtigung des Herzschrittmachers ist jedoch unwahrscheinlich.

- Den Gebrauch eines Induktionskochfelds vorab mit Ihrem Arzt besprechen.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Ein unsachgemäßer Gebrauch kann zu Schäden am Gerät selbst oder an Kochutensilien führen.

- Glaskeramikoberfläche und Topfboden vor dem Benutzen abwischen, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu entfernen.
- Schweres Geschirr nicht über das Kochfeld schieben; die Glaskeramik kann zerkratzen.
- Möglichst nur ferromagnetische Kochgefäße aus emailliertem Stahl, Guss-eisen oder spezielles Induktionsgeschirr aus rostfreiem Edelstahl auf den Kochzonen verwenden.
- Zum Garen auf den Kochzonen ist Geschirr aus Edelstahl, Glas, Keramik, Kupfer oder Aluminium ungeeignet.
- Das Kochfeld erst nach vollständigem Abkühlen der Kochzonen als Arbeits- oder Abstellfläche nutzen. Wärmeempfindliche Materialien wie Plastikschüsseln können sonst beschädigt werden.
- Zucker- oder stärkehaltige Speisereste sowie Reste von Kunststoffen oder Aluminiumfolien sofort entfernen. Sie können das Kochfeld sonst dauerhaft und irreparabel beschädigen.

- Das Gerät regelmäßig mit einem Pflegemittel, das ein spezielles Imprägnieröl für Kochmulden enthält, reinigen und pflegen. Solche Pflegemittel sind über den Fachhandel zu beziehen.
- Keine scharfen abrasiven Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuermittelpulver oder Stahlschwämme verwenden; sie können die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerstören.
- Keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten) in der Nähe oder auf dem Kochfeld ablegen, da sie durch das elektromagnetische Feld beschädigt werden können.

Risiken beim Umgang mit dem Dunstabzug

WARNUNG

Erstickungs-/Explosionsgefahr!
Dem Raum, in dem ein Dunstabzug im Abluftbetrieb arbeitet, wird durch das Gebläse Luft entzogen und nach außen transportiert. Wenn in diesem Raum gleichzeitig raumluftabhängige Feuerstätten wie Gas- oder andere Brennstoffheizungen in Betrieb sind, kann diesen der für die Verbrennung notwendige Sauerstoff entzogen werden. Dies kann dazu führen, dass die Flamme erlischt und Gas austritt bzw. die Abgase in den Raum gesogen werden.

- Es muss für ausreichende Belüftung des Raumes gesorgt werden, wenn der Dunstabzug gleichzeitig mit Geräten betrieben wird, die Gas oder andere Brennstoffe verbrennen.
- Ein gefahrloser Betrieb ist möglich, wenn z. B. durch nicht verschließbare Öffnungen in Türen, Fenstern oder Zuluftmauerkästen die Verbrennungsluft nachströmen kann, und wenn im

Aufstellungsraum ein Unterdruck von höchstens 0,04 mbar erreicht wird. Dadurch wird ein Rücksaugen der Abgase vermieden.

- Bei einer Beurteilung der erforderlichen Maßnahmen muss immer der gesamte Lüftungsverband der Wohnung beachtet werden. Ziehen Sie den zuständigen Schornsteinfegermeister zu Rate.
- Die Abluft nicht in einen Schornstein leiten, der für Abgase von Geräten, die mit Gas oder anderen Brennstoffen betrieben werden, benutzt wird.
- Den Dunstabzug niemals an einen Belüftungsschacht bzw. Raum- oder Abgaskamin anschließen! Die abgeführte Luft darf nicht in einen Kanal geführt werden, in dem Warmluft zirkuliert. Die abgesaugte Luft darf nur durch einen separaten, ausschließlich für den Dunstabzug vorgesehenen Luftkanal nach außen geführt werden.

VORSICHT

Brandgefahr!
Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu einem Brand und zu Sachschäden führen.

- Unter der Dunstabzugshaube darf nicht flambiert werden.
- Frittiert werden darf unter der Dunstabzugshaube nur unter ständiger Beobachtung.
- Achtung: Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch mit einer Gaskochmulde bestimmt.
- Dunstabzugshaube sauber halten. Fettablagerungen können sich bei starker Hitzeeinwirkung entzünden.
- Es besteht Feuergefahr, wenn die Reinigung nicht nach den Angaben der Anweisung ausgeführt wird.

 VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Verletzungen führen.

- Berührbare Teile können heiß werden, wenn sie mit Kochgeräten benutzt werden.
-

 HINWEIS

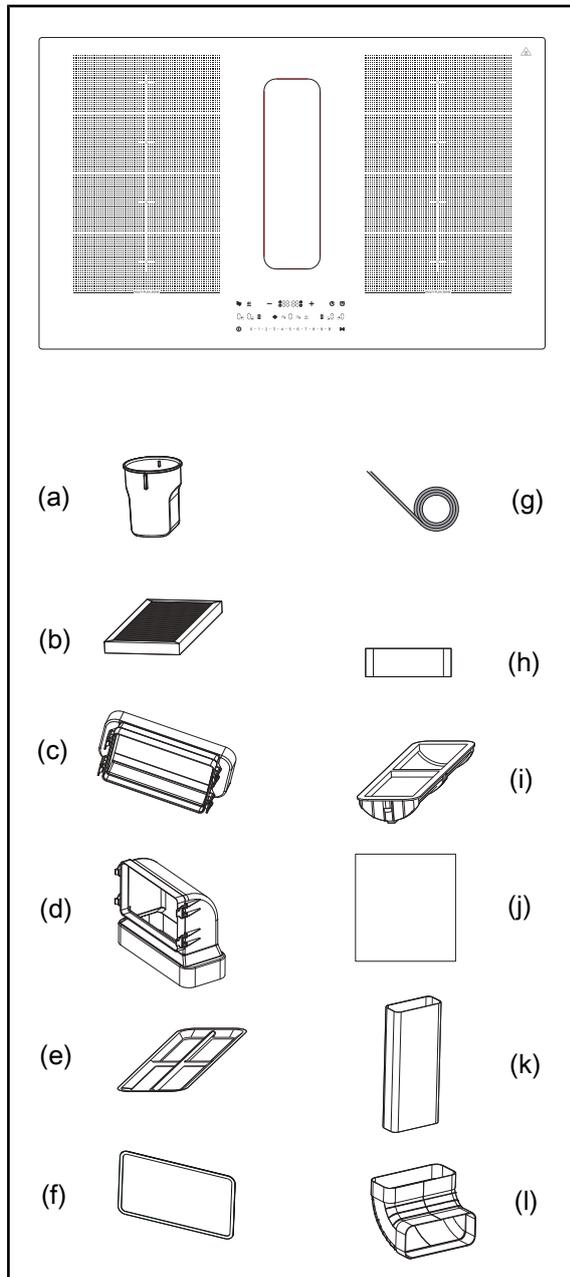
Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Sachschäden führen.

- Beachten Sie, dass bei der Abführung der Abluft behördliche Vorschriften zu beachten sind, die von Bundesland zu Bundesland unterschiedlich sein können. Fragen Sie Ihren Bezirksschornsteinfeger um Rat.
-

Lieferung

Lieferumfang

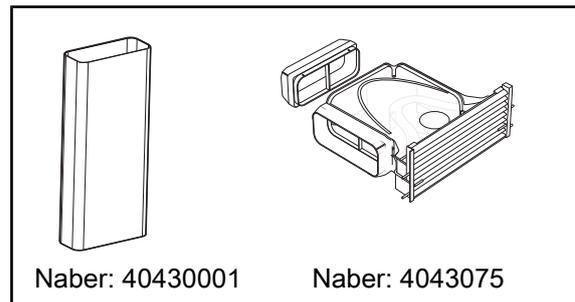


Einbau-Glaskeramik-Kochfeld

Gebrauchsanleitung

- (a) Wasserauffangbehälter
- (b) Hepafilter, 4x
- (c) Adapter
- (d) Eckadapter
- (e) Gitter
- (f) Gumming
- (g) Isolierband
- (h) Klebeband
- (i) Filter
- (j) Bohrschablone
- (k) Langes Rohr
- (l) Eckadapter

Zusätzlich bestellbar



Lieferung kontrollieren

1. Transportieren Sie das Gerät mithilfe einer Transportkarre oder einer zweiten Person.
2. Packen Sie das Gerät vorsichtig aus und entfernen Sie alle Verpackungsteile, Kunststoffprofile, Klebestreifen und Schaumpolster innen, außen und auf der Geräterückseite.
3. Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren.
4. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
5. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
6. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe Kapitel „Service“).

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

- Nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb nehmen.
-

Netzanschluss - Hinweise für die Elektrofachkraft

⚠️ WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

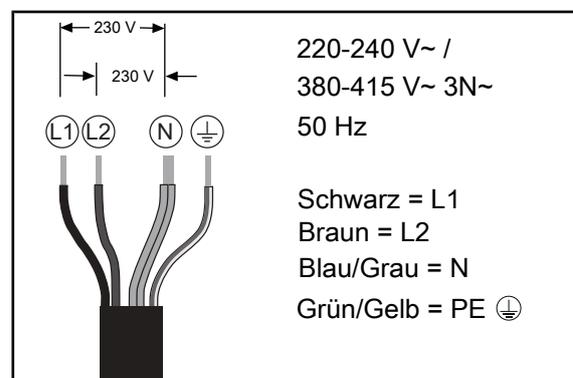
- Das Kochfeld darf nur durch autorisierte Fachkräfte, wie unseren Technik Service, angeschlossen werden. Das gilt auch für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgerätes. Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr 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 3mm 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 (Absicherung) erforderlich.
- Das Kochfeld darf nur mit der vorinstallierten Netzanschlussleitung vom Typ H07RN-F mit einem Leiterquerschnitt von mindestens 5 x 2,5 mm² angeschlossen werden.
- Beim Anschluss müssen die VDE-Bestimmungen sowie die „Technischen Anschlussbedingungen“ beachtet werden.
- Berührungsschutz muss gewährleistet sein.

Netzanschlussleitung anschließen

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



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

Einbau

⚠️ 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. 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.

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

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

- Das Glaskeramik-Kochfeld niemals über einem Backofen ohne Ventilation installieren! Wenn das Glaskeramik-Kochfeld keinen ausreichenden Luftumlauf hat, kann es überhitzen und beschädigt werden.
- Beim Entfernen der Schutzfolien und Klebebänder keine spitzen Gegenstände verwenden.

Der richtige Einbauort

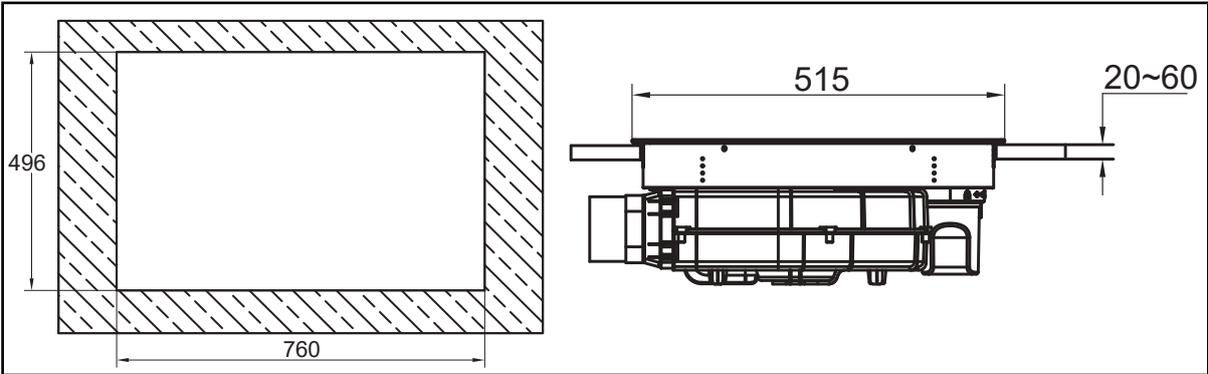
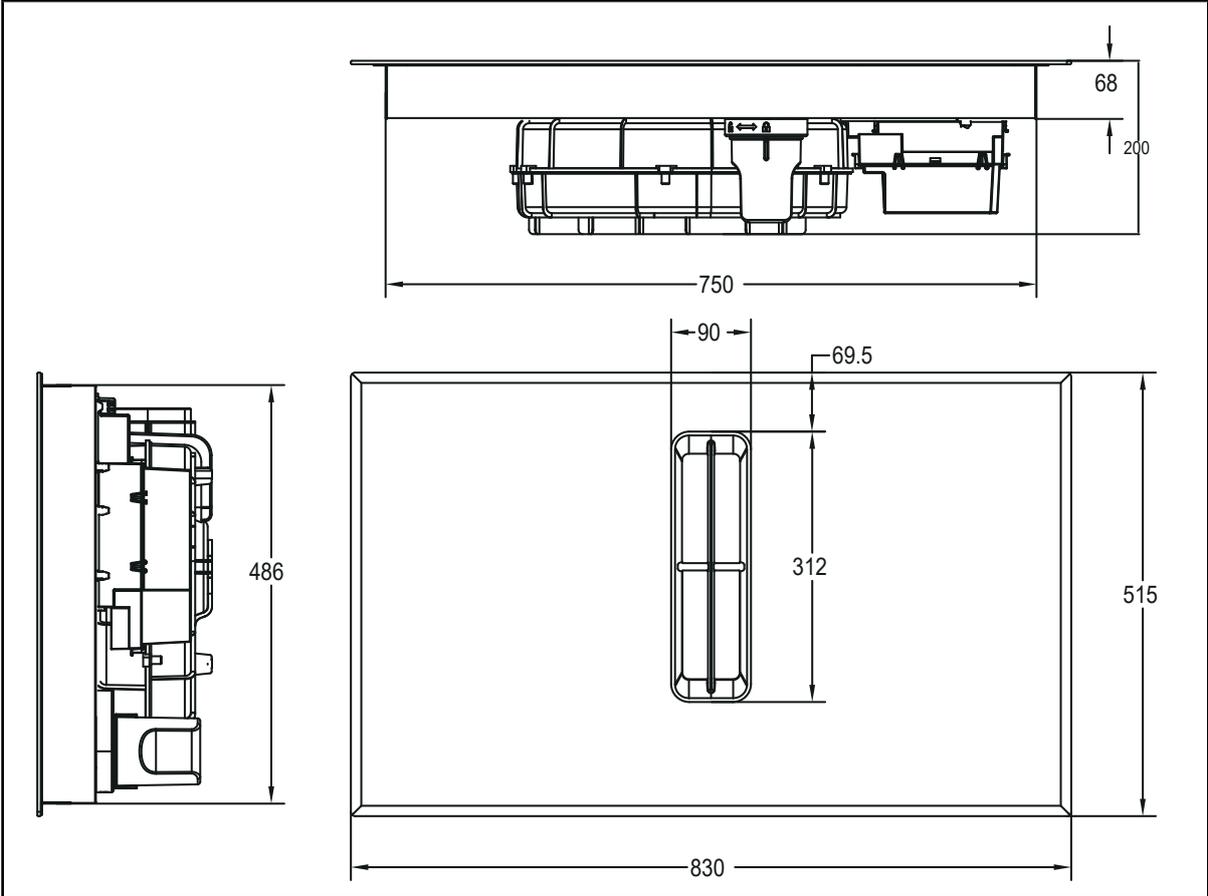
- Das Gerät entspricht der Wärmeschutzklasse „Y“ (EC 335-2-6), d.h. es darf nur auf einer Seite neben höheren Küchenmöbeln, Geräten oder Wänden eingebaut werden.
- Bauen Sie das Gerät nicht direkt neben Kühl- oder Gefrierschränken ein. Durch die Wärmeabgabe steigt deren Energieverbrauch unnötig.

- Unterhalb des gesamten Ausschnitts müssen Sie zur Kühlung mindestens 220 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. Um den Ausschnitt herum muss ausreichend Platz bleiben:
 - links und rechts: min. 50 mm
 - vorne und hinten: min. 50 mm

Arbeitsplatte vorbereiten

Folgende Bedingungen müssen erfüllt sein:

- Die Arbeitsplatte muss 20-60 mm dick sein, waagrecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten abgedichtet sein.
- Das Kochfeld muss an allen Seiten von mindestens 40 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 25 mm breit sein.
- Furniere, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen bis 100 °C hitzebeständig sein (100 °C).
- Das Kochfeld muss so eingesetzt werden, dass der Luftauslass nicht behindert ist.
- Wenn noch kein Ausschnitt vorhanden ist, sägen Sie einen Ausschnitt in die Arbeitsplatte.

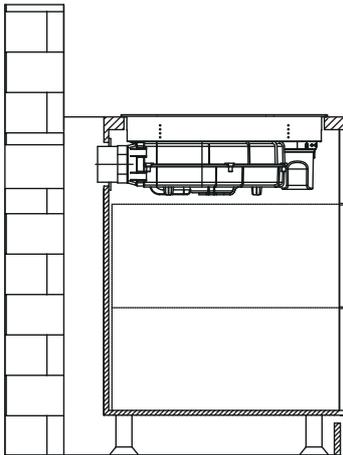


Einbauarten

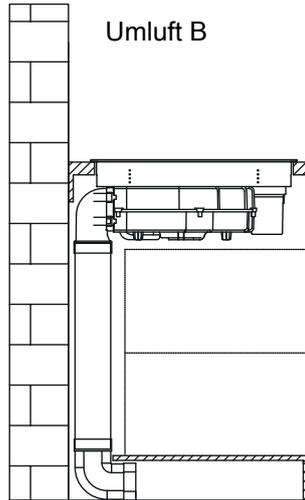


Umluft

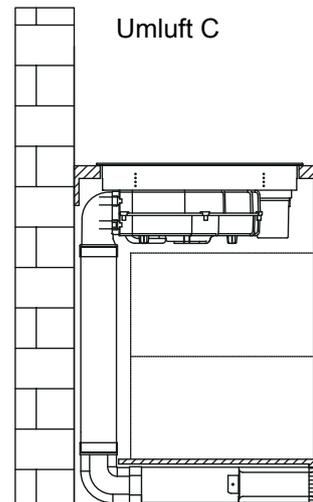
Umluft A



Umluft B

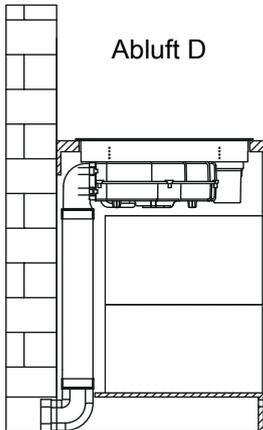


Umluft C

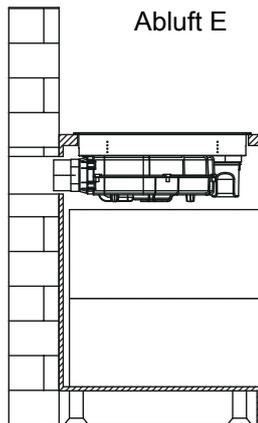


Abluft

Abluft D



Abluft E

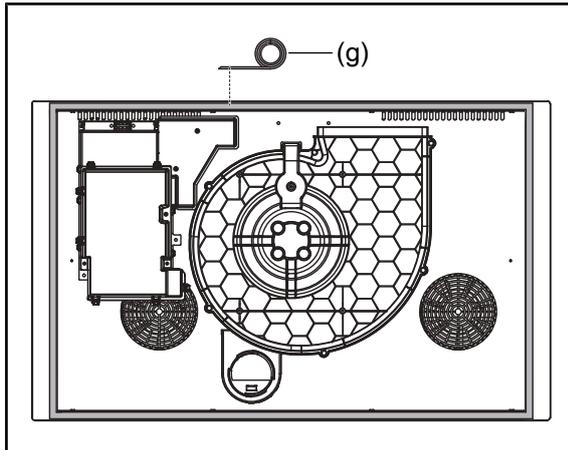


Umluft A

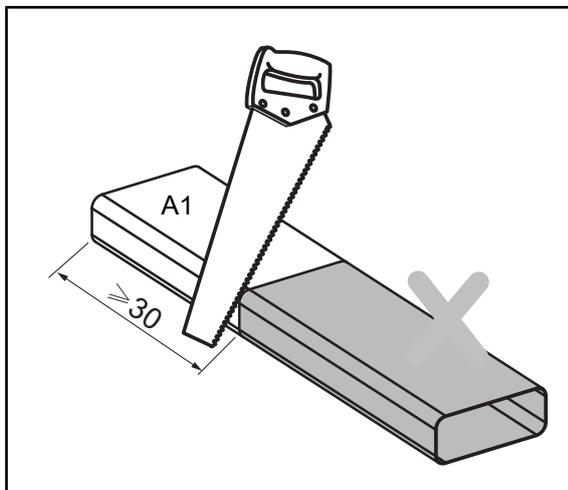
The technical drawing for 'Umluft A' includes the following components:

- Top Left:** A side-view cross-section of the unit. Dimensions include a top width of ≥ 600 , a unit width of 515, a top offset of ≥ 25 , a right offset of ≥ 40 , a minimum height of MIN 215, a top thickness of 64, and a bottom offset of ≥ 60 . The total height is labeled 'H'.
- Top Right:** A parts list showing components (a) through (k):
 - (a) Cup-shaped component
 - (b) Small rectangular component
 - (c) Long rectangular component
 - (d) Square component
 - (e) Small rectangular component
 - (f) Small rectangular component
 - (g) Screw
 - (h) Small rectangular component
 - (i) Square component
 - (j) Large square component
 - (k) Long rectangular component
- Bottom Left:** A perspective view of the unit with a circular callout showing a close-up of the top surface. The text 'Schneiden nach Größe' (Cut to size) is written above the callout. Dimensions for the top surface include a width of 240, a depth of 164, and a small offset of 10.5. The height is 110.
- Bottom Center:** A side-view cross-section of the unit with a dashed vertical line labeled 'Mittellinie' (center line). Dimensions include a total width of 760, a top offset of 64, a top thickness of 110, and a distance of 240 from the left edge to the center line. A small offset of 10.5 is also indicated.
- Bottom Right:** A side-view cross-section of the unit with components (a) and (c) labeled. Component (a) is at the top right and (c) is at the bottom left.

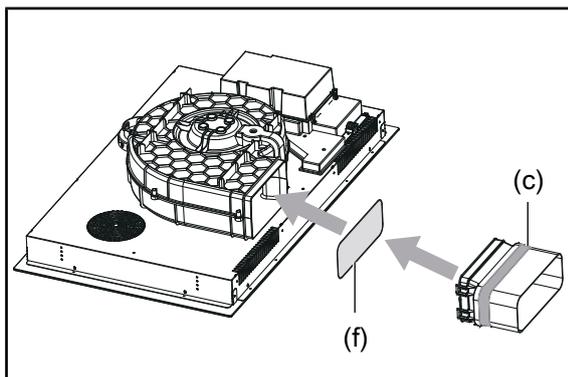
Verwenden Sie die mitgelieferte Bohrshablone, um die Löcher für den Abluftkanal auszuschneiden.



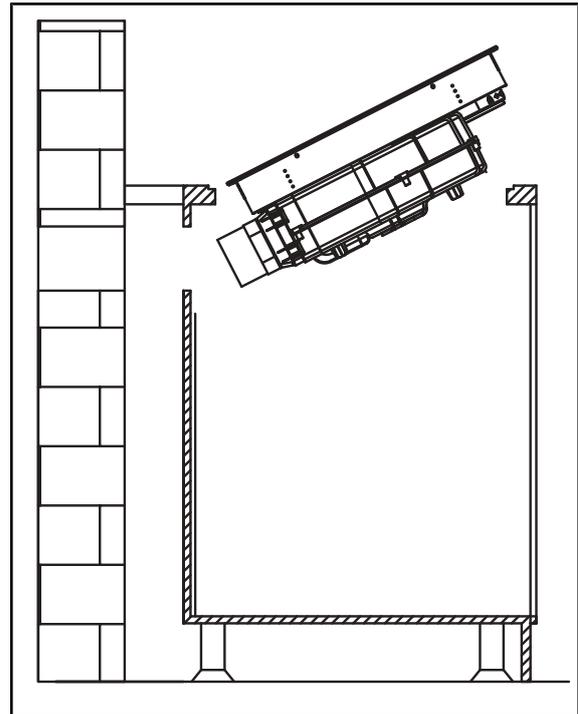
1. Befestigen Sie das Isolierband (g) unterhalb des Geräts.



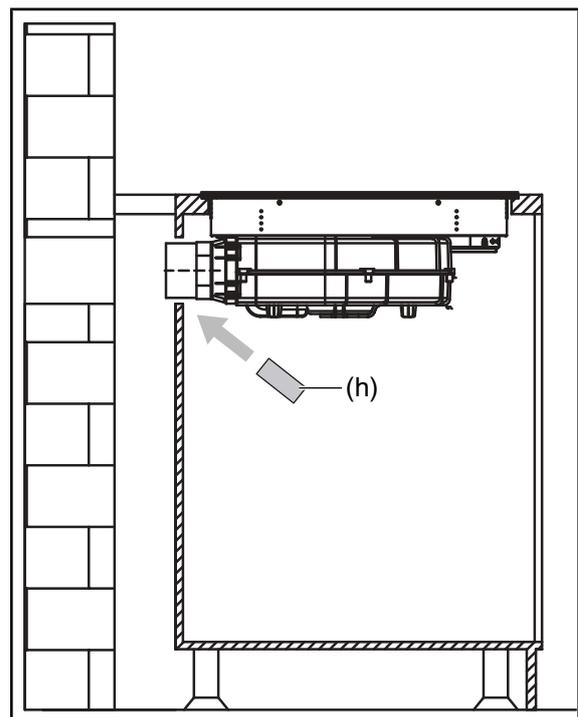
2. Kürzen Sie das Abluftrohr auf die Länge (A) mit mindestens 300 mm.



3. Bringen Sie zuerst den Gummiring (f) an, und befestigen Sie dann den Adapter (c).

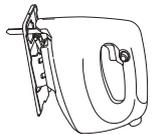
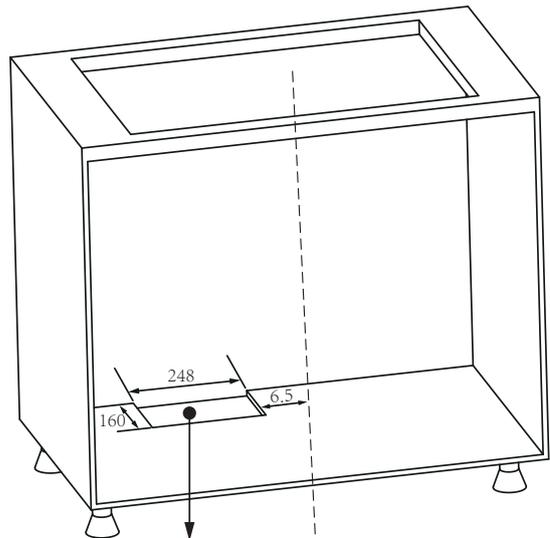
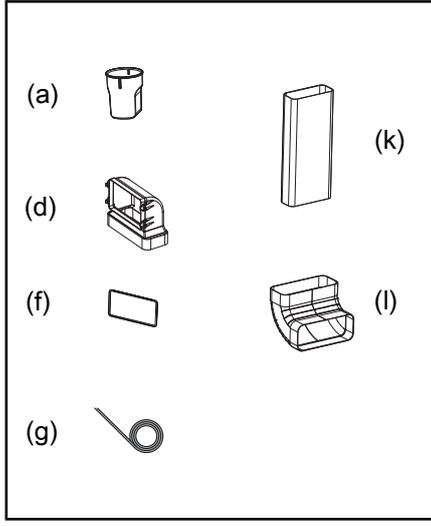
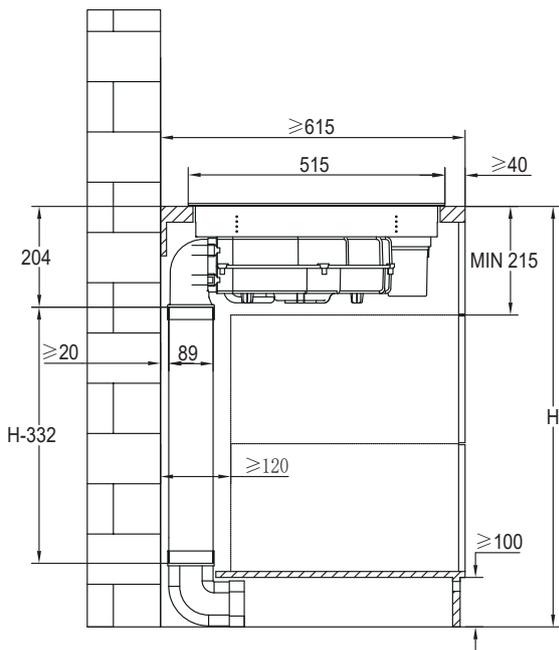


4. Lassen Sie das Gerät in der Arbeitsplatte ein.

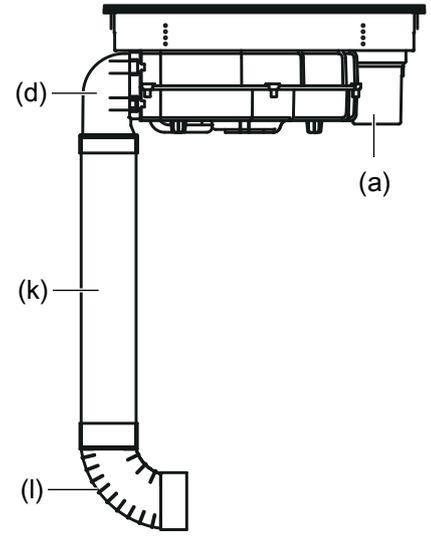


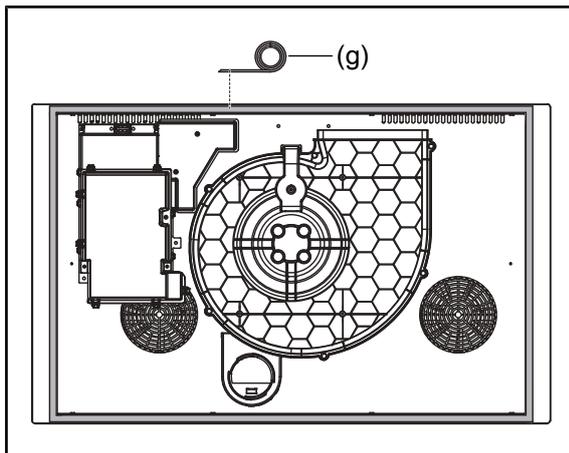
5. Fixieren Sie das Abluftrohr mit dem Klebeband (h).
6. Befestigen Sie den Wasserauffangbehälter (a).

Umluft B

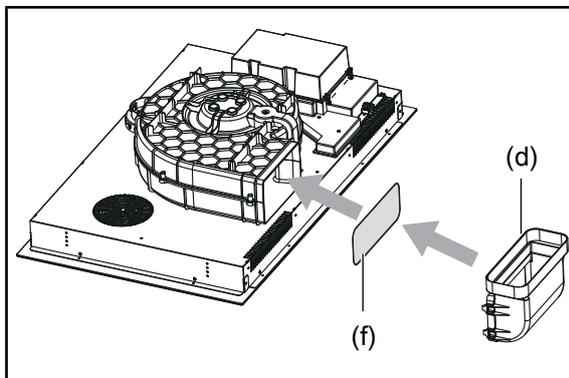


Schneiden nach Größe

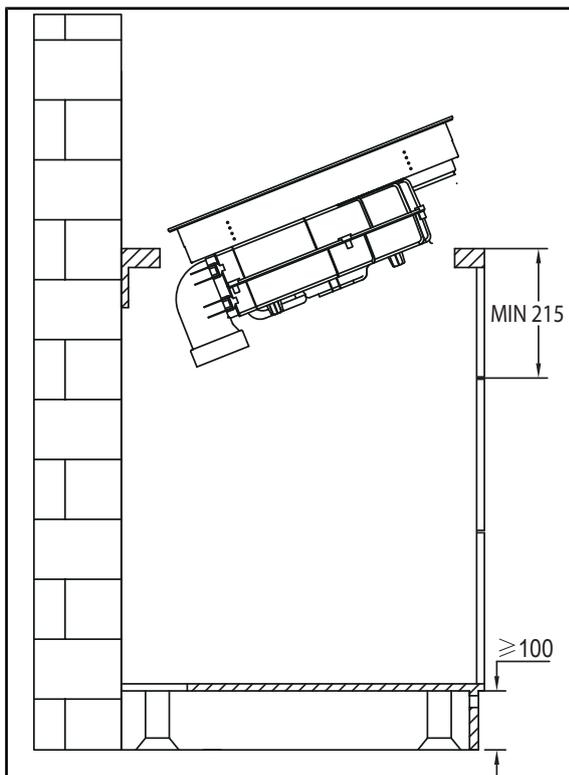




1. Befestigen Sie das Isolierband (g) unterhalb des Geräts.

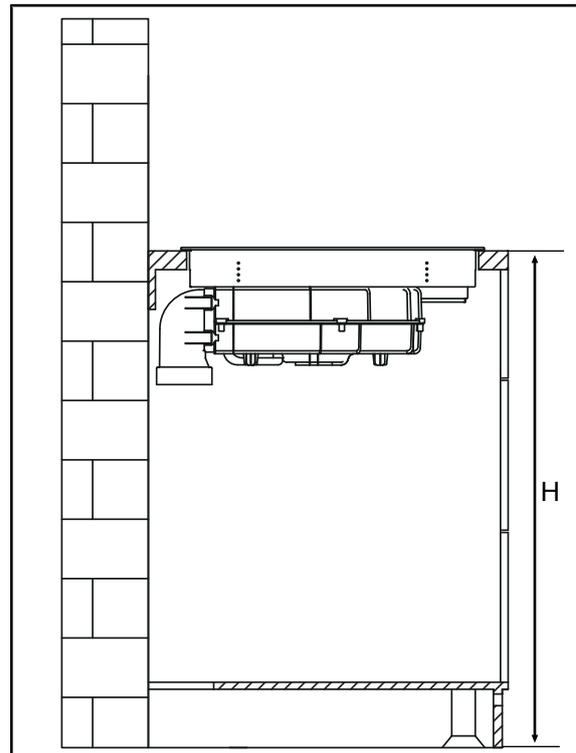


2. Bringen Sie zuerst den Gummiring (f) an, und befestigen Sie dann den Eckadapter (d).

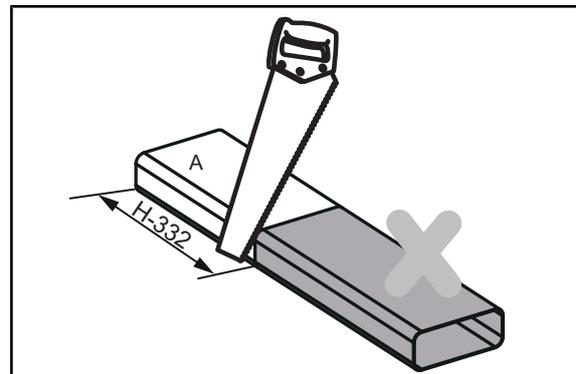


3. Lassen Sie das Gerät in der Arbeitsplatte ein.

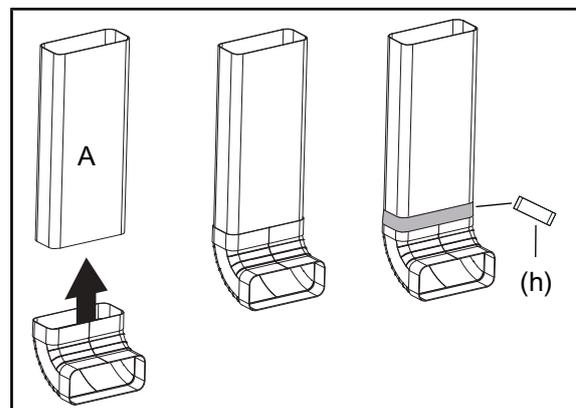
4. Beachten Sie die Maße des Einbauschranks.



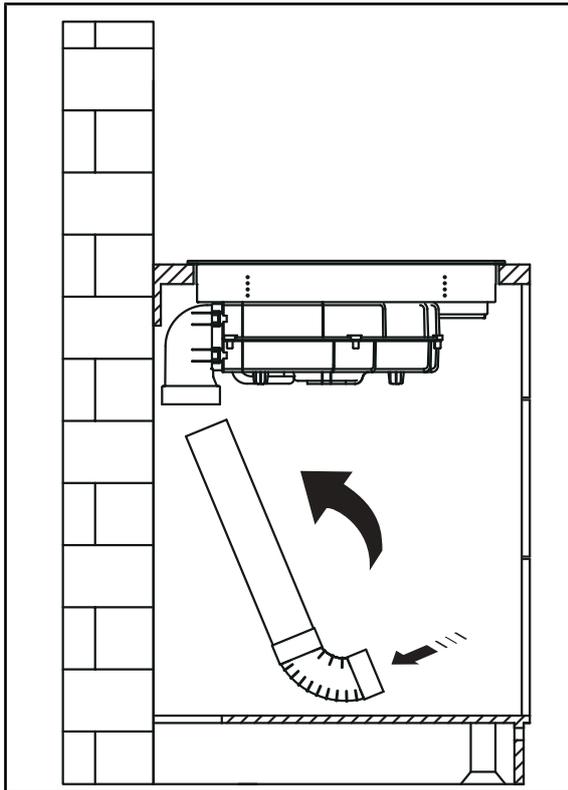
5. Messen Sie die Höhe (H) aus.



