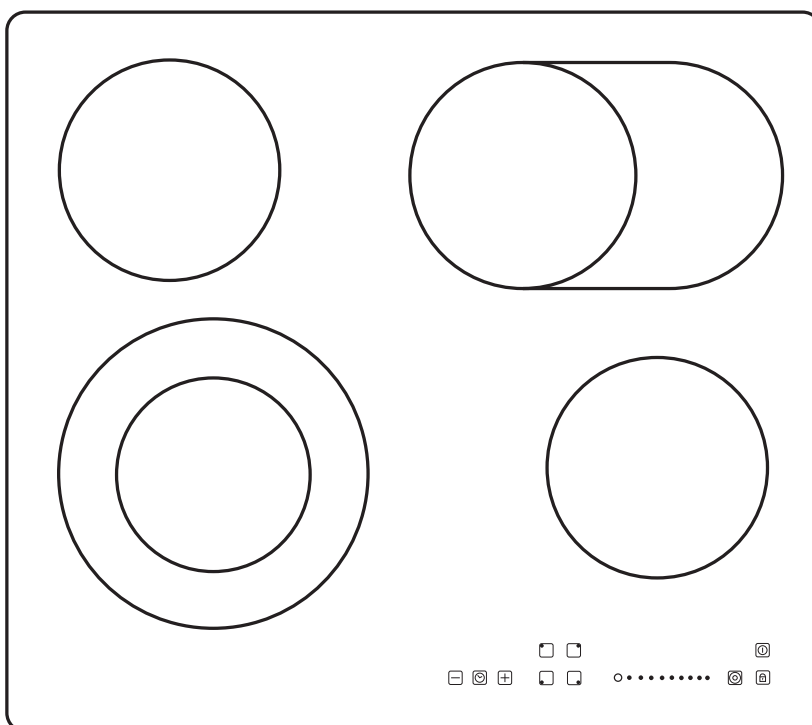


MC-HF662B



*hanseatic*



## Gebrauchsanleitung

## Glaskeramik-Kochfeld

Anleitung\_Version:  
92743\_DE\_20231120  
Bestell-Nr.: 451104  
Nachdruck, auch auszugswei-  
se, nicht gestattet!

## Inhaltsverzeichnis

---

Begriffs- und Symbolerklärung . . . . .	DE-3	Timer/Garzeitbegrenzung benutzen .	DE-23
Begriffserklärung . . . . .	DE-3	Garzeit von Kochzonen begrenzen	DE-23
Symbolerklärung . . . . .	DE-3	Gerät als Küchenwecker	
Sicherheit . . . . .	DE-4	(Timer) benutzen . . . . .	DE-25
Bestimmungsgemäßer Gebrauch . .	DE-4	Kochtabelle . . . . .	DE-26
Sicherheitshinweise . . . . .	DE-4	Reinigung und Pflege . . . . .	DE-27
Lieferung . . . . .	DE-9	Problembehandlung . . . . .	DE-28
Lieferumfang . . . . .	DE-9	Fehlersuchtafel . . . . .	DE-28
Lieferung kontrollieren . . . . .	DE-9	Service . . . . .	DE-30
Einbau . . . . .	DE-10	Allgemeiner Service . . . . .	DE-30
Wichtige Benutzer-Information . .	DE-10	Ersatzteile . . . . .	DE-30
Der richtige Einbauort . . . . .	DE-10	Abfallvermeidung, Rücknahme	
Arbeitsplatte vorbereiten . . . . .	DE-10	und Entsorgung . . . . .	DE-31
Kochfeld einsetzen . . . . .	DE-11	Abfallvermeidung . . . . .	DE-31
Netzanschluss – Hinweise für die		Kostenlose Altgeräte-Rücknahme .	DE-31
Elektrofachkraft . . . . .	DE-13	Entsorgung . . . . .	DE-31
Anschlussbedingungen . . . . .	DE-13	Verpackung . . . . .	DE-32
Netzanschlussleitung anschließen	DE-13	Anhang . . . . .	DE-33
Bedienelemente . . . . .	DE-14	Technische Daten . . . . .	DE-33
Bedienung . . . . .	DE-15	Produktinformation gemäß	
Grundreinigung . . . . .	DE-15	VO (EU) Nr. 66/2014 . . . . .	DE-34
Glaskeramik-Kochfeld			
richtig behandeln . . . . .	DE-15		
Das richtige Kochgeschirr . . . . .	DE-16		
Kochzonen und Sensoren . . . . .	DE-17		
Richtige Bedienung der Sensoren .	DE-17		
Kochzone einschalten			
und einstellen . . . . .	DE-17		
Heizleistung einer Kochzone			
verringern oder erhöhen . . . . .	DE-18		
Einzelne Kochzone ausschalten . .	DE-18		
Kochfeld ausschalten . . . . .	DE-19		
Automatische Schutzeinrichtungen	DE-19		
Restwärme-Anzeige . . . . .	DE-20		
Verriegelungsfunktion			
(Kindersicherung) . . . . .	DE-20		
Zweikreis-Kochzone			
und Bräterzone benutzen . . . . .	DE-21		



Informationen zum Einbau finden  
Sie ab Seite DE-10.

## Begriffs- und Symbolerklärung

---



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 Gebrauchsanleitung 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.

### 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



Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.



Heiße Oberfläche

## Sicherheit

---

### Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

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

Das Gerät ist nur zur Verwendung im privaten Bereich bestimmt.

### 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 folgenden Kapiteln.

### 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.

Verbrennungsgefahr für Kinder!  
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.

#### 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 dürfen nicht mit dem Gerät spielen und keinen Zugriff auf das Gerät haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht von Kindern ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

## Elektrische Sicherheit

### WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

- Gerät nur in Innenräumen verwenden. Nicht in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Beachten, dass das Gerät nicht für den Betrieb mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Fernwirkssystem bestimmt ist.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiter betreiben, wenn es
  - sichtbare Schäden aufweist, z. B. die Anschlussleitung defekt ist;
  - Rauch entwickelt oder verbrannt riecht;
  - ungewohnte Geräusche erzeugt.
 In einem solchen Fall Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen (Sicherungen ausschalten/herausdrehen) und unseren Service kontaktieren.
- Der Anschluss an das Stromnetz darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist (siehe Kapitel „Service“). Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen! Das gilt auch für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgeräts.
- 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.

- Vor dem Zugang zu den Anschlussklemmen müssen alle Versorgungskreise abgeschaltet und gegen Wiedereinschalten gesichert sein (Sicherungen ausschalten/herausdrehen).
- Netzanschlussleitung
  - Netzanschlussleitung so verlegen, dass sie nicht zur Stolperfalle wird.
  - Netzanschlussleitung nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
  - Netzanschlussleitung nicht verlängern oder verändern.
  - Netzanschlussleitung und Netzstecker von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
  - 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.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände hineinstecken können.
- Niemals versuchen, defekte Geräte selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.
- Niemals das Gehäuse öffnen.

## Sicherheit im Umgang mit hitzeerzeugenden Geräten

### VORSICHT

#### Verbrennungsgefahr!

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

- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelemente 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 Topflappen schützen. Nur trockene Handschuhe oder Topflappen verwenden. Nasse Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.

#### Brandgefahr!

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

- Der Anschluss an eine Steckdose, eine Mehrfachsteckdose oder eine Mehrfachsteckdose 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.

## 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).

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

- 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, um die Bildung von Acrylamid zu verringern.

## Sicherer Umgang mit 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 (Sicherung 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.

#### 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.
- Die Kochzonen vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.

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

#### 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.

#### Verletzungsgefahr!

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

- Beim Auspacken und Einbauen des Kochfelds Schutzhandschuhe tragen.

#### HINWEIS

#### Beschädigungsgefahr!

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

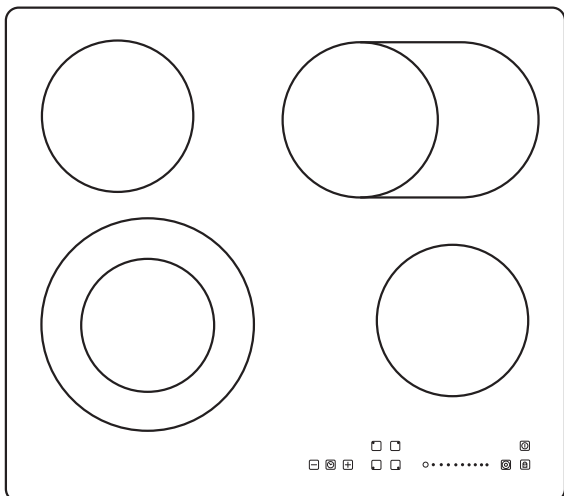
- Glaskeramikoberfläche und Topfboden vor dem Benutzen abwischen, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu entfernen.
- Schweres Geschirr nicht über das Kochfeld schieben; die Glaskeramik kann zerkratzen.

- Möglichst nur Kochgefäße aus Metall auf den Kochzonen verwenden. Glas ist ein schlechter Wärmeleiter. Deshalb kann es zu Temperaturspannungen und Bruch kommen, wenn Sie Kochgeschirr aus Glas auf den Kochzonen verwenden.
- Zum Garen auf den Kochzonen keine Aluminiumfolie oder Kunststoffgefäße verwenden; sie können schmelzen.
- Das Kochfeld erst nach vollständigem Abkühlen der Kochzonen als Arbeits- oder Abstellfläche nutzen. Wärmempfindliche 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, Scheuerpulver oder Stahlschwämme verwenden; sie können die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerstören.



## Lieferung

---



### Lieferumfang

- Einbau-Glaskeramik-Kochfeld
- Gebrauchsanleitung
- Montagematerial; bestehend aus 4 Halteklammern und 4 Schrauben

### Lieferung kontrollieren

1. Nehmen Sie das Gerät aus der Verpackung.
2. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
3. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
4. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service auf (siehe „Service“ auf Seite DE-30).

#### WARNUNG!

#### Stromschlaggefahr!

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

- Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb.
-

## 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.

- Installieren Sie das Glaskeramik-Kochfeld niemals über einem Backofen ohne Ventilation! Wenn das Glaskeramik-Kochfeld keinen ausreichenden Luftumlauf hat, kann es überhitzen und beschädigt werden.
- Verwenden Sie beim Entfernen der Schutzfolien und Klebebänder keine spitzen Gegenstände.