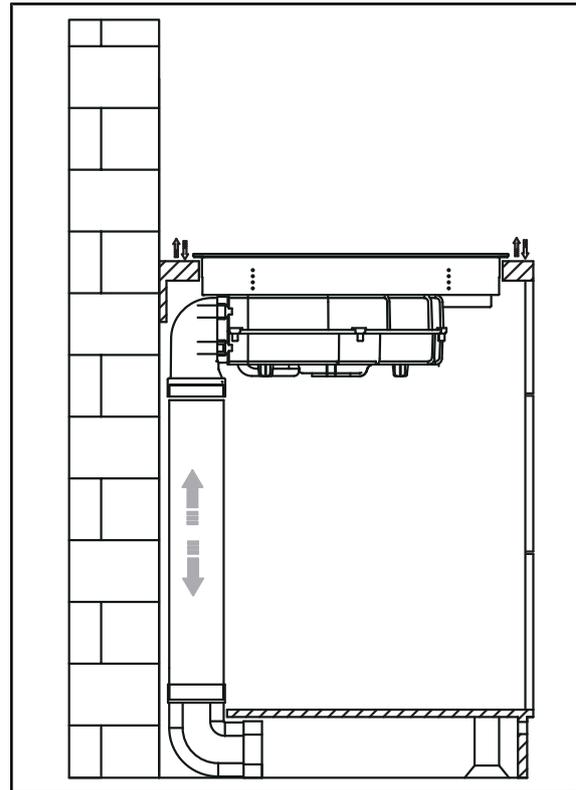
6. Kürzen Sie das Abluftrohr entsprechend der Höhe Ihres Einbauschranks minus 332 mm.



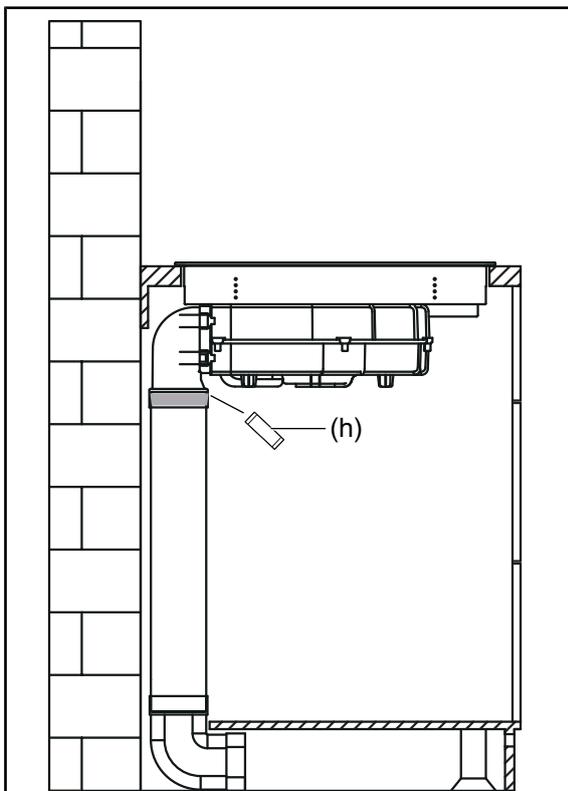
7. Stecken Sie die Eckverbindung auf das Abluftrohr und fixieren Sie es mit dem Klebeband (h).



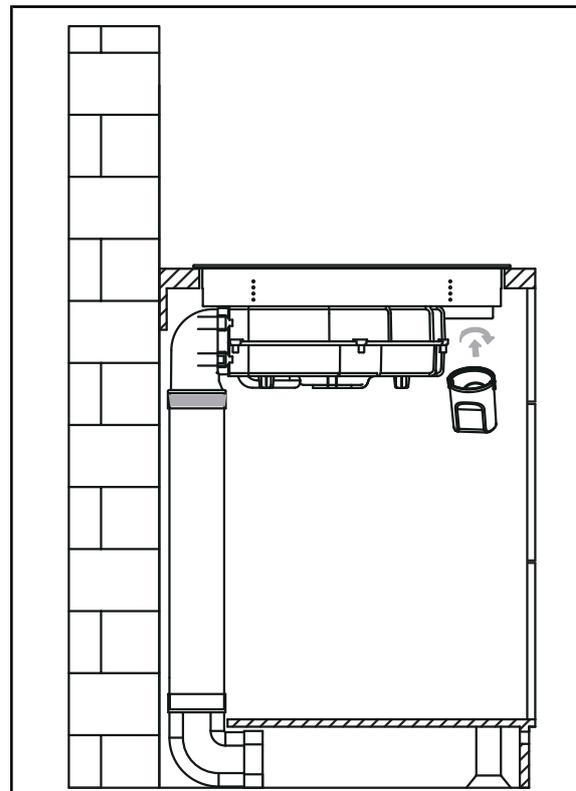
8. Stecken Sie das Abluftrohr in den Einbauschränk, sodass die Eckverbindung unten durch die Aussparung passt.



11. Fixieren Sie beide Teile mit dem Klebeband.

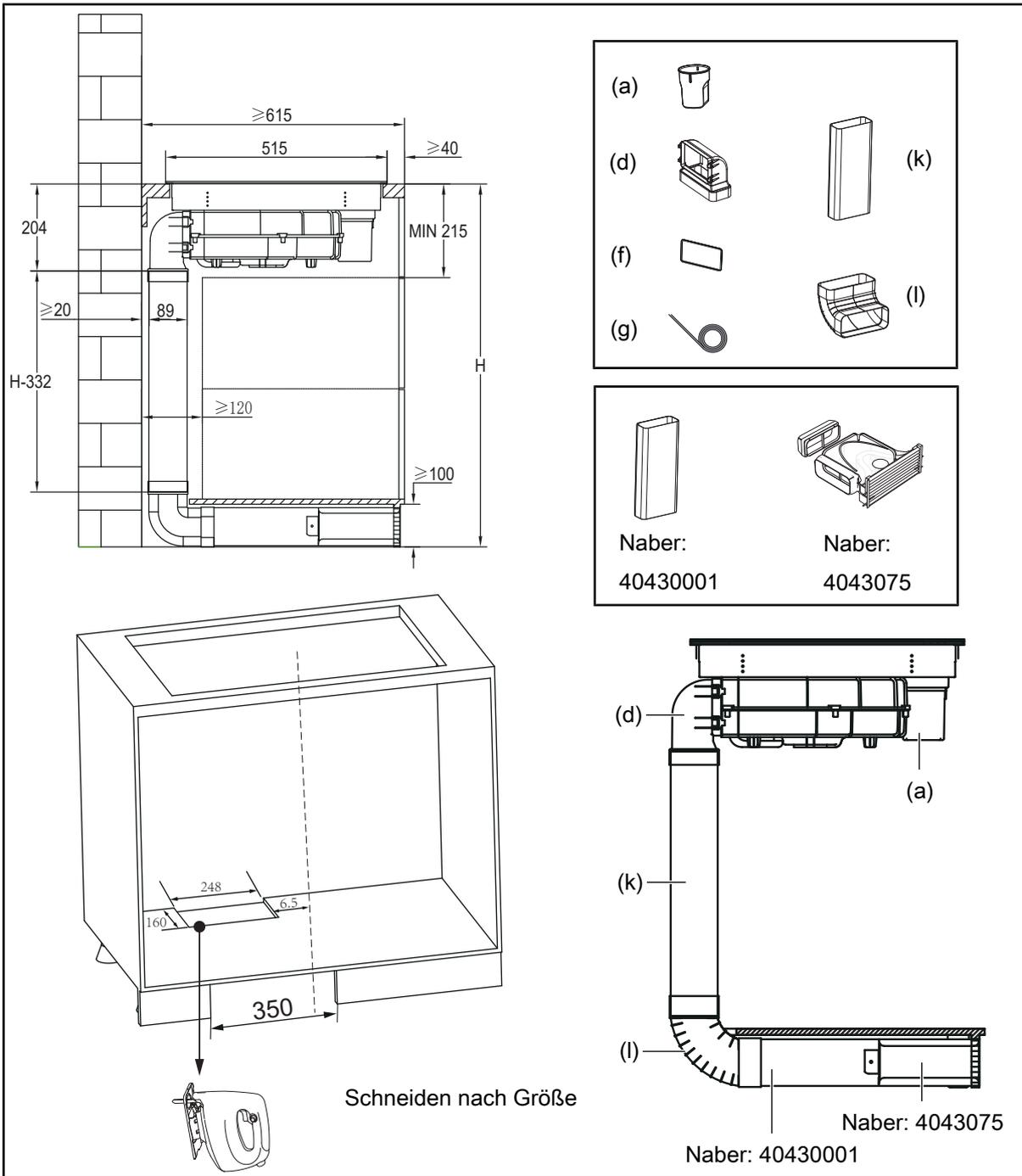


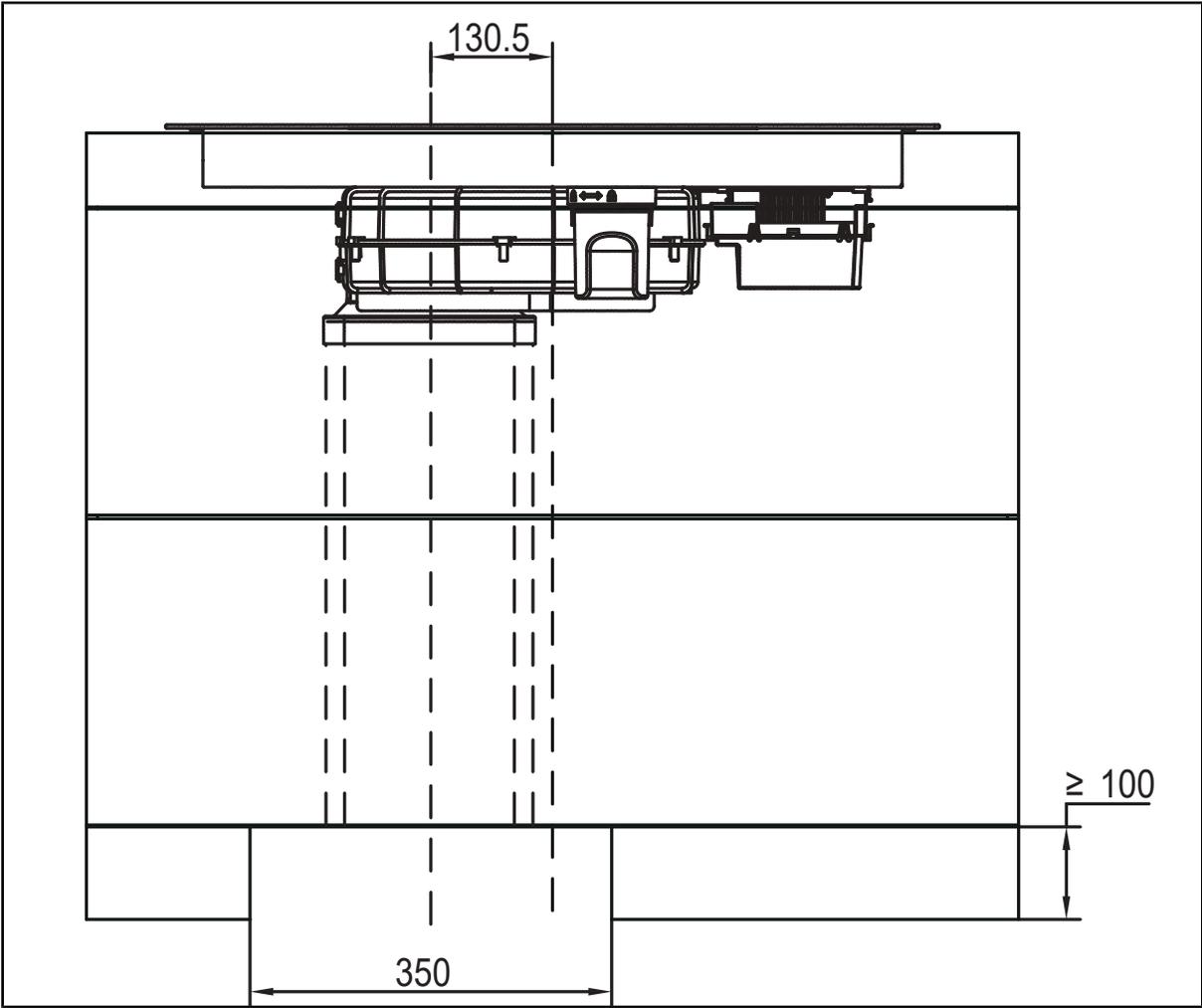
9. Stecken Sie das Abluftrohr in den Eckadapter am Gerät.
10. Richten Sie das Gerät mit der Arbeitsplatte entsprechend aus.

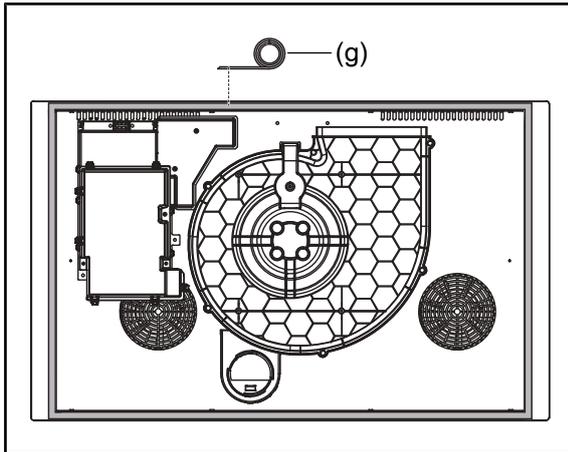


12. Befestigen Sie den Wasserauffangbehälter (a).

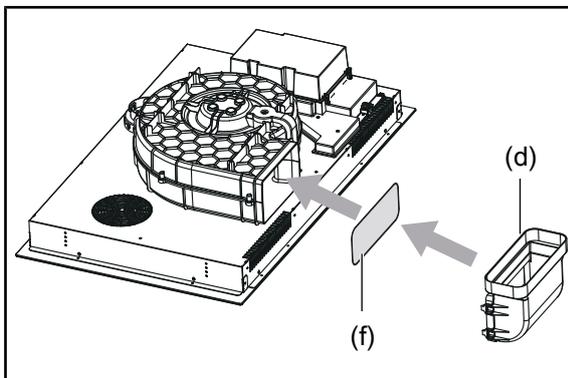
Umluft C



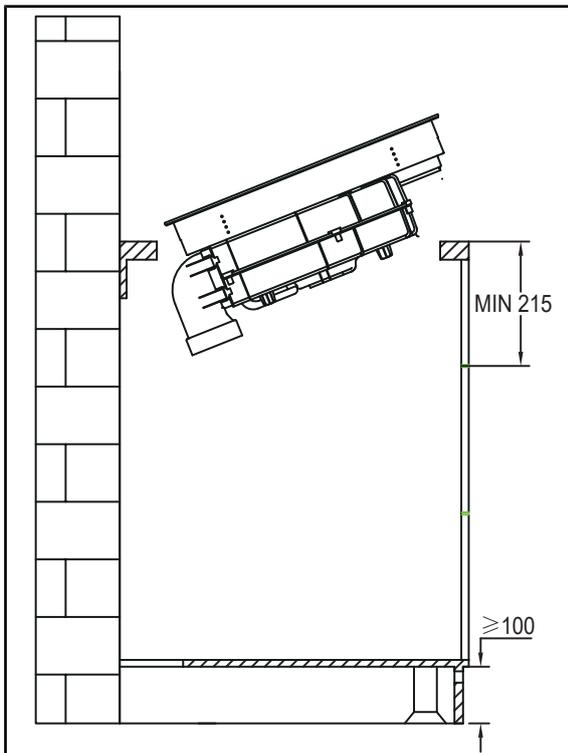




1. Befestigen Sie das Isolierband (g) unterhalb des Geräts.

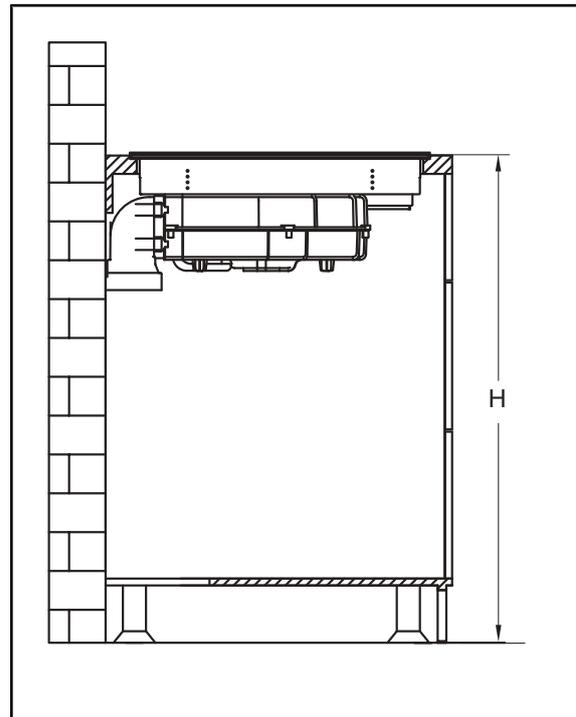


2. Bringen Sie zuerst den Gummiring (f) an, und befestigen Sie dann den Eckadapter (d).

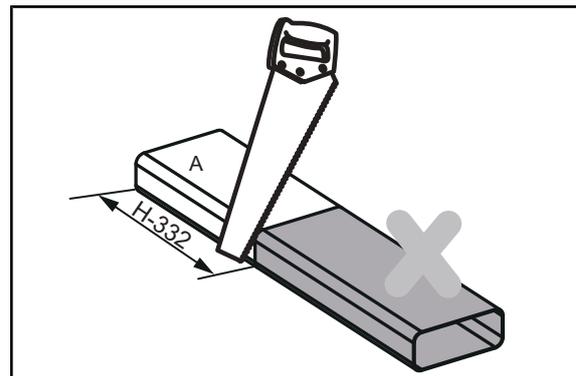


3. Lassen Sie das Gerät in der Arbeitsplatte ein.

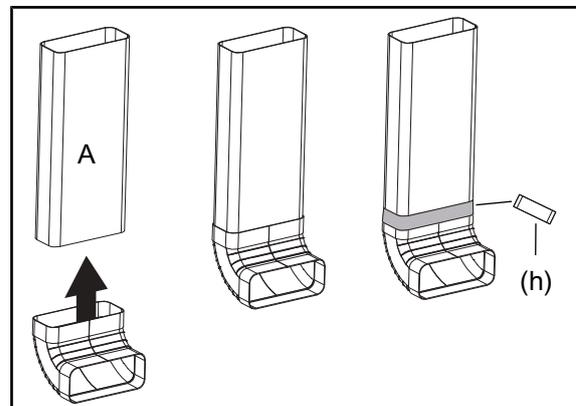
4. Beachten Sie die Maße des Einbauschranks.



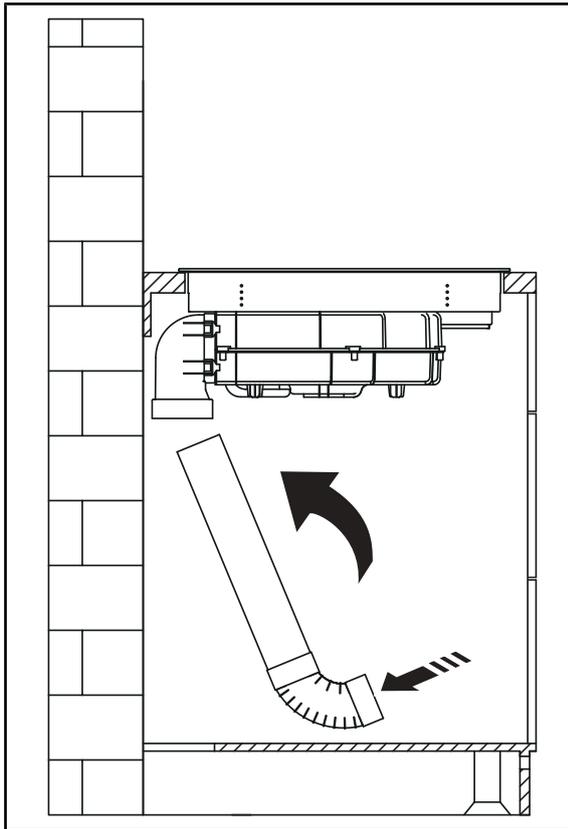
5. Messen Sie die Höhe (H) aus.



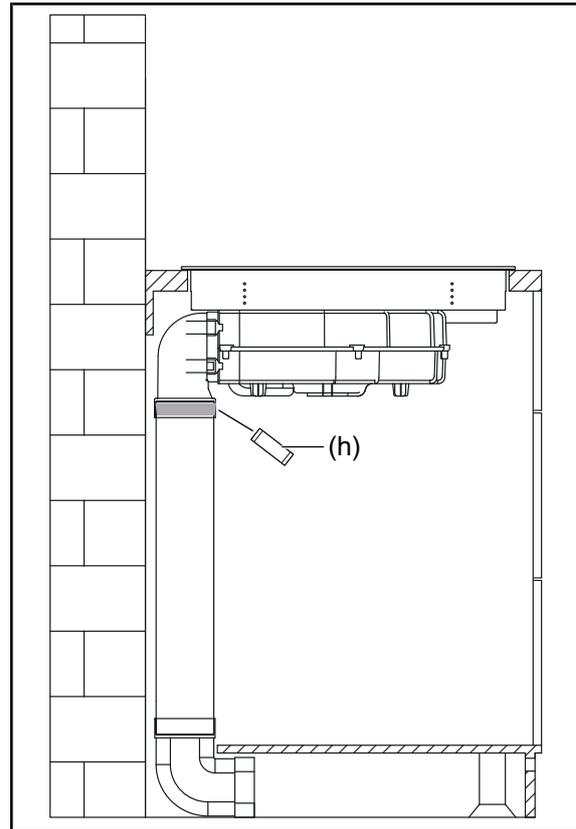
6. Kürzen Sie das Abluftrohr entsprechend der Höhe Ihres Einbauschranks minus 332 mm.



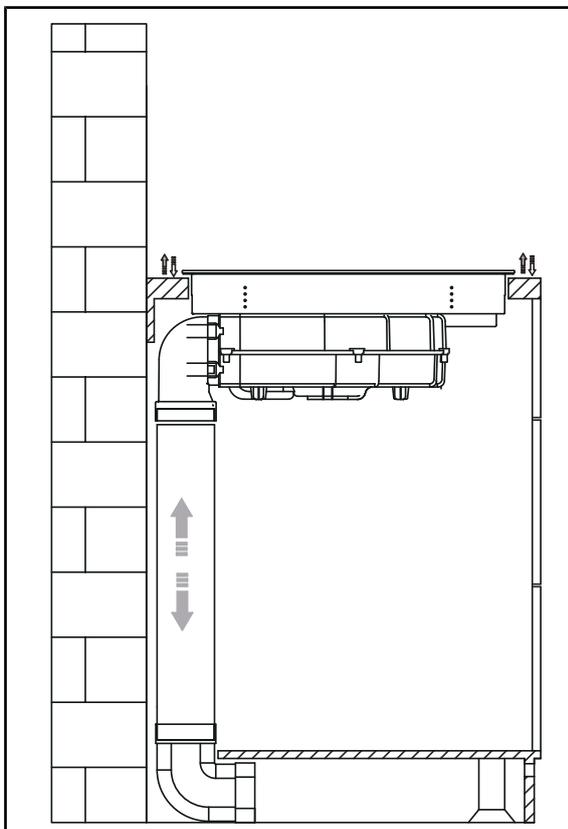
7. Stecken Sie die Eckverbindung auf das Abluftrohr und fixieren Sie es mit dem Klebeband (h).



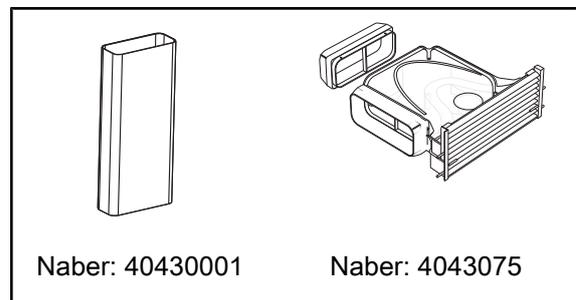
8. Stecken Sie das Abluftrohr in den Einbauschränk, sodass die Eckverbindung unten durch die Aussparung passt.



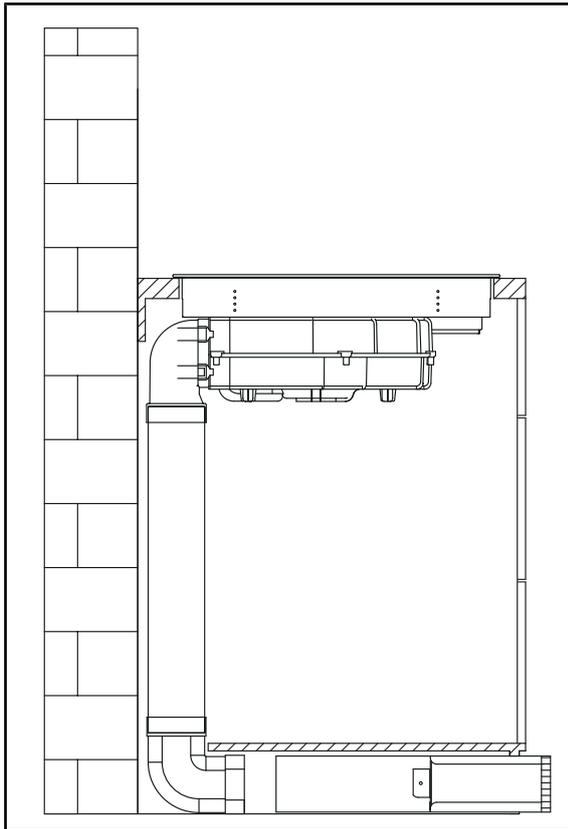
11. Fixieren Sie beide Teile mit dem Klebeband.



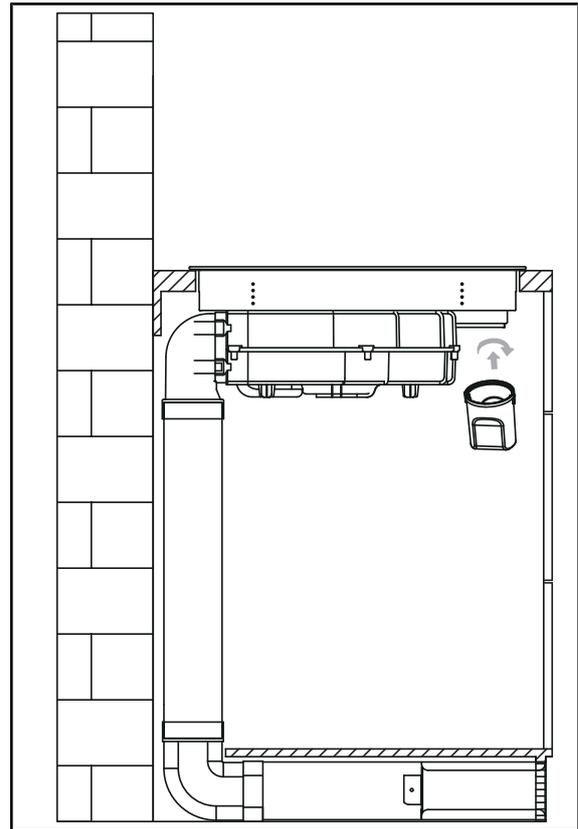
9. Stecken Sie das Abluftrohr in den Eckadapter am Gerät.
10. Richten Sie das Gerät mit der Arbeitsplatte entsprechend aus.



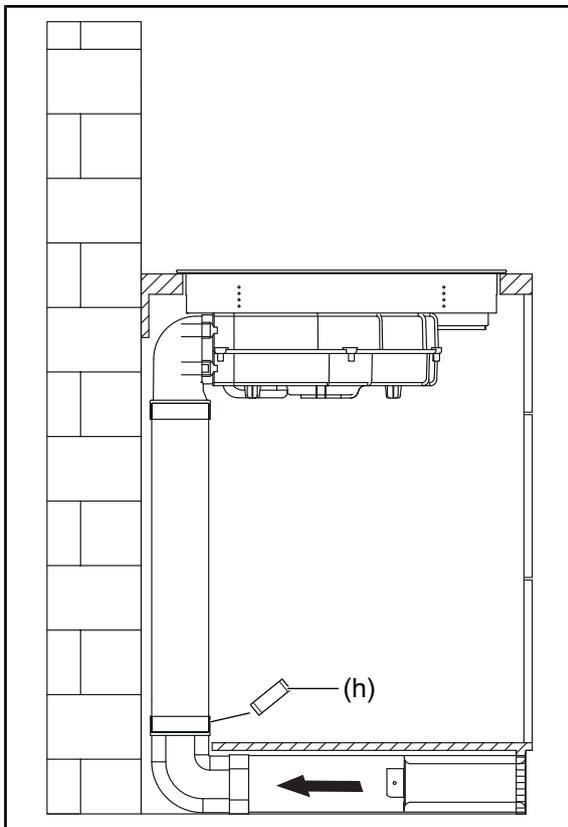
12. Montieren Sie den Umluft-Schränkadapter (nicht im Lieferumfang enthalten) mit 4 Schrauben.



13. Installieren Sie den Umluft-Schrankadapter unter dem Einbauschränk.

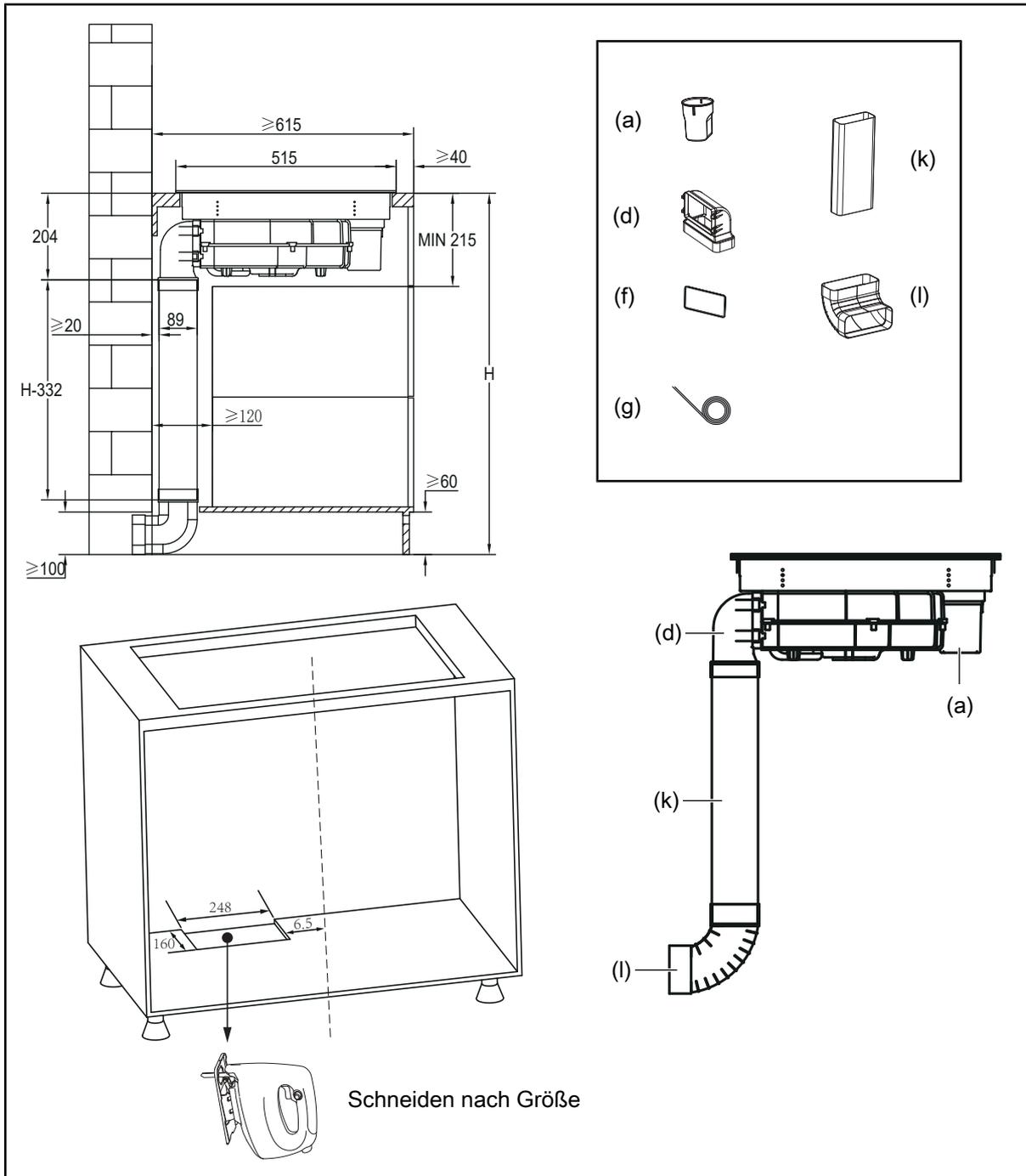


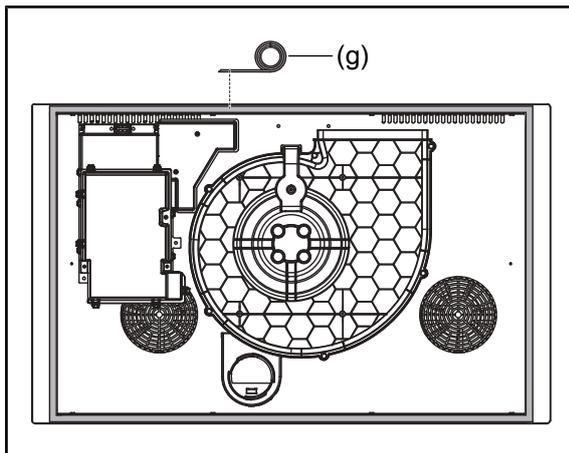
15. Befestigen Sie den Wasserauffangbehälter (a).



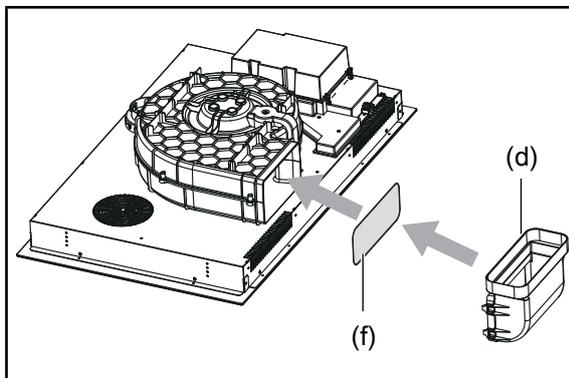
14. Fixieren Sie die Teile mit dem Klebeband.

Abluft D

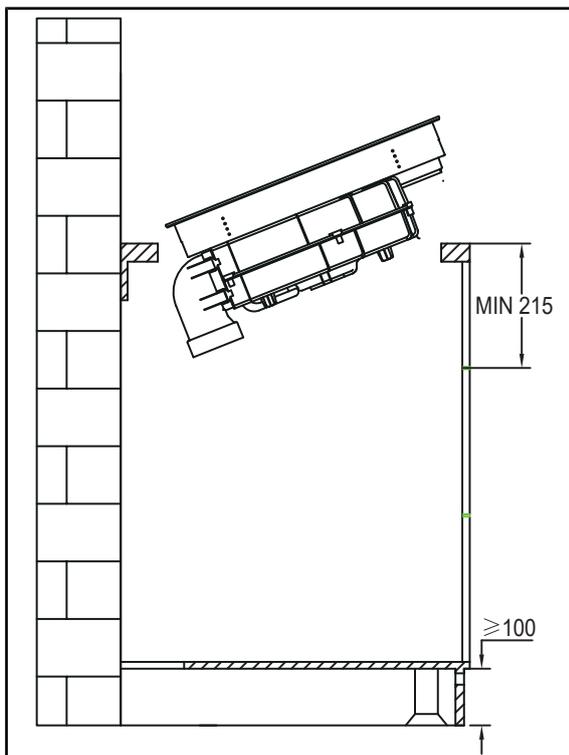




1. Befestigen Sie das Isolierband (g) unterhalb des Geräts.

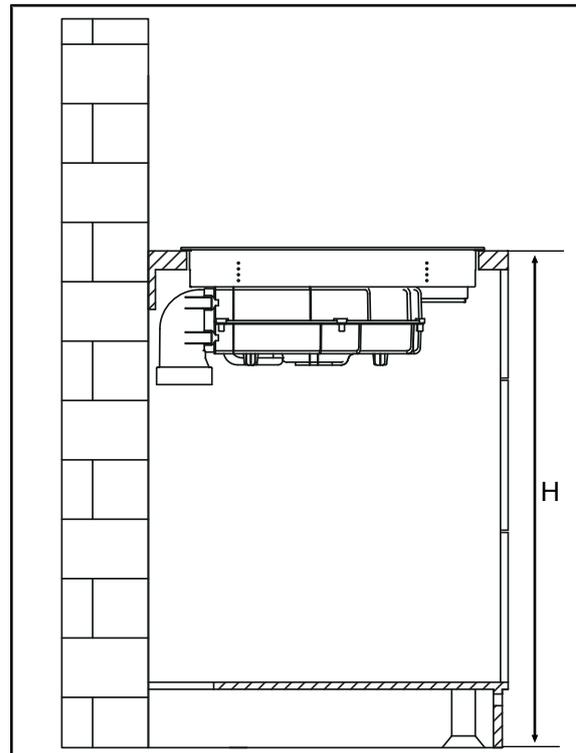


2. Bringen Sie zuerst den Gummiring (f) an, und befestigen Sie dann den Eckadapter (d).

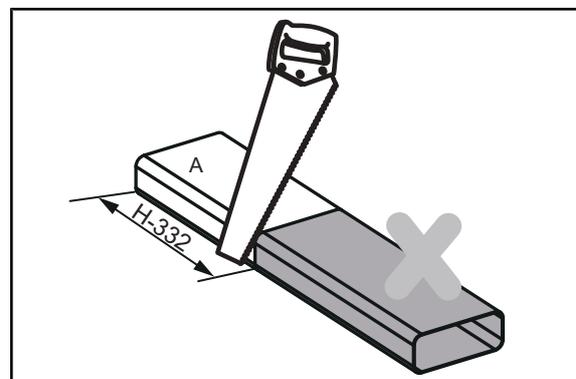


3. Lassen Sie das Gerät in der Arbeitsplatte ein.

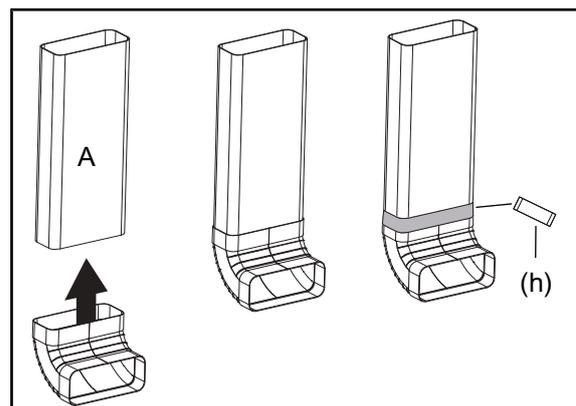
4. Beachten Sie die Maße des Einbauschranks.



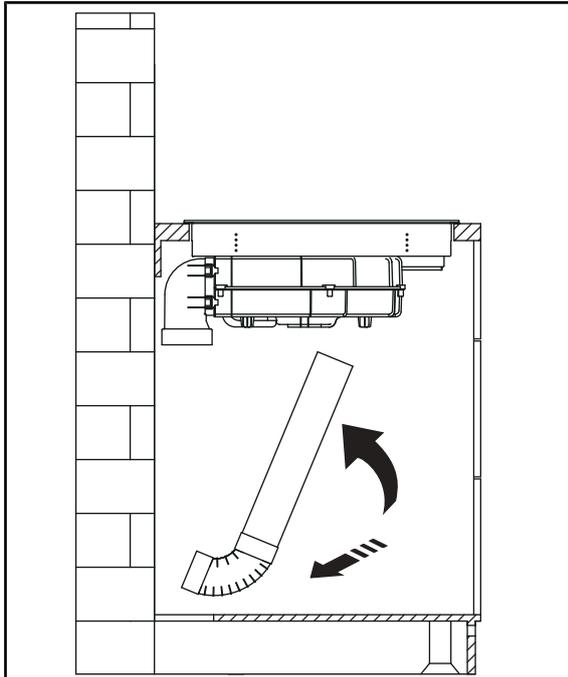
5. Messen Sie die Höhe (H) aus.
6. Beachten Sie den Abstand zwischen Wand und Schubladenraum von min. 120 mm.



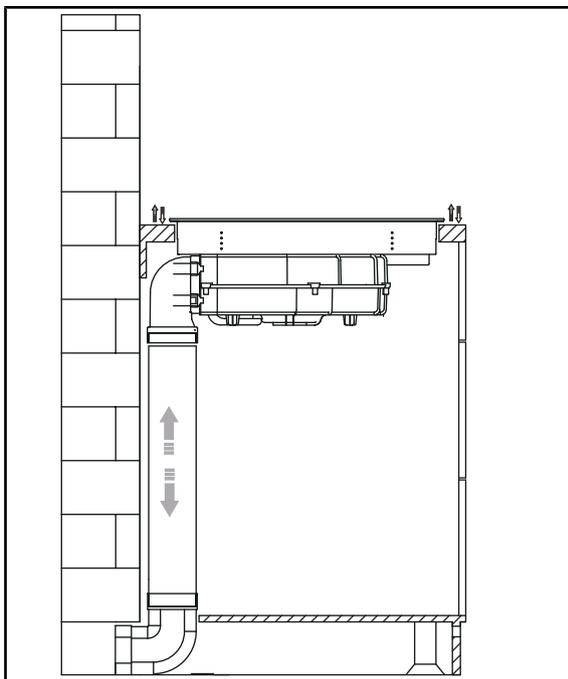
7. Kürzen Sie das Abluftrohr entsprechend der Höhe Ihres Einbauschranks minus 332 mm.



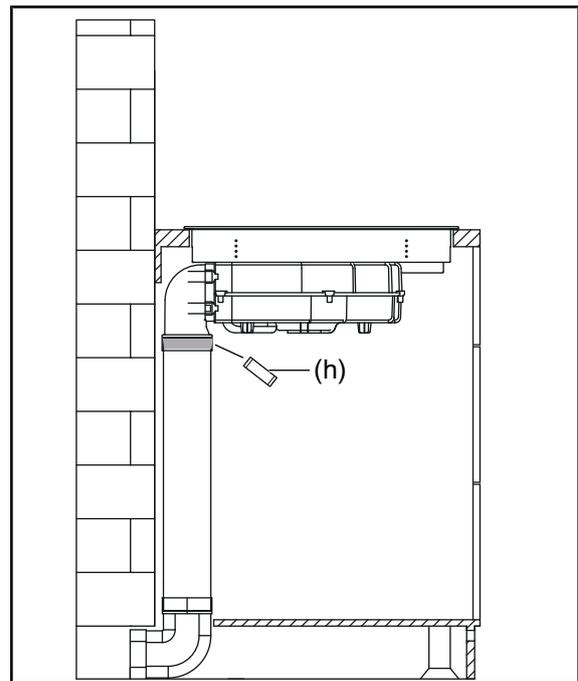
8. Stecken Sie die Eckverbindung auf das Abluftrohr und fixieren Sie es mit dem Klebeband (h).



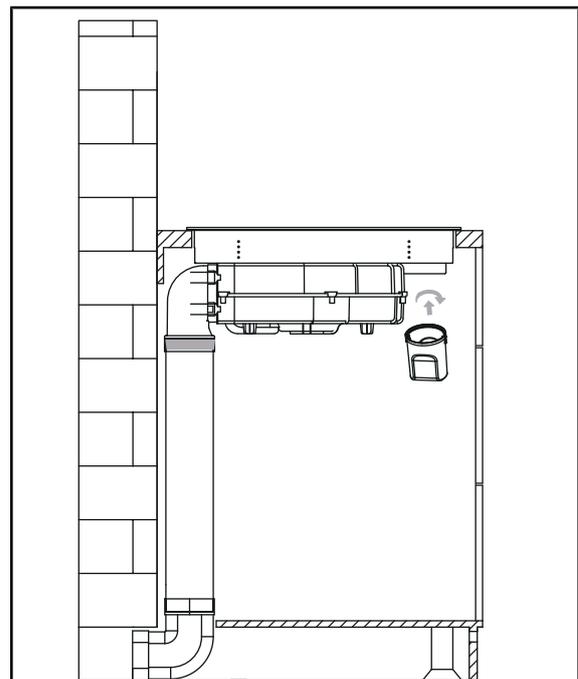
9. Stecken Sie das Abluftrohr in den Einbauschränk, sodass die Eckverbindung unten durch die Aussparung passt.



10. Stecken Sie das Abluftrohr in den Eckadapter am Gerät.
11. Richten Sie das Gerät mit der Arbeitsplatte entsprechend aus.

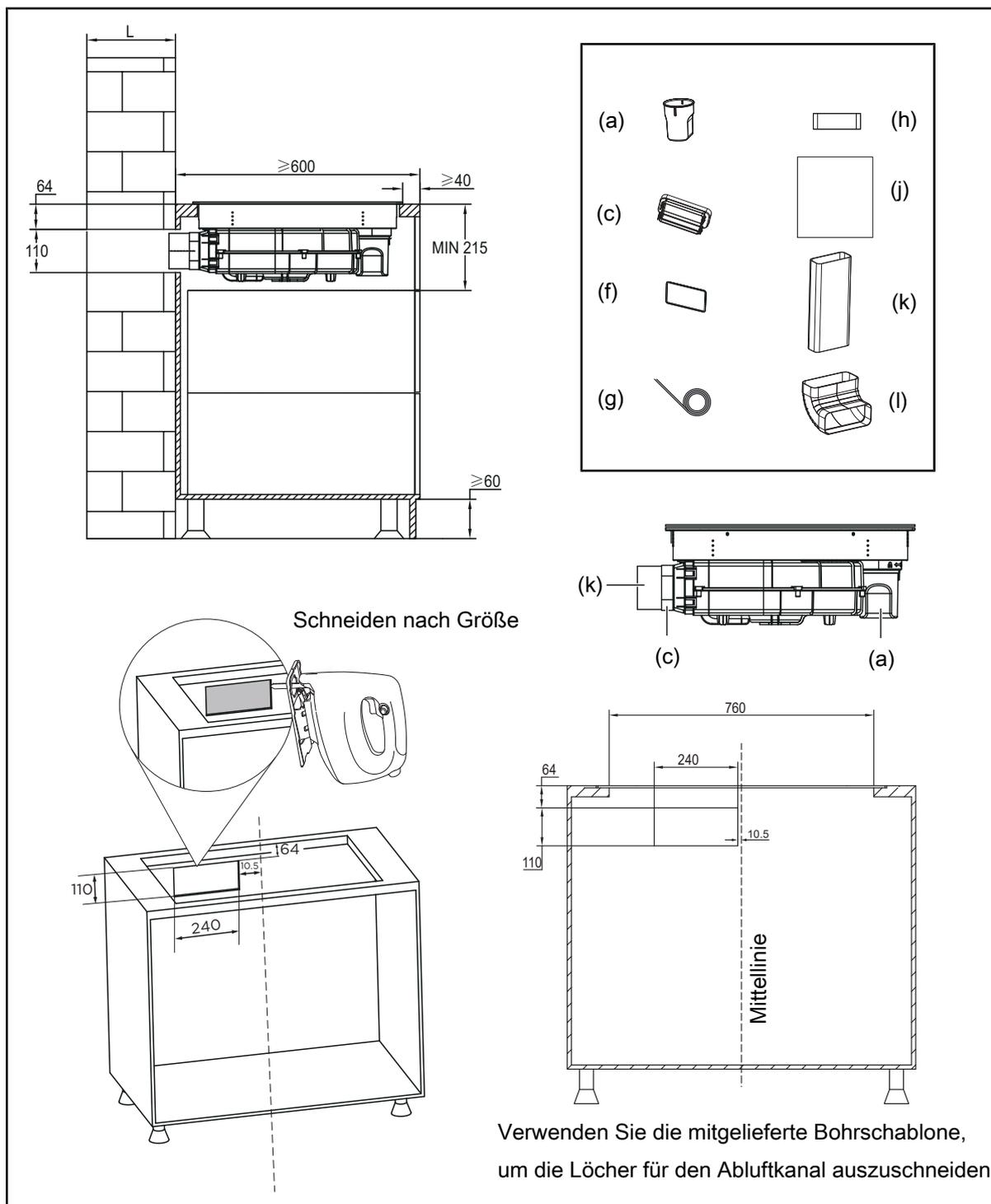


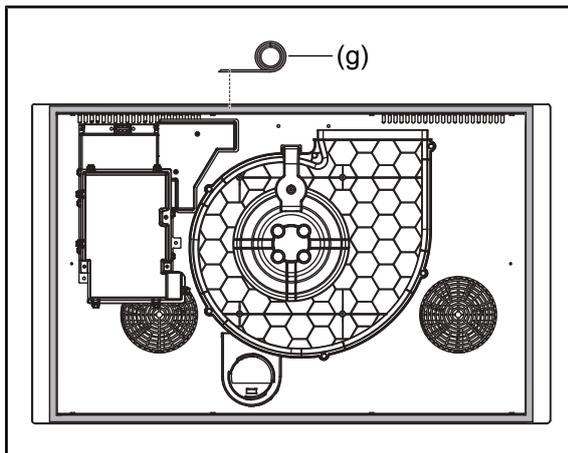
12. Fixieren Sie beide Teile mit dem Klebeband.



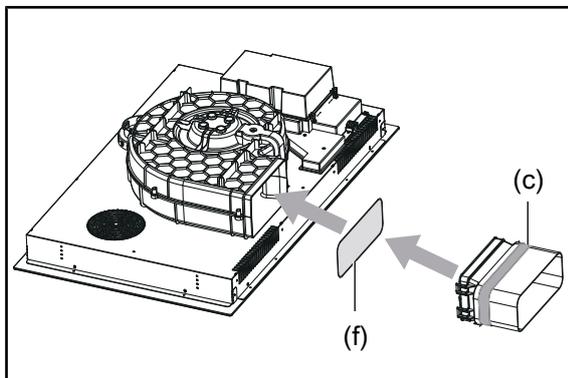
13. Befestigen Sie den Wasserauffangbehälter (a).

Abluft E

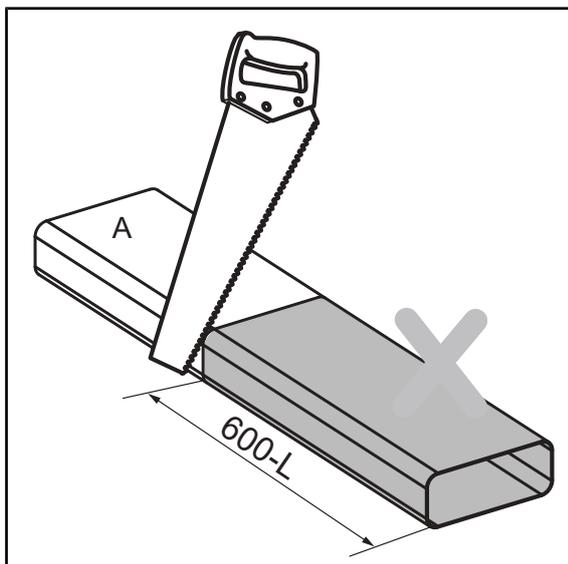




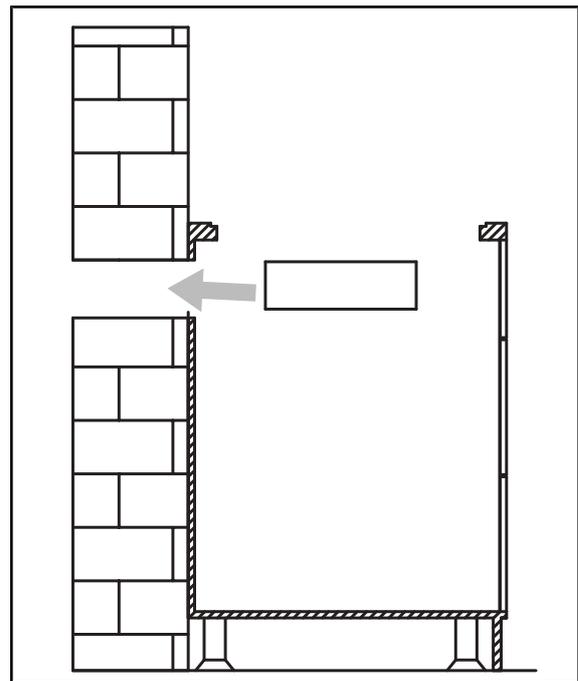
1. Befestigen Sie das Isolierband (g) unterhalb des Geräts.



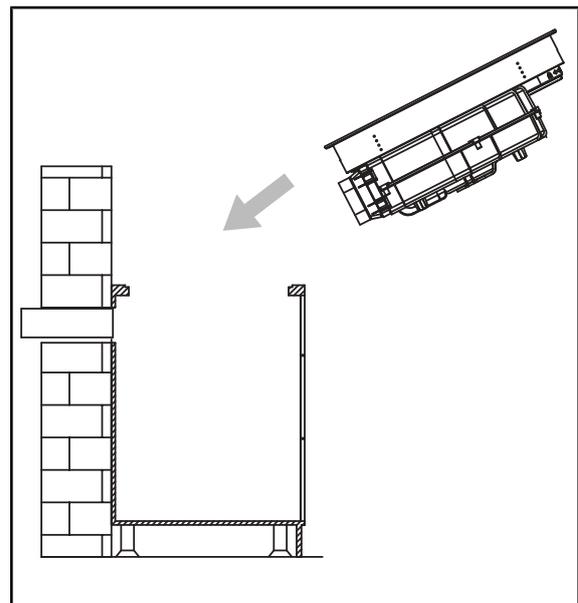
2. Bringen Sie zuerst den Gummiring (f) an, und befestigen Sie dann den Adapter (c).



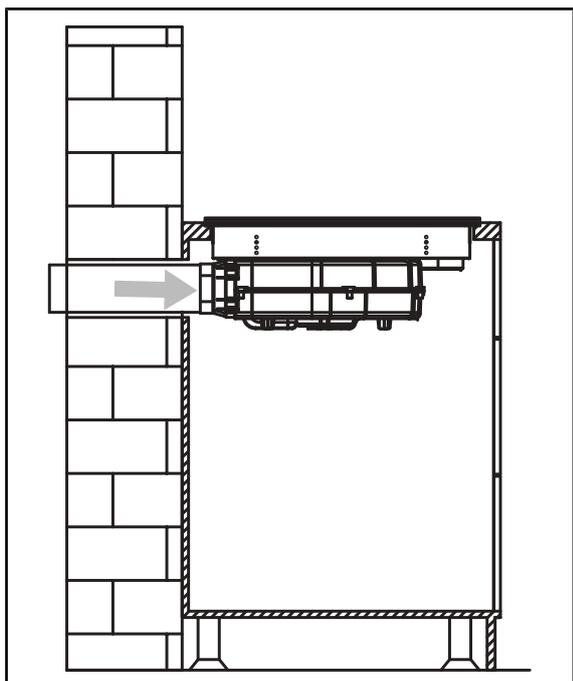
3. Kürzen Sie das Abluftrohr entsprechend 600 mm minus die Länge Ihres Abluftkanals (L).



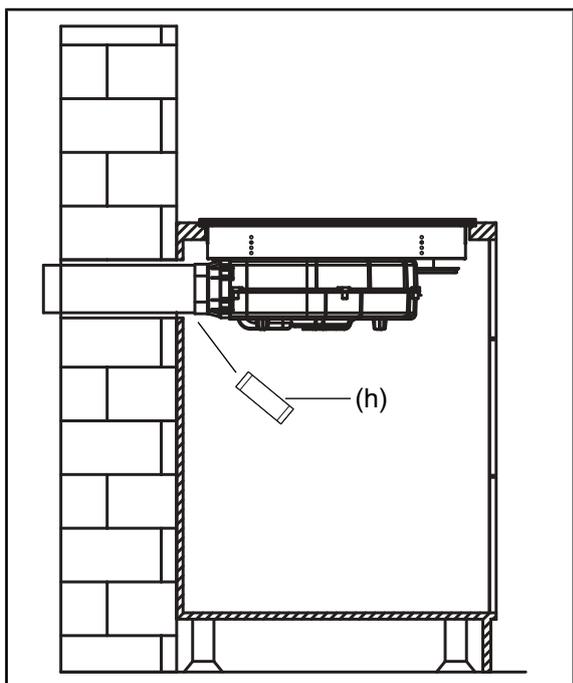
4. Platzieren Sie das Abluftrohr im Abluftkanal.



5. Lassen Sie das Gerät in der Arbeitsplatte ein.



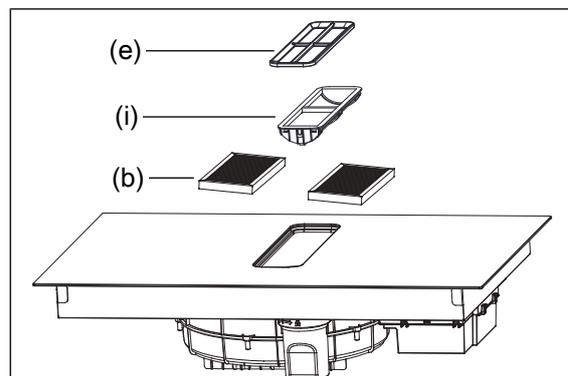
6. Stecken Sie das Abluftrohr in den Adapter.



7. Fixieren Sie beide Teile mit dem Klebeband.
8. Befestigen Sie den Wasserauffangbehälter (a).

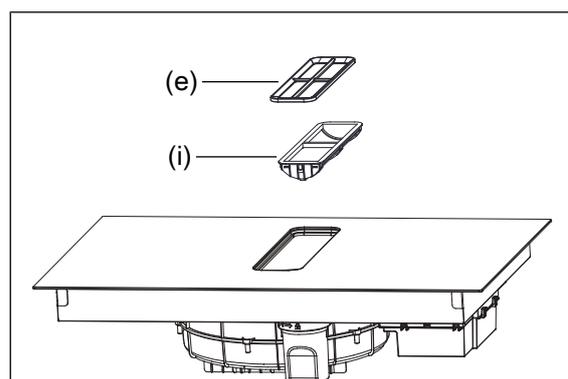
Filtersystem installieren

Umluft A, B und C



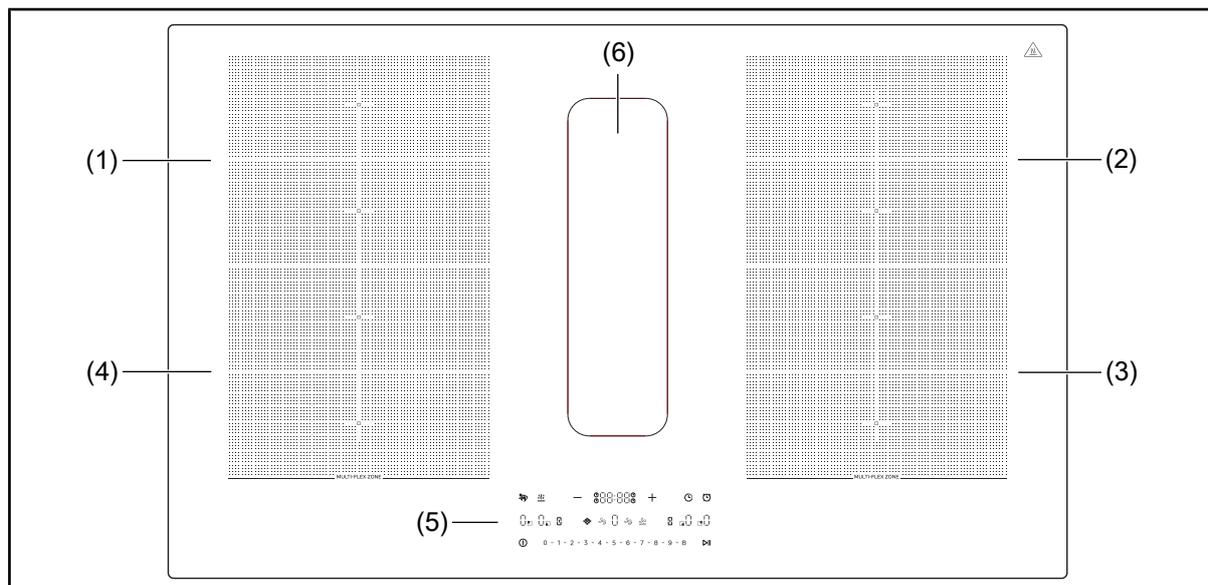
1. Entfernen Sie die Kunststoffverpackung von den zwei Hepafiltern (b) und setzen Sie die Hepafilter ein.
2. Setzen Sie den Filter (i) und das Gitter (e) ein.

Abluft D und E

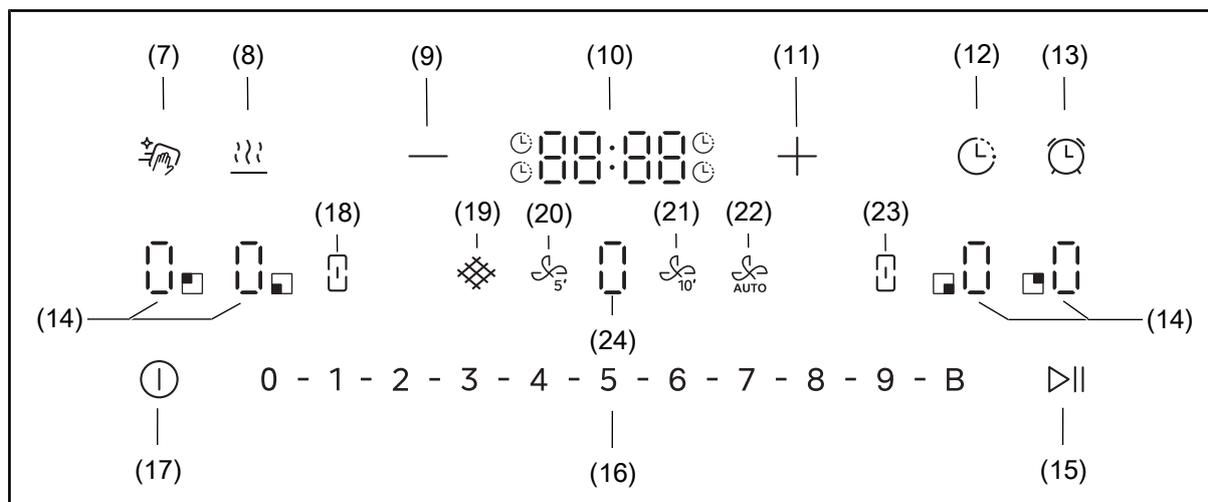


- Setzen Sie den Filter (i) und das Gitter (e) ein.

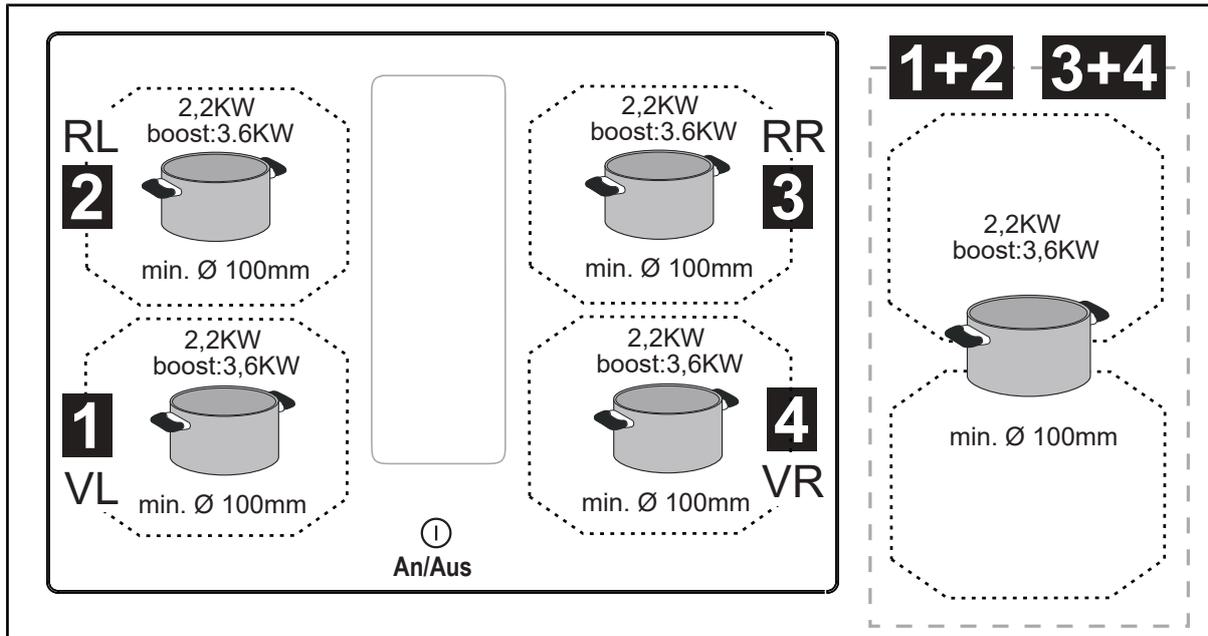
Geräteteile und Bedienelemente



- | | | | |
|-----|-----------------------|-----|----------------------|
| (1) | Kochfeld links oben | (4) | Kochfeld links unten |
| (2) | Kochfeld rechts oben | (5) | Bedienfeld |
| (3) | Kochfeld rechts unten | (6) | Dunstabzug |



- | | | | |
|------|----------------------|------|--------------------------------|
| (7) | Reinigung | (16) | Stufenregler |
| (8) | Warmhalten | (17) | Ein/Aus |
| (9) | Minus | (18) | Brückenschalter links |
| (10) | Kochfeldanzeige | (19) | Filtertausch |
| (11) | Plus | (20) | Dunstabzug Abschaltung 5 Min. |
| (12) | Garzeitbegrenzung | (21) | Dunstabzug Abschaltung 10 Min. |
| (13) | Timer/Garzeitanzeige | (22) | Dunstabzug Automatikbetrieb |
| (14) | Kochfeldsensor | (23) | Brückenschalter rechts |
| (15) | Pause | (24) | Dunstabzug |



Informationen zum Kochfeld

Glaskeramik-Kochfeld

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

- Bei Rissen in der Glaskeramik auf keinen Fall weiterkochen! Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramik-Kochfelds läuft, kann unter Spannung stehen! Wenn Risse in der Glaskeramik sind, das Glaskeramik-Kochfeld vom Stromnetz trennen (Sicherungen herausdrehen bzw. ausschalten). Dann unseren Service kontaktieren.
- Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.

WARNUNG

Brandgefahr!

Heiße Fette können spontan Feuer fangen.

- Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett und Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. Niemals Kochgeschirr mit fett- oder ölhaltigen Gerichten unbeaufsichtigt auf dem heißen Kochfeld stehen lassen.

VORSICHT

Brandgefahr!

Gegenstände auf den Kochflächen und in der Nähe der eingeschalteten Kochflächen können durch die hohen Temperaturen anfangen zu brennen.

- Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Kochvorgang ist ständig zu überwachen.
- Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.
- NIEMALS versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Schweres Geschirr nicht über das Kochfeld schieben. Die Glaskeramik kann zerkratzen.
- Kochfeld und Topfboden vor dem Benutzen abwischen, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu beseitigen.
- Das Kochfeld erst nach vollständigem Abkühlen als Arbeits- oder Abstellfläche nutzen. Wärmeempfindliche Materialien wie Plastikschüsseln können sonst beschädigt werden.
- Das Kochfeld nach der Verwendung ausschalten.

Im Gegensatz zu Gusskochplatten besteht Ihr Kochfeld aus Glaskeramik, mit deutlich erkennbaren Kochzonen. Damit die Glaskeramik nicht zu Schaden kommt und lange hält, braucht sie etwas Vorsicht, Pflege und das geeignete Geschirr.

Wirkungsprinzip eines induktiven Kochfelds

Unterhalb der Glaskeramik-Oberfläche befindet sich eine Spule, die von Strom durchflossen wird und dadurch ein magnetisches Wechselfeld erzeugt. Dieses Wechselfeld induziert in einem darüber platzierten Kochgefäß Wirbelströme, die das Kochgefäß erhitzen. Die Wirbelströme machen also aus dem Kochgefäß 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.

Nachfolgend finden Sie die wesentlichen Vorteile eines Induktionskochfelds gegenüber einem herkömmlichen Glaskeramik-Kochfeld:

- Der Ankochvorgang läuft viel schneller ab.
- Der Energieverbrauch ist deutlich geringer.
- Mehr Flexibilität: Es wird nur der Teilbereich erhitzt, auf dem tatsächlich das Kochgefäß steht.
- Die Reinigung des Kochfelds fällt leichter, da die Glaskeramik nur durch die Kontaktwärme mit dem Topf erwärmt wird und Verschmutzungen nicht so leicht einbrennen können.
- Höhere Sicherheit: Sobald das Kochgefäß von der Platte genommen wird, schaltet sich die Kochzone automatisch aus. Ohne Kochgefäß lässt sich die Kochzone nicht einschalten.

Geräuscentwicklung bei der Benutzung des Kochfelds

Ein Induktionskochfeld kann im Betrieb Geräusche verursachen. All diese Geräusche entstehen weder aufgrund technischer Fehler, noch sind sie Zeichen schlechter Qualität. Sie hängen mit der Technik der Induktion zusammen und haben keine negativen Auswirkungen auf das Kochgeschirr oder das Kochfeld.

Mögliche Geräusche:

- Tiefes Brummen wie bei einem Trafo
Dieses Geräusch kann auftreten, wenn eine hohe Leistungsstufe eingestellt ist.

Ursache hierfür ist, dass eine hohe Energiemenge vom Kochfeld auf das Kochgerät übertragen wird. Das Geräusch verschwindet oder wird schwächer, sobald die Leistungsstufe vermindert 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 Leistungsstufe auf zwei aneinander grenzenden Kochzonen in Betrieb genommen werden. Sie werden geringer, sobald die Leistungsstufe vermindert 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, 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.

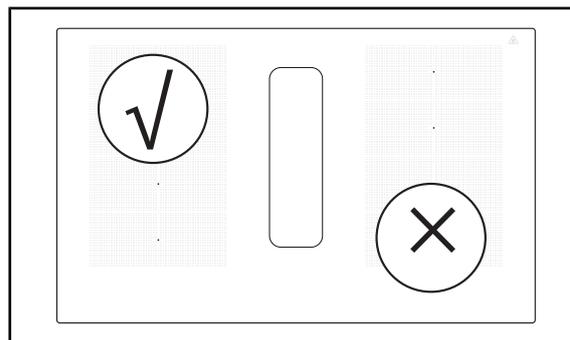
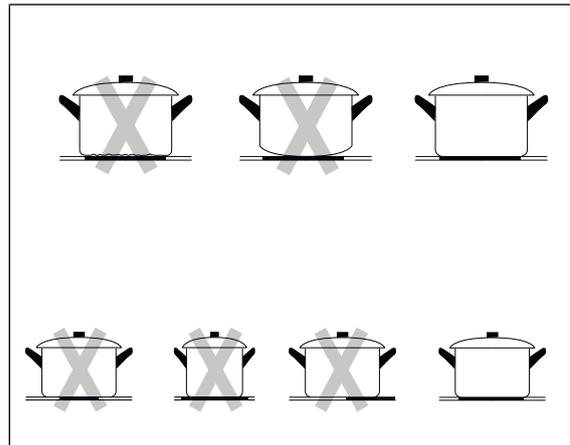
Verwenden Sie idealerweise ferromagnetisches Geschirr aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder spezielles Induktionsgeschirr aus rostfreiem Edelstahl. Ihr Geschirr ist geeignet, wenn der Topf- oder Pfannenboden einen Magneten anzieht. Ungeeignet ist Geschirr aus Edelstahl, Glas, Keramik, Kupfer oder Aluminium.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

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

Nicht verwenden sollten Sie:

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

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



Topferkennung

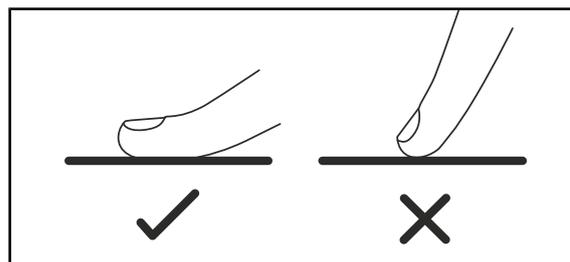
In den Kochzonen ist eine Topferkennung installiert.