### Wichtige Benutzer-Information

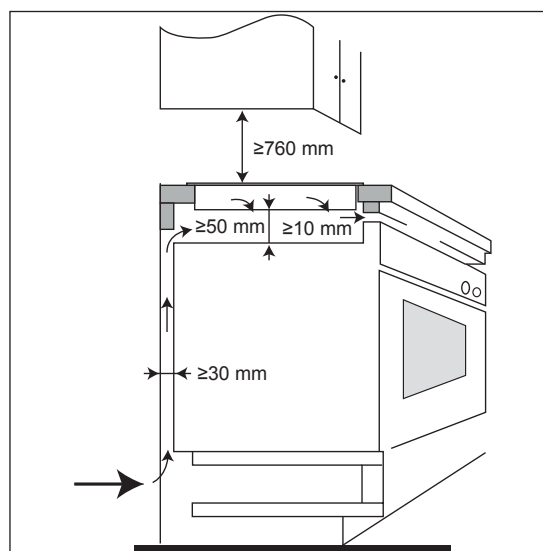
Das Glaskeramik-Kochfeld ist für den Einbau in eine Küchen-Arbeitsplatte oder Ähnliches vorgesehen. Wenn Ihre handwerklichen Fähigkeiten ausreichen, können Sie den Einbau selbst durchführen. Der elektrische Anschluss muss aber von einer autorisierten Fachkraft durchgeführt werden.

### 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 80 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. 110 mm
  - vorne und hinten: min. 50 mm

### Arbeitsplatte vorbereiten

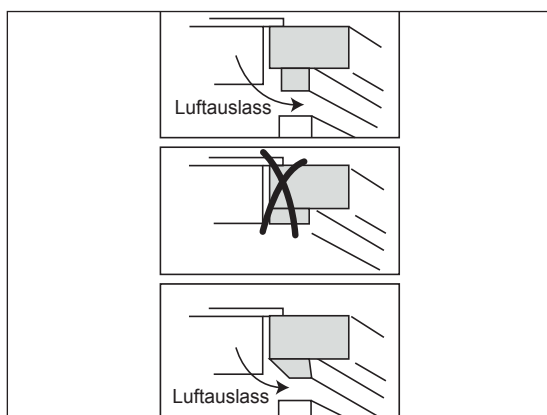
Folgende Bedingungen müssen erfüllt sein:



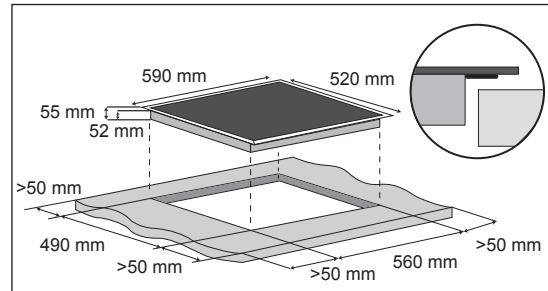
- Die Arbeitsplatte muss mindestens 30 mm dick und mindestens 590 mm tief sein, waagrecht liegen und an der Wandseite gegen

überlaufende Flüssigkeiten abgedichtet sein.

- Das Kochfeld muss an allen Seiten von mindestens 50 mm Arbeitsplatte umrahmt werden.
- Ist das Kochfeld vom Rest des Befestigungsschranks durch eine horizontale Sicherungsplatte getrennt, muss der Raum zwischen Geräteboden und Sicherungsplatte mindestens 50 mm hoch sein.
- Ist das Kochfeld vom Rest des Befestigungsschranks durch eine vertikale Sicherungsplatte getrennt, muss der Raum zwischen Wand und Sicherungsplatte mindestens 20 mm breit sein.
- Im hinteren Teil der Sicherungsplatte muss eine quadratische Öffnung mit einem Seitenmaß von mindestens 80 mm herausgeschnitten werden.
- Soll das Kochfeld über einem Backofen mit Ventilation eingebaut werden, muss der Abstand zwischen dem Geräteboden und der Decke des Backofens mindestens 50 mm betragen.
- Furniere, Kunststoffbeläge und verwendete Kleber müssen bis 100 °C hitzebeständig sein (100 °C).



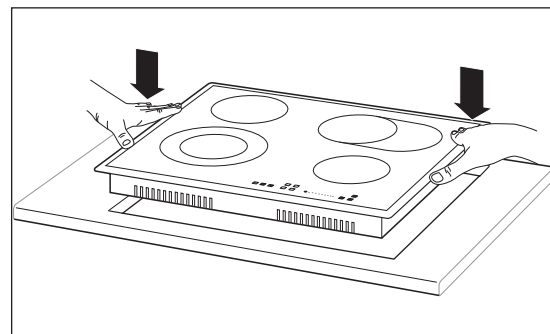
- Das Kochfeld muss so eingesetzt werden, dass der Luftauslass nicht behindert ist.



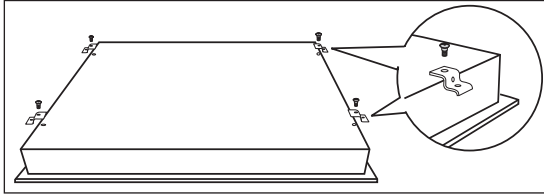
1. Wenn noch kein Ausschnitt vorhanden ist, sägen Sie einen Ausschnitt in die Arbeitsplatte: 560 x 490 mm (B x T).
2. Wenn bereits ein Kochfeld eingebaut war, darf dessen Ausschnitt maximal 574 x 490 mm betragen. Bringen Sie links und rechts Ausgleichleisten von max. 7 mm an, um die Breite von 560 mm zu erreichen.

## Kochfeld einsetzen

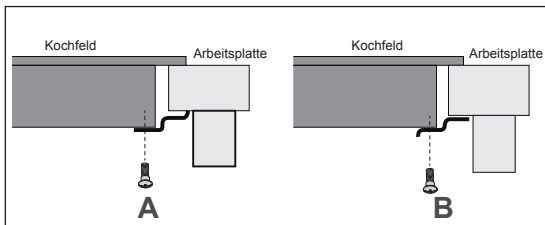
1. Nehmen Sie das Kochfeld aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie alle Schutzfolien und Klebebänder.
3. Kontrollieren Sie, ob das Kochfeld links und rechts den gleichen Abstand zum Ausschnitt hat.



4. Setzen Sie das Kochfeld mit der Bedienblende nach vorne in den Ausschnitt der Arbeitsplatte und drücken Sie es kräftig an.



5. Fixieren Sie das Kochfeld mit den beigelegten Halteklammern, um ein Rutschen zu verhindern.



**A** (dickere Arbeitsplatte)

**B** (dünnere Arbeitsplatte).

## Netzanschluss – Hinweise für die Elektrofachkraft

### ⚠️ WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

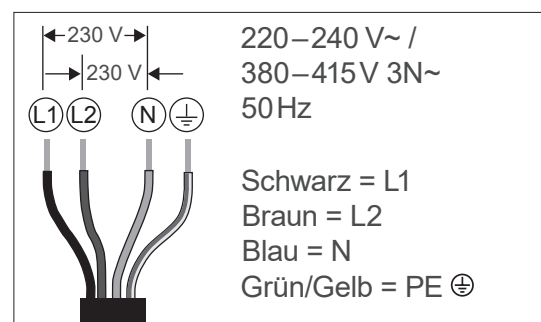
- Das Kochfeld **darf nur durch autorisierte Fachkräfte**, wie unseren Technik Service, angeschlossen werden (siehe Seite DE-13). Das gilt auch für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgerätes. Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen!
- Da das Gerät nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.

### Anschlussbedingungen

- Das Kochfeld ist für Wechselspannung 220–240 V~ / 380–415 V 3N~ / 50 Hz ausgelegt.
- Es ist eine separate Stromversorgung (Absicherung) erforderlich.
- Das Kochfeld darf nur mit der vorinstallierten Netzanschlussleitung vom Typ H05GG-F mit einem Leiterquerschnitt von mindestens 4 x 2,5 mm<sup>2</sup> angeschlossen werden.
- Beim Anschluss müssen die VDE-Bestimmungen sowie die „Technischen Anschlussbedingungen“ beachtet werden. Berührungsschutz muss gewährleistet sein.

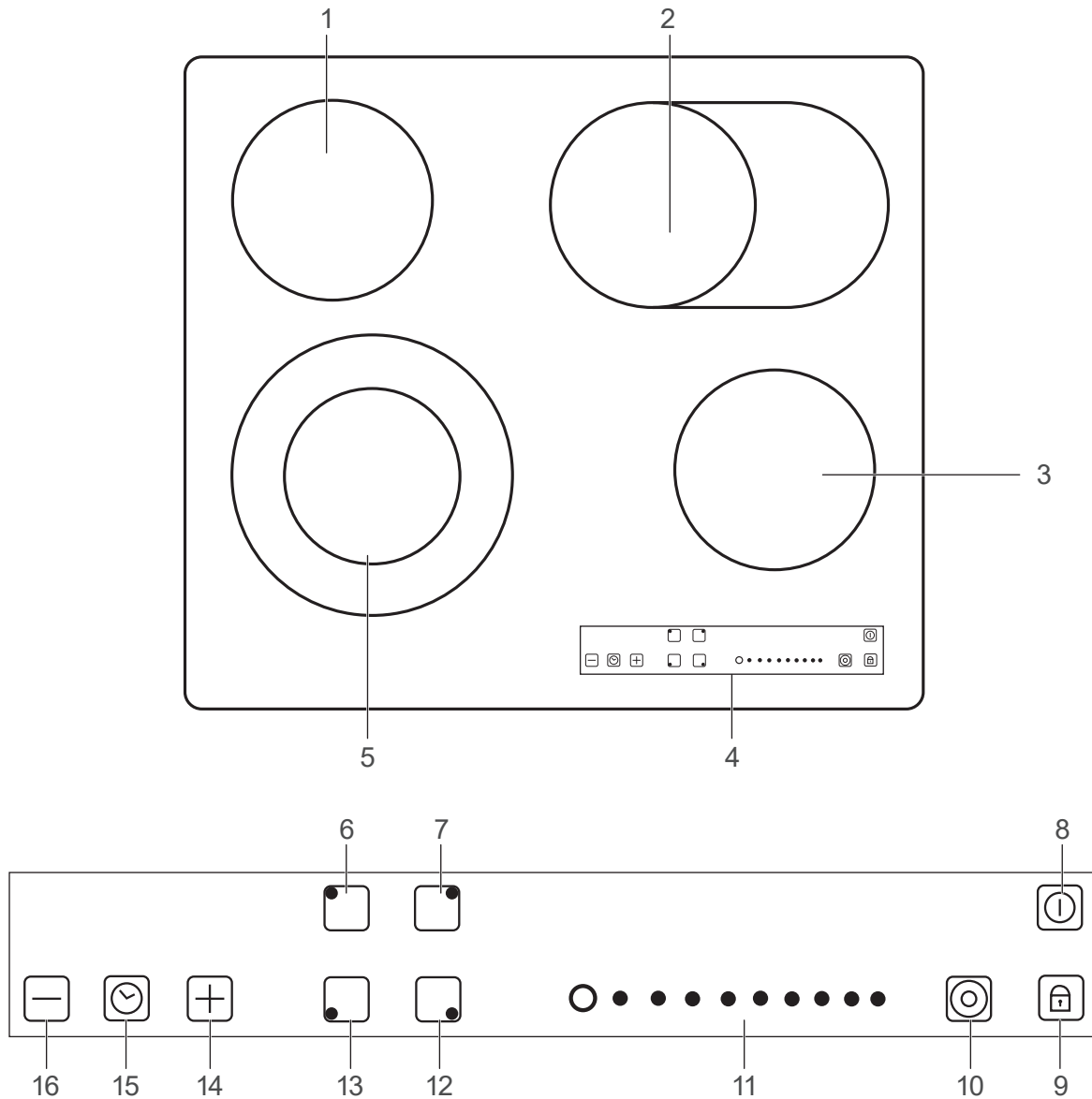
### Netzanschlussleitung anschließen

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



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

## Bedienelemente



- |   |                                      |    |   |
|---|--------------------------------------|----|---|
| 1 | Normal-Kochzone hinten links         | 10 | Aktivierungssensor für Zweikreis-Kochzone |
| 2 | Bräterzone, hinten rechts            | 11 | Regelsensor für Heizleistung              |
| 3 | Kochzone vorne rechts                | 12 | Auswahl Normal-Kochzone vorne rechts      |
| 4 | Bedienfeld                           | 13 | Auswahl Zweikreis-Kochzone, vorne links   |
| 5 | Zweikreis-Kochzone, vorne links      | 14 | Garzeit erhöhen                           |
| 6 | Auswahl Normal-Kochzone hinten links | 15 | Timer-Sensor                              |
| 7 | Auswahl Bräterzone, hinten rechts    | 16 | Garzeit verringern                        |
| 8 | Ein-/Aus-Sensor                      |    |   |
| 9 | Sensor für Sicherungsverriegelung    |    |   |