Die Topferkennung bewirkt, dass die Kochzone nur dann aktiviert wird, wenn sich tatsächlich ein Topf mit ferromagnetischem Boden oder ein anderer Gegenstand aus dem gleichen Metall auf ihr befindet.

Die Kochzone wird inaktiv, sobald der Topf oder der magnetische Gegenstand weggenommen wird. Wenn kein Topf erkannt wird, wird das Symbol  angezeigt.

Sensoren richtig bedienen

Ihr Kochfeld wird über Sensoren bedient. Diese sind sehr empfindlich und reagieren bereits auf die Annäherung Ihres Fingers. Daher hier einige Tipps zur richtigen Bedienung der Sensoren.



- Berühren Sie die Sensoren stets mit der gesamten Fingerkuppe, nicht mit der Fingerspitze.
- Üben Sie beim Berühren eines Sensors keinen Druck aus.
- Berühren Sie immer nur einen Sensor.
- Achten Sie darauf, dass keiner der Sensoren verdeckt ist (z. B. durch einen Topflappen).
- Bei jeder Berührung eines Sensors ertönt ein akustisches Signal.

Restwärmeanzeige

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Bei einer Stromunterbrechung erlischt der Restwärmeindikator und zeigt eventuell vorhandene Restwärme nicht weiter an.

- Heiße Kochzone nach einer Stromunterbrechung nicht berühren.



Bei Kochvorgängen überträgt sich die Wärme des Topfes auf die Glaskeramik-Oberfläche der Kochzone, und die Kochzone wird heiß.

Die Restwärmeindikatoren zeigen heiße Oberflächen an, um Sie vor Verbrennungen zu bewahren. Das Symbol *H* in den Kochfeldsensoren (14) zeigt, welche der Kochzone(n) heiß ist. Nach dem Ausschalten der Kochzone oder des Kochfelds blinkt der Restwärmeindikator weiter, solange die Kochzone noch heiß ist. Sinkt die Temperatur an der Glaskeramik-Oberfläche unter einen bestimmten Wert, erlischt die Anzeige *H*.

Tipps zum Energiesparen

- Beim Ankochen und Anbraten immer die höchste Einstellung wählen.
- Sobald der Topfinhalt kocht und sich Dampf bildet oder das Steak von beiden Seiten braun ist, auf eine niedrigere Stufe schalten.
- Braten über 1 kg am besten im Backofen garen.

- Mit passendem Geschirr und wenig Wasser bzw. Fett garen; das erhält die Vitamine.
- Restwärme der Kochzonen nutzen. Die Wärme reicht für ca. 5 bis 10 Minuten, z.B. zum Quellen von Reis.
- 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.

Bedienung

Voraussetzungen für den sicheren Umgang

- Sie haben das Kapitel „Sicherheitshinweise“ am Anfang dieser Gebrauchsanleitung gelesen.
- Das Kochfeld ist so auf- bzw. eingebaut und angeschlossen, wie in den entsprechenden Kapiteln dieser Gebrauchsanleitung weiter hinten beschrieben.

Energieverbrauch

Kochfeld mit Funktion

| Heizstufe | Energieverbrauch in Watt |
|-----------|--------------------------|
| 1 | 35 |
| 2 | 180 |
| 3 | 280 |
| 4 | 380 |
| 5 | 500 |
| 6 | 650 |
| 7 | 1000 |
| 8 | 1500 |
| 9 | 2200 |
| b | 3600 |

Dunstabzug

| Stufe | Luftmenge (m ³ /h) | Betriebszeit (Min.) |
|-------|-------------------------------|---------------------|
| 1 | 290 | unbegrenzt |
| 2 | 330 | |
| 3 | 380 | |
| 4 | 410 | |
| 5 | 440 | |
| 6 | 470 | |
| 7 | 500 | |
| 8 | 540 | |
| 9 | 580 | 8 |
| b | 650 | 5 |

Heizstufen

| Heizstufe | Eignung |
|-----------|--|
| 1-2 | <ul style="list-style-type: none"> – Erwärmung kleine Mengen von empfindlichen Lebensmitteln – Schmelzen von Schokolade, Butter und Lebensmitteln, die schnell brennen – Leichtes Sieden und langsames Erwärmen |
| 3-4 | – Aufwärmen, Schnelles Sieden und Reis kochen |
| 5-6 | – Pfannkuchen |
| 7-8 | <ul style="list-style-type: none"> – Braten – Suppe und Nudeln kochen |
| B | <ul style="list-style-type: none"> – Wasser kochen Boost-Funktion: Die Kochzone schaltet nach 10 Minuten in die Stufe 9. |

Kochfeld ein-/ausschalten

- Um das Kochfeld einzuschalten, halten Sie die Taste „Ein/Aus“ (17) ca. 2 Sekunden lang gedrückt. Ein Signalton ertönt und das Display leuchtet auf.
- Um das Kochfeld auszuschalten, halten Sie die Taste „Ein/Aus“ ca. 2 Sekunden lang gedrückt. Signaltöne ertönen und das Display erlischt.

Kochfeld ein-/ausschalten und Heizstufe einstellen

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Platzieren Sie das Kochgeschirr auf dem Kochfeld.
3. Drücken Sie den Kochfeldsensor (14), für das Kochfeld, die Sie verwenden möchten.
4. Stellen Sie die gewünschte Heizstufe ein, indem Sie die Stufe auf dem Stufenregler (16) drücken bzw. mit dem

Finger darüberwischen.

Der Kochfeldsensor blinkt 5 Sekunden lang.

- Um das Kochfeld auszuschalten, drücken Sie den entsprechenden Kochfeldsensor und stellen Sie den Stufenregler in die Position „0“. Während der Kochfeldsensor blinkt, können Sie direkt auf die Stufe 0 stellen, oder den Kochfeldsensor erneut drücken, um ihn auszuschalten.

Booster-Funktion

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

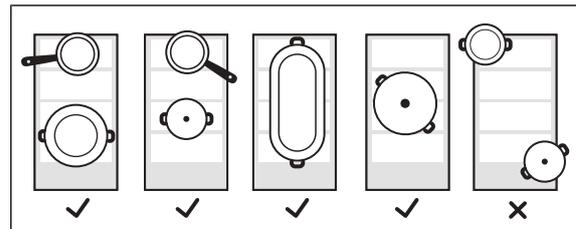
Bei aktiver Booster-Funktion heizt das Kochfeld 10 Minuten lang mit maximaler Leistung auf. Nach dieser Zeit schaltet das Kochfeld auf die Heizstufe 9.

- Drücken Sie den Kochfeldsensor (14), für die Kochfeld, die Sie verwenden möchten.
- Stellen Sie die Booster-Funktion ein, indem Sie den Stufenregler (16) auf die Position „B“ stellen.
- Falls Sie die Booster-Funktion vorzeitig deaktivieren möchten, drücken Sie den Kochfeldsensor.
- Stellen Sie den Stufenregler auf eine beliebige andere Stufe.

Brückenfunktion

Die linke bzw. rechte Hälfte des Kochfelds kann zu einer zusammenhängenden Kochfläche verbunden werden, die es Ihnen ermöglicht, große Töpfe oder Bräter zu verwenden.

Diese Kochfläche, auf der Sie Kochgeschirr platzieren können, besteht aus vier Induktionsspulen. Die Teile der Kochfläche, auf denen kein Kochgeschirr platziert ist, werden nicht eingeschaltet.



Beachten Sie dabei die korrekte Platzierung des Kochgeschirrs:

- Stellen Sie das Kochgeschirr immer in die Mitte der Kochfläche.
 - Achten Sie bei ovalen oder rechteckigen Brättern darauf, dass sie die Mitte der Kochfläche abdecken.
 - Das Kochgeschirr sollte mindestens $\frac{1}{4}$ der Kochfläche bedecken.
- Drücken Sie zunächst einen Kochfeldsensor und schalten Sie das Kochfeld ein.
 - Um die Brückenfunktion zu aktivieren, drücken Sie den Brückenschalter (18) bzw. (23).
Der aktivierte Brückenschalter leuchtet auf und wenn beide Kochfelder bereits in Betrieb sind, schalten beide Kochfelder auf eine niedrige Leistungsstufe. Die Leistungsstufe wird in einem Kochfeldsensor angezeigt, während der andere Kochfeldsensor erlischt.
 - Stellen Sie die gewünschte Heizstufe mit dem Stufenregler (16) ein.
Wenn bei der Brückenfunktion eine Garzeitbegrenzung eingestellt ist, schalten sich nach Ablauf der Zeit beide Kochfelder aus.
 - Um die Brückenfunktion zu deaktivieren, drücken Sie den Brückenschalter. Der Brückenschalter erlischt und beide Kochfelder werden ausgeschaltet.

Pausenfunktion

- Um die Pausenfunktion zu aktivieren, halten Sie die Taste „Pause“ (15) ca. 2 Sekunden lang gedrückt.
Wenn die Pause aktiviert ist, zeigen alle Anzeigen der aktiven Kochfelder „0“ und die Taste „Pause“ blinkt.
- Um die Pausenfunktion zu deaktivieren, halten Sie die Taste „Pause“ erneut ca. 2 Sekunden lang gedrückt.

Dunstabzug verwenden

1. Um den Dunstabzug zu aktivieren, drücken Sie die Taste „Dunstabzug“ (24).
2. Stellen Sie die gewünschte Abzugsstufe mit dem Stufenregler (16) ein. Die Anzeige des Dunstabzugs blinkt 5 Sekunden lang.
3. Um den Dunstabzug zu deaktivieren, drücken Sie die Taste „Dunstabzug“ (24).

Abschaltverzögerung einstellen

- Um eine Abschaltverzögerung für 5 Minuten einzustellen, drücken Sie die Taste „Dunstabzug-Abschaltung 5 Min.“ (20).
Es ertönt ein Signalton und die Taste leuchtet.
Sobald die Abschaltverzögerung aktiviert ist, geht der Dunstabzug in den Zustand der verzögerten Abschaltung über und schaltet sich nach 5 Minuten automatisch aus.
- Um eine Abschaltverzögerung für 10 Minuten einzustellen, drücken Sie die Taste „Dunstabzug-Abschaltung 10 Min.“ (21).
Es ertönt ein Signalton und die Taste leuchtet.
Sobald die Abschaltverzögerung aktiviert ist, geht der Dunstabzug in den Zustand der verzögerten Abschaltung über und schaltet sich nach 10 Minuten automatisch aus.

Automatikfunktion einstellen

Mit der Automatikfunktion schaltet sich der Dunstabzug selbstständig ein, wenn ein Kochfeld eingeschaltet wird.

- Um eine Automatikfunktion einzustellen, drücken Sie die Taste „Dunstabzug Automatikbetrieb“ (22).
Es ertönt ein Signalton und die Taste leuchtet.
Die Lüftergeschwindigkeit passt sich der Heizstufe an.

Wenn alle Kochfelder ausgeschaltet sind, geht der Dunstabzug in den Zustand der verzögerten Abschaltung über und schaltet sich nach 10 Minuten automatisch aus.

Zusatzfunktionen

Garzeitbegrenzung

Mit der Garzeitbegrenzung wird das Kochfeld nach Ablauf einer eingestellten Zeit automatisch abgeschaltet. Die Zeit kann auf bis zu 3 Stunden eingestellt werden.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein und stellen Sie die gewünschte Heizstufe ein.
2. Um die Garzeitbegrenzung für das Kochfeld einzustellen, drücken Sie die Taste „Garzeitbegrenzung“ (12).
In der Kochfeldanzeige (10) erscheint „00:00“. Das Zeitsymbol für das entsprechende Kochfeld leuchtet neben der Zeitanzeige.
3. Stellen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten „Plus“ (11) bzw. „Minus“ (9). Jedes Drücken der Tasten „Plus“ bzw. „Minus“ erhöht bzw. verringert die Zeit um 1 Minute. Sie können die Tasten gedrückt halten, um die Zeit kontinuierlich zu erhöhen bzw. zu verringern.
4. Um die Einstellung zu bestätigen, drücken Sie erneut die Taste „Garzeitbegrenzung“ oder warten Sie 5 Sekunden lang.
Wenn nur noch 30 Sekunden Restzeit übrig sind, fängt das Zeitsymbol an zu blinken.
Nach Ablauf der Zeit ertönen 6 Signaltöne, das Zeitsymbol erlischt und das Kochfeld schaltet sich aus.
5. Um die Garzeitbegrenzung abzubrechen, halten Sie die Taste „Garzeitbegrenzung“ gedrückt.
Es ertönt ein Signalton, und die Zeitanzeige erlischt.

Wenn Sie die Garzeitbegrenzung für mehrere Kochfelde einstellen möchten, müssen die Kochfelder zunächst eingeschaltet und die Heizstufe eingestellt sein.

- Drücken Sie für die Einstellung der Garzeitbegrenzung den entsprechenden Kochfeldsensor (14) und stellen Sie die Garzeit wie oben beschrieben ein.
- Um die Restzeit für ein Kochfeld anzuzeigen, drücken Sie den entsprechenden Kochfeldsensor.
Das Zeitsymbol neben der Zeitanzeige zeigt, welches Kochfeld gerade ausgewählt ist.

Timer/Garzeitanzeige

Mit dieser Funktion können Sie die Zeit messen, wie lange das Kochfeld in Betrieb ist.

- Um die Timer-Funktion zu aktivieren, drücken Sie die Taste „Timer/Garzeitanzeige“ (13).
Die Taste leuchtet, und die Kochfeldanzeige zeigt die aufgelaufene Zeit an. Die maximale Dauer beträgt 99 Minuten und 59 Sekunden.
- Um die Timer-Funktion zurückzusetzen, drücken Sie erneut die Taste „Timer/Garzeitanzeige“.
Die Zeitmessung wird neu gestartet.
- Um die Timer-Funktion zu deaktivieren, halten Sie Taste „Timer/Garzeitanzeige“ gedrückt.

Warmhalten

Diese Funktion reguliert das Kochfeld herunter, sodass die Speisen im Kochtopf auf geringer Stufe warmgehalten werden. Um die Funktion nutzen zu können, muss das Kochfeld eingeschaltet sein. Sie können die Funktion nicht nutzen, wenn das Kochfeld auf Stufe 0 eingestellt ist.

- Wählen Sie das Kochfeld aus, für das Sie die Warmhalte-Funktion aktivieren wollen.
- Um die Warmhalte-Funktion zu aktivieren, drücken Sie die Taste „Warmhalten“ (8).
Die Taste leuchtet. Der entsprechende Kochfeldsensor zeigt ☺.
- Um die Warmhalte-Funktion zu deaktivieren, drücken Sie erneut die Taste „Warmhalten“.

- Um die Warmhalte-Funktion für alle Kochfelder zu deaktivieren oder zu aktivieren, halten Sie die Taste „Warmhalten“ (8) gedrückt.

Tastensperre

Diese Funktion dient dazu, die Tasten des Kochfelds zu sperren, damit es mit einem feuchten Tuch abgewischt werden kann, und die Tasten dabei nicht aktiviert werden.

- Um die Tastensperre zu aktivieren, halten Sie die Taste „Reinigung“ (7) ca. 2 Sekunden lang gedrückt.
Ein Signalton ertönt, die Taste „Reinigung“ leuchtet und alle Kochfeldsensoren (14) und der Dunstabzug (24) zeigen „L“. In diesem Modus sind alle Tasten außer der Taste „Ein/Aus“ (17) und der Taste „Reinigung“ deaktiviert.
- Um die Tastensperre zu deaktivieren, halten Sie die Taste „Reinigung“ (7) ca. 2 Sekunden lang gedrückt.
Die Taste „Reinigung“ erlischt. Alle anderen Tasten funktionieren wieder.

Weitere Einstellungen

Maximale Leistungsbegrenzung auf einer Seite

Das Kochfeld hat eine maximale Leistung von 3600 W in der linken und rechten Funktionszone. Wenn bei der Einstellung der Funktionsstufe die Leistung diesen Wert überschreitet, passt das Kochfeld automatisch die Heizstufe an. Dabei wird das zuletzt eingestellte Kochfeld der Leistung begrenzt.

Gesamtleistungsgrenze einstellen

1. Um zur Einstellung der Gesamtleistungsgrenze zu gelangen, halten Sie innerhalb einer Minute nach dem Einschalten die Taste „Reinigung“ (7) und den unteren linken Kochfeldsensor (14) gedrückt.
2. Drücken Sie den linken Brückenschalter (18), um die Gesamtleistung zu verringern.

3. Drücken Sie den rechten Brückenschalter (23), um die Gesamtleistung zu erhöhen.
Die Gesamtleistung ist in fünf Stufen unterteilt: 2800 W, 3600 W, 4600 W, 5800 W und 7200 W.
4. Stellen Sie sicher, dass die Gesamtleistung der gleichzeitig aktiven Kochfelder die Grenzleistung nicht übersteigt.
5. Wenn Sie die gewünschte Gesamtleistungsstufe eingestellt haben, speichern die Kochfelder nach 30 Sekunden die Einstellung und schalten sich automatisch aus. Sie können auch die Taste „Ein/Aus“ (17) gedrückt halten, um die Einstellung zu speichern.

Nach der Einstellung einer neuen Gesamtleistungsgrenze wird die Leistung des Kochfelds automatisch neu verteilt, um sicherzustellen, dass der tatsächliche Stromverbrauch die neue festgelegte Leistungsgrenze nicht überschreitet.

Leistungskalibrierung

Normalerweise ist eine Leistungskalibrierung nicht erforderlich. Erst wenn die Kochfeldsensoren nicht ordnungsgemäß funktionieren, z. B. wenn kein Kochgeschirr auf den Kochfeldern steht, muss \underline{L} oder \underline{H} angezeigt werden.

Wenn dies nicht der Fall ist, müssen Sie eine Kalibrierung durchführen.

1. Achten Sie darauf, dass während der Kalibrierung kein Kochgeschirr auf den Kochfeldern steht.
2. Halten Sie nach dem Einschalten die Taste „Reinigung“ (7) und die Taste „Timer/Garzeitanzeige“ (13) kurz gedrückt. In der Kochfeldanzeige (10) wird „CALI“ angezeigt.
3. Drücken Sie die Taste „Dunstabzug Automatikbetrieb“ (22).

Nach 5 Sekunden Einstellungszeit wird in allen Kochfeldsensoren (14) „P“ angezeigt. In der Kochfeldanzeige (10) wird „PASS“ angezeigt. Damit ist die Kalibrierung erfolgreich abgeschlossen.

Wenn stattdessen „F“ angezeigt wird, ist die Kalibrierung gescheitert. Wenden Sie sich in dem Fall an unseren Service.

Nach der Leistungskalibrierung schalten sich die Kochfelder automatisch ab.

Zwischen Abluft- und Umluftbetrieb umschalten

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, indem Sie die Taste „Ein/Aus“ (17) ca. 2 Sekunden lang gedrückt halten.
2. Um zwischen Abluft- und Umluftbetrieb umzuschalten, halten Sie innerhalb einer Minute nach dem Einschalten die Taste „Reinigung“ (7) und die Taste „Dunstabzug“ (24) gedrückt. In der Anzeige erscheint „0“. Das bedeutet, dass der Dunstabzug derzeit im Umluftbetrieb arbeitet.
3. Um den Dunstabzug in den Abluftbetrieb umzuschalten, drücken Sie erneut die Taste „Dunstabzug“ (24). In der Anzeige erscheint „1“. Das bedeutet, dass der Dunstabzug jetzt im Abluftbetrieb arbeitet.
4. Um die Einstellung zu bestätigen, halten Sie die Taste „Ein/Aus“ (17) einige Sekunden gedrückt oder warten Sie 10 Sekunden ohne ein Taste zu drücken.



Der Abluftbetrieb unterstützt nicht die Boost-Funktion und wird für die Einbauarten „Abluft D“ und „Abluft E“ empfohlen, um eine optimale Energiesparleistung zu erzielen.

Pflege und Wartung

Kochfeld reinigen

⚠ VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäße Reinigung kann zu Verbrennungen führen.

- Die Kochzonen vor dem Reinigen vollständig abkühlen lassen. Ausnahme: Sie wollen Zucker- oder stärkehaltige Speisereste, Kunststoffe oder Alufolien entfernen.

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Zum Reinigen keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Stahlschwämme, Backofensprays, Hochdruck- oder Dampfreiniger verwenden! Sie können die Oberfläche beschädigen. Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.

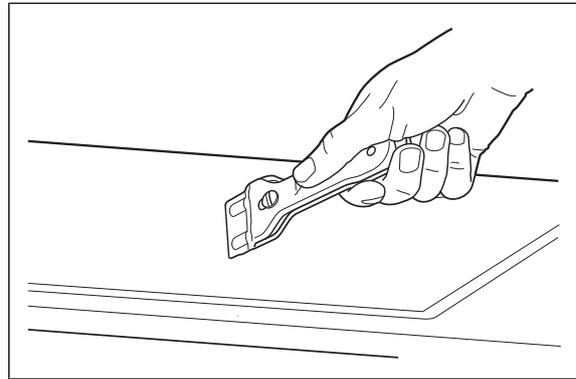
- Reinigen und pflegen Sie das Kochfeld regelmäßig mit einem speziellen Pflegemittel, das ein spezielles Imprägnieröl für Glaskeramik-Kochfelder enthält. Solche Pflegemittel sind über den Fachhandel zu beziehen.

Leichte, nicht fest eingebrannte Verschmutzungen

- Wischen Sie leichte Verschmutzungen nach dem Abkühlen mit einem feuchten Lappen ohne Reinigungsmittel ab. Trocknen Sie die Flächen anschließend mit einem weichen Tuch ab, um Kalkflecken zu vermeiden.
- Helle Flecken mit Perlfarbtönen (Aluminiumrückstände, z. B. von Alufolien) können Sie leicht mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel entfernen.

- Zum Entfernen von Kalkrückständen eignet sich Essig gut.

Feste, eingebrannte Verschmutzungen



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

Verunreinigungen mit Zucker, Speiseresten, Kunststoff etc.

! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Zucker- oder stärkehaltige Speisereste sowie Reste von Kunststoffen oder Alufolien müssen sofort entfernt werden. Sie können das Kochfeld sonst dauerhaft und irreparabel beschädigen.
- Schützen Sie Ihre Hände vor dem Reinigen z. B. mit Küchenhandschuhen vor Verbrennungen. Entfernen Sie die Verunreinigungen dann mit einem Klingenschaber (nicht im Lieferumfang).

- Wenn das Kochfeld abgekühlt ist, können Sie verbliebene Schmutzreste mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel entfernen.
- Behandeln Sie das Kochfeld nach dem Reinigen mit einem speziellen Pflegemittel.

Dunstabzug reinigen

Wasserauffangbehälter leeren

! WARNUNG

Gesundheitsrisiko!

Der Konsum von aufgefangenem Wasser stellt ein Gesundheitsrisiko dar.

- Auf keinen Fall das aufgefangene Wasser trinken.

Der Wasserauffangbehälter muss regelmäßig geleert werden.

1. Nehmen Sie den Wasserauffangbehälter ab, indem Sie ihn gegen den Uhrzeigersinn drehen.
2. Entsorgen Sie das aufgefangene Wasser im Abfluss.
3. Befestigen Sie den Wasserauffangbehälter wieder, indem Sie ihn im Uhrzeigersinn festdrehen.

Abdeckgitter reinigen

1. Nehmen Sie die Gitterabdeckung und das Abdeckgitter heraus.
2. Reinigen Sie beide Teile sorgfältig mit etwas milder Seifenlaufe und klarem Leitungswasser.
3. Spülen Sie beide Teile gründlich und trocknen Sie sie mit einem weichen Tuch ab.
4. Setzen Sie die Gitterabdeckung und das Abdeckgitter wieder ein.

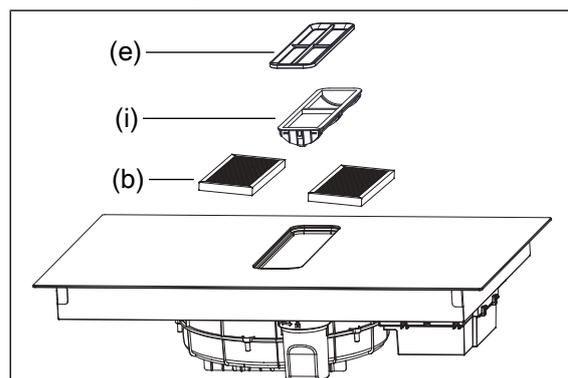
Hepafilter tauschen

Mit der Taste „Filterwechsel“ (19) wird die Anzahl der verbleibenden Stunden angezeigt, in denen Sie an den Austausch des Filters erinnert werden.

Wenn der Dunstabzug mehr als 270 Stunden in Betrieb war, blinkt die Taste „Filtertausch“ beim Einschalten 15 Sekunden lang. Das bedeutet, dass Sie die Hepafilter austauschen müssen.

- Sie können das Blinken deaktivieren, indem Sie die Taste „Filtertausch“ drücken.

Wenn der Dunstabzug mehr als 300 Stunden in Betrieb war, blinkt die Taste „Filtertausch“ durchgehend.



1. Um die Hepafilter (b) auszutauschen, nehmen Sie das Gitter (e) und den Filter (i) heraus.
2. Nehmen Sie die beiden alten Hepafilter heraus und ersetzen Sie sie durch zwei neue.
3. Setzen Sie die den und das Gitter und den Filter wieder ein.
4. Setzen Sie den Erinnerungstimer für den Filtertausch zurück, indem Sie die Taste „Filtertausch“ gedrückt halten.

Fehlersuchtablelle

Bei allen elektrischen Geräten können Störungen auftreten. Dabei muss es sich nicht um einen Defekt am Gerät handeln. Prüfen Sie deshalb bitte anhand der Tabelle, ob Sie die Störung beseitigen können.

WARNUNG

Stromschlaggefahr bei unsachgemäßer Reparatur!

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

- Niemals versuchen, das Gerät selbst zu reparieren. Das kann Sie und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.

Bei Sprüngen und Rissen im Kochfeld:

WARNUNG

Kurzschluss- und Stromschlaggefahr!

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

- Gerät sofort vom Netz trennen (Sicherungen ausschalten bzw. herausdrehen)! Unseren Service kontaktieren (siehe Kapitel „Service“).

| Problem | Mögliche Lösung |
|--|--|
| Kochzonen ohne Funktion, das Display zeigt nichts an. | Die Stromzufuhr ist unterbrochen; Sicherung für das Kochfeld am Sicherungskasten in der Wohnung prüfen. Im Zweifelsfall unseren Service verständigen (siehe Kapitel „Service“). |
| Bedienfeld reagiert nicht auf Eingaben. | Das Kochfeld wurde nicht eingeschaltet. Das Kochfeld mit der Taste „Ein-/Aus“ einschalten. Die Tastensperre ist aktiv. Das Kochfeld mit der Taste „Reinigung“ entsperren. |
| Tasten-Bedienfeld schaltet sich ab. | Die Taste wurde kürzer als 1 Sekunde berührt. Die Taste etwas länger berühren. |
| Restwärmeanzeigen leuchten nicht, obwohl Kochzonen noch heiß sind. | Das Bedienfeld ist abgedeckt/verschmutzt. Das Bedienfeld reinigen. |

| Problem | Mögliche Lösung |
|---|--|
| Die Tasten reagieren schlecht. | <p>Ein Wasserfilm liegt auf dem Bedienfeld. Reinigen und trocknen Sie das Bedienfeld.</p> <p>Sie berühren die Sensoren nicht ausreichend. Berühren Sie die Sensoren immer mit der ganzen Fingerkuppe, nicht nur mit der Fingerspitze.</p> |
| Das Kochfeld schaltet sich unerwartet ab. Eine Fehlermeldung erscheint im Bedienfeld. | <p>Technischer Fehler.</p> <p>Notieren Sie sich die Fehlermeldung, die auf dem Bedienfeld erscheint, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und wenden Sie sich an unseren Service.</p> |
| Die Glaskeramikoberfläche ist zerkratzt. | <p>Es wurde Kochgeschirr mit scharfen Kanten genutzt. Verwenden Sie ausschließlich geeignetes Kochgeschirr ohne scharfe Kanten.</p> <p>Es wurden falsche Reinigungsmittel verwendet. Reinigen und pflegen Sie die Glaskeramikoberfläche mit einem speziellen Pflegemittel.</p> |
| Das Kochgeschirr wird nicht heiß und im Display erscheint die Anzeige \mathcal{U} . | <p>Das Kochgeschirr wird nicht erkannt, weil es nicht für Induktionskochfelder geeignet ist. Wählen Sie geeignetes Kochgeschirr aus.</p> <p>Das Kochgeschirr wird vom Induktionskochfeld nicht erkannt, weil es zu klein für die gewählte Kochzone/Kombizone ist oder nicht mittig auf der Kochzone/Kombizone steht.</p> |
| 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. |
| Das Kochgeschirr macht ein prasselndes oder surrendes Geräusch. | Diese Geräusche sind der Konstruktion von Induktionskochgeschirr geschuldet und stellen keinen Defekt dar. |
| Es sind andere Lüftergeräusche hörbar. | Das Kochfeld besitzt einen Lüfter, der die eingebaute Elektronik kühlt. Das ist normal und kein Defekt. |
| Umluftbetrieb: Gerüche werden nicht ausreichend beseitigt, schwacher Luftstrom. | Hepafilter verschmutzt. – Tauschen Sie den Hepafilter. |
| Abluftbetrieb: Schlechte Leistung. Das Gerät hat nicht genügend Zuluft. | Die Dunstabzugshaube hat eine sehr große Abluftmenge. Sorgen Sie deshalb für ausreichende Zuluft, z. B. durch nicht verschließbare Öffnungen in Türen, Fenstern, Zuluftmauerkästen. |

| Code | Problembeschreibung |
|-------------|---|
| E01 | Kochfeldoberfläche NTC Leerlauffehler Kontaktieren Sie den Kundendienst. |
| E02 | NTC-Kurzschlussfehler auf der Kochfeldoberfläche Kontaktieren Sie den Kundendienst. |
| E03 | Die NTC-Temperatur auf der Kochfeldoberfläche ist zu hoch Warten Sie, bis die Temperatur sich abkühlt. |
| E04 | IGBT NTC offener Schaltkreis Kontaktieren Sie den Kundendienst. |
| E05 | IGBT NTC Kurzschluss Kontaktieren Sie den Kundendienst. |
| E06 | Der IGBT-NTC ist überhitzt Warten Sie, bis die Temperatur sich abkühlt. |
| E07 | Eingangsspannung zu niedrig Prüfen Sie, ob die externe Eingangsspannung niedriger als 150 V ist. |
| E08 | Zu hohe Eingangsspannung Prüfen Sie, ob die externe Eingangsspannung höher als 270 V ist. |
| E09 | Kommunikationsfehler im Bedienfeld Kontaktieren Sie den Kundendienst. |
| E10 | Kochfeld NTC-Ausfall Kontaktieren Sie den Kundendienst. |
| E11 | Fehler in der Topferkennung Kontaktieren Sie den Kundendienst. |
| E12 | Offener Lüfterkreislauf Kontaktieren Sie den Kundendienst. |
| E13 | Der unabhängige Stromkreis der Spulenscheibe ist fehlerhaft. Kontaktieren Sie den Kundendienst. |
| E14 | Der Gesamtstromkreis der Spulenscheibe ist fehlerhaft. Kontaktieren Sie den Kundendienst. |
| E15 | Eingangsstromfehler Kontaktieren Sie den Kundendienst. |
| E16 | Nulldurchgangsfehler Kontaktieren Sie den Kundendienst. |
| E17 | Fehler im Relais Kontaktieren Sie den Kundendienst. |

Service

Bitte beachten!

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

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

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

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

| Gerätebezeichnung | Modell | Bestellnummer |
|--------------------------------------|-------------|---------------|
| hanseatic Kochfeld mit Dunstabzug | HDI4B9074SB | 51177369 |

Beratung, Reklamation und Bestellung

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 Fehlersuchtafel beheben lässt,
- Sie weiteres Zubehör bestellen möchten.

Die Kontaktdaten Ihrer Produktberatung finden Sie online auf den Serviceseiten Ihres Versandhauses. Hier sind die verschiedenen Bereiche der Produktberatung aufgelistet.

Weitere Informationen finden Sie unter www.hanseatic.de

Reparaturen und Ersatzteile

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

Kunden in Deutschland

Auftragserteilung unter

<https://reparaturauftrag.operatec.eu>

Per Mail: otto@operatec.de

Telefon: 040 36 03 31 50

Kunden in Österreich

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

Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung

Abfallvermeidung

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

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

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

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

Kostenlose Altgeräte-Rücknahme

Verbraucher haben die Möglichkeit zur unentgeltlichen Abgabe eines Altgeräts bei einem rücknahmepflichtigen Vertreiber, wenn sie ein Neugerät der gleichen Geräteart mit einer im Wesentlichen gleichen Funktion erwerben. Diese Möglichkeit besteht auch bei Lieferungen an einen privaten Haushalt. Im Fernabsatzhandel beschränkt sich die Möglichkeit einer unentgeltlichen Abholung bei Erwerb eines Neugeräts auf Wärmeüberträger (z. B. Kühlschränke, Luftentfeuchter), Bildschirme und Bildschirmgeräte mit einer Bildschirm-Oberfläche > 100 cm² und auf Großgeräte, bei denen mindestens eine der äußeren Abmessungen mehr als 50 cm beträgt.

Abgesehen davon können Verbraucher bis zu drei Altgeräte einer Geräteart bei einer Sammelstelle eines Vertreibers unentgeltlich abzugeben, ohne dass dies an den Erwerb eines Neugeräts anknüpft. Allerdings darf keine der äußeren Abmessungen des Altgerätes 25 cm überschreiten.

Entsorgung

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.

Daten löschen nicht vergessen!

Jeder Verbraucher ist, falls erforderlich, für das Löschen von personenbezogenen Daten aus Elektro- bzw. Elektronikgeräten selbst verantwortlich.

Batterien und Akkus, Lampen und Leuchtmittel

Falls erforderlich, müssen Alt-Batterien und Alt-Akkus, die nicht vom Elektroaltgerät umschlossen sind, sowie Lampen/Leuchtmittel, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, vor der Abgabe aus den Geräten entfernt werden.



Das nebenstehende Symbol bedeutet, dass Batterien und Akkus nicht zusammen mit dem Hausmüll entsorgt werden dürfen.

Verbraucher sind gesetzlich verpflichtet, alle Batterien und Akkus, egal ob sie Schadstoffe enthalten oder nicht, bei einer Sammelstelle ihrer Gemeinde/ihres Stadtteils oder im Handel abzugeben, damit sie einer umweltschonenden Entsorgung sowie ei-

ner Wiedergewinnung von wertvollen Rohstoffen wie Kobalt, Nickel oder Kupfer zugeführt werden können.

Die Rückgabe der Batterien und Akkus ist unentgeltlich.

Einige der möglichen Inhaltsstoffe wie Quecksilber, Cadmium und Blei sind giftig und gefährden bei einer unsachgemäßen Entsorgung die Umwelt. Schwermetalle z. B. können gesundheitsschädigende Wirkungen auf Menschen, Tiere und Pflanzen haben und sich in der Umwelt sowie in der Nahrungskette anreichern, um dann auf indirektem Weg über die Nahrung in den Körper zu gelangen.

Bei lithiumhaltigen Altbatterien besteht hohe Brandgefahr. Daher muss auf die ordnungsgemäße Entsorgung von lithiumhaltigen Altbatterien und Akkus besonderes Augenmerk gelegt werden. Bei falscher Entsorgung kann es außerdem zu inneren und äußeren Kurzschlüssen durch thermische Einwirkungen (Hitze) oder mechanische Beschädigungen kommen. Ein Kurzschluss kann zu einem Brand oder einer Explosion führen und schwerwiegende Folgen für Mensch und Umwelt haben. Kleben Sie daher bei lithiumhaltigen Batterien und Akkus vor der Entsorgung die Pole ab, um einen äußeren Kurzschluss zu vermeiden.

Batterien und Akkus, die nicht fest im Gerät verbaut sind, müssen vor der Entsorgung entfernt und separat entsorgt werden.

Batterien und Akkus bitte nur in entladenen Zustand abgeben!

Verwenden Sie wenn möglich Akkus anstelle von Einwegbatterien.

Laden Sie Ihre Akkus richtig und vollständig, um ihre Lebensdauer zu maximieren. Entladen Sie sie gegebenenfalls vollständig mit einem geeigneten Ladegerät, bevor Sie sie wieder aufladen.

Benutzen Sie immer die richtige Art von Batterien für Ihre Geräte. Ein fehlerhafter Gebrauch kann die Lebensdauer der Batterien verkürzen und möglicherweise schädliche Auswirkungen haben.

*) gekennzeichnet mit:

Cd = Cadmium

Hg = Quecksilber

Pb = Blei

Verpackung



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wie der verwertbaren Materialien hergestellt:

- Außenverpackung aus Pappe
- Formteile aus geschäumtem, FCKW-freiem Polystyrol (PS)
- Folien und Beutel aus Polyäthylen (PE)
- Spannbänder aus Polypropylen (PP)
- Auch Energie sparen schützt vor zu starker Erwärmung unserer Erde. Ihr neues Gerät verbraucht mit seiner umweltverträglichen Isolierung und seiner Technik wenig Energie.



Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren.

Sollte das Gerät zur Reparatur eingeschickt werden müssen, ist es nur in der Originalverpackung ausreichend geschützt. Wenn Sie sich von der Verpackung trennen möchten, entsorgen Sie diese bitte umweltfreundlich.

Anhang

Produktinformation gemäß VO (EU) Nr. 65/2014

| | |
|--|--------------|
| Warenzeichen | hanseatic |
| Modellkennung | HDI4B9074SB |
| Jährlicher Energieverbrauch | 9,8 kWh/Jahr |
| Energieeffizienzklasse auf einer Skala A+++ (höchste Effizienz) bis D (geringste Effizienz) | A++ |
| Fluiddynamische Effizienz | 24,8 |
| Klasse für die fluiddynamische Effizienz auf einer Skala A (höchste Effizienz) bis G (geringste Effizienz) | B |
| Beleuchtungseffizienz | - lx/W |
| Beleuchtungseffizienzklasse auf einer Skala A (höchste Effizienz) bis G (geringste Effizienz) | - |
| Fettabscheidegrad | 76,3 % |
| Klasse für den Fettabscheidegrad auf einer Skala A (höchste Effizienz) bis G (geringste Effizienz) | C |
| Luftstrom bei minimaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb | 322 m³/h |
| Luftstrom bei maximaler Geschwindigkeit im Normalbetrieb | 538 m³/h |
| Luftstrom im Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe | 664 m³/h |
| A-bewertete Luftschallemission bei minimaler verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb | 57 dB |
| A-bewertete Luftschallemission bei maximaler verfügbarer Geschwindigkeit im Normalbetrieb | 69 dB |
| A-bewertete Luftschallemission im Betrieb auf der Intensivstufe oder Schnelllaufstufe | 73 dB |
| Leistungsaufnahme im Aus-Zustand | 0,50 W |
| Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand | - W |

Die oben angegebenen Werte sind unter genormten Laborbedingungen nach EN 61591 gemessen worden.

Produktinformation gemäß VO (EU) Nr. 66/2014

| | |
|---|-------------------------|
| Modellkennung | HDI4B9074SB |
| Jährlicher Energieverbrauch | 9,8 kWh/a |
| Zeitverlängerungsfaktor | 1,1 |
| Fluiddynamische Effizienz | 24,8 |
| Energieeffizienzindex | 34,1 |
| Gemessener Luftvolumenstrom im Bestpunkt | 172,8 m ³ /h |
| Gemessener Luftdruck im Bestpunkt | 126 Pa |
| Maximaler Luftstrom | 538,2 m ³ /h |
| Gemessene elektrische Eingangsleistung im Bestpunkt | 24,4 W |
| Nennleistung des Beleuchtungssystems | - W |
| Durchschnittliche Beleuchtungsstärke des Beleuchtungssystems auf der Kochoberfläche | - lux |
| Gemessene Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand | - W |
| Gemessene Leistungsaufnahme im Aus-Zustand | 0,50 W |
| Schalleistungspegel | 69 dB |

Die oben angegebenen Werte sind unter genormten Laborbedingungen nach EN 61591 gemessen worden.

| | |
|--|----------------------------------|
| Modellkennung | HDI4B9074SB |
| Art der Kochmulde | elektrisch |
| Anzahl der Kochflächen | 2 |
| Heiztechnik | Induktionskochflächen |
| <u>Maße</u> Kochfläche links Kochfläche rechts | 39,5 x 24,0 cm 39,5 x 24,0 cm |
| <u>Energieverbrauch</u> Kochfläche links Kochfläche rechts | 184,7 Wh/kg 187,5 Wh/kg |
| Energieverbrauch Kochmulde | 186,1 Wh/kg |

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

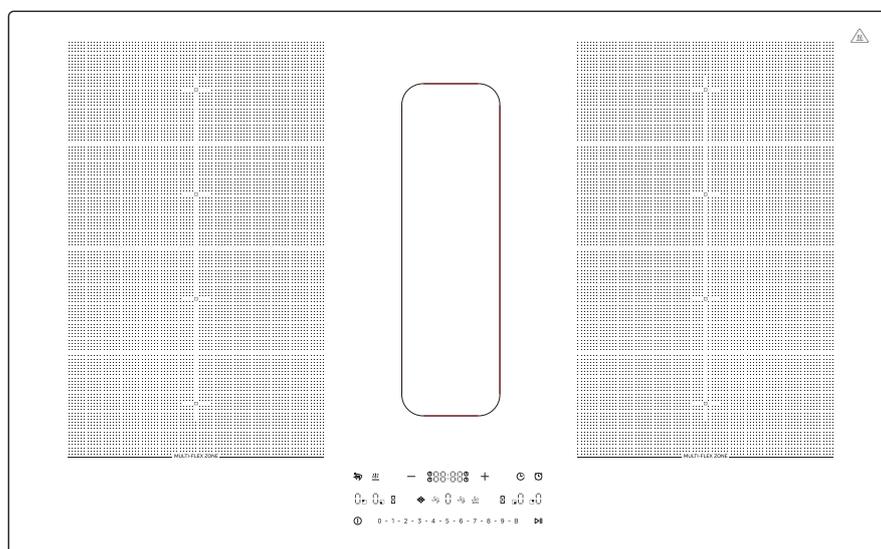
Technische Daten

| | |
|---|----------------------------------|
| Bestellnummer | 51177369 |
| Gerätebezeichnung | Kochfeld mit Dunstabzug |
| Modell | HDI4B9074SB |
| Bemessungsaufnahme | 7360 W |
| Bemessungsspannung | 220 - 240 V ~ / 380 - 415 V 3N ~ |
| Frequenz | 50 Hz |
| Gerätemaße Kochfeld (Höhe × Breite × Tiefe) | 200 mm × 830 mm × 515 mm |
| max. Ausschnittmaß (Breite × Tiefe) | 760 mm x 496 mm |
| Dicke der Arbeitsplatte | 20 - 60 mm |
| Gewicht | 23,9 kg |
| Leistungsaufnahme im Bereitschaftszustand: | - W |
| Leistungsaufnahme im Aus-Zustand: | 0,5 W |
| Zeit, nach der das Gerät automatisch vom Betrieb in den Bereitschaftszustand versetzt wird: | - Min |
| Zeit, nach der das Gerät automatisch vom Betrieb in den Aus-Zustand versetzt wird: | 20 Min |

HDI4B9074SB



hanseatic



User manual

Hob with downdraft

Manual/version:
2401-01513_EN_20250604
Order no.: 51177369
Reproduction, even of ex-
cerpts, is not permitted!



Please read through the safety instructions and user manual carefully before using the appliance. Only in this way can all functions be used safely and reliably. Please also observe the national regulations in your country which are valid in addition to the regulations specified in this user manual. Keep all safety notices and instructions for future reference. Pass all safety notices and instructions on to the subsequent user of the product.

Table of contents

| | | | |
|---|-------|--|-------|
| Explanation of terms/symbols | EN-3 | Requirements for safe use..... | EN-38 |
| Explanation of terms | EN-3 | Energy consumption | EN-38 |
| Explanation of symbols..... | EN-3 | Heat settings | EN-38 |
| Safety | EN-4 | Switching the hob on and off | EN-38 |
| Intended use | EN-4 | Switching the hob on/off and setting the heating level..... | EN-38 |
| Safety notices | EN-4 | Booster function | EN-39 |
| Delivery..... | EN-10 | Bridge function | EN-39 |
| Package contents | EN-10 | Pause function | EN-39 |
| Checking the delivery | EN-11 | Using the extractor hood..... | EN-39 |
| Network connection – notes for the electrician | EN-12 | Additional functions..... | EN-40 |
| Connection requirements..... | EN-12 | Other settings | EN-41 |
| Connecting the power cord..... | EN-12 | Care and maintenance | EN-43 |
| Installation | EN-13 | Cleaning the hob..... | EN-43 |
| The right installation location | EN-13 | Cleaning the extractor hood..... | EN-44 |
| Preparing the worktop..... | EN-13 | Troubleshooting table | EN-45 |
| Installation types | EN-15 | Service..... | EN-48 |
| Recirculation A..... | EN-16 | Waste prevention, free return and disposal | EN-49 |
| Recirculation B..... | EN-18 | Waste prevention | EN-49 |
| Recirculation C | EN-21 | Free return of old electrical appliances..... | EN-49 |
| Exhaust air D | EN-26 | Disposal | EN-49 |
| Exhaust air E | EN-29 | Packaging | EN-50 |
| Installing the filter system | EN-31 | Appendix..... | EN-51 |
| Appliance parts and control elements | EN-32 | Product information concerning Regulation (EU) No. 65/2014..... | EN-51 |
| Information about the hob | EN-34 | Product information concerning Regulation (EU) No. 66/2014..... | EN-52 |
| Glass ceramic hob | EN-34 | Technical specifications | EN-53 |
| Operating principle of an inductive hob..... | EN-34 | | |
| Noise emission with hob use | EN-35 | | |
| The right cookware | EN-35 | | |
| Pot recognition..... | EN-36 | | |
| Using the sensors correctly | EN-36 | | |
| Residual heat display..... | EN-36 | | |
| Tips for saving energy | EN-37 | | |
| Operation..... | EN-38 | | |

Explanation of terms/symbols

Explanation of terms

The following signal words can be found in this user manual:

WARNING

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

CAUTION

This signal term 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.

Explanation of symbols

The following symbols can be found in this user manual and/or on the appliance:

 This symbol refers to useful additional information.

 CAUTION Hot surface

Safety

Intended use

This appliance is intended for cooking and frying foods.

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

This appliance must not be operated in non-stationary locations (e.g. ships).

The appliance 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).

The appliance is not to be operated with an external timer or an external remote control system.

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

Do not make any technical changes to the appliance.

Safety notices

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

Risks to children and certain groups of individuals

WARNING

Risk of suffocation for children!
Children can become entangled in the packaging film or swallow small parts and suffocate.

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

CAUTION

Risk of injury!

Children and certain groups of people have a higher risk of being injured when handling the appliance.

- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
 - Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
 - Children shall not play with the appliance.
 - Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
-

Risks in handling household electrical appliances

WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Only use the appliance indoors. Do not use in wet rooms or in the rain.
- Do not operate or continue to use the appliance, if it:
 - ⇒ shows visible signs of damage (e.g. the mains cable is defective),
 - ⇒ starts smoking or there is a smell of burning,

- ⇒ makes unfamiliar noises.
In such cases, remove the mains plug from the socket, or unscrew/isolate the fuse and contact our service department.
- The appliance corresponds to protection class I and may be connected only to a socket with a protective conductor that has been properly installed. When connecting the appliance, make sure that the voltage is correct. You can find more detailed information about this on the type plate.
- Since all poles of the appliance cannot be disconnected from the mains via an accessible disconnecting device, an all-pole disconnecting device in accordance with overvoltage category III must be connected within the house installation with at least 3 mm contact clearance; consult a qualified professional if necessary.
- The appliance may be connected to the mains only after completion of all installation and assembly work.
- Never open the housing.
- Mains cable
 - ⇒ Take care to prevent the risk of tripping when laying the mains cord.
 - ⇒ Do not kink or pinch the mains cord or lay it over sharp edges.
 - ⇒ Do not extend or modify the mains cord.
 - ⇒ Keep the mains plug and cord away from naked flames and hot surfaces.
 - ⇒ Never immerse the mains cord or plug in water or any other liquids.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Independent or improper repairs made to the appliance may cause damage to property and personal injury; any li-

ability and warranty claims will be forfeited. Never try to repair the appliance yourself.

- Inspections and repairs to the appliance may only be carried out by authorised specialists. Please contact our Service department if necessary.
- Only parts corresponding to the original appliance specifications may be used for repairs.
- In the event of a fault as well as before extensive cleaning pull out the mains plug or isolate/unscrew the fuse.
- Do not put any objects in or through the housing openings, and ensure that children cannot insert any objects into them.
- Check the appliance regularly for damage.
- Never clean the appliance with a high-pressure cleaner or steam cleaner.

WARNING

Fire hazard!

Improper handling of the appliance can lead to fire and damage to property.

- Please note that the appliance is not intended to be operated by means of an external timer or a separate remote control system.

Safety when handling heat-generating appliances

CAUTION

Fire hazard!

Improper handling when operating the appliance can lead to fire.

- Do not connect to a multi-socket extension cable or a multi-socket plug.
- If you are preparing food with alcohol, do not leave the cooker unattended! Food may ignite itself.

- Do not cover the appliance with blankets, cloths or similar because these objects may become hot and catch fire.
- If a fire starts, immediately turn all dials/switches/buttons/sensors to 'off' or '0' and switch off the automatic circuit breakers and/or unscrew the fuses. To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation 'F' or a fire blanket.
- Have the appliance checked by our service after the fire has extinguished.

CAUTION

Risk of burns!

The appliance and its accessible parts become hot during use.

- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Do not touch hot parts. Always protect hands with oven gloves or pot holders when working on the hot appliance. Only use dry oven gloves or potholders. Wet textiles are better heat conductors and can cause steam burns.
- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface, since they can get hot.

Protecting food

CAUTION

Health hazard!

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

- Clean the appliance regularly and remove any traces of food leftovers immediately.

- Particularly with poultry and dishes containing fresh egg, and when warming up meals, ensure that the food is fully cooked through to kill off all pathogens (e.g. salmonella).

CAUTION

Health hazard!

Acrylamide may be carcinogenic. Acrylamide is produced when starch is exposed to excessive heat, e.g. in potatoes (French fries, crisps/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.
- Cut larger-sized fries and then bake at a maximum of 180 °C.
- 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.
- Brushing baked goods with egg whites or egg yolks helps to reduce the formation of acrylamide.

Safe handling of glass ceramic induction hobs

WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock (switch off and/or unscrew fuse). Water that enters the glass ceramic hob through cracks may be live. Contact our Service Centre.

- 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.
- Do not use a steam cleaner or pressure cleaner to clean the hob. Steam could get through cracks into live electrical components of the hob and cause short-circuiting.

CAUTION

Risk of injury for children!

Children can injure themselves if they play over, on or near the hob.

- Do not store items that could be of interest to children in the storage space above or behind the hob. Children could be encouraged to climb onto the hob.
- Do not leave pot/pan handles sticking out over the edge of the worktop; this ensures children cannot reach up and pull down the cookware.

CAUTION

Risk of burns!

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

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- The cooking zones will remain hot after they are switched off; this is indicated by the residual heat indicator.
- Caution in case of power interruption: residual heat may not be indicated.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

CAUTION

Fire hazard!

Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- Do not store items on the cooking surfaces.
- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.
- Always switch the hob off completely after cooking.

CAUTION

Risk of injury!

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

- Wear protective gloves when unpacking and installing the hob.

CAUTION

Health hazard for persons with a pacemaker!

An electromagnetic field is generated in the immediate vicinity of the hob when it is switched on. However, it is unlikely to affect the pacemaker.

- Discuss the use of an induction hob with your doctor in advance.

! NOTICE

Risk of damage to property!
Improper use may damage the appliance or cooking utensils.

- Wipe the glass ceramic surface and the base of the pots before use to remove any dirt that may cause scratches.
- Do not push heavy cookware across the hob; this may scratch the glass ceramic.
- If possible, only use ferromagnetic cooking vessels made of enamelled steel, cast iron or special induction dishes made of stainless steel on the cooking zones.
- Steel, glass, ceramic, copper or aluminium dishes are not suitable for cooking on the cooking zones.
- Use the hob as a work surface or somewhere to place objects only once the cooking zone has completely cooled off. Materials which are sensitive to heat, such as plastic dishes, could become damaged if this is the case.
- Immediately remove sugary or starchy food particles and residues of plastics or aluminium foil. Otherwise, these may cause permanent and irreparable damage to the hob.
- Clean and maintain the hob regularly with a special care product containing a special impregnating oil for hobs. Such products can be found in specialist shops.
- Do not use any harsh abrasive detergents, scouring agents, abrasive powder or steel sponges; they can scratch the surface and damage the glass.

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

Risks when using the extractor hood**! WARNING**

Risk of suffocation/explosion!

The fan removes air from the room where an extractor operates in exhaust mode and transports it outwards. If, in this room, a fireplace requiring indoor air – such as a gas fire or other fuel-based heating system – is also in use, the oxygen that is necessary for combustion may also be extracted. This can result in the flame being extinguished and gas being released or the room becoming saturated with exhaust fumes.

- There shall be adequate ventilation of the room when the range hood is used at the same time as appliances burning gas or other fuels.
- It is possible to run the appliance without any risk by, for example, providing non-sealable openings in doors, windows or ventilation conduits through which the combustion air can escape, and by achieving a negative pressure level in the installation space of maximum 0.04 mbar. This prevents the exhaust fumes from being sucked back into the room.
- In order to determine the necessary measures, the entire ventilation system throughout the home must be reviewed. Consult the gas safety consultant who is responsible for the home.
- The exhaust air must not be discharged into a flue that is used for exhausting fumes from appliances burning gas or other fuels.

- Never connect the extractor hood to a ventilation shaft or a chamber or exhaust chimney! The air being extracted must not travel through a channel in which warm air circulates. The extracted air may only be led outside through a separate air duct intended exclusively for the extractor hood.

CAUTION

Fire hazard!

Improper handling of the appliance can lead to fire and damage to property.

- Do not flambé under the extractor hood.
- Only deep-fry foods under the extractor hood under constant supervision.
- Attention: This appliance is not intended for use with a gas hob.
- Keep the extractor hood clean. Grease build-ups can ignite when heated to high temperatures.
- There is a risk of fire if cleaning is not carried out in accordance with the instructions.

CAUTION

Risk of burns!

Improper handling of the appliance may result in injury.

- Accessible parts may become hot when used with cooking appliances.

NOTICE

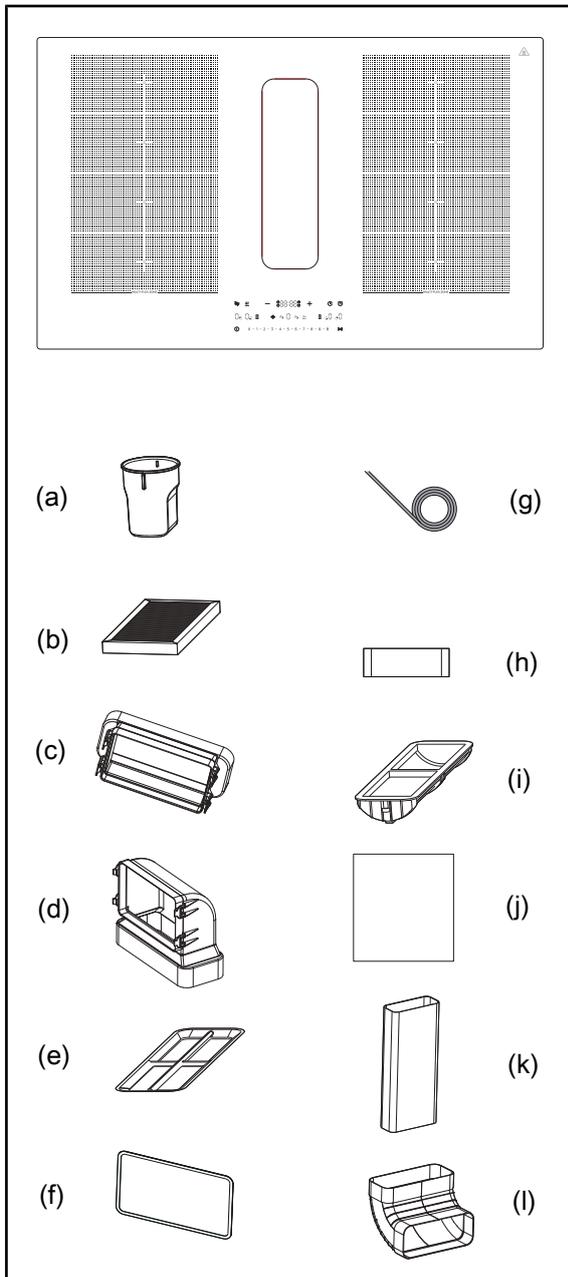
Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance can lead to property damage.

- Be aware that regulations concerning the discharge of air have to be fulfilled, which may vary from one German state to the next. Ask your district chimney sweep for advice.

Delivery

Package contents

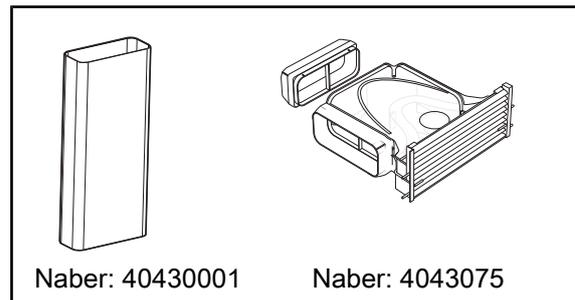


Built-in glass ceramic hob

User manual

- (a) Water collection container
- (b) Hepa filter, 4×
- (c) Adapter
- (d) Corner adapter
- (e) Grid
- (f) Rubber ring
- (g) Insulating tape
- (h) Adhesive tape
- (i) Filter
- (j) Drilling template
- (k) Long tube
- (l) Corner adapter

Can be ordered additionally



Checking the delivery

1. Move the appliance using a dolly or with the help of a second person.
2. Carefully unpack the appliance and remove all packaging items, plastic profiles, adhesive strips and foam padding from inside, outside and from the back plate of the appliance.
3. If you have sufficient space, we recommend retaining the packaging, at least during the warranty period.
4. Check that the delivery is complete.
5. Check whether the appliance was damaged during transit.
6. If the delivery is incomplete or the appliance has been damaged during transport, please contact our Service department (see the chapter on "Service").

WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Never use a damaged appliance.
-

Network connection – notes for the electrician

⚠ WARNING

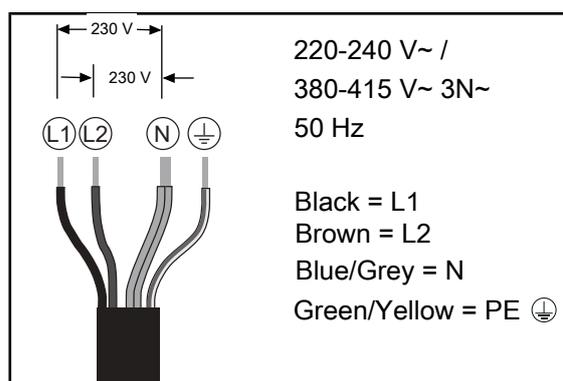
Risk of electric shock!

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

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

Connecting the power cord

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



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

Connection requirements

- The hob is designed for AC voltage 220 - 240 V~ / 380 - 415 V 3N~ / 50 Hz.
- A separate power supply (fuse) is required.
- The hob may only be connected with the pre-installed H07RN-F supply cord with a cross-section of at least 5 x 2.5 mm².
- When connecting the appliance, VDE requirements and the 'Technical connection requirements' must be observed.
- Contact protection must be guaranteed.

Installation

WARNING

Risk of electric shock!

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

- The hob may only be connected by authorised specialists such as our Technical Service. This also applies when disconnecting from the power supply and dismantling the old appliance. Unauthorised persons may not carry out the network connection. You can endanger yourself and subsequent users!

NOTICE

Risk of damage to property!

If you use the glass ceramic hob in an improper manner this could cause damage of various kinds.

- Never install the ceramic glass hob over an oven without ventilation! If air cannot circulate sufficiently around the glass ceramic hob, it can overheat and become damaged.
- Do not use sharp objects when removing protective films and tapes.

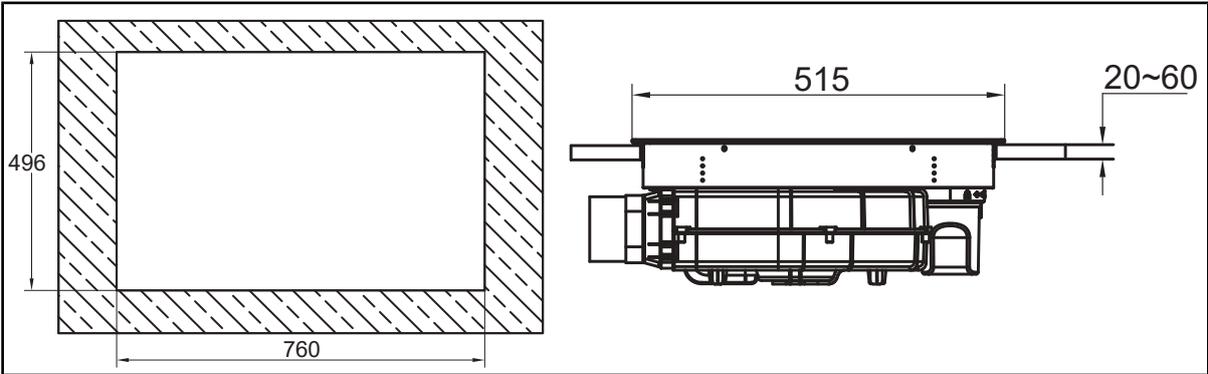
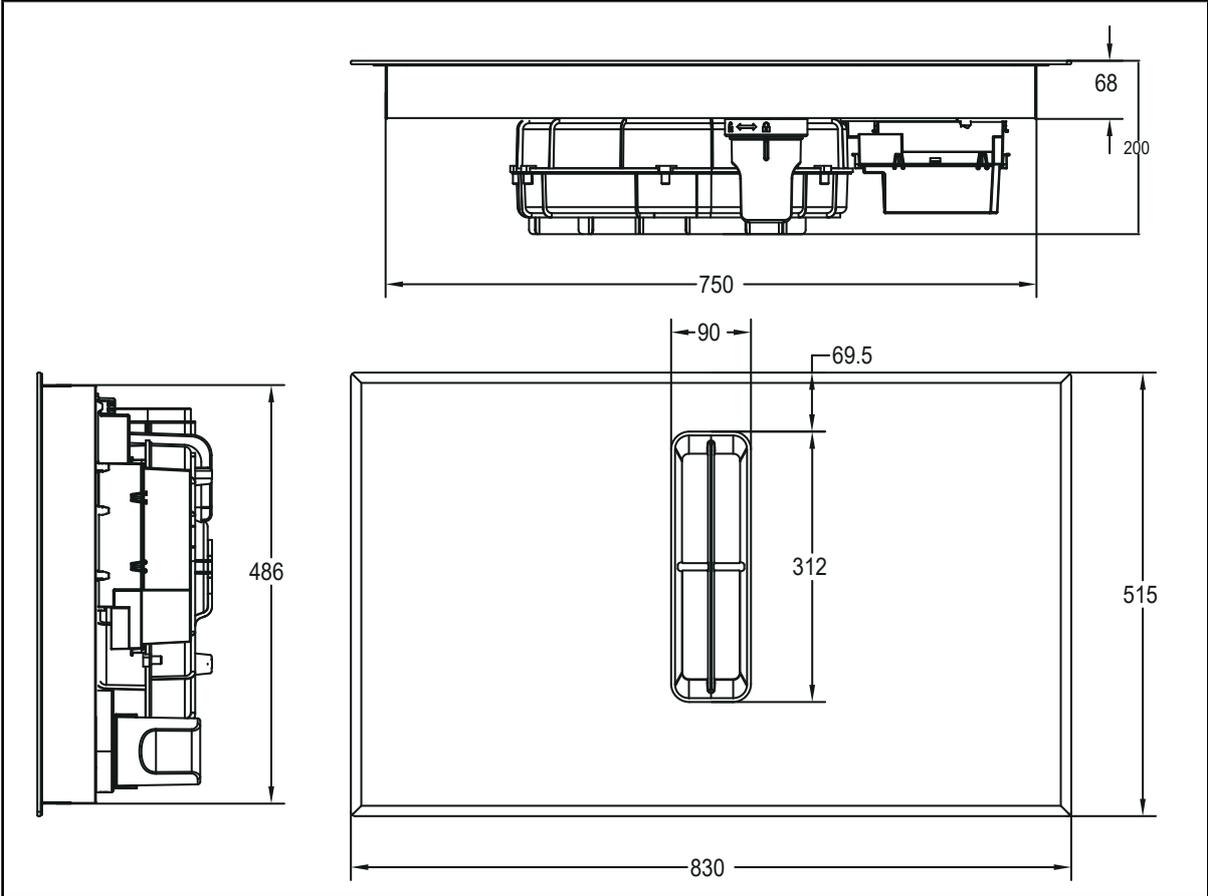
The right installation location

- The appliance corresponds to the heat protection category 'Y' (EC 335-2-6), i.e. it may only be installed on one side next to higher kitchen furniture, devices or walls.
- Do not install the appliance directly adjacent to fridges or freezers. The heat emitted by the appliance will cause their energy consumption to increase unnecessarily.
- Below the complete recess you must leave at least 220 mm of free space for ventilation purposes. There must be no heat-sensitive objects (such as a cabinet, drawer, etc.) in this area.
- Any side walls or drawers which are present must be sawn out or dismantled accordingly. Space must remain around the recess:
 - Left and right: min. 50 mm
 - Front and rear: min. 50 mm

Preparing the worktop

The following conditions must be fulfilled:

- The worktop must be 20-60mm thick, horizontal and sealed on the wall side against overflowing liquids.
- The hob must be surrounded by at least 40 mm of worktop on all sides.
- If the hob is separated from the rest of the mounting cupboard using a horizontal fixing plate, the space between the base of the appliance and the fixing plate must be at least 50 mm high.
- If the hob is separated from the rest of the mounting cupboard using a vertical fixing plate, the space between the wall and the fixing plate must be at least 25 mm wide.
- Veneers, plastic coverings and adhesives used must be heat-resistant up to 100 °C.
- The hob must be positioned in such a way that the air outlet is not compromised.
- If there is no cut-out yet, cut a cut-out into the worktop.

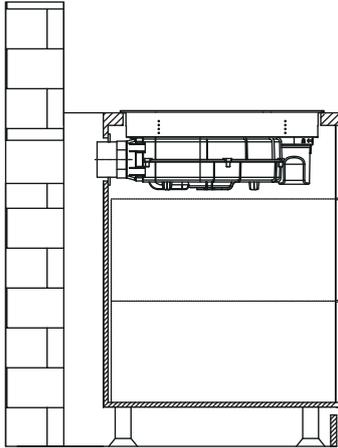


Installation types

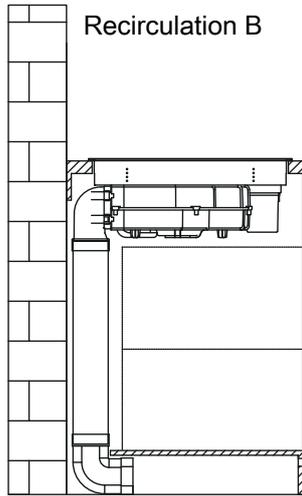


Recirculation

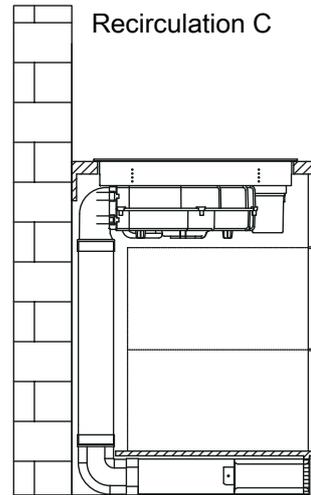
Recirculation A



Recirculation B

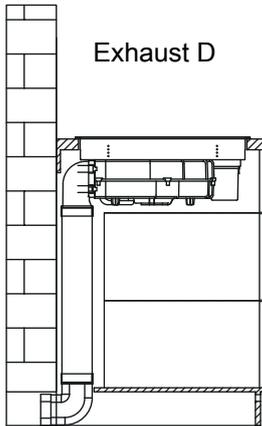


Recirculation C

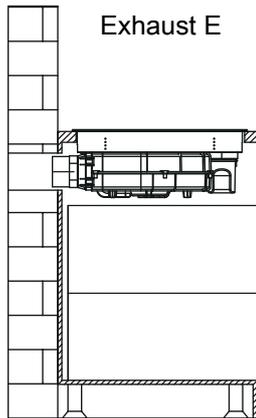


Exhaust

Exhaust D



Exhaust E



Recirculation A

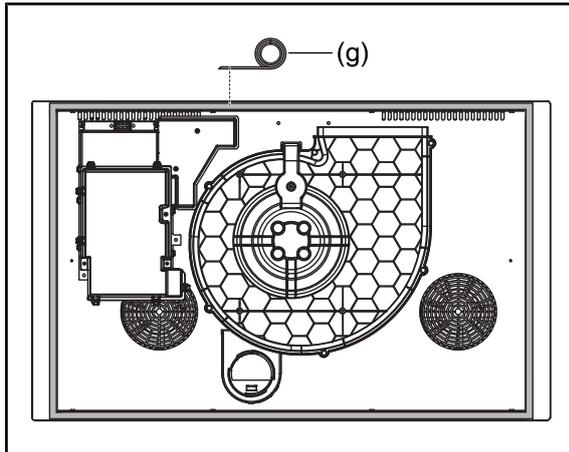
Technical drawing showing the installation requirements for the Recirculation A unit. The side view indicates a minimum width of ≥ 600 mm, a unit width of 515 mm, and a minimum clearance of ≥ 40 mm on the right. The top view shows a height of 110 mm and a depth of 64 mm. The minimum height of the unit is labeled as MIN 215 mm. The total height is labeled as H. The bottom view shows a width of 760 mm, a depth of 110 mm, and a top edge thickness of 64 mm. A central line is indicated for the bottom view. A note states: "Cut according to size".

Parts list:

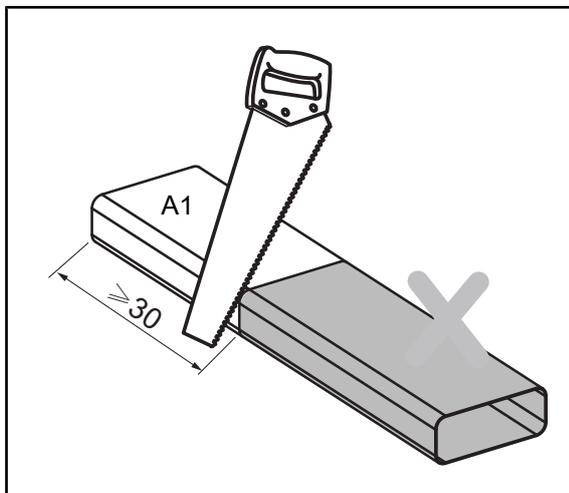
- (a) Cup
- (b) Small rectangular piece
- (c) Long rectangular piece
- (d) Square piece
- (e) Small rectangular piece
- (f) Small rectangular piece
- (g) Screwdriver
- (h) Small rectangular piece
- (i) Square piece
- (j) Square piece
- (k) Long rectangular piece

Additional views show the unit being cut to size and the drilling template with dimensions: 760 mm width, 110 mm height, 64 mm top edge, 240 mm offset from the left edge, and 10.5 mm offset from the central line.

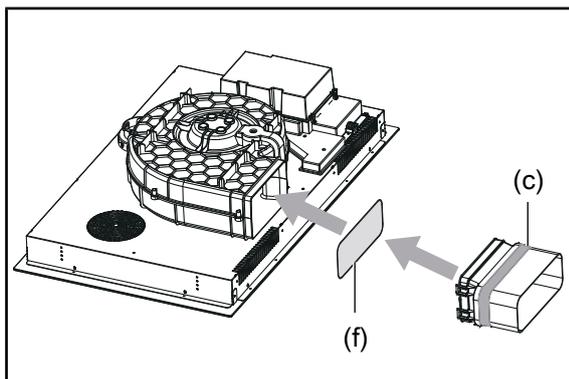
Use the provided drilling template to cut out the exhaust duct holes.



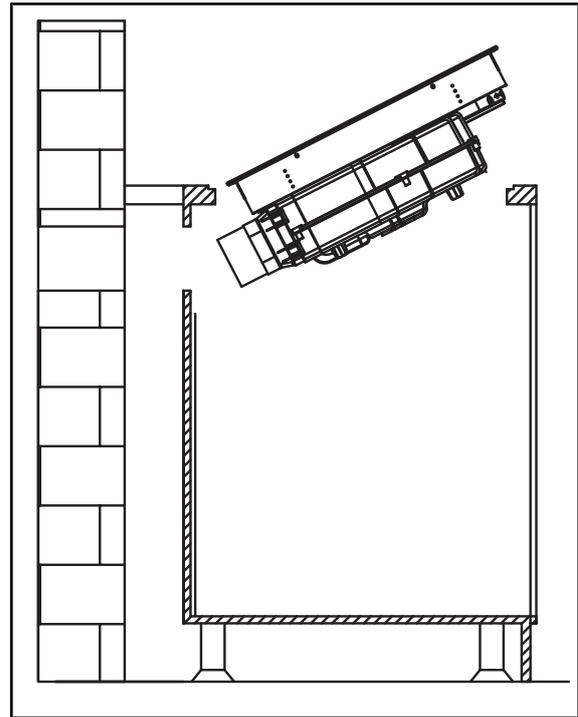
1. Attach the insulating tape (g) underneath the appliance.