# Bedienung

---

## Grundreinigung

Bevor Sie das Kochfeld das erste Mal in Betrieb nehmen, sollten Sie es gründlich reinigen. Ein Tuch mit heißem Wasser und einem Spritzer eines speziellen Reinigers, der im Fachhandel erhältlich ist, reicht aus.

Vor dem ersten Aufheizen sollten Sie das Kochfeld mit einem ebenfalls im Fachhandel erhältlichen Pflegemittel behandeln.

### HINWEIS

**Gefahr von Sachschäden!**

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

- Benutzen Sie zum Reinigen des Kochfelds keine Dampf- oder Hochdruckreiniger. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen des Glaskeramik-Kochfelds geraten und einen Kurzschluss verursachen.
  - Lassen Sie das Glaskeramik-Kochfeld vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
  - Benutzen Sie keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuermittel, Scheuermittel oder Stahlschwämme, weil die Oberfläche so beschädigt werden kann.
- 

## Glaskeramik-Kochfeld richtig behandeln

### WARNUNG

**Stromschlaggefahr!**

Sprünge oder Risse in der Glaskeramik können zu einem elektrischen Stromschlag führen. Denn Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikfelds läuft, kann unter Spannung stehen!

- Bei Rissen im Glaskeramikfeld auf keinen Fall weiterkochen! Wenn Ihr Glaskeramikfeld Risse aufweist, trennen Sie es vom Stromnetz (Sicherung), und rufen Sie unseren Service an (siehe „Service“ auf Seite DE-30).
- 

Ihr Kochfeld hat eine Oberfläche 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.

### HINWEIS

**Gefahr von Sachschäden!**

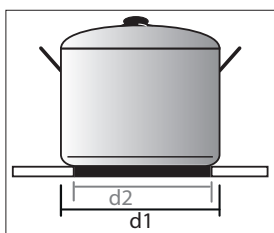
Wenn Sie das Glaskeramik-Kochfeld unsachgemäß benutzen, können Schäden entstehen.

- Schieben Sie schweres Kochgeschirr nicht über das Kochfeld. Die Glaskeramik kann zerkratzen.
  - Wischen Sie das Kochfeld und den Topfboden vor dem Benutzen ab, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu beseitigen.
  - Nutzen Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
-

## Das richtige Kochgeschirr

Verwenden Sie am besten Elektrogeschirr

- mit ausreichender Bodenstärke, z. B. emailierte Stahltöpfe mit 2-3 mm und Edelstahltöpfe mit 4-6 mm.



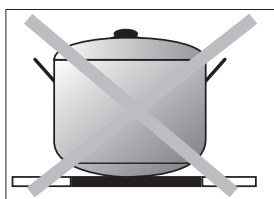
- mit einer Größe, die der Kochzonen-Größe entspricht. Als Topf- bzw. Pfannengröße wird immer der Durchmesser d1 angegeben. Der Bodendurchmesser d2 ist jeweils etwa 2 cm kleiner.
- wie energie- und zeitsparende Dampfdrucktöpfe. Die relativ hohen Anschaffungskosten sind schnell wieder eingespart.

**Nicht verwenden** sollten Sie:

- Eingedrückte oder ausgebeulte Töpfe



- Töpfe mit rauem Boden



- Töpfe mit gerundetem Boden

Beschichtetes Kochgeschirr darf **innen nicht zerkratzt** sein und auch nicht überhitzt werden.

Benutzen Sie nur Töpfe mit glattem und ebenem Boden.

Achten Sie darauf, dass die Böden der Töpfe, die Sie benutzen, stets sauber und trocken sind. Auf diese Weise vermeiden Sie Beschädigungen des Kochfelds.

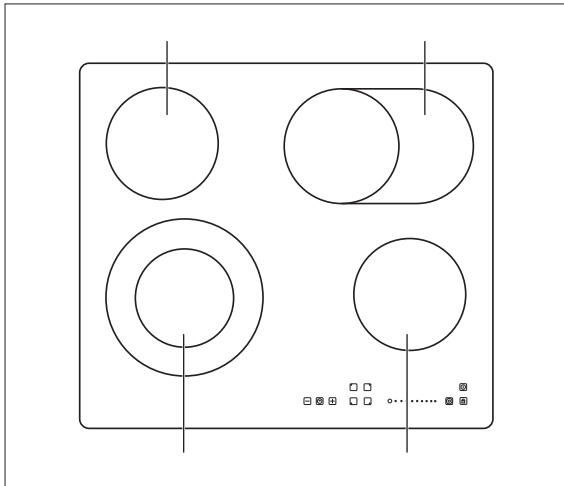
Ein Topf muss nicht genauso groß sein wie das Kochfeld, auf dem er steht; beachten Sie dennoch die Mindestgrößen, die in der folgenden Tabelle gegeben sind, da sonst die Kochzone nicht aktiviert wird:

Kochzone	min / max. Durchmesser Topf
1	140 – 180 mm
2	140 – 220/270 mm
3	140 – 180 mm
4	140 – 240 mm



## Kochzonen und Sensoren

Das Kochfeld besitzt vier Kochzonen.



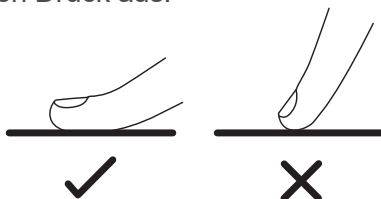
Das Kochfeld wird über Sensoren gesteuert.

**Hinweis:** Bei jedem Berühren eines Sensors ertönt ein akustisches Signal.

## Richtige Bedienung der Sensoren

Die Sensoren sind sehr empfindlich und reagieren bereits auf die Annäherung Ihres Fingers. Daher hier einige Tipps zur richtigen Bedienung der Sensoren.

- Berühren Sie immer nur einen Sensor.
- Üben Sie beim Berühren eines Sensors keinen Druck aus.



- Berühren Sie die Sensoren stets mit der gesamten Fingerkuppe, nicht mit der Fingerspitze.

- Achten Sie darauf, dass keiner der Sensoren verdeckt ist (z. B. durch einen Topflappen).

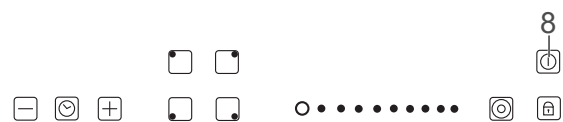
## Kochzone einschalten und einstellen

### ! WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Glaskeramik-Kochfeld und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.

- Stellen Sie sicher, dass Kinder unter 8 Jahren keinen Zugriff auf das Glaskeramik-Kochfeld haben, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Legen Sie kein Geschirr oder Besteck auf dem Glaskeramik-Kochfeld ab. Es kann sich aufheizen und Verbrennungen verursachen.
- Die Kochzonen sind auch nach dem Ausschalten noch sehr heiß, was die Restwärmeanzeigen „H“ signalisieren.
- Beachten Sie unbedingt, dass die Restwärmeanzeigen bei einer Stromunterbrechung erlöschen und eventuell vorhandene Restwärme nicht länger anzeigen.



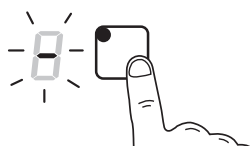
1. Berühren Sie den Sensor 8, um das Kochfeld einzuschalten.

Folgende Dioden leuchten auf:



**i** Wenn Sie innerhalb von 60 Sekunden nach dem Einschalten keinen Sensor berühren, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

2. Berühren Sie den Sensor der gewünschten Kochzone.



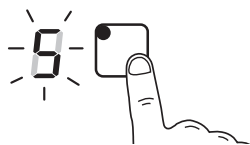
Die Leuchtdiode des Sensors der gewünschten Kochzone blinkt.

3. Streichen Sie mit dem Finger über den Regelsensor 11.



Die Einstellung beginnt mit Leistungsstufe „1“. Neben dem Sensor der gewünschten Kochzone leuchten Leuchtdioden auf, die die eingestellte Leistungsstufe anzeigen.

4. Wenn die gewünschte Leistungsstufe ausgewählt ist, berühren Sie erneut den Sensor der Kochzone.



Die Leuchtdiode des Sensors blinkt nicht mehr; die gewünschte Leistungsstufe ist eingestellt.

## Heizleistung einer Kochzone verringern oder erhöhen

1. Berühren Sie den Sensor der gewünschten Kochzone.  
Die Leuchtdiode des Sensors der gewünschten Kochzone blinkt.
2. Streichen Sie mit dem Finger über den Regelsensor 11, bis die gewünschte Leistungsstufe erreicht ist.
3. Wenn die gewünschte Leistungsstufe ausgewählt ist, berühren Sie erneut den Sensor der Kochzone.  
Die Leuchtdiode des Sensors blinkt nicht mehr; die gewünschte Leistungsstufe ist eingestellt.

## Einzelne Kochzone ausschalten

1. Berühren Sie den Sensor der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.  
Die Leuchtdiode des Sensors der gewünschten Kochzone blinkt.
2. Streichen Sie mit dem Finger über den Regelsensor 11, bis die Leistungsstufe „1“ erreicht ist.
3. Berühren Sie erneut den Sensor der Kochzone.  
Die Leuchtdiode des Sensors blinkt nicht mehr; die Kochzone ist ausgeschaltet.

## Kochfeld ausschalten

### WARNUNG

#### Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Glaskeramik-Kochfeld und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.