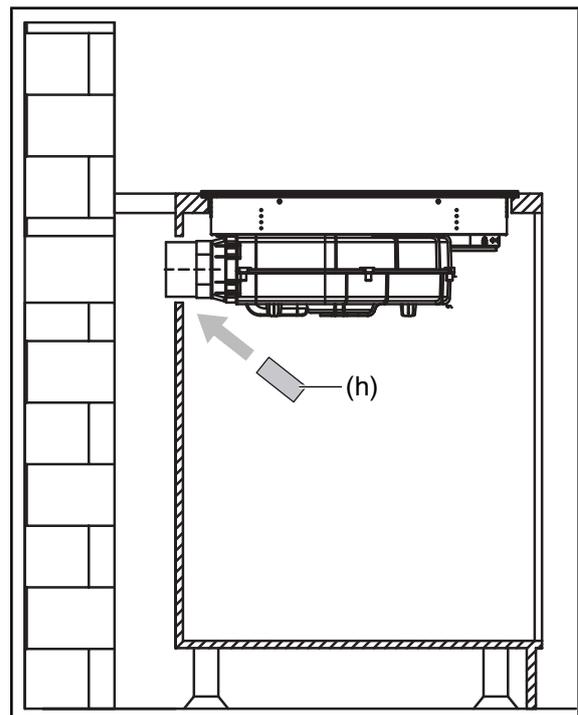
2. Shorten the exhaust pipe to the length (A) with minimum 300 mm.



3. Install the rubber ring (f) first and then attach the adapter (c).

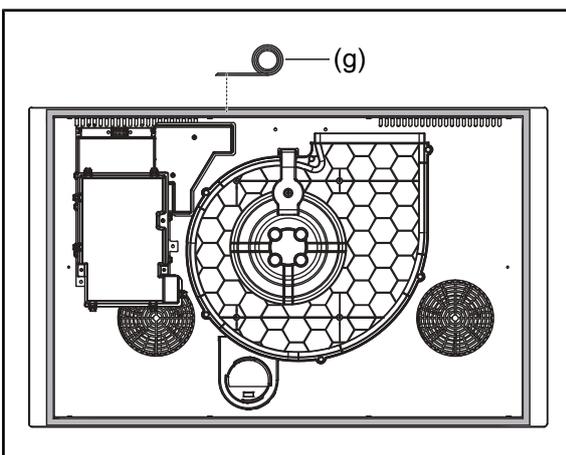
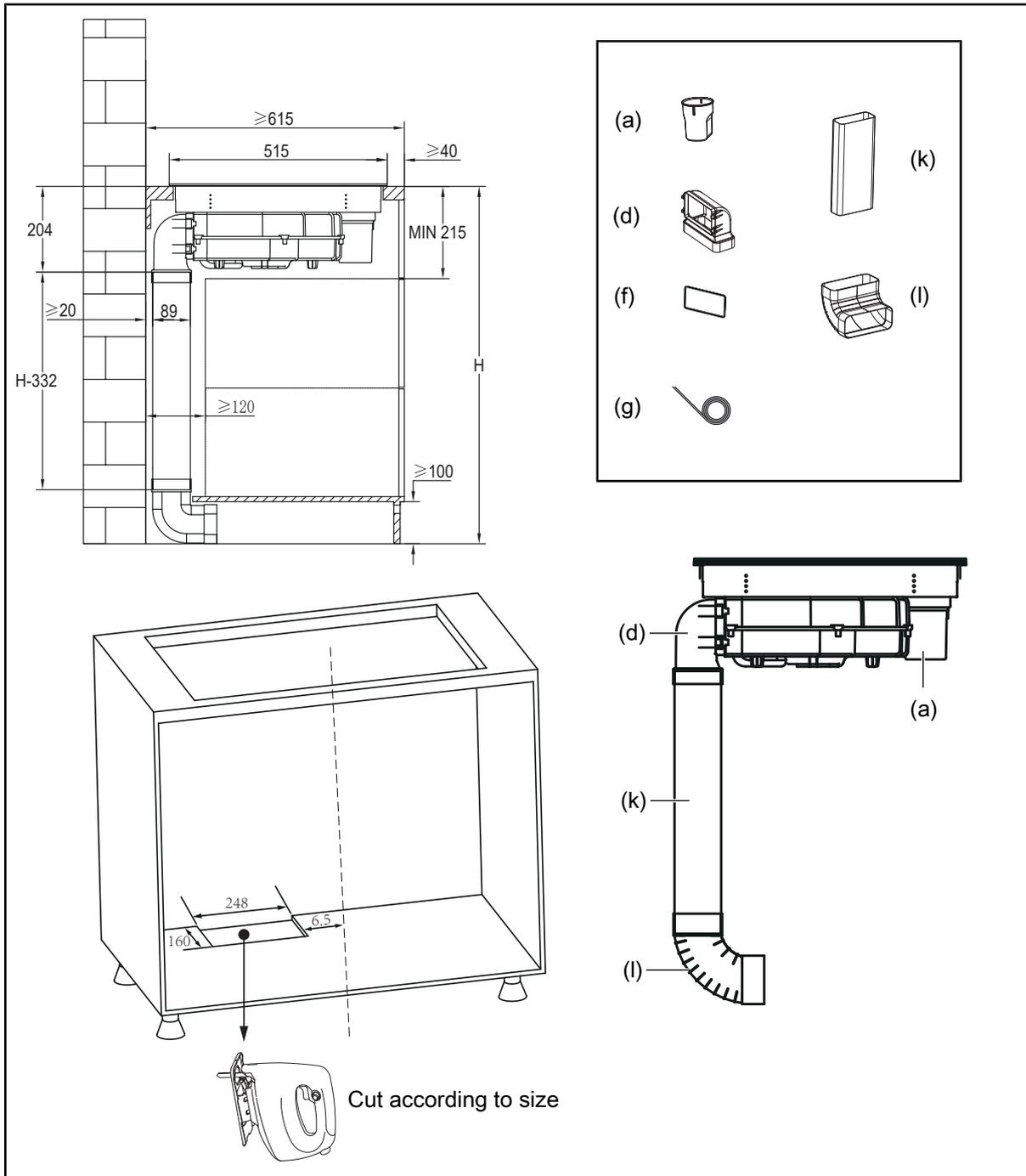


4. Set the appliance into the worktop.

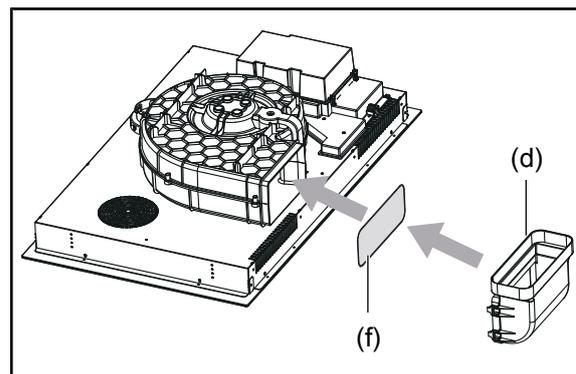


5. Fix the exhaust pipe with the adhesive tape (h).
6. Attach the water collection container (a).

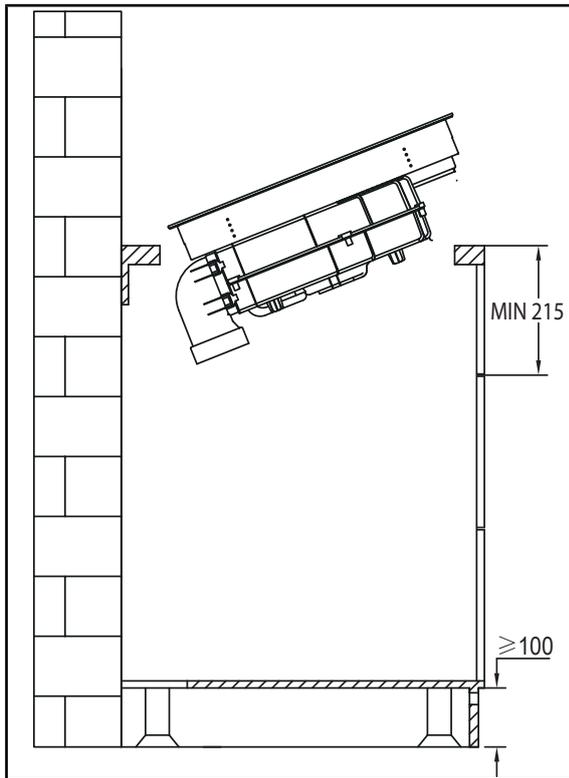
Recirculation B



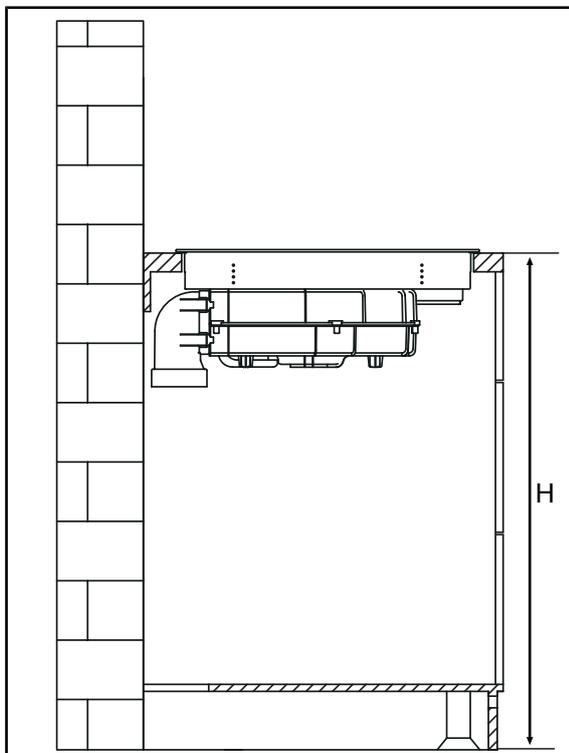
1. Attach the insulating tape (g) underneath the appliance.



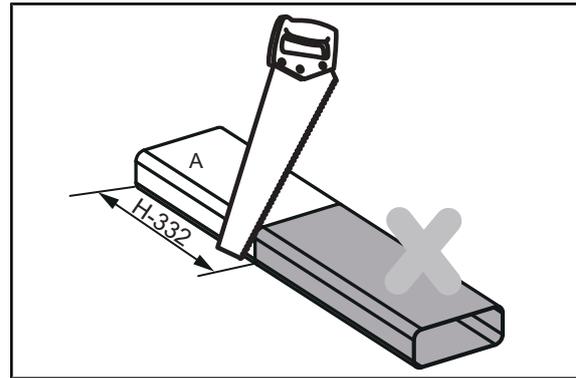
2. Install the rubber ring (f) first and then attach the corner adapter (d).



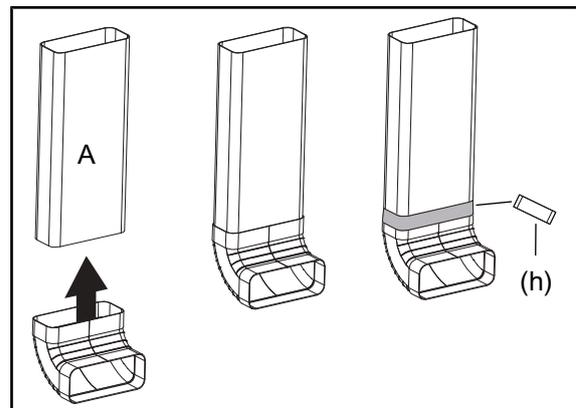
3. Set the appliance into the worktop.
4. Observe the dimensions of the built-in cabinet.



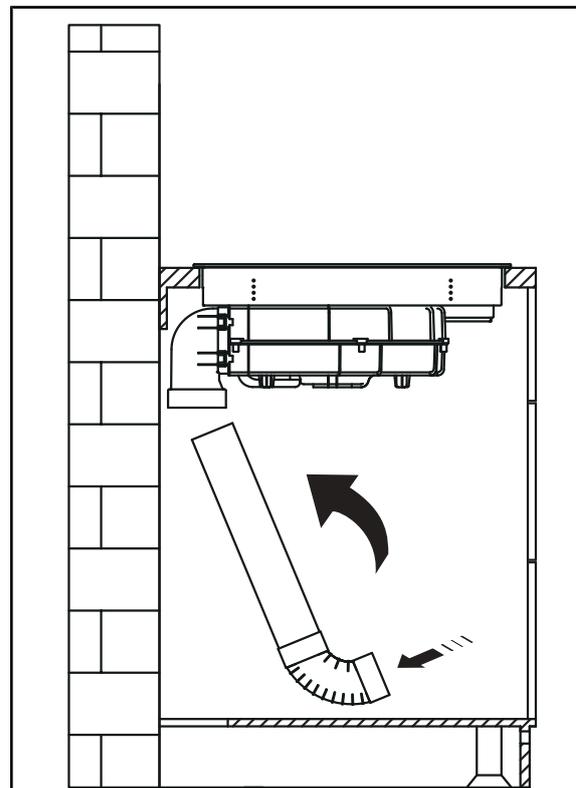
5. Measure the height (H).



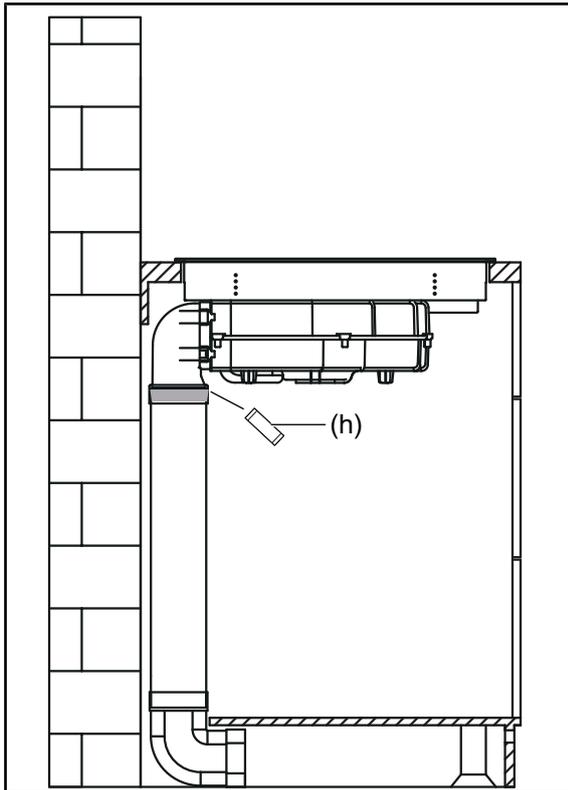
6. Shorten the exhaust pipe according to the height of your built-in cabinet minus 332 mm.



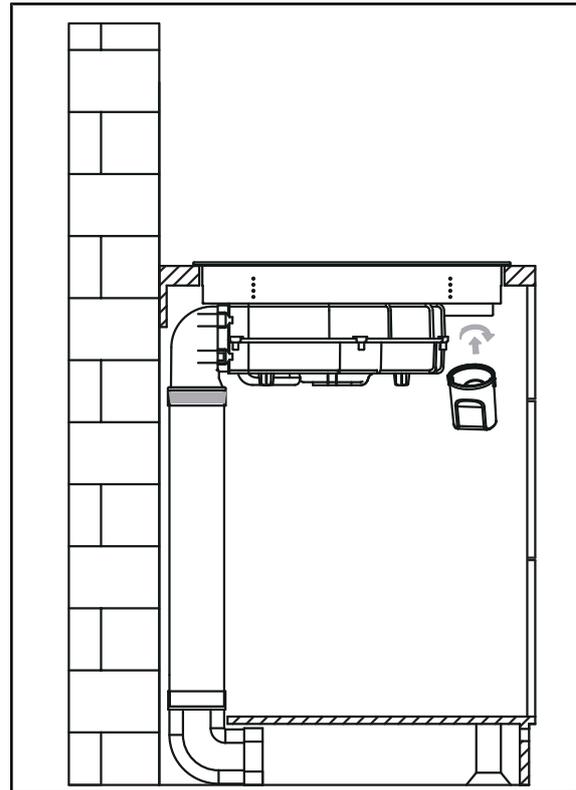
7. Put the corner connection on the exhaust pipe and fix it with the adhesive tape (h).



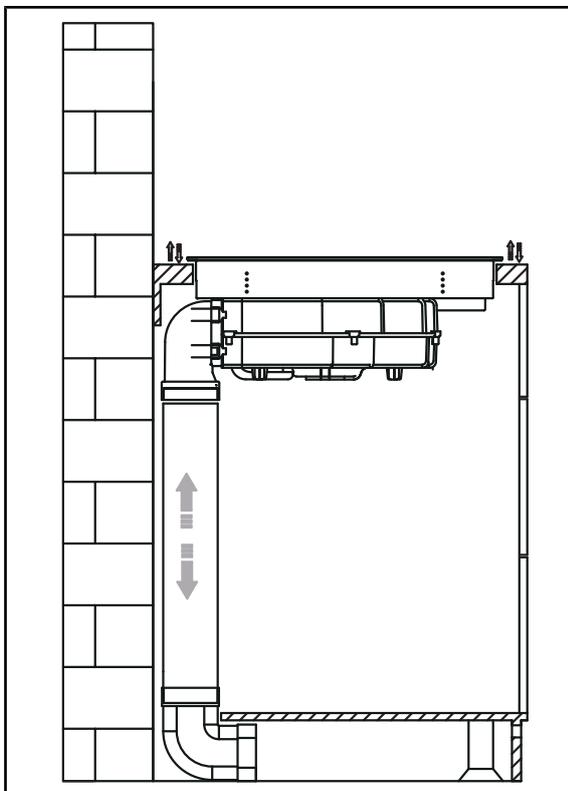
8. Insert the exhaust pipe into the built-in cabinet so that the corner connection fits through the recess at the bottom.



9. Insert the exhaust pipe into the corner adapter on the appliance.
10. Align the appliance with the countertop accordingly.

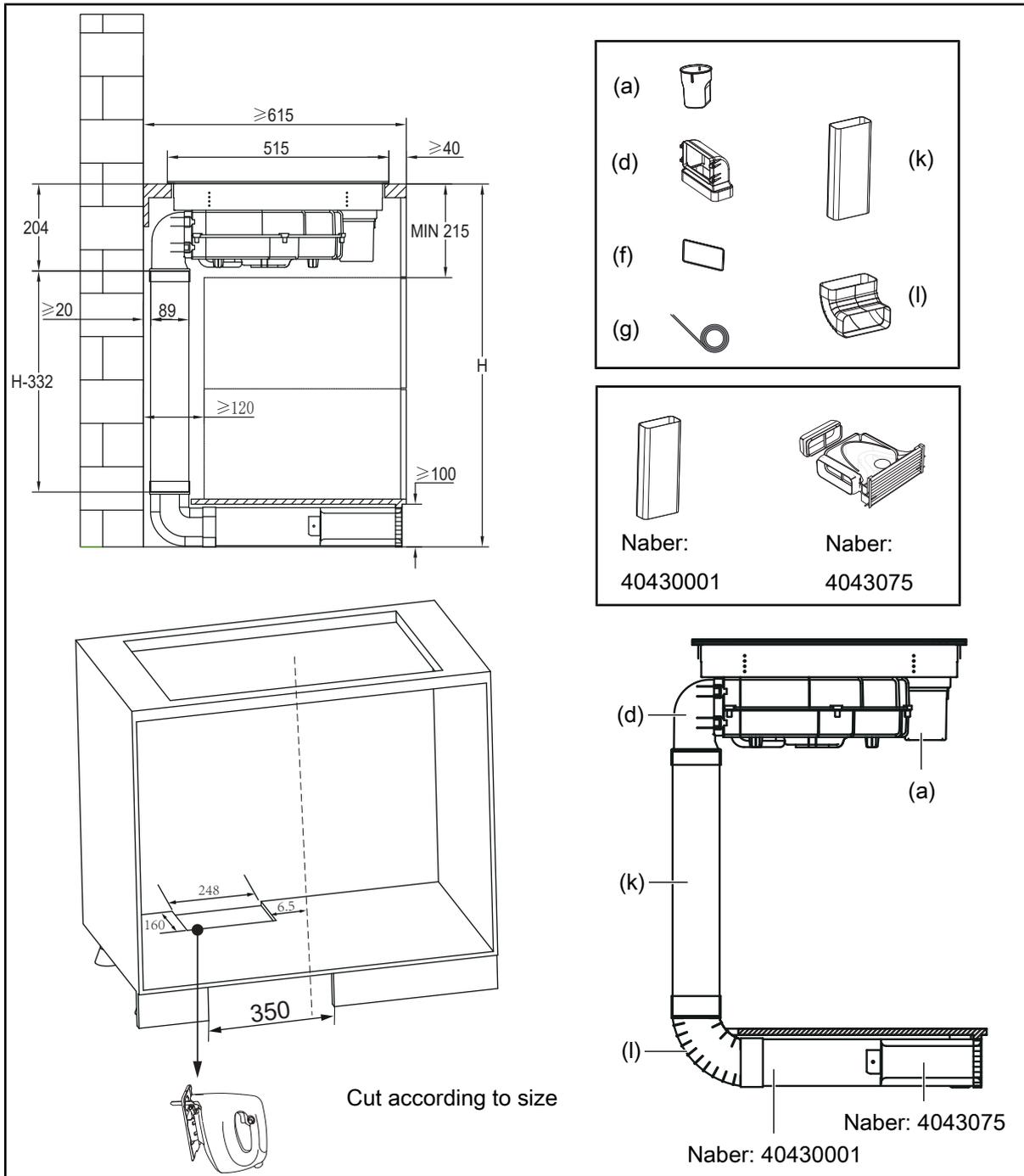


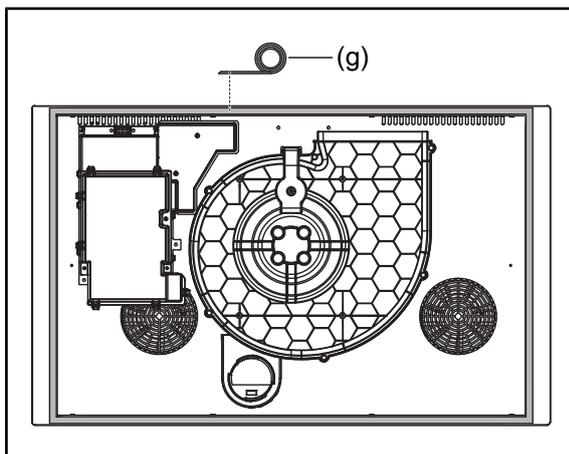
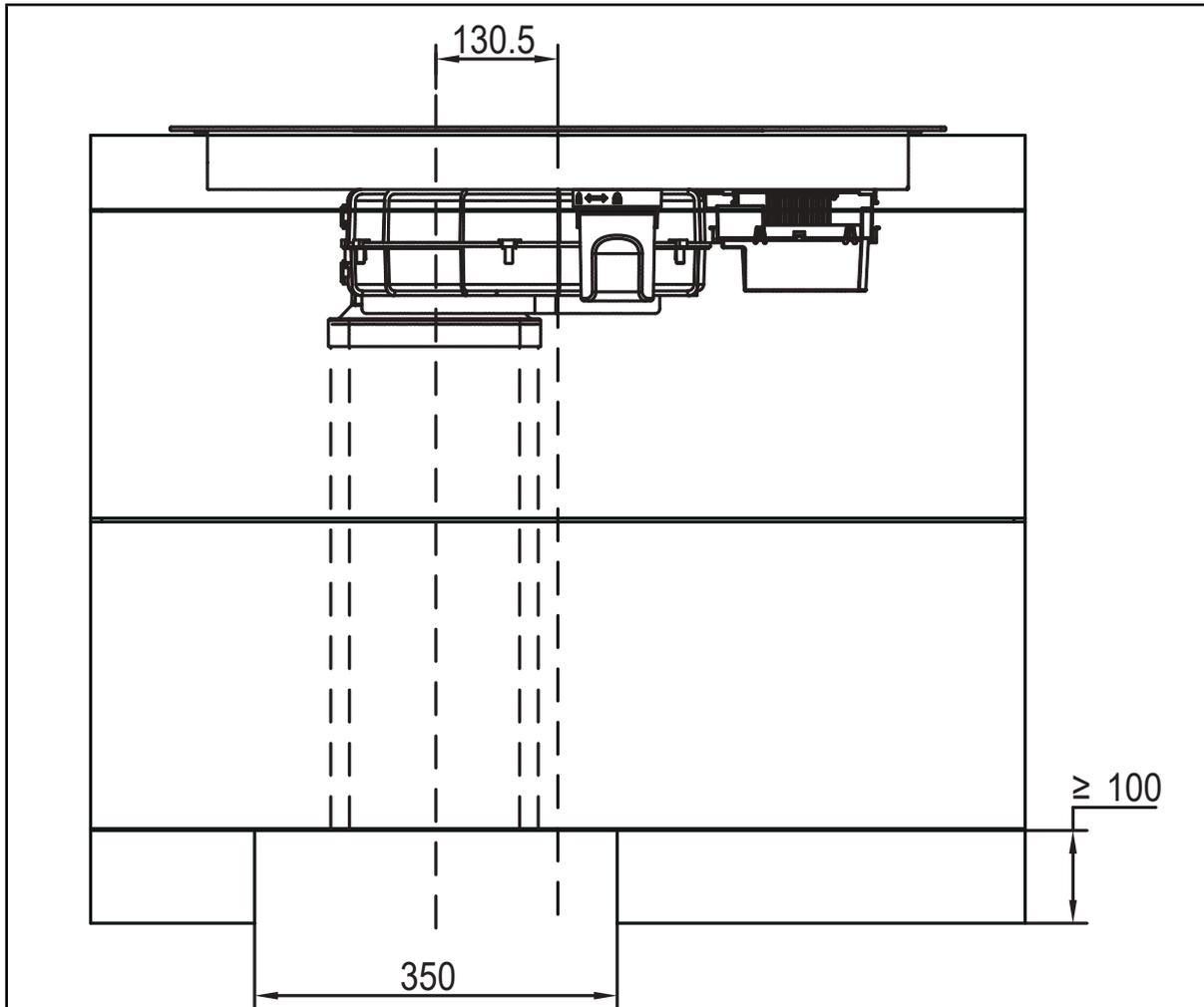
12. Attach the water collection container (a).



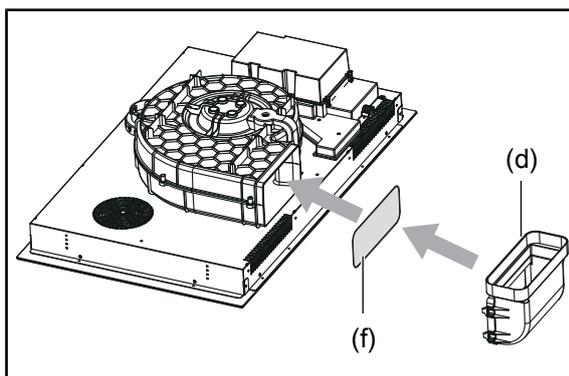
11. Secure both parts with the adhesive tape.

Recirculation C

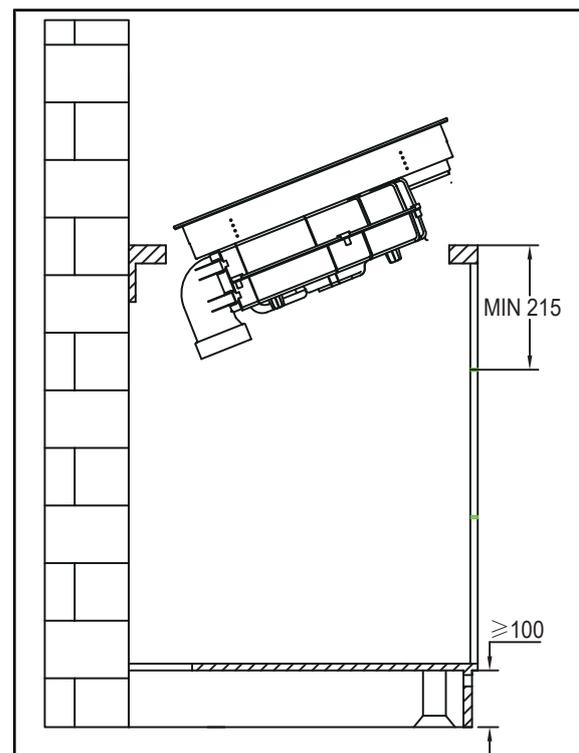




1. Attach the insulating tape (g) underneath the appliance.

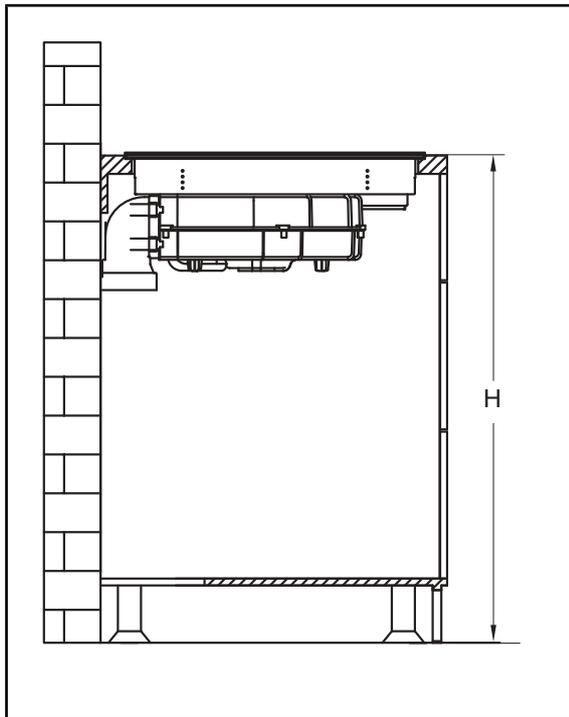


2. Install the rubber ring (f) first and then attach the corner adapter (d).

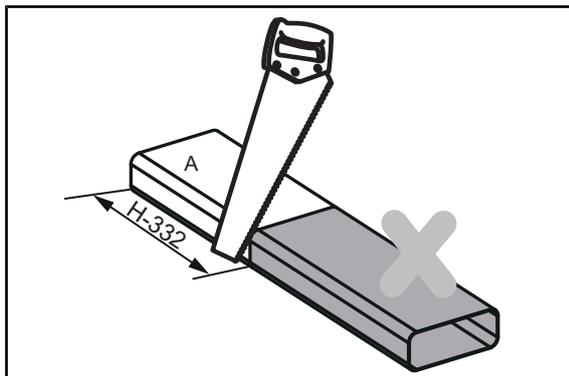


3. Set the appliance into the worktop.

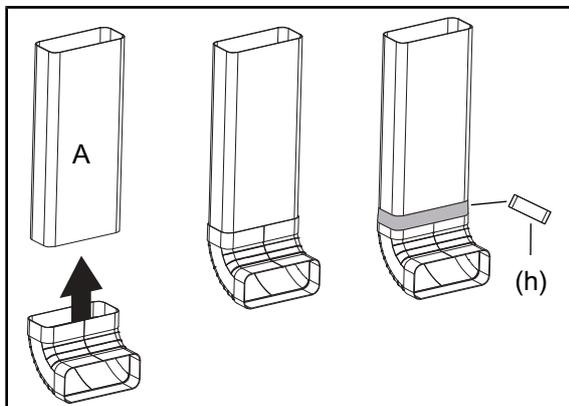
4. Observe the dimensions of the built-in cabinet.



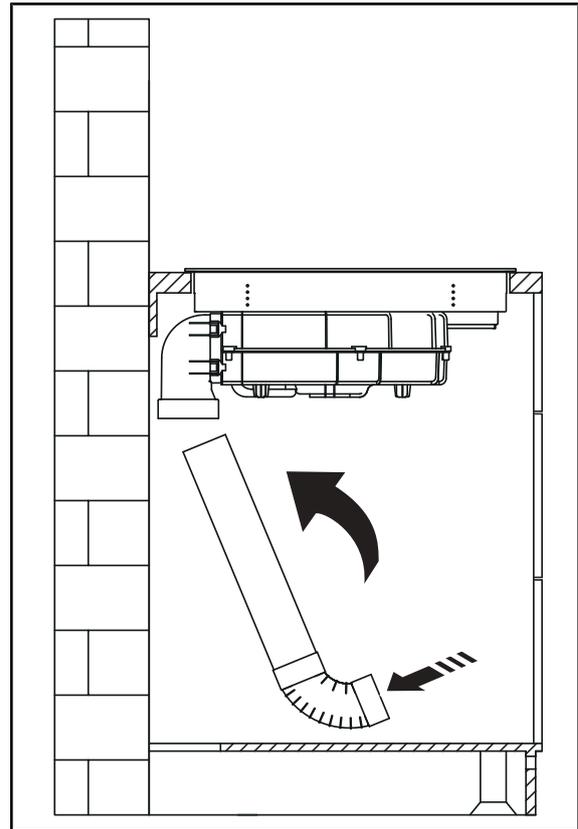
5. Measure the height (H).



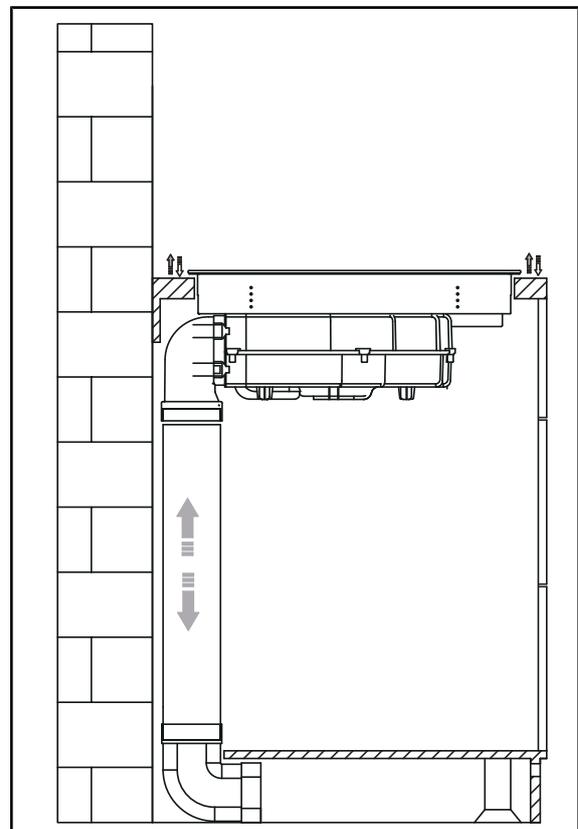
6. Shorten the exhaust pipe according to the height of your built-in cabinet minus 332 mm.



7. Put the corner connection on the exhaust pipe and fix it with the adhesive tape (h).

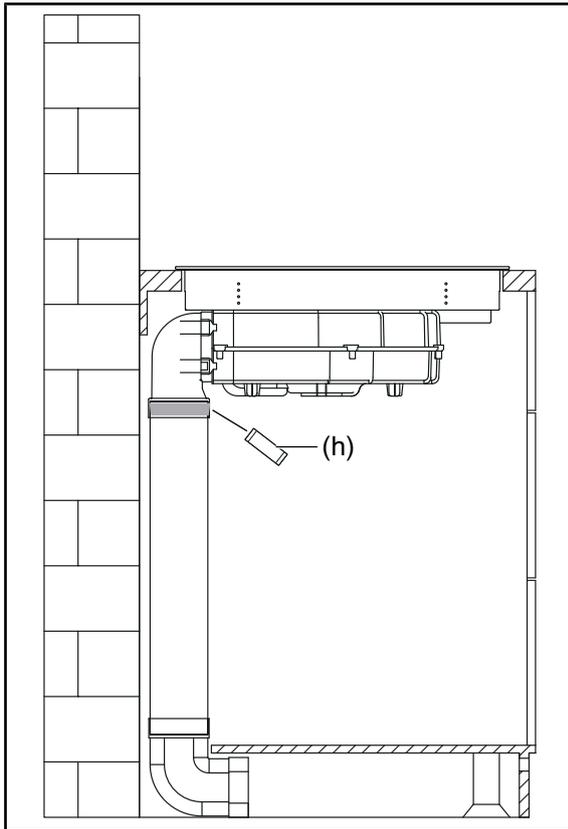


8. Insert the exhaust pipe into the built-in cabinet so that the corner connection fits through the recess at the bottom.