- Stellen Sie sicher, dass Kinder unter 8 Jahren keinen Zugriff auf das Glaskeramik-Kochfeld haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Die Kochzonen sind auch nach dem Ausschalten noch sehr heiß, was die blinkenden Restwärmeanzeigen „H“ signalisieren.
- Beachten Sie unbedingt, dass die Restwärmeanzeigen bei einer Stromunterbrechung erlöschen und eventuell vorhandene Restwärme nicht länger anzeigen.
- Berühren Sie den Sensor **8**, um das gesamte Kochfeld auszuschalten.  
Ein akustisches Signal ertönt; sämtliche Leuchtanzeigen bis auf die Restwärmeanzeigen „H“ erlöschen.

## Automatische Schutzeinrichtungen

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

## Automatische Leistungsreduzierung

Die Temperatur der elektronischen Elemente im Innern des Kochfelds wird ständig durch eine Sonde gemessen. Steigt die Wärme zu stark an, wird die Leistungsstufe der Kochzone, deren elektronische Elemente zu überhitzen drohen, automatisch verringert, oder die den zu stark erhitzten Elementen am nächsten gelegene Kochzone wird automatisch abgeschaltet. Im Extremfall wird das Kochfeld automatisch vollständig abgeschaltet.

Sind die elektronischen Elemente wieder ausreichend abgekühlt, wird die Leistungsstufe wieder auf die ursprüngliche Einstellung zurückgesetzt.

## Betriebsdauerbegrenzung

Zu Ihrer Sicherheit ist jede Kochzone mit einer Betriebsdauerbegrenzung versehen. Falls die Leistungsstufe längere Zeit nicht geändert worden ist (siehe folgende Tabelle), wird die Kochzone automatisch abgeschaltet und die Restwärmeanzeige aktiviert.

Die maximale Betriebsdauer wird gemäß der zuletzt angewählten Leistungsstufe eingestellt.

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

## Automatische Sicherheitsabschaltung

Wenn innerhalb des Kochfeldgehäuses zu hohe Temperaturen registriert werden, schaltet sich das Kochfeld aus Sicherheitsgründen automatisch ab.

## Restwärme-Anzeige

### ! WARNUNG

#### Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs wird das Glaskeramik-Kochfeld und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.

- Stellen Sie sicher, dass Kinder unter 8 Jahren keinen Zugriff auf das Glaskeramik-Kochfeld haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Die Kochzonen sind auch nach dem Ausschalten noch sehr heiß, was die blinkenden Restwärmeanzeigen „H“ signalisieren.
- Beachten Sie unbedingt, dass die Restwärmeanzeigen bei einer Stromunterbrechung erlöschen und eventuell vorhandene Restwärme nicht länger anzeigen.

Bei Kochvorgängen überträgt sich die Wärme des Topfes auf die Glaskeramik-Oberfläche der Kochzone, und die Kochzone wird heiß. Wird die Kochzone ausgeschaltet, beginnt abwechselnd mit der Anzeige „-“ die Anzeige „H“ zu blinken.

Wird das Kochfeld ausgeschaltet, blinkt die Restwärmeanzeige „H“ weiterhin.

Sinkt die Temperatur an der Glaskeramik-Oberfläche unter einen bestimmten Wert (ca. 65 °C), erlischt die Anzeige „H“.



## Verriegelungsfunktion (Kindersicherung)

Die Verriegelungsfunktion dient dazu, folgende Situationen zu verhindern:

- unbefugte oder unbeabsichtigte Änderungen in den Einstellungen der aktiven Kochzonen;
- unbefugtes oder unabsichtliches Einschalten des Kochfelds.

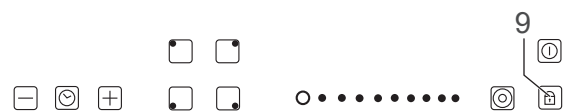
Auf diese Weise kann die Verriegelungsfunktion auch wie eine Art Kindersicherung eingesetzt werden.

### Verriegelungsfunktion aktivieren



- Berühren Sie den Sensor **9**.  
Die Anzeige **17** zeigt **L<sub>0</sub>**.

### Verriegelungsfunktion deaktivieren



- Berühren Sie erneut den Sensor **9** einige Sekunden lang.  
Die Anzeige **L<sub>0</sub>** erlischt.

**i** Zum Aktivieren der Verriegelungsfunktion muss das Kochfeld nicht eingeschaltet sein.

Sie können die Verriegelungsfunktion auch bei eingeschaltetem Kochfeld aktivieren und bei ausgeschaltetem Kochfeld deaktivieren.

Wenn Sie die Verriegelungsfunktion **bei ausgeschaltetem Kochfeld aktiviert** haben, sind **sämtliche** Sensoren ohne Funktion. Sie können also in diesem Fall das Kochfeld auch

**nicht einschalten**, bevor Sie die Verriegelungsfunktion deaktiviert haben.

Nach einem **Stromausfall** ist der Verriegelungssensor **nicht** mehr aktiv, da das Kochfeld dann automatisch in die Grundeinstellung zurückkehrt.

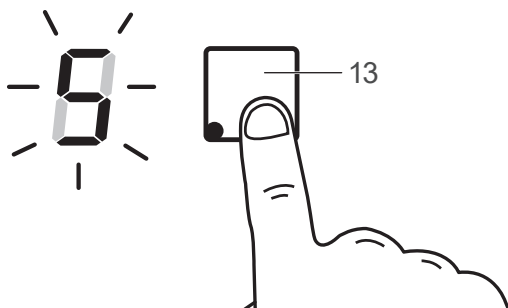
## Zweikreis-Kochzone und Bräterzone benutzen

Zwei der Kochzonen Ihres Kochfelds, die Kochzone hinten rechts und die Kochzone vorne links, können erweitert werden, wenn Sie einen großen Topf oder einen Bräter benutzen wollen.

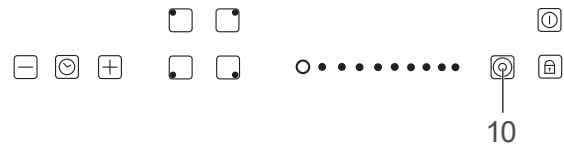
**Hinweis:** Die Zweikreis-Funktion und die Bräter-Funktion lassen sich erst dann aktivieren, wenn Sie zuvor eine Leistungsstufe eingestellt hatten.

### Zweikreis-Funktion aktivieren

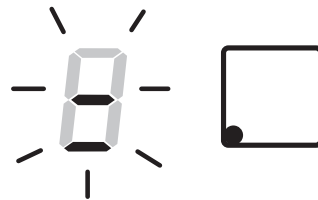
1. Schalten Sie die Kochzone vorne links ein, und stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein, wie im Abschnitt „Kochzone einschalten und einstellen“ beschrieben.
2. Berühren Sie den Auswahl-Sensor **13** für die Kochzone vorne links.



3. Die Leistungsstufenanzeige der Kochzone beginnt zu blinken.



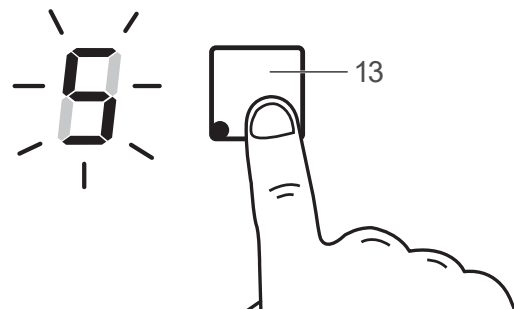
4. Berühren Sie den Sensor **10** zum Aktivieren der Zweikreis-Funktion.



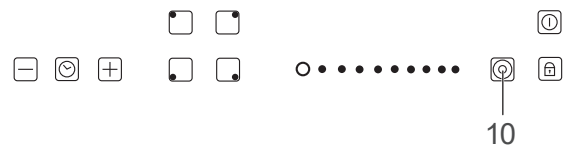
Anstelle der Leistungsanzeige der Kochzone erscheint die Anzeige **\_** und beginnt zu blinken. Nach einigen Sekunden beginnt die Anzeige **\_** im Wechsel mit der Leistungsstufenanzeige zu blinken.

### Zweikreis-Funktion deaktivieren

1. Berühren Sie erneut den Auswahl-Sensor **13** für die Kochzone vorne links.



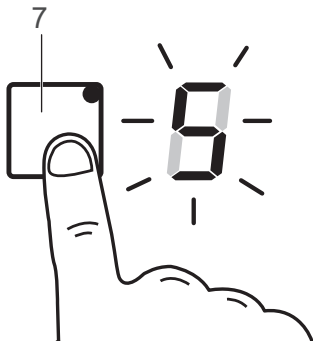
Die Anzeige **\_** beginnt zu blinken.



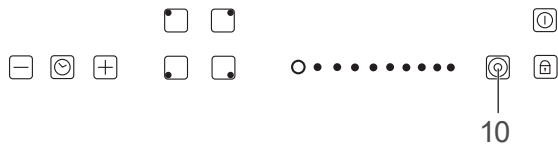
2. Berühren Sie erneut den Sensor **10**. Anstelle der Anzeige **\_** erscheint wieder die Leistungsstufenanzeige der Kochzone und beginnt zu blinken.
3. Berühren Sie ein weiteres Mal den Auswahl-Sensor **13** für die Kochzone vorne links. Die Leistungsstufenanzeige blinkt nicht mehr; die Zweikreis-Funktion ist deaktiviert.

### Bräter-Funktion aktivieren

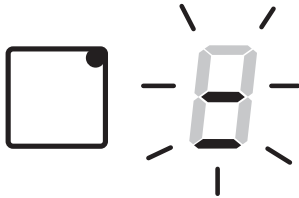
1. Schalten Sie die Bräterzone **2** hinten rechts ein, und stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein, wie im Abschnitt „Kochzone einschalten und einstellen“ beschrieben.
2. Berühren Sie den Auswahl-Sensor **7** für die Bräterzone hinten rechts.



Die Leistungsstufenanzeige der Bräterzone beginnt zu blinken.



3. Berühren Sie den Sensor **10** zum Aktivieren der Bräter-Funktion.

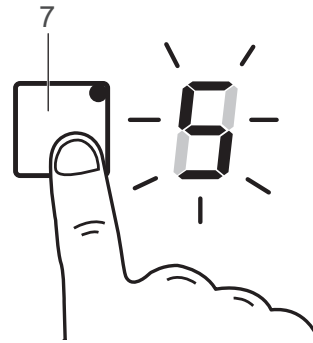


Anstelle der Leistungsanzeige der Bräterzone erscheint die Anzeige **-** und beginnt zu blinken.

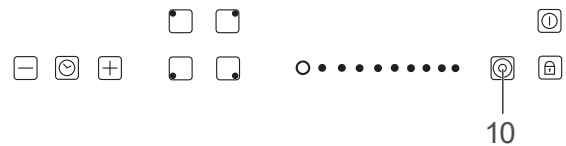
Nach einigen Sekunden beginnt die Anzeige **-** im Wechsel mit der Leistungsstufenanzeige zu blinken.

### Bräter-Funktion deaktivieren

1. Berühren Sie erneut den Auswahl-Sensor **7** für die Bräterzone hinten rechts.



Die Anzeige **-** beginnt zu blinken.