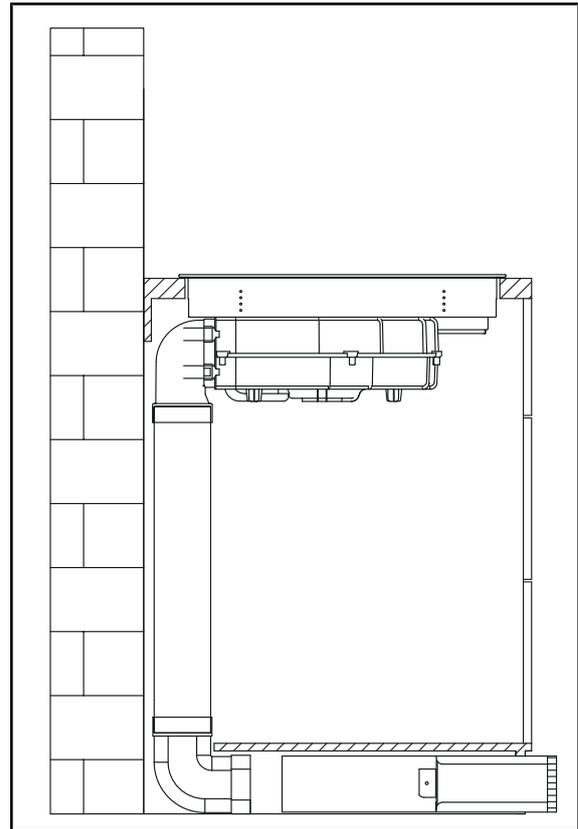


9. Insert the exhaust pipe into the corner adapter on the appliance.

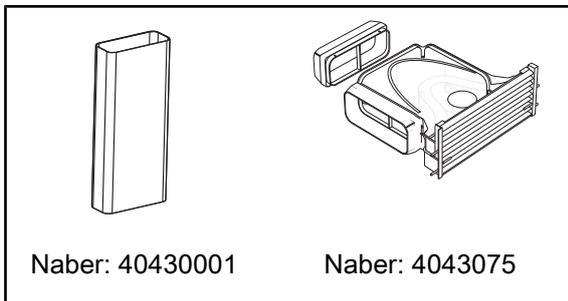
10. Align the appliance with the countertop accordingly.



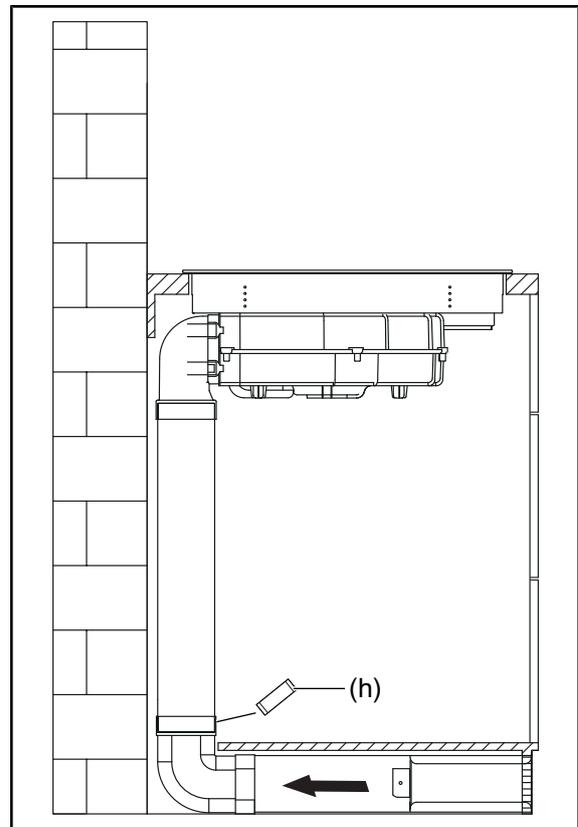
11. Secure both parts with the adhesive tape.



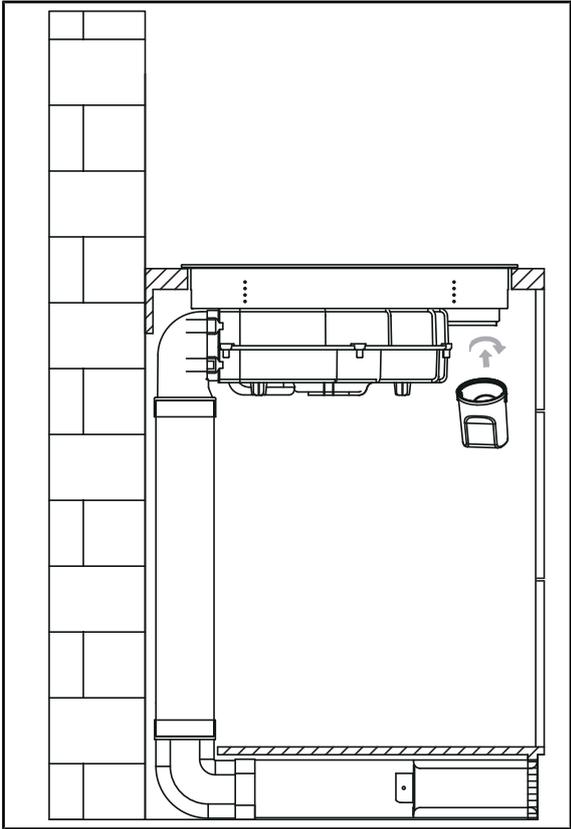
13. Install the recirculation cabinet adapter under the built-in cabinet.



12. Mount the recirculation cabinet adapter (not supplied) with 4 screws.

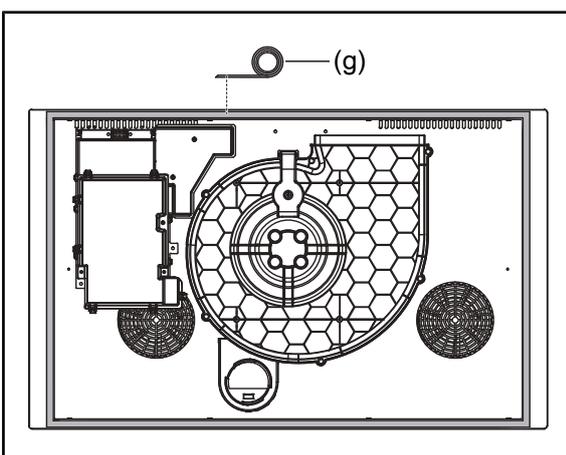
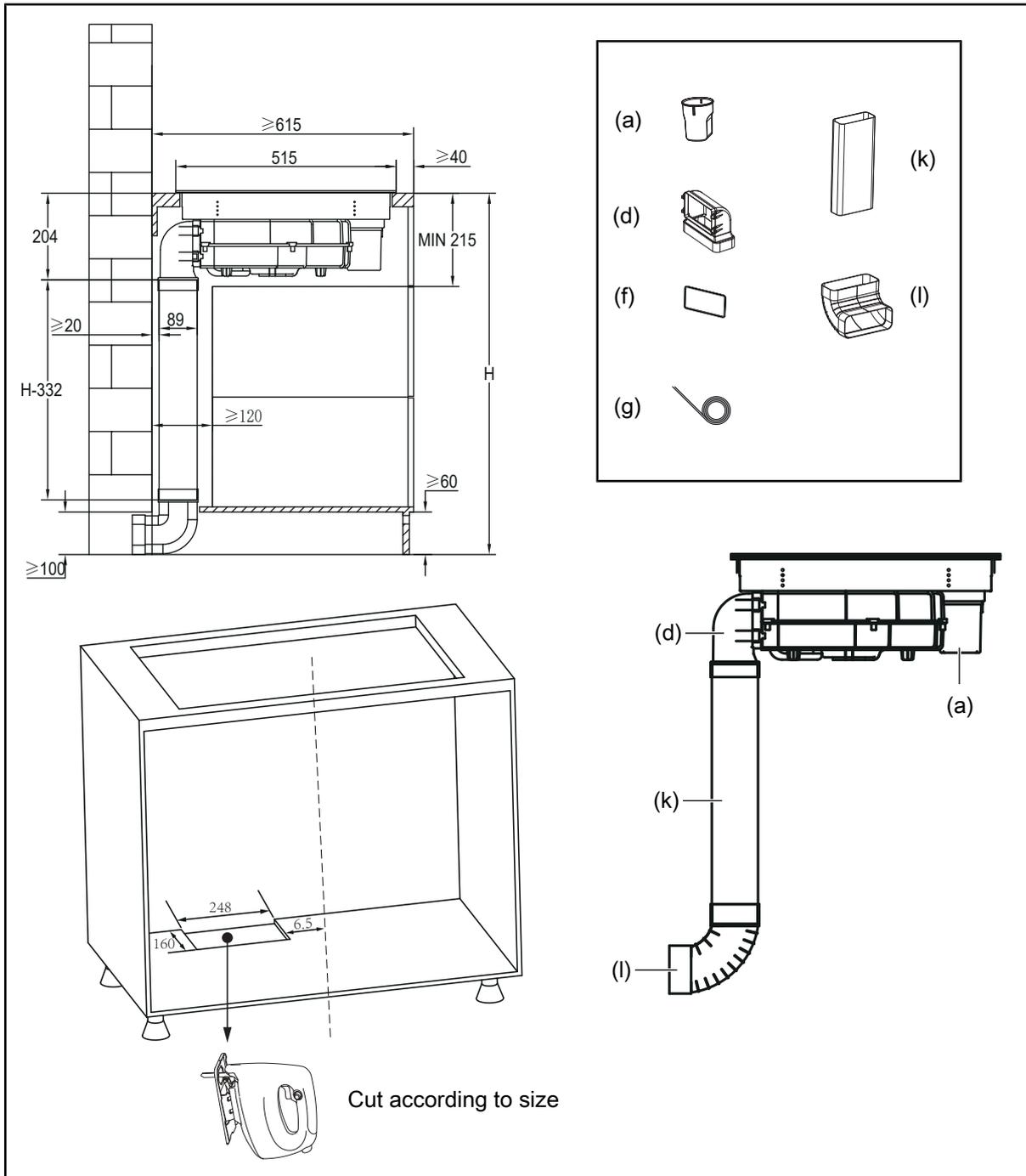


14. Secure the parts with the adhesive tape.

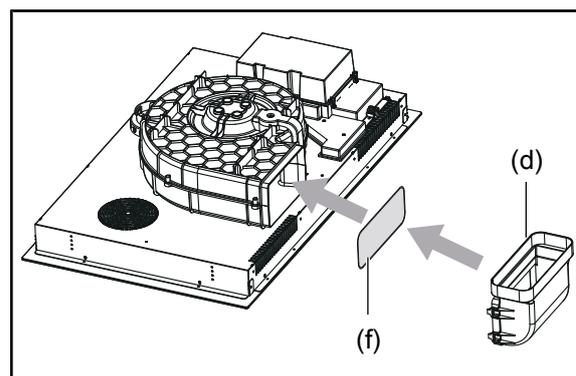


15. Attach the water collection container (a).

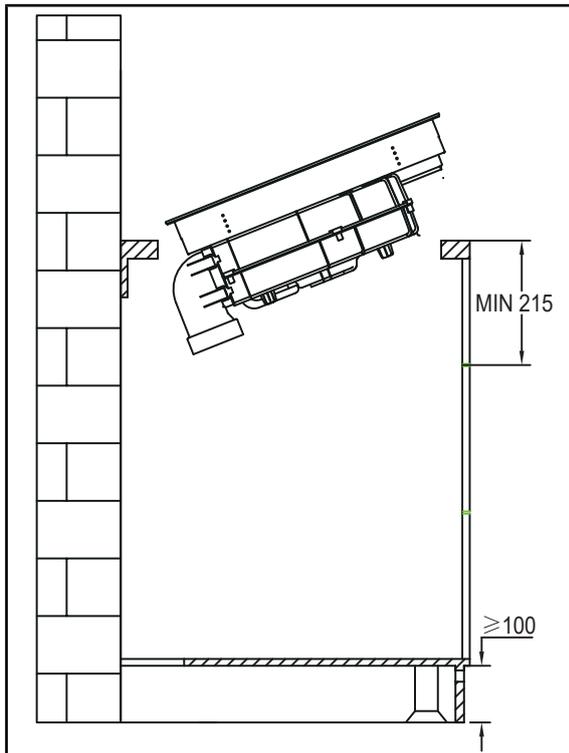
Exhaust air D



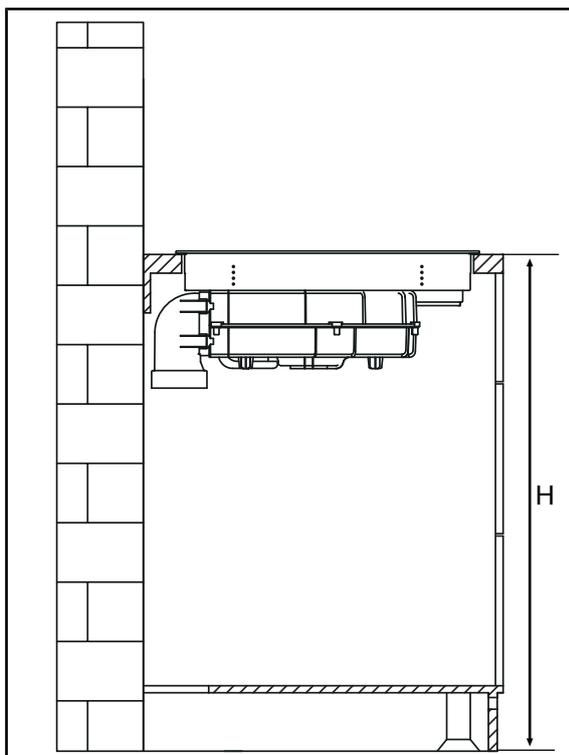
1. Attach the insulating tape (g) underneath the appliance.



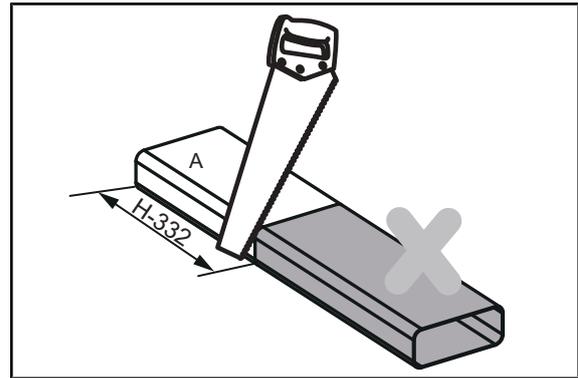
2. Install the rubber ring (f) first and then attach the corner adapter (d).



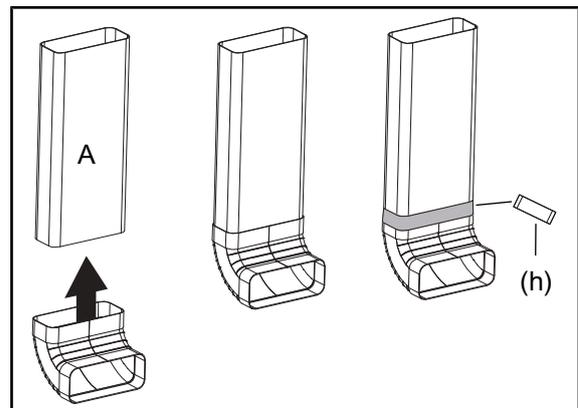
3. Set the appliance into the worktop.
4. Observe the dimensions of the built-in cabinet.



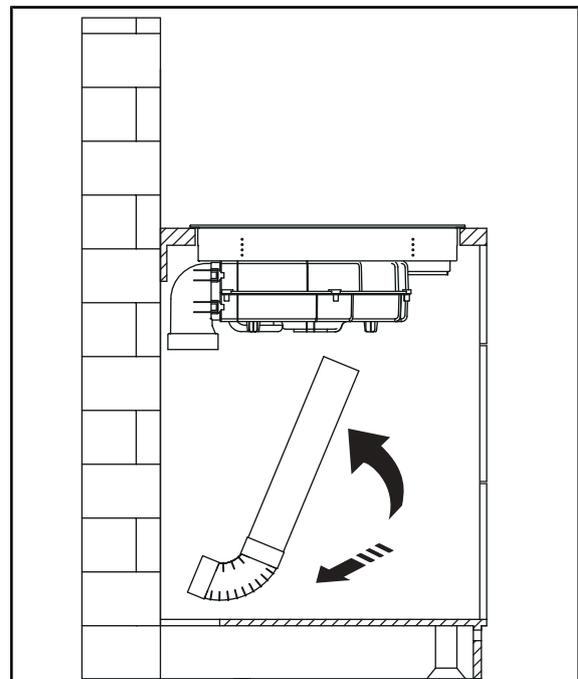
5. Measure the height (H).
6. Observe the distance between the wall and the drawer space of at least 120 mm.



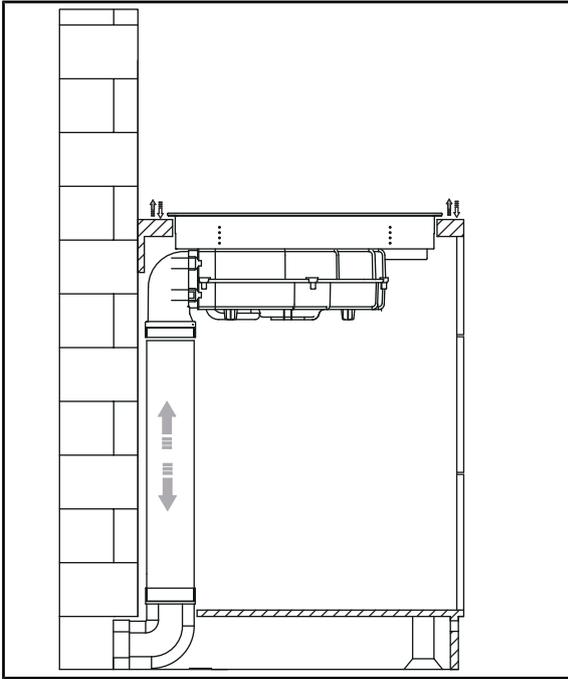
7. Shorten the exhaust pipe according to the height of your built-in cabinet minus 332 mm.



8. Put the corner connection on the exhaust pipe and fix it with the adhesive tape (h).

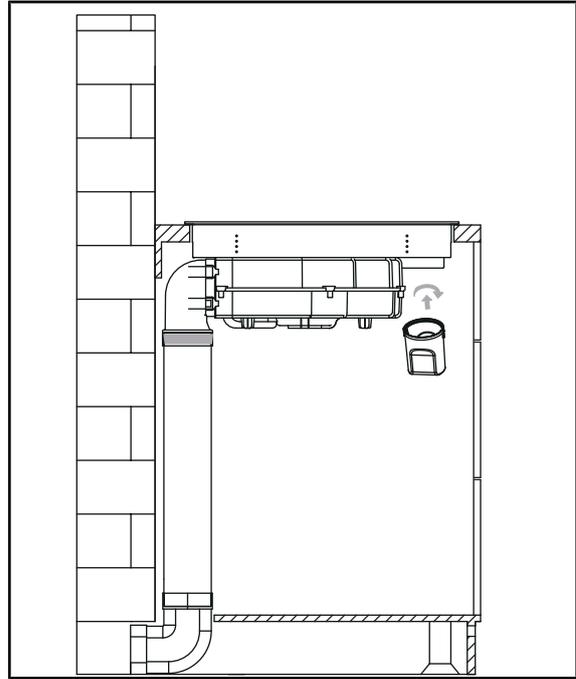


9. Insert the exhaust pipe into the built-in cabinet so that the corner connection fits through the recess at the bottom.

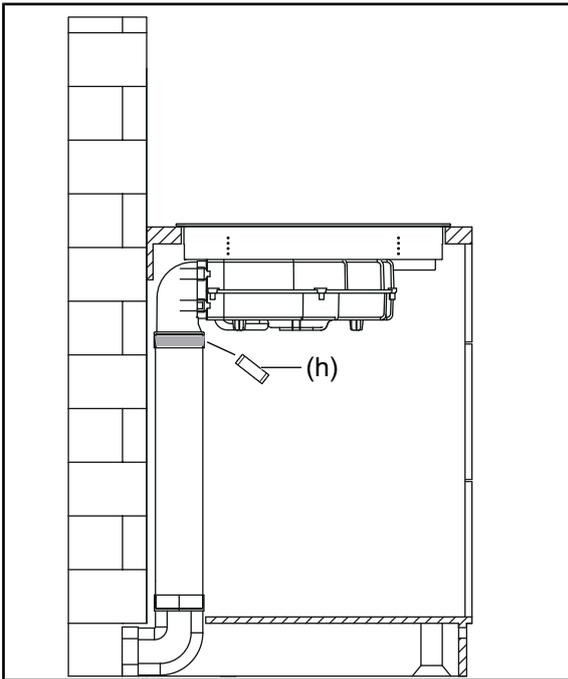


10. Insert the exhaust pipe into the corner adapter on the appliance.

11. Align the appliance with the countertop accordingly.



13. Attach the water collection container (a).



12. Secure both parts with the adhesive tape.

Exhaust air E

Technical drawing showing the installation of an exhaust air unit. The drawing includes a side view of the unit with dimensions: L , 64 , 110 , ≥ 600 , ≥ 40 , $\text{MIN } 215$, and ≥ 60 .

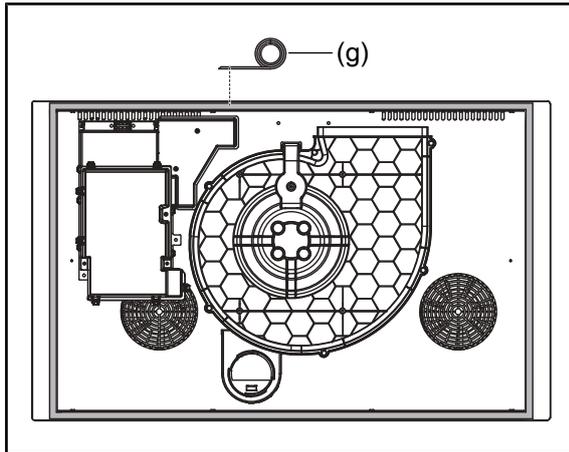
A list of parts is provided:

- (a) Cup
- (b) Small rectangular piece
- (c) Long rectangular piece
- (d) Square piece
- (e) Small rectangular piece
- (f) Long rectangular piece
- (g) Hook
- (h) Small rectangular piece
- (i) Square piece
- (j) Long rectangular piece
- (k) Small rectangular piece
- (l) Small rectangular piece

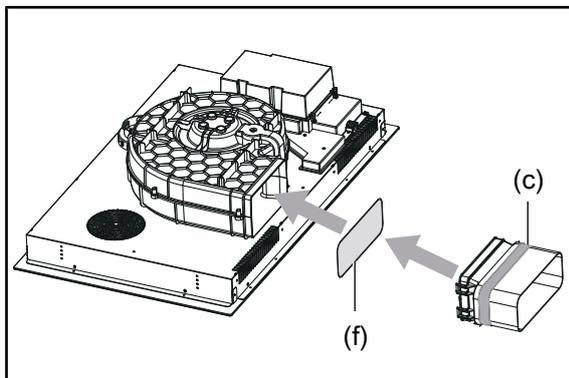
The drawing also shows a perspective view of the unit with dimensions: 110 , 240 , 164 , and 10.5 . A note indicates: "Cut according to size".

A top view of the unit is shown with dimensions: 760 , 64 , 240 , and 10.5 . A vertical dashed line is labeled "Central Line".

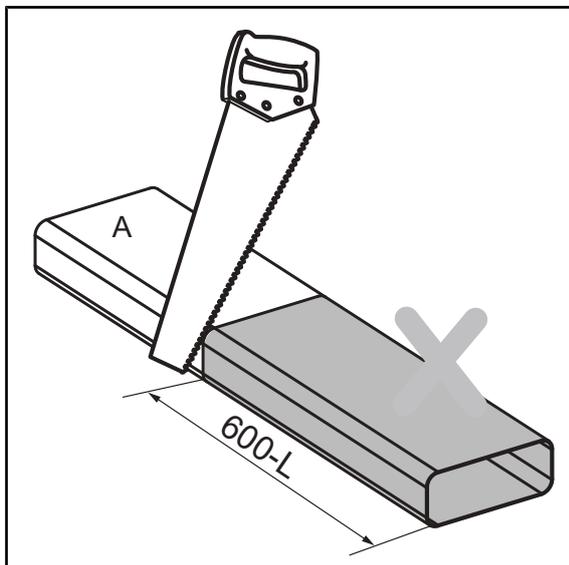
Use the provided drilling template to cut out the exhaust duct holes.



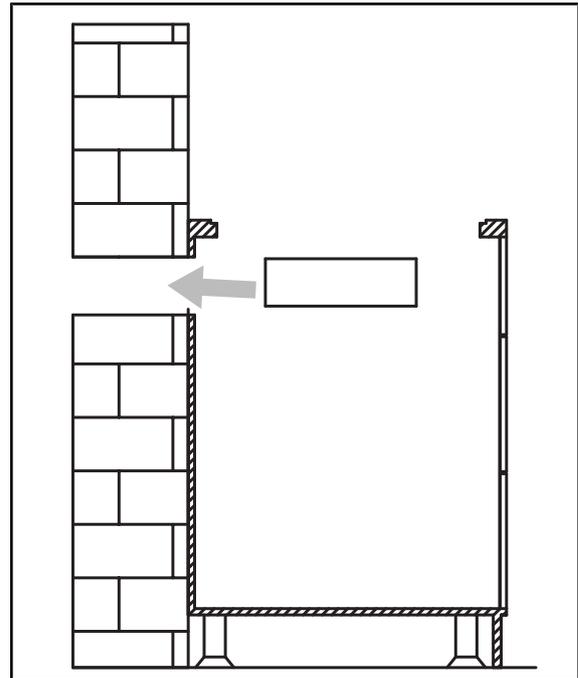
1. Attach the insulating tape (g) underneath the appliance.



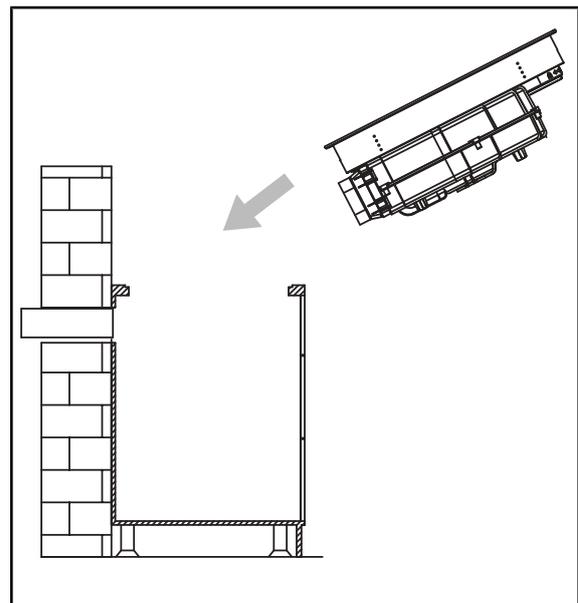
2. Install the rubber ring (f) first and then attach the adapter (c).



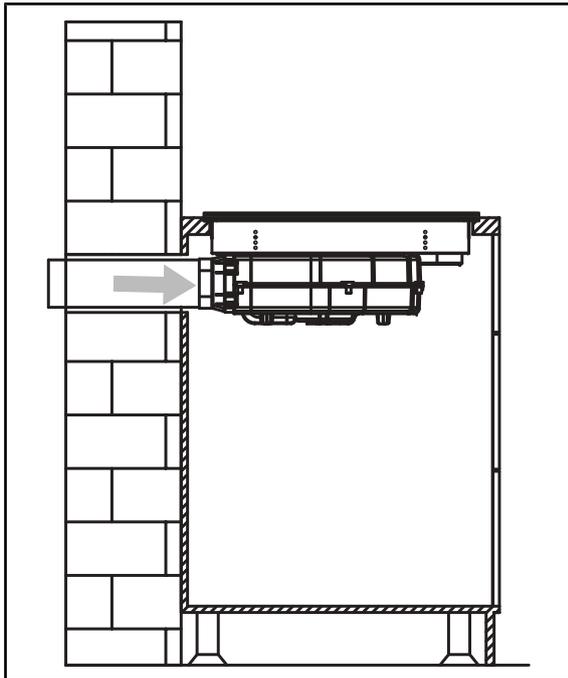
3. Shorten the exhaust pipe according to 600 mm minus the length of your exhaust duct (L).



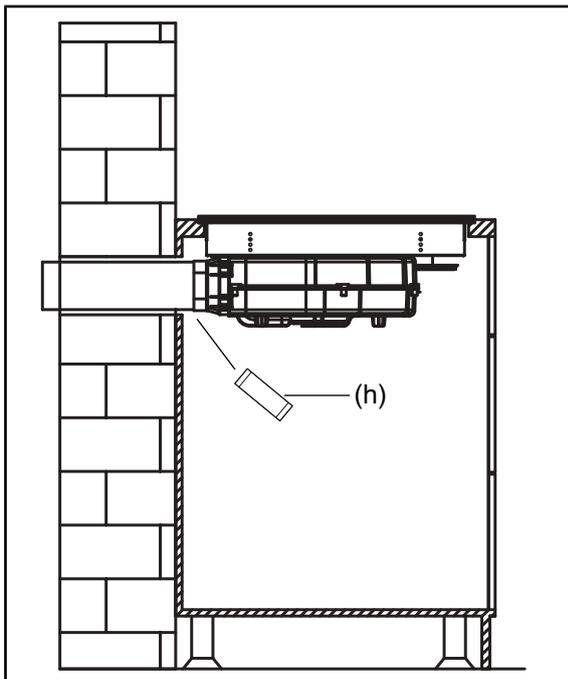
4. Place the exhaust pipe in the exhaust duct.



5. Set the appliance into the worktop.



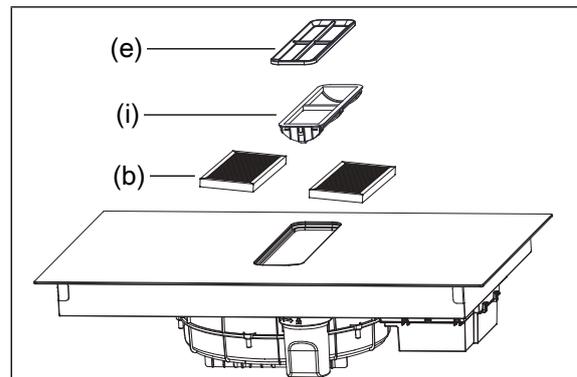
6. Insert the exhaust pipe into the adapter.



7. Secure both parts with the adhesive tape.
8. Attach the water collection container (a).

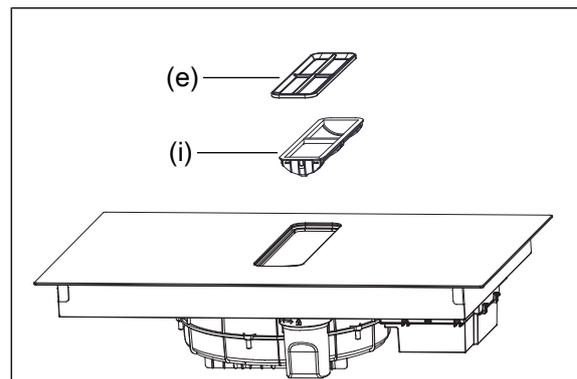
Installing the filter system

Recirculation A, B and C



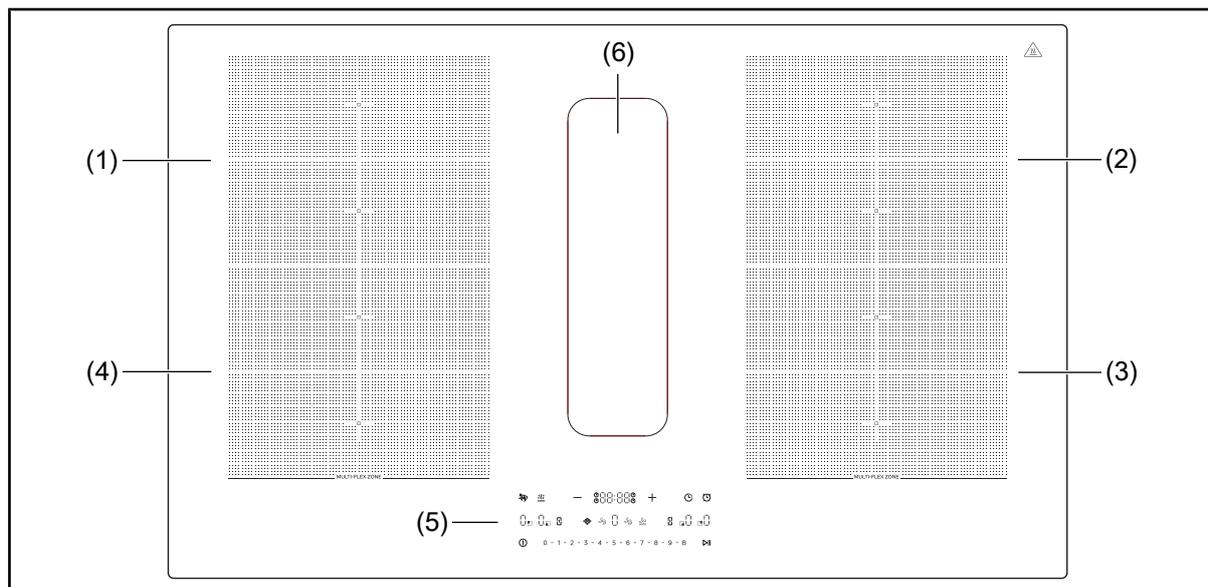
1. Remove the plastic packaging from the two hepa filters (b) and insert the hepa filters.
2. Insert the filter (i) and the grille (e).

Exhaust air D and E

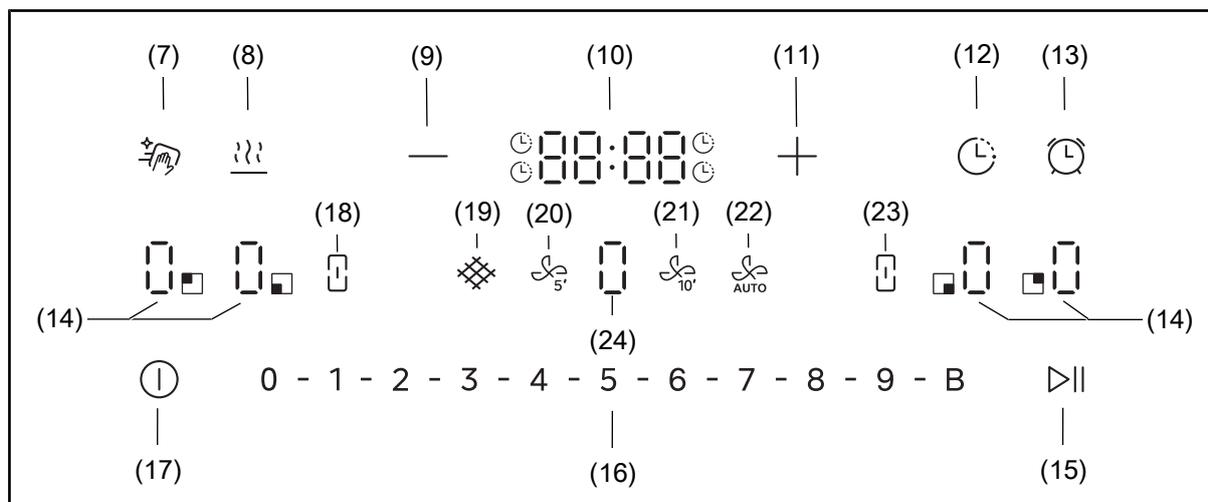


- Insert the filter (i) and the grille (e).