2. Berühren Sie erneut den Sensor **10**. Anstelle der Anzeige **-** erscheint wieder die Leistungsstufenanzeige der Kochzone und beginnt zu blinken.
3. Berühren Sie ein weiteres Mal den Auswahl-Sensor **7** für die Bräterzone hinten rechts. Die Leistungsstufenanzeige blinkt nicht mehr; die Bräter-Funktion ist deaktiviert.

## Timer/Garzeitbegrenzung benutzen

### ! WARNUNG

#### Brandgefahr!

Wenn Sie die Garzeitbegrenzung benutzen und die Speisen unbeaufsichtigt lassen, können sie anbrennen und Feuer fangen.

- Stellen Sie sicher, dass Kinder unter 8 Jahren keinen Zugriff auf das Glaskeramik-Kochfeld und kochende Speisen haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Das Aufheben der Garzeitbegrenzung beendet nicht den Garvorgang selbst. Schalten Sie daher stets das Kochfeld bzw. die Kochzone selbst aus, wenn Sie einen Garvorgang abbrechen möchten.
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Speisen nicht anbrennen.
- Wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten, lassen Sie das Glaskeramik-Kochfeld nicht unbeaufsichtigt. Die Speisen können sich selbst entzünden.
- Decken Sie das Kochgeschirr sofort mit einem Deckel ab, wenn es darin brennt!
- Löschen Sie brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser!

Mit der Funktion Timer/Garzeitbegrenzung können Sie

- die Garzeiten Ihrer Speisen gezielt steuern. Sie können jeder Kochzone eine eigene Garzeit zuweisen.
- das Gerät als Küchenwecker benutzen.

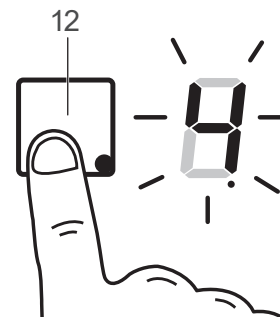
**Hinweis:** Die höchstmögliche einstellbare Garzeit ist 99 Minuten.

## Garzeit von Kochzonen begrenzen

### Garzeitbegrenzung bei einer Kochzone einstellen

Ein Beispiel: *Sie möchten Nudeln 8 Minuten lang auf der Kochzone 3 vorne rechts auf Leistungsstufe 4 kochen.*

1. Stellen Sie einen gefüllten Topf auf die Kochzone 3 vorne rechts, und stellen Sie die Heizleistung von Kochzone 3 ein, wie im Abschnitt „Kochzone einschalten und einstellen“ beschrieben.
2. Berühren Sie den Sensor 12 von Kochzone 3 vorne rechts.



Die Leuchtdiode des Sensors beginnt zu blinken. Unter der Leuchtdiode erscheint ein kleiner Punkt.

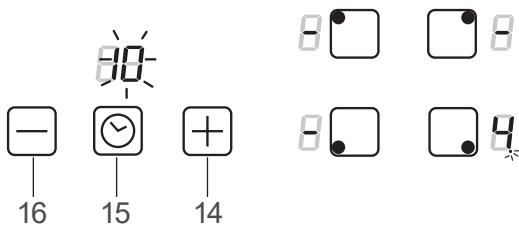


3. Berühren Sie den Timer-Sensor 15.



Die Anzeige des Timer-Sensors 15 wechselt von `--` auf `10`, und die „10“ beginnt zu blinken. Der kleine Punkt rechts unten unter der Leistungsanzeige 4 blinkt ebenfalls.

- Benutzen Sie den „Minus“-Sensor **16**, um die Garzeit auf 8 Minuten herabzusetzen.
- Berühren Sie erneut den Timer-Sensor **15**. Die Garzeit-Anzeige und die Timer-Anzeige blinkt nun nicht mehr; dafür blinkt der Punkt rechts neben der Heizleistungsanzeige der Kochzone.



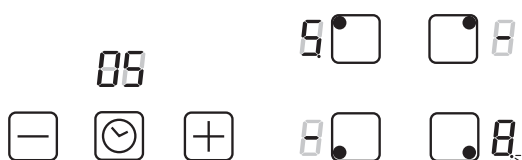
Die Timer-Anzeige zählt nun die Minuten bis zum Abschalten der Kochzone herunter. Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton, und die Kochzone schaltet sich automatisch aus.

## Garzeitbegrenzung bei mehreren Kochzonen einstellen

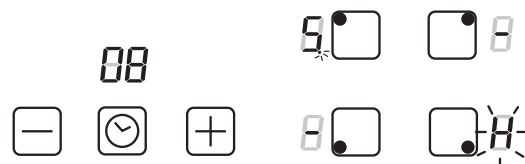
Sie können für alle 4 Kochzonen unabhängig eine Garzeitbegrenzung einstellen. Die einzelnen Garzeiten können unterschiedlich lang sein.

Ein Beispiel: *Sie möchten auf Kochzone 3 vorne rechts eine Speise 5 Minuten lang auf Leistungsstufe 8 kochen und auf Kochzone 1 hinten links eine weitere Speise 13 Minuten lang auf Leistungsstufe 5.*

- Stellen Sie die Garzeit für die erste Kochzone ein, wie im Abschnitt „Garzeitbegrenzung bei einer Kochzone einstellen“ beschrieben.  
**Hinweis:** Es ist gleichgültig, für welche Kochzone Sie diese Einstellung zuerst vornehmen.
- Stellen Sie die Garzeit für die andere Kochzone auf dieselbe Weise ein.



Es blinkt nun der Punkt rechts neben der Leistungsanzeige von Kochzone **3** vorne rechts, und die für diese Kochzone eingestellte Garzeit (5 Minuten) wird heruntergezählt. Der Punkt rechts neben Kochzone **1** hinten links blinkt nicht.



Wenn die Garzeit von Kochzone **3** vorne rechts abgelaufen und die Kochzone abgeschaltet ist, ertönt ein Signalton; der Punkt rechts neben der Leistungsanzeige von Kochzone **1** hinten links beginnt zu blinken, und die **Rest-Garzeit** von Kochzone **1** – hier: 8 Minuten – wird heruntergezählt. Auf Kochzone **3** vorne rechts blinkt nun die Restwärmeanzeige **H**.

## Garzeitbegrenzung ändern

Um die Garzeitbegrenzung einer Kochzone zu ändern,

- gehen Sie vor, wie im Abschnitt „Garzeitbegrenzung bei einer Kochzone einstellen“ beschrieben: Stellen Sie die Garzeit neu ein.

## Garzeitbegrenzung aufheben

### ! WARNUNG

#### Brandgefahr!

Wenn Sie die Garzeitbegrenzung benutzen und die Speisen unbeaufsichtigt lassen, können sie anbrennen und Feuer fangen.

- Stellen Sie sicher, dass Kinder unter 8 Jahren keinen Zugriff auf das Glasceramik-Kochfeld und kochende Speisen haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Das Aufheben der Garzeitbegrenzung beendet nicht den Garvorgang



selbst. Schalten Sie daher stets das Kochfeld bzw. die Kochzone selbst aus, wenn Sie einen Garvorgang abbrechen möchten.

Um die Garzeitbegrenzung einer Kochzone aufzuheben, gehen Sie vor, wie im Abschnitt „Garzeitbegrenzung bei einer Kochzone einstellen“ beschrieben: Stellen Sie die Garzeit auf 00.

### Gerät als Küchenwecker (Timer) benutzen

Sie können die Timer-Funktion des Geräts auch wie einen Küchenwecker benutzen. In diesem Fall stellen Sie die Zeit ein, ohne eine Kochzone auszuwählen.

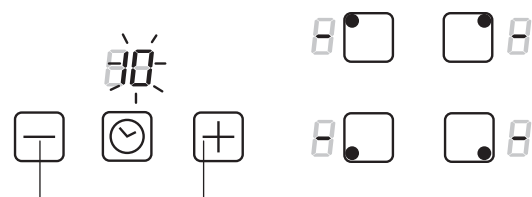
1. Schalten Sie das Gerät ein.



2. Berühren Sie den Timer-Sensor **15**.



Die Anzeige des Timer-Sensors **15** wechselt von **00** auf **10**, und die „10“ beginnt zu blinken.



3. Benutzen Sie den „Plus“- Sensor **14** oder den „Minus“-Sensor **16**, um die gewünschte Zeit einzustellen.

**Hinweis:** Die höchstmögliche einstellbare Zeit ist 99 Minuten.

4. Berühren Sie erneut den Timer-Sensor **15**. Die Timer-Anzeige blinkt nun nicht mehr. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Signalton, und das Gerät schaltet sich ab.

## Kochtabelle

---

In diesem Kapitel erfahren Sie, welche Leistungsstufen und Garzeiten bei verschiedenen Gerichten empfehlenswert sind. Insbesondere die Garzeiten sind von Art, Gewicht und Qualität der Speisen abhängig. Deshalb sind Abweichungen möglich.

Kochstufe	Vorgang
1 – 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>• kleine Mengen von Kochgut vorsichtig erwärmen</li> <li>• Schokolade oder Butter schmelzen</li> <li>• Kochgut, das leicht anbrennt</li> <li>• leichtes Köcheln</li> <li>• langsames Erwärmen</li> </ul>
3 – 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Aufwärmen von Kochgut</li> <li>• Kochgut zum Kochen bringen</li> <li>• Reis kochen</li> </ul>
5 – 6	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Pfannkuchen backen</li> </ul>
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Sautieren von Kochgut</li> <li>• Nudeln kochen</li> </ul>
9	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Anbraten von Kochgut</li> <li>• Scharfes Anbraten</li> <li>• Suppe zum Kochen bringen</li> </ul>

## Reinigung und Pflege

### ! WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

Wenn Sie das heiße Glaskeramik-Kochfeld während des Betriebs berühren, können Sie sich verbrennen.

- Berühren Sie das Kochfeld nicht!
- Stellen Sie sicher, dass Ihre Hände z.B. mit Handschuhen geschtzt sind.

### ! HINWEIS

Gefahr von Sachschäden!

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

- Benutzen Sie zum Reinigen des Kochfelds keine Dampf- oder Hochdruckreiniger. Wasserdampf könnte durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen des Glaskeramik-Kochfelds geraten und einen Kurzschluss verursachen.
- Lassen Sie das Glaskeramik-Kochfeld vollständig abkühlen, bevor Sie es reinigen.
- Benutzen Sie keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuerpulver oder Stahlschwämme, weil die Oberfläche so beschädigt werden kann.

### Regelmäßige Reinigung und Pflege

Reinigen und pflegen Sie das Kochfeld regelmäßig mit einem speziellen Pflegemittel, das ein spezielles Imprgnierl für Glaskeramik-Kochfelder enthält. Solche Pflegemittel erhalten Sie im Fachhandel.

### Leichte, nicht fest eingebrannte Verschmutzungen

1. Schalten Sie das Kochfeld aus, und lassen Sie es vollständig abkühlen.
2. Wischen Sie Verschmutzungen mit einem feuchten Lappen ohne Reinigungsmittel ab.
3. Entfernen Sie helle Flecken mit Perlfarbtn (Aluminiumrckstnde, z. B. von Alufolien) mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel.
4. Entfernen Sie Kalkrckstnde mit Essig oder einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel.

### Starke, fest eingebrannte Verschmutzungen

1. Schalten Sie das Kochfeld aus, und lassen Sie es vollständig abkühlen.
2. Lösen Sie feste, eingebrannte Verschmutzungen nur mit einem Klingenschaber (nicht im Lieferumfang enthalten). Wischen Sie danach die Fläche mit einem feuchten Lappen ab.
3. Entfernen Sie hartnäckige Verschmutzungen mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel. Wischen Sie die Fläche danach mit einem feuchten Lappen ab.



### Zuckerhaltige Speisereste, Kunststoffe oder Alufolien

1. Schalten Sie die betroffene Kochzone **nicht** aus!
2. Entfernen Sie die Rückstände **in heißem Zustand** mit einem Klingenschaber von der **heißen** Kochzonenoberflche.
3. Nachdem Rückstände entfernt worden sind, Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen.
4. Hartnäckige Verschmutzungsreste mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel entfernen. Danach die Fläche mit einem feuchten Lappen abwischen.

## Problembehandlung

### WARNUNG

Stromschlaggefahr!


Bei unsachgemäßer Reparatur eines defekten Geräts besteht Stromschlaggefahr. Sie können sich und spätere Benutzer dadurch in Lebensgefahr bringen.

- Versuchen Sie niemals, das defekte – oder vermeintlich defekte – Gerät selbst zu reparieren. Nur autorisierte Elektrofachkräfte dürfen Reparaturen ausführen.

### 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 sich die Störung beseitigen lässt.

Problem	Mögliche Ursachen	Problembesehung
Gerät funktioniert nicht.	Stromzufuhr ist unterbrochen.	Sicherung für das Einbau-Kochfeld am Sicherungskasten in der Wohnung überprüfen; wieder einschalten, ggf. Sicherung wechseln.
	Elektronik überhitzt (z. B. durch mangelhafte Isolierung).	Abkühlen lassen; Isolierung verbessern.
Gerät reagiert nicht auf Eingaben.	Gerät ist nicht eingeschaltet.	Gerät einschalten.
	Sensor wurde zu kurz berührt (weniger als 1 Sekunde).	Sensor ein wenig länger berühren.
	Mehrere Sensoren wurden gleichzeitig berührt.	Immer nur einen Sensor berühren.
Gerät reagiert nicht auf Eingaben, sondern gibt ein langes akustisches Signal aus.	Verriegelung ist eingeschaltet.	Verriegelung ausschalten.
	Sensor(en) sind verdeckt oder verschmutzt.	Sensor(en) freilegen oder reinigen.
Gerät schaltet sich aus.	Nach Einschaltung wurde länger als 60 Sekunden kein Sensor berührt.	Gerät wieder einschalten und innerhalb von 60 Sekunden einen Sensor berühren, z. B., um eine Leistungsstufe einzugeben.
Kochzone schaltet sich ab, und es erscheint die Anzeige „H“.	Voreingestellte Zeit ist abgelaufen.	Ggf. Kochzone erneut einschalten.
Gerät schaltet sich unplanmäßig ab.	Im Inneren des Geräts herrschen Temperaturen außerhalb des zulässigen Bereichs.	Leistungsstufen werden automatisch verringert. Nach Temperaturrückgang wird die Leistungsstufe automatisch wieder auf den ursprünglich eingestellten Wert erhöht.
Restwärmeanzeige leuchtet nicht, obwohl Kochzone noch heiß ist.	Stromzufuhr ist unterbrochen.	Stromzufuhr wiederherstellen.

Problem	Mögliche Ursachen	Problembesehung
Sprünge und Risse im Kochfeld.	<p> <b>WARNUNG</b></p> <p>Kurzschluss- und Stromschlaggefahr!</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Gerät sofort vom Netz trennen (Sicherungen ausschalten bzw. herausdrehen)! Unseren Service kontaktieren (siehe nächste Seite).</li></ul>	
Fehler immer noch nicht behoben?	Wenn diese Tipps nicht geholfen haben, rufen Sie unseren Service an (siehe nächste Seite).	

## 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 Glaskeramik-Kochfeld	MC-HF662B	451104

## Allgemeiner Service

Wenden Sie sich mit Fragen, Reklamationen und Zubehörbestellung bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses.

## Ersatzteile

### Kunden in Deutschland

Wenden Sie sich bitte an die Firma **Hermes Fulfilment GmbH**:

Telefon: (057 32) 99 66 00

Montag–Donnerstag 8–15 Uhr, Freitag 8–14 Uhr

E-Mail: ersatzteilservice-elektrokleingeraete@hermes-ws.com

### 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 die Veräußerung funktionstüchtiger gebrauchter Geräte anstelle ihrer Zuführung zur Entsorgung in Betracht.

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

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

## 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 cm<sup>2</sup> 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 abgeben, ohne dass dies an den Erwerb eines Neugeräts geknüpft ist. 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 und getrennt entsorgt 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/ihrer Stadtteils oder im Handel abzugeben, damit sie einer umweltschonenden Entsorgung sowie einer

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

Die Rückgabe von 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 entladene Zustand abgeben!

Verwenden Sie wenn möglich Akkus anstelle von Einwegbatterien.

\*) gekennzeichnet mit:

Cd = Cadmium,

Hg = Quecksilber und Pb = Bl

## Verpackung



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

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

---

## Technische Daten

Bestellnummer	451104
Gerätebezeichnung	Glaskeramik-Kochfeld
Modell	MC-HF662B
Bemessungsaufnahme	6000 - 7200 W
Bemessungsspannung	220 - 240 V ~ / 380 - 415 V 3N ~
Frequenz	50Hz
Gerätemaße Kochfeld (Höhe × Breite × Tiefe)	55 mm × 590 mm × 520 mm
max. Ausschnittmaß (Breite × Tiefe)	565 mm x 495 mm
Dicke der Arbeitsplatte	≥ 30 mm
Gewicht	11,7 kg

## Produktinformation gemäß VO (EU) Nr. 66/2014

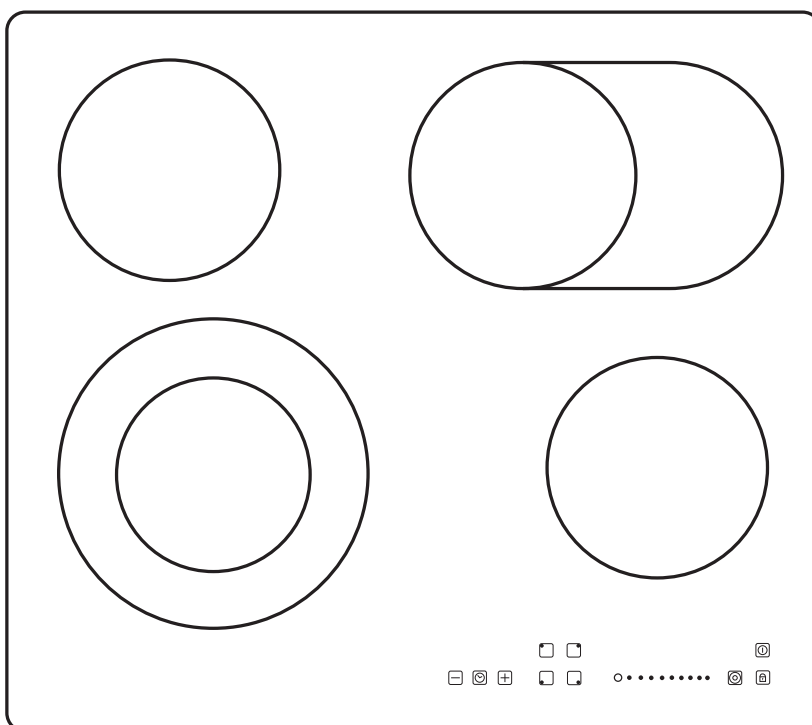
Modellkennung	MC-HF662B
Art der Kochmulde	elektrisch
Anzahl der Kochzonen	4
Heiztechnik	Strahlungskochzonen
<u>Maße</u> Kochzone vorne links Kochzone hinten links Kochzone hinten rechts Kochzone vorne rechts	Ø 13,5 / 23,0 cm Ø 16,5 cm L 27,0 cm, W 16,5 cm Ø 16,5 cm
<u>Energieverbrauch</u> Kochzone vorne links Kochzone hinten links Kochzone hinten rechts Kochzone vorne rechts	191,9 Wh/kg 188,0 Wh/kg 191,1 Wh/kg 202,9 Wh/kg
Energieverbrauch Kochmulde	193,5 Wh/kg

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

MC-HF662B



*hanseatic*



User manual

Glass ceramic hob

Manual version:  
92743\_EN\_20231120  
Article no.: 451104  
Reproduction, even of excerpts,  
is not permitted!

## Table of contents

---

Explanation of terms and symbols . . .	EN-3	Using the timer/cooking	
Explanation of terms . . . . .	EN-3	time limit function . . . . .	EN-22
Explanation of symbols . . . . .	EN-3	Limit the cooking time	
Safety . . . . .	EN-4	of cooking zones . . . . .	EN-22
Intended use . . . . .	EN-4	Use the appliance as	
Safety notices. . . . .	EN-4	a kitchen alarm clock (timer) . . . . .	EN-24
Delivery . . . . .	EN-9	Cooking table . . . . .	EN-25
Package contents . . . . .	EN-9	Cleaning and care. . . . .	EN-26
Check the delivery . . . . .	EN-9	Regular care and cleaning. . . . .	EN-26
Installation . . . . .	EN-10	Slight soiling which is not burnt on. . . . .	EN-26
Important user information . . . . .	EN-10	Heavy, burnt-on dirt . . . . .	EN-26
The correct installation location . . . . .	EN-10	Food residues containing sugar,	
Preparing food . . . . .	EN-10	plastics or aluminium foils . . . . .	EN-26
Installing the hob . . . . .	EN-11	Troubleshooting. . . . .	EN-27
Network connection – notes for the		Troubleshooting table. . . . .	EN-27
electrician . . . . .	EN-12	Service . . . . .	EN-29
Connection conditions . . . . .	EN-12	General customer service . . . . .	EN-29
Connecting the power cord . . . . .	EN-12	Spare parts. . . . .	EN-29
Control elements. . . . .	EN-13	Waste prevention, free return	
Operation . . . . .	EN-14	and disposal . . . . .	EN-30
Cleaning before use. . . . .	EN-14	Waste prevention . . . . .	EN-30
Treating the glass ceramic hob		Free return of old	
correctly . . . . .	EN-14	electrical appliances. . . . .	EN-30
The right cookware. . . . .	EN-15	Disposal . . . . .	EN-30
Cooking zones and sensors . . . . .	EN-16	Packaging . . . . .	EN-31
Correct operation of the sensors . . . . .	EN-16	Appendix . . . . .	EN-32
Switching on and setting up		Technical specifications . . . . .	EN-32
the cooking zone . . . . .	EN-16	Product fiche concerning	
Reduce or increase the heat		Regulation (EU) No 66/2014 . . . . .	EN-33
supplied to a cooking zone . . . . .	EN-17		
Switching off individual			
cooking zones . . . . .	EN-17		
Switching the hob off . . . . .	EN-18		
Automatic protection settings. . . . .	EN-18		
Residual heat display. . . . .	EN-19		
Locking function			
(child safety function) . . . . .	EN-19		
Using the double circle cooking zone			
and the roasting pan zone . . . . .	EN-20		



You will find installation information from page EN-10.