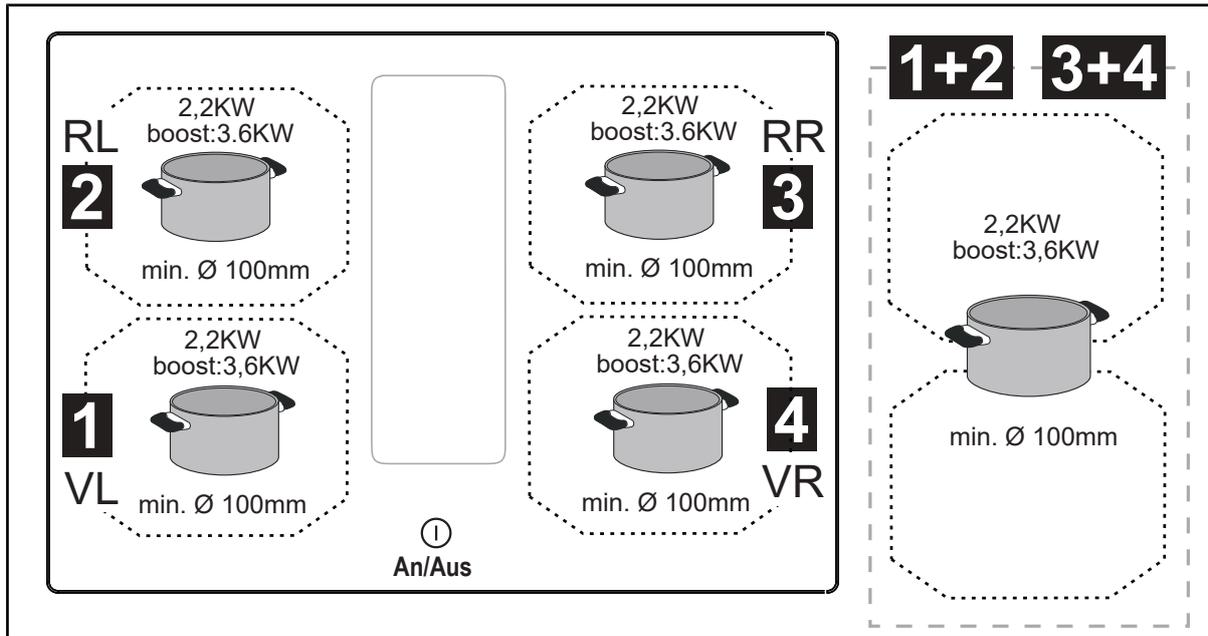
Appliance parts and control elements



- | | | | |
|-----|------------------|-----|-----------------|
| (1) | Upper left hob | (4) | Bottom left hob |
| (2) | Top right hob | (5) | Control panel |
| (3) | Bottom right hob | (6) | Extractor hood |



- | | | | |
|------|------------------------------|------|-----------------------------------|
| (7) | Cleaning | (16) | Level control |
| (8) | Keep warm | (17) | On/Off |
| (9) | Minus | (18) | Left bridge switch |
| (10) | Hob indicator | (19) | Filter replacement |
| (11) | Plus | (20) | Extractor hood switch-off 5 min. |
| (12) | Cooking time limit | (21) | Extractor hood switch-off 10 min. |
| (13) | Timer/cooking time indicator | (22) | Extractor hood automatic mode |
| (14) | Hob sensor | (23) | Right bridge switch |
| (15) | Pause | (24) | Extractor hood |



Information about the hob

Glass ceramic hob

WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Do not continue to cook if you find cracks in the glass ceramic! Water that enters the glass ceramic hob through cracks may be live! If there are cracks in the glass ceramic, disconnect the glass ceramic hob from the mains supply (switch off circuit breaker(s)/unscrew fuse[s]). Then contact our service.
- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

WARNING

Fire hazard!

Hot fats can spontaneously catch fire.

- Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire. Never leave cooking utensils with fatty or oily dishes unattended on the hot hob.

CAUTION

Fire hazard!

Items on the cooking surfaces and near the switched on cooking surfaces can start to burn due to the high temperatures.

- The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.
- Do not store items on the cooking surfaces.

- NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance may result in damage.

- Do not push heavy cookware across the hob. The glass ceramic may become scratched.
- Wipe the hob and the base of the pots prior to use to wipe away any dirt which may cause scratches.
- Use the hob as a work surface or to place objects on only once it has completely cooled off. Otherwise, materials sensitive to heat, such as plastic dishes, could become damaged.
- Turn off the hob after use.

Unlike cast-iron hobs, your hob is made of glass ceramic, with clearly visible cooking zones. So that the glass ceramic does not become damaged and lasts for a long time, you need to care for it and maintain it and use suitable cookware.

Operating principle of an inductive hob

A coil with an electric current running through it is located beneath the glass ceramic surface that generates a magnetic alternating field. This alternating field induces eddy currents in cookware placed on the cooking surface and thereby heats the cookware. The eddy currents therefore turn the cookware into a source of heat itself. 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.

The main advantages of an induction hob as compared to a conventional glass ceramic hob are listed below:

- The cooking process is expedited.
- Energy consumption is considerably lowered.
- Greater flexibility: Only the section where the cookware is actually placed heats up.
- Cleaning the hob is made easier because the glass ceramic is heated only where the pot makes contact with the hob and there is less chance of food easily burning.
- Higher safety: As soon as cookware is removed from the hob, the cooking zone automatically switches off. The cooking zone cannot be switched on without any cookware.

Noise emission with hob use

An induction hob can make noises when in use. All these noises are neither the result of technical errors nor are they the result of poor quality. They are related to the induction technology and do not negatively affect the cookware or hob.

Possible noises:

- Deep humming like a transformer
This noise can occur when a high power level is set. The cause of this is that a large amount of energy is transferred from the hob to the cooking device. The noise disappears or dissipates as soon as the power 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 disappears or dissipates as soon as the power 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 with the same pot on one cooking zone, but not with another pot on the same cooking zone, the noise may not occur every time. It can occur when a certain pot is positioned in a specific spot on the cooking zone – and then not the next time.
- Fan noise
For the electronics inside the hob to work properly, a certain ambient temperature must not be exceeded. The hob is therefore equipped with a fan, which – in the case of this hob – automatically switches on when one of the cooking zones is activated, and continues to run for a while after the hob has been switched off.
This noise is likewise completely normal and is not an indication that there is a technical fault or that the product is of poor quality.

The right cookware



Use only cookware that is suitable for induction hobs.

Look for the induction symbol on the bottom of the cookware or on the cookware packaging.

Ideally, use ferromagnetic crockery made of enamelled steel, cast iron or special induction crockery made of stainless steel. Your cookware is suitable if the pot or pan

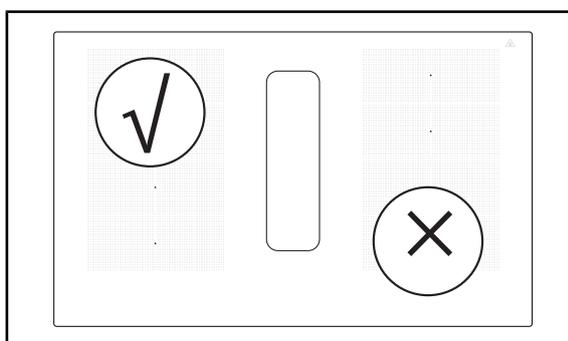
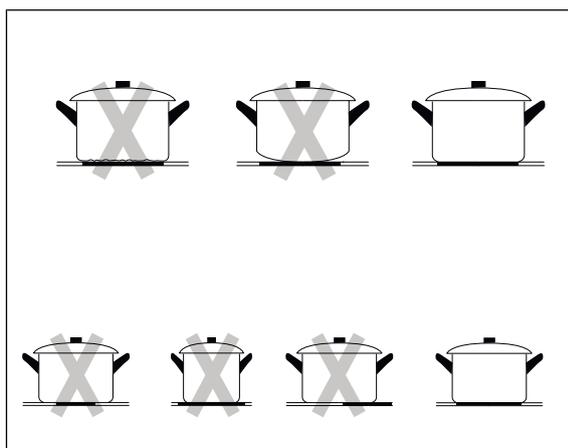
bottom can attract a magnet. Cookware made of stainless steel, ceramic, copper or aluminium is not suitable. The hob does not recognise these materials. The following symbol  will be displayed if you try to use them on the cooking zone/area. If the cookware is suitable, the heat setting will be displayed instead.

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

You should not use:

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

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



Pot recognition

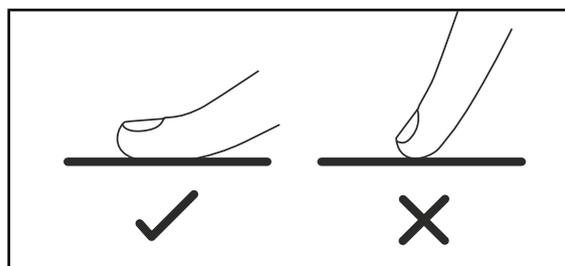
Pot recognition is installed in the cooking zones.

Pot recognition ensures that the cooking zones will be activated only if there is a pot with a ferromagnetic base or another object made of the same kind of metal located there.

The cooking zone becomes inactive as soon as the pot or the magnetic object is removed. If no pot is detected, the icon  is displayed.

Using the sensors correctly

Your hob is operated using sensors. They are very sensitive and will react even when you move your fingers closer. You can therefore find some tips on correct sensor operation here.



- When touching the sensors, only use the entire fingertip and not just the very end of the fingertip.
- When touching a sensor, do not apply any pressure.
- Only ever touch one sensor.
- Ensure that none of the sensors are covered (e.g. by a potholder).
- When a sensor is touched, an acoustic signal will sound.

Residual heat display

CAUTION

Risk of burns!

If the power is interrupted, the residual heat indicator goes out and no longer displays any residual heat.

- Do not touch the hot cooking zone after a power interruption.



During cooking processes, the heat from the pan transfers to the glass ceramic surface of the cooking zone and the cooking zone will get hot.

The residual heat indicators show which surfaces are hot to protect you from burns. The H symbol in the hob sensors (14) shows which of the cooking zone(s) is hot. After switching off the cooking zone or the hob, the residual heat indicator will continue to flash as long as the cooking zone is still hot. If the temperature on the glass ceramic surface falls below a certain value, the H display goes out.

Tips for saving energy

- Only use as much water as you really need to cook the food. A lot of energy is required to warm up water.
- To sear and parboil food, always select the highest setting.
- As soon as the contents of the pot have started to cook and steam is forming or the steak is brown on both sides, you can turn the heat down to a lower setting.
- Roasts weighing more than 1 kilogram are best cooked in the oven.
- Use the right dishes and a little water/oil to cook; this helps to preserve the vitamins.
- Use the residual heat of the cooking zones. The heat is sufficient enough for 5 to 10 minutes, e.g. for soaking rice.
- When cooking, always leave the lid on the saucepan wherever possible. Liquids can be brought to the boil more quickly with the lid on than without.
- Only ever use high-quality, new saucepans and pans. They lie flat on the hob and therefore conduct energy more easily than cookware with a warped or dented base (please note in the chapter 'The right cookware').
- Turn the heat level down in time 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.

Operation

Requirements for safe use

- You have read the chapter “Safety notices” at the beginning of this user manual.
- The hob is set up, installed and connected as described in the relevant chapters in this user manual.

Energy consumption

Hob with functions

| Heat setting | Energy consumption in watts |
|--------------|-----------------------------|
| 1 | 35 |
| 2 | 180 |
| 3 | 280 |
| 4 | 380 |
| 5 | 500 |
| 6 | 650 |
| 7 | 1000 |
| 8 | 1500 |
| 9 | 2200 |
| b | 3600 |

Extractor hood

| Level | Air volume (m ³ /h) | Operating time (min) |
|-------|--------------------------------|----------------------|
| 1 | 290 | unlimited |
| 2 | 330 | |
| 3 | 380 | |
| 4 | 410 | |
| 5 | 440 | |
| 6 | 470 | |
| 7 | 500 | |
| 8 | 540 | 8 |
| 9 | 580 | |
| b | 650 | |

Heat settings

| Heat setting | Suitability |
|--------------|--|
| 1-2 | <ul style="list-style-type: none"> – Heating small quantities of delicate foods – Melting chocolate, butter and foods that burn quickly – Gentle simmering and slow heating |
| 3-4 | – Reheating, rapid simmering and cooking rice |
| 5-6 | – Pancakes |
| 7-8 | <ul style="list-style-type: none"> – Roasting – Cooking soup and noodles |
| B | <ul style="list-style-type: none"> – Boiling water Booster function: The cooking zone switches to level 9 after 10 minutes. |

Switching the hob on and off

- To switch on the hob, press and hold the “On/Off” button (17) for approx. 2 seconds.
A beep sounds and the display lights up.
- To switch off the hob, press and hold the “On/Off” button for about 2 seconds.
Beeps sound and the display goes out.

Switching the hob on/off and setting the heating level

1. Switch on the hob.
2. Place the cookware on the hob.
3. Press the hob sensor (14) for the hob you want to use.
4. Set the desired heating level by pressing the level on the level control (16) or swiping your finger over it.
The hob sensor flashes for 5 seconds.
5. To switch off the hob, press the corresponding hob sensor and set the level control to the “0” position.

While the hob sensor is blinking, you can set directly to level 0 or press the hob sensor again to switch it off.

Booster function

The booster function is advisable, for example, for rapid searing or boiling water. It is also suitable for fast boiling and continued cooking at a reduced temperature.

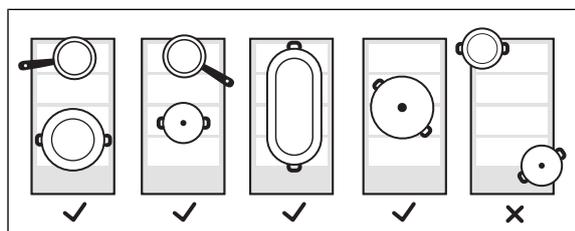
When the booster function is active, the hob heats up at maximum power for 10 minutes. After this time, the hob switches to heating level 9.

1. Press the hob sensor (14) for the hob you want to use.
2. Set the booster function by setting the level control (16) to the "B" position.
3. If you want to deactivate the booster function prematurely, press the hob sensor.
4. Set the level control to any other level.

Bridge function

The left or right half of the hob can be connected to form a cohesive cooking surface that allows you to use large pots or roasting pans.

This cooking surface, on which you can place cookware, consists of four induction coils. The parts of the cooking surface on which no cookware is placed are not switched on.



Please observe the correct positioning of the cookware:

- Always place the cookware in the middle of the cooking area.
 - For oval or rectangular roasting pans, ensure that they cover the centre of the cooking area.
 - The cookware should cover at least $\frac{1}{4}$ of the cooking surface.
1. First press a hob sensor and switch on the hob.

2. To activate the bridge function, press the bridge switch (18) or (23).
The activated bridge switch lights up and if both hobs are already in operation, both hobs will switch to a low power level.
The power level is displayed in one hob sensor while the other hob sensor goes out.
3. Set the desired heating level with the level control (16).
If the bridge function has a cooking time limit set, both hobs switch off when the time has elapsed.
4. To deactivate the bridge function, press the bridge switch.
The bridge switch goes out and both hobs are switched off.

Pause function

- To activate the pause function, press and hold the "Pause" button (15) for about 2 seconds.
When the pause is activated, all the indicators of the active hobs show "0" and the "Pause" button flashes.
- To deactivate the pause function, press and hold the "Pause" button again for about 2 seconds.

Using the extractor hood

1. To activate the extractor hood, press the "Extractor hood" button (24).
2. Set the desired exhaust level using the level control (16).
The extractor hood indicator flashes for 5 seconds.
3. To deactivate the extractor hood, press the "Extractor hood" button (24).

Setting the switch-off delay

- To set a 5-minute shut-off delay, press the "Extractor hood switch-off 5 min." button (20).
A beep sounds and the button lights up.
Once the shut-off delay is activated, the extractor enters the delayed shut-off state and switches off automatically after 5 minutes.

- To set a 10-minute shut-off delay, press the "Extractor hood switch-off 10 min." button (21).
A beep sounds and the button lights up.
Once the shut-off delay is activated, the extractor enters the delayed shut-off state and switches off automatically after 10 minutes.

Setting the automatic function

The automatic function automatically switches on the extractor when a hob is switched on.

- To set an automatic function, press the button "Extractor hood automatic mode" (22).
A beep sounds and the button lights up.
The fan speed adapts to the heating level.
When all hobs are off, the extractor will go into the delayed shut-off state and will automatically switch off after 10 minutes.

Additional functions

Cooking time limit

The cooking time limit automatically switches off the hob after a set time has elapsed. The time can be set up to 3 hours.

1. Switch on the hob and set the desired heat level.
2. To set the cooking time limit for the hob, press the "Cooking time limit" button (12).
The hob indicator (10) shows "00:00".
The time symbol for the corresponding hob lights up next to the time display.
3. Set the desired cooking time with the "Plus" (11) or "Minus" (9) buttons.
Each time you press the plus or minus buttons, the time increases or decreases by 1 minute. You can press and hold the buttons to continuously increase or decrease the time.
4. To confirm the setting, press the "Cooking time limit" button again or wait for 5 seconds.
If there is only 30 seconds remaining, the time symbol starts to flash.

When the time has elapsed, 6 beeps will sound, the time symbol will go out and the hob will switch off.

5. To cancel the cooking time limit, press and hold the "Cooking time limit" button.
A beep sounds and the time display goes out.

If you want to set the cooking time limit for several hobs, the hobs must first be switched on and the heating level set.

- To set the cooking time limit, press the appropriate hob sensor (14) and set the cooking time as described above.
- To display the remaining time for a hob, press the corresponding hob sensor.
The time symbol next to the time display shows which hob is currently selected.

Timer/cooking time indicator

This function allows you to measure the time the hob is in operation.

- To activate the timer function, press the "Timer/Cooking time indicator" button (13).
The button lights up and the hob indicator shows the accumulated time.
The maximum duration is 99 minutes and 59 seconds.
- To reset the timer function, press the "Timer/Cooking time indicator" button again.
The time measurement is restarted.
- To deactivate the timer function, press and hold the timer/cooking time indicator button.

Keep warm

This function regulates the hob down so that the food in the saucepan is kept warm at a low setting. To use the function, the hob must be switched on. You cannot use this function when the hob is set to level 0.

- Select the hob for which you want to activate the keep-warm function.
- To activate the keep warm function, press the "Keep warm" button (8).
The button lights up. The corresponding hob sensor shows Ξ .
- To deactivate the keep warm function, press the "Keep warm" button again.

- To deactivate or activate the keep-warm function for all hobs, press and hold the keep-warm button (8).

Button lock

This function is used to lock the buttons on the hob so that it can be wiped with a damp cloth without activating the buttons.

- To activate the button lock, press and hold the "Cleaning" button (7) for approx. 2 seconds.
A beep sounds, the "Cleaning" button lights up and all hob sensors (14) and the extractor (24) show "L". In this mode, all buttons except the "On/Off" button (17) and the "Cleaning" button are disabled.
- To deactivate the button lock, press and hold the "Cleaning" button (7) for approx. 2 seconds.
The "Cleaning" button goes out. All other buttons will work again.

Other settings

Maximum power limitation on one side

The hob has a maximum power of 3600 W in the left and right function zones. If the power exceeds this value when setting the function level, the hob automatically adjusts the heating level. The last set hob's power is limited.

Setting the total power limit

1. To get to the total power limit setting, press and hold the "Cleaning button" (7) and the lower left hob sensor (14) within one minute of switching on.
2. Press the left bridge switch (18) to decrease the overall power.
3. Press the right bridge switch (23) to increase the overall power.
The total power is divided into five levels: 2800 W, 3600 W, 4600 W, 5800 W and 7200 W.
4. Make sure that the total power of the simultaneously active hobs does not exceed the power limit.

5. Once you have set the desired total power level, the hobs save the setting after 30 seconds and switch off automatically. You can also press and hold the "On/Off" button (17) to save the setting.

After setting a new total power limit, the hob power is automatically redistributed to ensure that the actual power consumption does not exceed the new set power limit.

Power calibration

Power calibration is not normally required. Only if the hob sensors are not working properly, e.g. if there is no cookware on the hobs, must $\frac{L}{H}$ or H be displayed. If this is not the case, you must carry out a calibration.

1. Make sure that no cookware is placed on the hobs during calibration.
2. After switching on, briefly press and hold the "Cleaning" button (7) and the "Timer/Cooking time indicator" button (13).
The hob display (10) shows "CALI".
3. Press the button "Automatic cooker hood" (22).

After 5 seconds of setting time, "P" is displayed in all hob sensors (14). The hob display (10) shows "PASS". This completes the calibration successfully.

If "F" is displayed instead, the calibration failed. In this case, please contact our service.

After power calibration, the hobs switch off automatically.

Switching between exhaust air and recirculation air mode

1. Switch on the hob by pressing and holding the "On/Off" button (17) for approx. 2 seconds.
2. To switch between exhaust and recirculated air mode, press and hold the "Cleaning" button (7) and the "Extractor hood" button (24) within one minute of switching on.
"0" appears in the display. This means that the extractor hood is currently operating in recirculation mode.

3. To switch the extractor hood to exhaust mode, press the cooker hood button again (24).
"1" appears in the display. This means that the extractor hood now operates in exhaust mode.
4. To confirm the setting, press and hold the "On/Off" button (17) for a few seconds or wait 10 seconds without pressing a button.

 Exhaust air mode does not support the boost function and is recommended for "Exhaust air D" and "Exhaust air E" installation types to achieve optimum energy-saving performance.

Care and maintenance

Cleaning the hob

⚠ CAUTION

Risk of burns!

Improper handling may lead to burns.

- Allow the cooking zones to cool completely before cleaning. Exception: You want to remove sugary or starchy food residue, plastics or aluminium foil.

! NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance may result in damage.

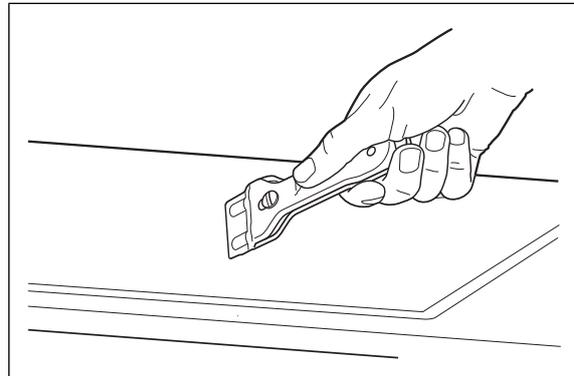
- For cleaning purposes, do not use any harsh cleaning agents, scouring powders, steel wool, oven sprays, high-pressure or steam cleaners! They can damage the surface. High-pressure cleaners can cause a short circuit.

- 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

- After the appliance has cooled, use a damp cloth with no cleaning agent to wipe away dirt. Then dry the surface with a soft cloth to prevent lime stains.
- You can easily remove light stains having a pearlescent colour (aluminium residues, such as from aluminium foil) using a commercially available detergent that is specifically available for such cleaning.
- Vinegar is good for removing lime stains.

Hard, baked-on dirt



- Stubborn dirt is best removed after cooling with a blade scraper (not included in package contents).
- You will also find special cleaning cleaners in specialist shops. Finally, wipe the surface with a damp cloth.
- Treat the hob with a special care product after cleaning.

Stains of sugar, food residues, plastic, etc.

! NOTICE

Risk of damage to property!

Improper handling of the appliance may result in damage.

- Immediately remove sugar or starchy food particles and residues of plastics or aluminium foil. Otherwise, these may cause permanent and irreparable damage to the hob.
- Put protection on your hands before cleaning, for example, oven mitts to protect against burns. Then remove the dirt with a scraper (not included in package contents).
 - Once the hob has cooled down, you can remove residues using a specially designed cleaning product which is available from specialist shops.
 - Treat the hob with a special care product after cleaning.

Cleaning the extractor hood

Emptying the water collection container

WARNING

Health hazard!

The consumption of collected water poses a health risk.

- Do not drink the collected water.

The water collection container must be emptied regularly.

1. Remove the water collection container by turning it anticlockwise.
2. Dispose of the collected water in the drain.
3. Reattach the water collection container by turning it clockwise.

Cleaning the grille cover

1. Remove the grille cover and grille.
2. Clean both parts carefully with a little mild soap and clear tap water.
3. Rinse both parts thoroughly and dry them with a soft cloth.
4. Replace the grille cover and the grille.

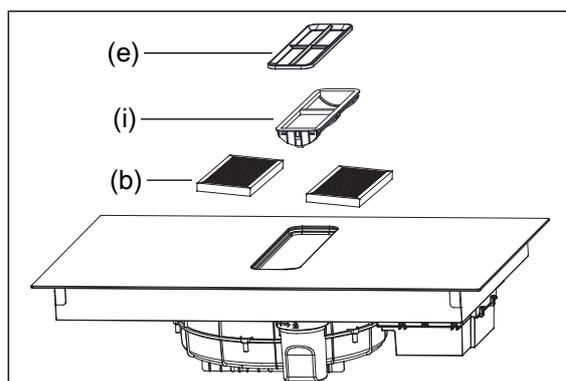
Replacing the Hepa filter

The Filter Change button (19) displays the number of hours remaining to remind you to replace the filter.

If the extractor hood has been in use for more than 270 hours, the filter replacement button flashes for 15 seconds when you switch on the extractor hood. This means that you need to replace the Hepa filters.

- You can deactivate the blinking by pressing the "Filter replacement" button.

If the extractor hood has been in use for more than 300 hours, the filter replacement button flashes continuously.



1. To replace the hepa filters (b), remove the grille (e) and the filter (i).
2. Remove the two old Hepa filters and replace them with two new ones.
3. Reinsert the grille and the filter.
4. Reset the filter replacement reminder timer by pressing and holding the filter replacement button.

Troubleshooting table

Malfunctions can occur in any electrical appliance. This does not necessarily mean that there is a defect in the appliance. Therefore, please check whether or not you can correct the fault using the table.

WARNING

Risk of electric shock in case of improper repair!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Never try to repair the appliance yourself. This could endanger yourself and subsequent users. Only authorised specialists may carry out such repairs.

In the event of fissures and cracks in the hob:

WARNING

Risk of short circuiting and electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Disconnect the appliance from the power supply immediately (turn off or unscrew fuses)! Contact our service (see chapter "Service").

| Problem | Possible solution |
|---|---|
| Cooking zones not working, blank display. | The power supply is cut off; check fuse for hob at fuse box in flat. If in doubt, contact our service (see chapter "Service"). |
| The control panel is not responding to inputs. | The hob has not been switched on. Switch on the hob with the "On/off" button. The button lock is active. Unlock the hob using the "Cleaning" button. |
| The button control panel switches off. | The button was touched for less than 1 second. Touch and hold the button for a bit longer. |
| Residual heat indicators do not light up even though cooking zones are still hot. | The control panel is covered/dirty. Clean the control panel. |

| Problem | Possible solution |
|---|---|
| The buttons respond poorly. | <p>A film of water is on the control panel. Clean and dry the control panel.</p> <p>You are not pressing the sensors sufficiently. Always touch the sensors with your entire fingertip, not just the very end of the finger.</p> |
| The hob switches off unexpectedly. An error message appears on the control panel. | <p>Technical error.</p> <p>Make a note of the error message that appears on the control panel, unplug the appliance and contact our service department.</p> |
| The glass ceramic surface is scratched. | <p>Cookware with sharp edges has been used. Only use suitable cookware without sharp edges.</p> <p>The wrong cleaning product was used. Clean and maintain the class ceramic surface with a special cleaner.</p> |
| The cookware does not heat up and  appears on the display. | <p>The cookware is not recognised because it is not suitable for induction hobs. Select suitable cookware.</p> <p>The induction hob does not recognise the cookware because it is too small for the selected cooking zone/mixed zone or because it is not centred on the cooking zone/mixed zone.</p> |
| The cookware emits a whistling sound when on a high heat setting. | <p>These noises arise due to the design of the induction cookware and do not indicate a defect. If you reduce the heat setting, these noises should stop.</p> |
| The cookware makes a crackling or whirring noise. | <p>These noises arise due to the design of the induction cookware and do not indicate a defect.</p> |
| Other fan noises can be heard. | <p>The hob has a fan that cools the built-in electronics. This is normal and not a defect.</p> |
| Circulation air operation: Odours are not adequately removed; weak airflow. | <p>Hepa filter is dirty. – Replace the Hepa filter.</p> |
| Exhaust air operation: Poor performance. The appliance does not have a sufficient air supply. | <p>The extractor hood expels a large amount of exhaust air. Ensure sufficient air supply, e.g. by providing non-sealable openings in doors, windows and ventilation conduits.</p> |

| Code | Description of the problem |
|------|--|
| E01 | Cooker surface NTC Idle error Contact Customer Service. |
| E02 | NTC short circuit fault on the hob surface Contact Customer Service. |
| E03 | The NTC temperature on the hob surface is too high Wait for the temperature to cool down. |
| E04 | IGBT NTC open circuit Contact Customer Service. |
| E05 | IGBT NTC short circuit Contact Customer Service. |
| E06 | The IGBT-NTC is overheated Wait for the temperature to cool down. |
| E07 | Input undervoltage too low Check if the external input voltage is less than 150 V. |
| E08 | Input voltage too high Check if the external input voltage is higher than 270 V. |
| E09 | Communication error in the control panel Contact Customer Service. |
| E10 | Hob NTC failure Contact Customer Service. |
| E11 | Error in pot detection Contact Customer Service. |
| E12 | Open fan circuit Contact Customer Service. |
| E13 | The independent circuit of the coil disc is faulty. Contact Customer Service. |
| E14 | The total coil disc circuit is faulty. Contact Customer Service. |
| E15 | Input power fault Contact Customer Service. |
| E16 | Zero-crossing error Contact Customer Service. |
| E17 | Fault in the relay Contact Customer Service. |

Service

Please note!

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

If you call customer service because of an operating error, you will be charged for the visit, even during the guarantee/warranty period.

Damage resulting from non-compliance with this manual will unfortunately not be recognised.

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

| Name of appliance | Model | Order number |
|---------------------------------|-------------|--------------|
| hanseatic Hob with downdraft | HDI4B9074SB | 51177369 |

Advice, complaints and orders

Please contact the customer service centre of your mail order company 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.

You can find the contact details of your product advisor online on the service pages of your mail order company. The various sections of product advice are listed here.

For more information, visit www.hanseatic.de

Repairs and spare parts

You can prevent waste by having your defective appliances repaired. Please contact our Customer Service department.

Customers in Germany

Place an order at

<https://reparaturauftrag.operatec.eu>

By E-mail: otto@operatec.de

Phone: +49 (0) 40 36 03 31 50

Customers in Austria

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

Waste prevention, free return and disposal

Waste prevention

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

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

Please help us reduce waste and contact our Service department if your product is faulty.

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

Free return of old electrical appliances

Upon purchasing a new electrical appliance of the same type with essentially the same function, consumers may return an old electrical appliance to a distributor obliged to take back old appliances, at no extra cost for the consumers. This option also exists for deliveries made to a private household. For distance selling, the option of having old electrical equipment collected for free applies only in the case of the purchase of new electrical equipment with heat exchangers (e.g. refrigerators, dehumidifiers), screens, and display devices with a screen surface > 100 cm² as well as large devices with at least one of its external dimensions measuring more than 50 cm.

In addition, consumers may return up to three old electrical appliances of the same type to a distributor's collection point for free without having to purchase a new electrical appliance. In this case, however, the old appliances' external dimensions may not exceed 25 cm.

Disposal

Disposing of old electrical devices in an environmentally friendly manner



Electrical appliances contain harmful substances as well as valuable resources. Every consumer is therefore required by law to dispose of old electrical appliances at an authorised collection or return point.

They will thus be made available for environmentally-sound, resource-saving recycling.

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

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

Don't forget to erase data!

If necessary, each consumer is responsible for erasing personal data from electrical and electronic equipment.

Batteries and rechargeable batteries, lamps and bulbs

If necessary, old single-use and rechargeable batteries that are not encased by an old electrical appliance as well as lamps/bulbs that can be removed from an old electrical appliance without being destroyed must be removed before you return the appliance.



The symbol shown here means that batteries and rechargeable batteries may not be disposed of with other household waste.

Consumers are required by law to bring all single-use and rechargeable batteries, regardless of whether they contain harmful substances or not, to a collection point operated by their communal authority or borough or to a retailer so that they can be disposed of in an environmentally friendly

manner and so that valuable resources (e.g. cobalt, nickel or copper) can be recovered.

Single-use and rechargeable batteries can be returned free of charge.

Some of the possible contents (e.g. mercury, cadmium and lead) are toxic and, if improperly disposed of, can have adverse effects on the environment. Heavy metals, for instance, can have detrimental health effects on humans, animals and plants and accumulate in the environment and food chain, and then enter the body indirectly through the consumption of food.

There is a high risk of fire with old lithium batteries. Special care must therefore be taken to properly dispose of old lithium batteries and rechargeable batteries. Improper disposal can also lead to internal and external short circuits due to thermal effects (heat) or mechanical damage. A short circuit can lead to a fire or an explosion and have serious consequences for people and the environment. It is therefore important to tape off the poles of lithium batteries and rechargeable batteries before disposing of them to prevent an external short circuit.

Before disposing of the appliance, batteries and rechargeable batteries which are not permanently built into the appliance must be removed and disposed of separately.

Please only dispose of single-use and rechargeable batteries in a discharged state!

If possible, use rechargeable batteries in place of disposable batteries.

Charge your batteries properly and fully to maximize their lifespan. If necessary, fully discharge them using a suitable charger before recharging.

Always use the correct type of batteries for your devices. Incorrect use can shorten the life of the batteries and possibly cause harmful effects.

*) labelled with:

Cd = Cadmium

Hg = Mercury

Pb = Lead

Packaging



Our packaging is made from environmentally friendly, recyclable materials:

- Outer packaging made of cardboard
- Moulded parts made of foamed, CFC-free polystyrene (PS)
- Films and bags made of polyethylene (PE)
- Tension bands made of polypropylene (PP)
- Saving energy also protects against excessive global warming. Your new appliance uses little energy due to its environmentally friendly insulation and technology.



If you have sufficient space, we recommend retaining the packaging, at least during the warranty period.

If the appliance needs to be sent out for repairs, only the original packaging will provide sufficient protection. If you would like to dispose of the packaging, please dispose of it in an environmentally friendly way.

Appendix

Product information concerning Regulation (EU) No. 65/2014

| | |
|---|-----------------------|
| Trade mark | hanseatic |
| Model identifier | HDI4B9074SB |
| Annual Energy Consumption | 9,8 kWh/Jahr |
| Energy Efficiency class on a scale from A+++ (most efficient) to D (least efficient) | A++ |
| Fluid Dynamic Efficiency | 24,8 |
| Fluid Dynamic Efficiency class on a scale from A (most efficient) to G (least efficient) | B |
| Lighting Efficiency | - lx/W |
| Lighting Efficiency class on a scale from A (most efficient) to G (least efficient) | - |
| Grease Filtering Efficiency | 76,3 % |
| Grease Filtering Efficiency class on a scale from A (most efficient) to G (least efficient) | C |
| Air flow at minimum speed in normal use | 322 m ³ /h |
| Air flow at maximum speed in normal use | 538 m ³ /h |
| Air flow at intensive or boost setting | 664 m ³ /h |
| A-weighted sound power emissions at minimum speed available in normal use | 57 dB |
| A-weighted sound power emissions at maximum speed available in normal use | 69 dB |
| A-weighted sound power emissions at intensive or boost setting | 73 dB |
| Power consumption in off mode | 0,50 W |
| Power consumption in standby mode | - W |

The values indicated above have been measured under standardised laboratory conditions pursuant to EN 61591.

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

| | |
|--|-------------------------|
| Model identification | HDI4B9074SB |
| Annual Energy Consumption | 9,8 kWh/a |
| Time increase factor | 1,1 |
| Fluid Dynamic Efficiency | 24,8 |
| Energy Efficiency Index | 34,1 |
| Measured air flow rate at best efficiency point | 172,8 m ³ /h |
| Measured air pressure at best efficiency point | 126 Pa |
| Maximum air flow | 538,2 m ³ /h |
| Measured electric power input at best efficiency point | 24,4 W |
| Nominal power of the lighting system | - W |
| Average illumination of the lighting system on the cooking surface | - lux |
| Measured power consumption in standby mode | - W |
| Measured power consumption off mode | 0,50 W |
| Sound power level | 69 dB |

The values indicated above have been measured under standardised laboratory conditions

| | |
|--|----------------------------------|
| Model identification | HDI4B9074SB |
| Type of hob | electric |
| Number of cooking areas | 2 |
| Heating technology | induction cooking areas |
| <u>Dimension</u> Cooking area left Cooking area right | 39,5 x 24,0 cm 39,5 x 24,0 cm |
| <u>Energy consumption</u> Cooking area left Cooking area right | 184,7 Wh/kg 187,5 Wh/kg |
| Energy consumption hob | 186,1 Wh/kg |

Technical specifications

| | |
|--|----------------------------------|
| Item number | 51177369 |
| Name of appliance | Hob with Downdraft |
| Model identifier | HDI4B9074SB |
| Total power | 7360 W |
| Rated voltage | 220 - 240 V ~ / 380 - 415 V 3N ~ |
| Frequency | 50 Hz |
| Hob measurements (H × W × D) | 200 mm × 830 mm × 515 mm |
| Max. cut out dimension (W x D) | 760 mm x 496 mm |
| Thickness of work top | 20 - 60 mm |
| Weight | 23,9 kg |
| Power consumption standby mode: | - W |
| Power consumption off mode: | 0,5 W |
| Time after which the equipment reaches automatically standby mode: | - Min |
| Time after which the equipment reaches automatically off mode: | 20 Min |