## Explanation of terms and symbols

---



Please read through the safety instructions and user manual carefully before using the appliance. This is the only way you can use all the functions safely and reliably.

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

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

### Explanation of terms

The following signal terms 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 signal term warns against possible damage to property.

### Explanation of symbols



This symbol refers to useful additional information.



Hot surface

## Safety

### Intended use

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

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

The appliance is solely intended for use in private households.

### Safety notices

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

### 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.

**Risk of burns for children!**

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.

#### 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 shall not play with the appliance or have access to it without supervision.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

### Electrical safety

#### 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.
- Note that the appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not operate or continue to operate the appliance if

- it shows visible signs of damage, for example, the connection cable is defective;
- starts smoking or there is a burning smell;
- it makes unusual sounds.

In such cases, disconnect from the power supply (switch off the circuit breakers/unscrew the fuses) and contact our Service Centre.

- Connection to the mains supply may be made only by an authorised electrician approved by the local energy supply company (see ‘Service’ chapter). Unauthorised persons may not connect the appliance to the mains supply. You can endanger your life and that of subsequent users! This also applies to disconnection from the power supply and dismantling the old appliance.
- 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;
- Before accessing the terminals, switch off all supply circuits and secure them against being switched on again (switch off/unscrew fuses).
- Supply cord
  - Lay out the supply cord in such a way that it does not become a trip hazard.
  - Do not kink or pinch the supply cord or lay it over sharp edges.
  - Do not extend or modify the mains cable.
- Keep the mains cable and mains plug away from naked flames and hot surfaces.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazards.
- Do not put any objects in or through the housing openings and also make sure that children cannot insert any objects through them.
- Never try to repair a defective appliance yourself. You can put your own and future users’ lives in danger. Only authorised specialists are allowed to carry out this repair work.
- Never open the housing.

## Safety when handling heat-generating appliances

### 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.

**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! The food may spontaneously ignite.
- Do not cover the appliance with blankets, cloths or similar, as 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.
- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our Service.

**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).

Acrylamide may be carcinogenic. Acrylamide is produced when starch is exposed to excessive heat, e.g. in bis-

cuits, toast, bread, potatoes (French fries, crisps/chips).

- 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 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 acrylamides.

**Using glass ceramic hobs safely** 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 or unscrew the fuse). Water that runs through cracks inside the glass ceramic hob 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.

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 remain hot after they are switched off; this residual heat is indicated by the residual heat indicator.
- Caution in the event of a power cut: residual heat may not be indicated.
- Allow the oven to cool down completely before cleaning.  
Exception: Remove sugary or starchy contaminants, plastic or aluminium foil from the hot glass ceramic immediately using a standard sharp scraper. While doing so protect the hands from burns with oven gloves or pot holders.

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.

Risk of injury!

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

- Wear protective gloves when unpacking and installing the hob.

### NOTICE

Risk of damage!

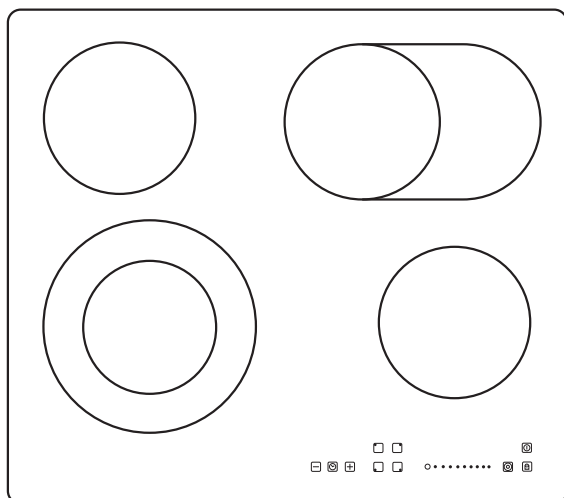
Improper use may damage the appliance or cooking utensils.

- 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, use only metal cookware on the cooking zones. Glass is a poor heat conductor. Because of this, thermal stress and breakages may occur when using glass cookware on the hob.
- Do not use any aluminium foil or plastic containers to cook on the cooking zones, as they can melt.
- Never use the hob as a work surface or somewhere to place objects. Otherwise, materials sensitive to heat, such as plastic dishes, could become damaged.
- 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.

## Delivery

---



### Package contents

- Fitting the glass ceramic hob
- User manual
- Fitting material; consisting of 4 retaining clamps and 4 screws

### Check the delivery

1. Take the appliance out of the packaging.
2. Check that the delivery is complete.
3. Check whether the appliance was damaged during transit.
4. If the delivery is incomplete or the appliance has been damaged during transit, please contact our service department (see „Service“ on page EN-29).

#### WARNING!

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Never use a damaged appliance.

## 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 to disconnecting it from the mains and dismantling the waste device. Unauthorised persons may not connect the appliance to the mains supply. You can endanger your life and that of 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 glass ceramic hob over an oven without ventilation! If air can not circulate sufficiently around the glass ceramic hob, it can overheat and become damaged.
- Do not use any sharp objects when removing protective films and adhesive tapes.

### Important user information

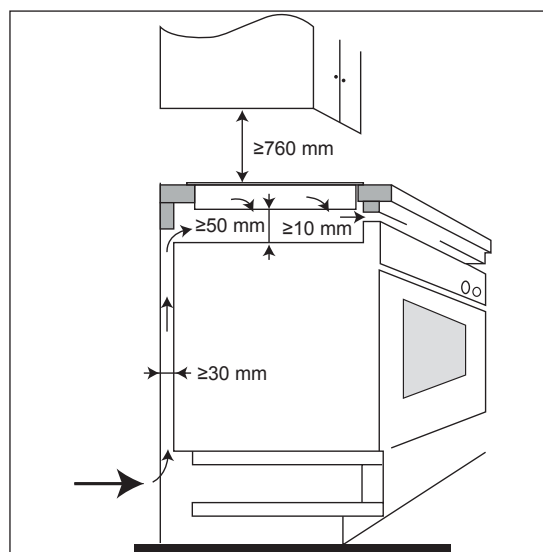
The glass ceramic hob is intended to be fitted in a kitchen worktop or similar. If you have the requisite skills, you can fit it yourself. However, the electrical connection must be carried out by authorised specialist staff.

### The correct 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. Heat loss unnecessarily increases their energy consumption.
- You must leave at least 80 mm of free space below the recess for ventilation purposes. No heat-sensitive items (cabinets, drawers etc.) should be found in this area. Any side walls or drawers which are present must be sawn out or dismantled accordingly. Space must remain around the recess:
  - to the left and right: at least 110 mm
  - to the front and back: at least 50 mm

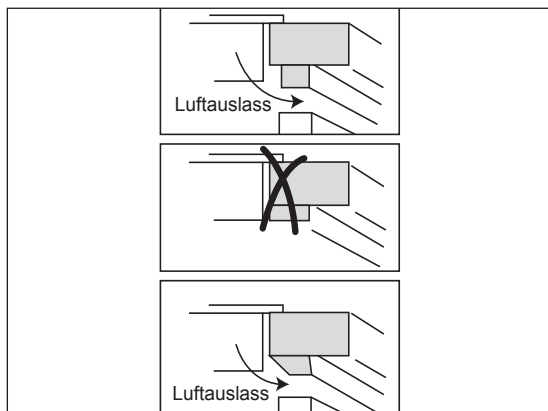
### Preparing food

The following conditions must be fulfilled:

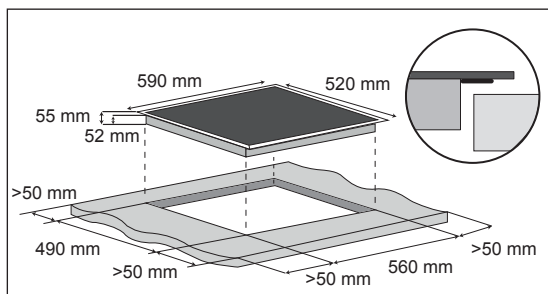


- The worktop must be at least 30 mm thick and at least 590 mm deep, must be horizontal and level and must be sealed on the wall side against overflowing liquids.

- The hob must be surrounded by at least 50 mm of worktop on all sides.
- If the hob is separated from the rest of the mounting cupboard using a horizontal fixing plate, the space between the base of the appliance and the fixing plate must be at least 50 mm high.
- If the hob is separated from the rest of the mounting cupboard using a vertical fixing plate, the space between the wall and the fixing plate must be at least 20 mm broad.
- At the back of the fixing plate, a square opening with a side diameter of at least 80 mm must be cut out.
- If the hob is installed over an oven with ventilation, the clearance between the base of the appliance and the cover of the oven must be at least 50 mm.
- Veneers, plastic coverings and adhesives used must be heat-resistant up to 100 °C (100 °C).



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

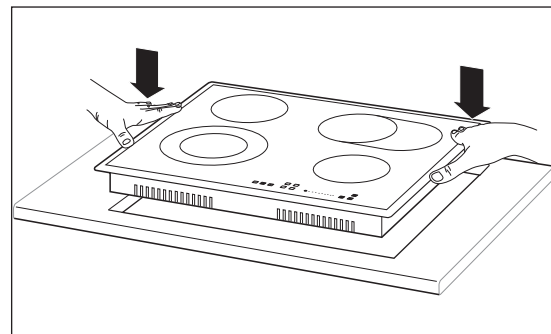


1. If no recess is available, cut a recess into the worktop: 560 x 490 mm (B x D).

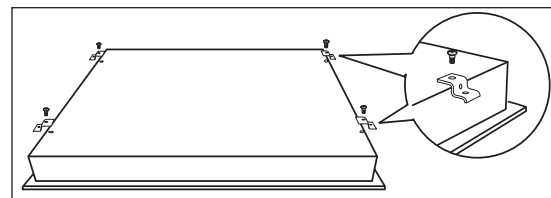
2. If a hob was already installed, the recess it was in must be a maximum of 574x490 mm. Affix adjustment strips of a maximum of 7 mm to the left and to the right in order to achieve the breadth of 560 mm.

## Installing the hob

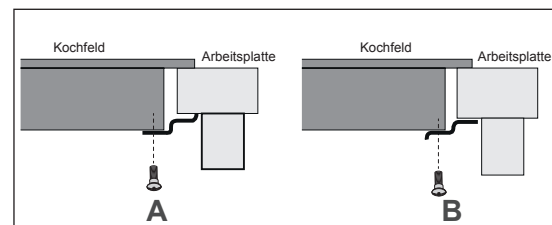
1. Take the hob out of the packaging.
2. Remove all protective films and adhesive tapes.
3. Check whether there is the same clearance to the right and the left within the recess.



4. Place the hob with the control panel facing forward in the recess of the worktop and press it in firmly.



5. Affix the hob with the enclosed retaining clamps in order to prevent slipping.



**A** (thicker worktop)

**B** (thinner worktop).

## Network connection – notes for the electrician

### ⚠ WARNING

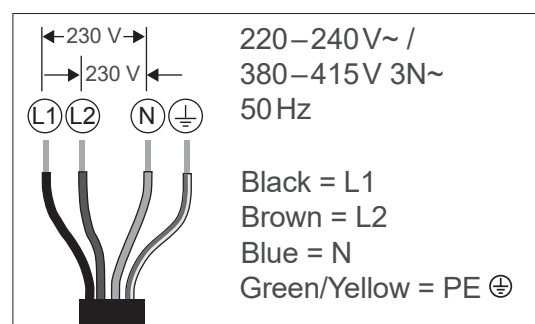
Risk of electric shock!

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

- The hob **may only be connected by authorised specialist staff**, such as our Technical Service (see page EN-12). This also applies to disconnecting it from the mains and dismantling the waste device. Unauthorised persons may not connect the appliance to the mains supply. You can endanger your life and that of subsequent users!
- As the appliance can not be disconnected from the mains via an accessible disconnecting device, an all-pole disconnecting device in accordance with overvoltage category III must be connected within the house installation with at least 3 mm contact clearance; this includes fuses, circuit breakers and guards.

### Connecting the power cord

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

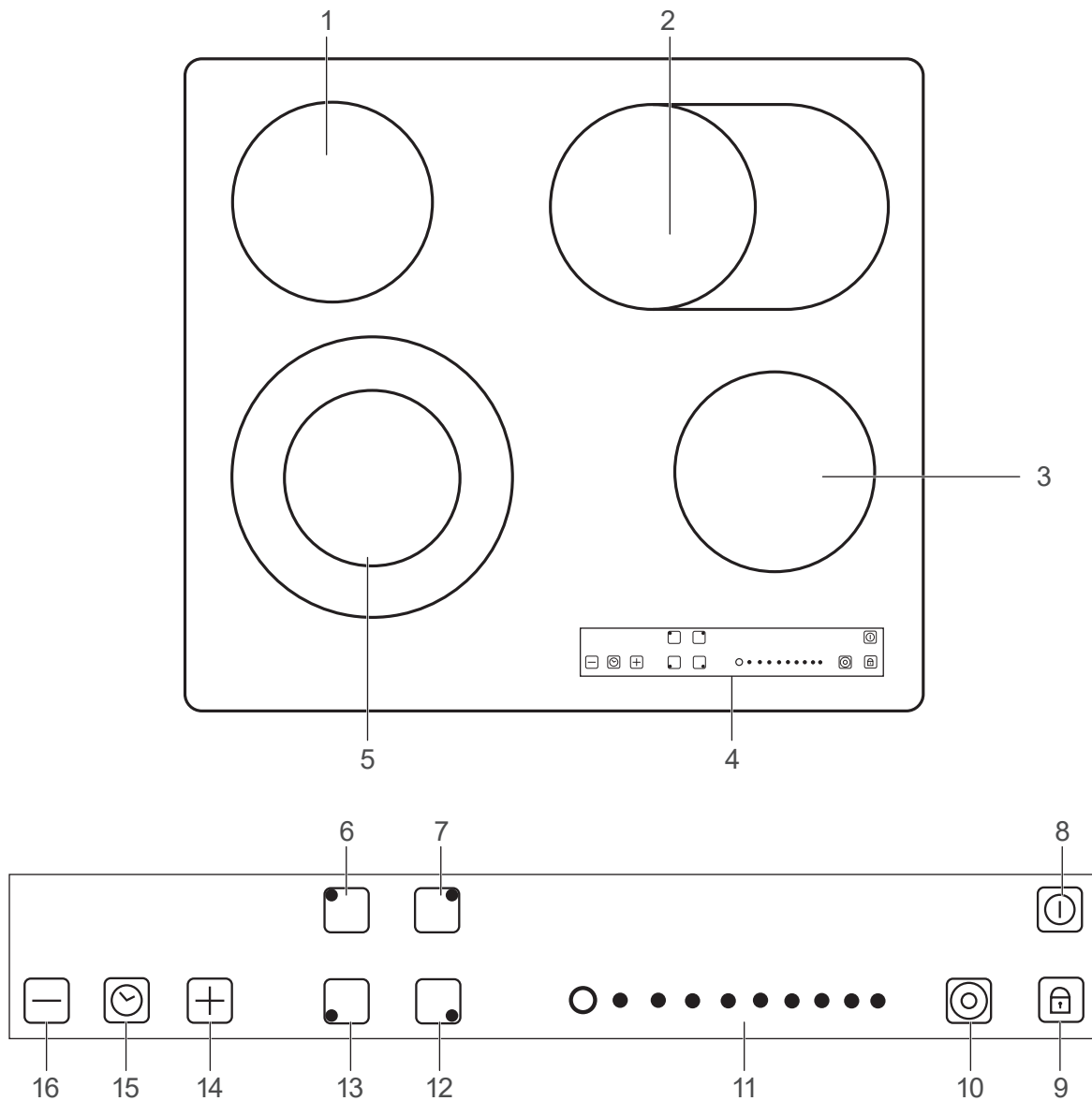


4. Connect the power cord to the cooker outlet as shown in the wiring diagram.
5. Lay out the power cord in such a way that it does not touch the housing of the hob, as it can get very hot during operation.

### Connection conditions

- The hob is designed for alternating current 220–240 V~ / 380–415 V 3N~ / 50 Hz.
- A separate power supply (fuse) is required.
- The hob may be connected only with the pre-installed network connection of type H05GG-F with a conductor cross-section of at least 4 x 2.5 mm<sup>2</sup>.
- When connecting the appliance, the VDE requirements and the “Technical connection conditions” must be considered. Contact protection must be guaranteed.

## Control elements



- |   |  |
|---|--|
| 1 Normal cooking zone at the back left            | 9 Sensor for safety locking mechanism                  |
| 2 Roasting pan zone, back right                   | 10 Activation sensor for double circle cooking zone    |
| 3 Cooking zone to the front right                 | 11 Regulating sensor for heat output                   |
| 4 Control panel                                   | 12 Selection of normal cooking zone, front right       |
| 5 Double circle cooking zone, front left          | 13 Selection of double circle cooking zone, front left |
| 6 Selection of the normal cooking zone, back left | 14 Increase cooking time                               |
| 7 Selection of the roasting pan zone, back right  | 15 Timer sensor  |
| 8 On/Off sensor                                   | 16 Reduce cooking time                                 |

## Operation

---

### Cleaning before use

Before using the hob for the first time, you should clean it thoroughly. A cloth with hot water and a spritz of a special cleaning product which is available in specialist shops should suffice.

Prior to heating up the appliance for the first time you should treat the hob with a care product which is also available in specialist shops.

#### NOTICE

Risk of damage to property!

Improper use of the glass ceramic hob can cause damages.

- Do not use a steam or high-pressure cleaner to clean the hob. Steam could get through cracks into live electrical components of the glass ceramic hob and cause short circuiting.
  - Let the glass ceramic hob cool off completely before cleaning it.
  - Do not use any harsh detergents, scouring agents, abrasive powder or steel sponges; they can damage the surface.
- 

### Treating the glass ceramic hob correctly

#### WARNING

Risk of electric shock!

Fissures or cracks in the glass ceramic may lead to electrical shocks. Water that runs through cracks inside the glass ceramic hob may be live!

- Do not continue to cook if there are cracks in the glass ceramic hob! If there are cracks in your glass ceramic hob, disconnect it from the power supply (fuse) and call our service department (see „Service“ on page EN-29).
- 

Your hob has a glass ceramic surface with clearly identifiable 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.

#### NOTICE

Risk of damage to property!

Improper use of the glass ceramic hob can cause damages.

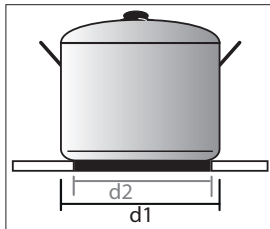
- Do not push heavy cookware over the hob. The glass ceramic may become scratched.
  - Wipe the hob and the bottom of the pan prior to use in order to remove any soiling which may cause scratches.
  - Do not use the hob as a work surface or a storage area.
-



## The right cookware

The best thing to use is cookware for electric hobs

- with sufficient base thickness, e.g. enamelled steel pans with a thickness of 2-3 mm and stainless steel pans with a thickness of 4-6 mm.



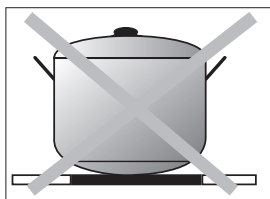
- of a size that corresponds to the size of the cooking zones. The d1 diameter is always provided as a pan and pot size. Base diameter d2 is always around 2 cm smaller.
- such as energy-saving and time-saving steam pressure cookers. The relatively high purchase costs are quickly recouped.

You should **not use**:

- Indented or battered pans



- Pans with a rough base



- Pans with a rounded base

Coated cookware must **not be scratched** on the inside and also must not be overheated.

Only use cookware with a smooth, even base.

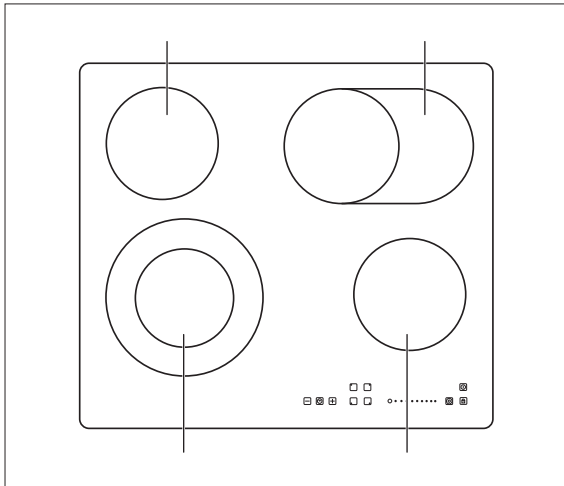
Ensure that the bases of the saucepans which you use are always clean and dry. This will avoid damage to the hob.

Saucepans do not have to be of an equal size to the hob they are placed upon; however do note the minimum sizes given in the following table, as otherwise the cooking zone will not be activated:

Cooking zone	min / max. saucepan diameter
1	140 – 180 mm
2	140 – 220/270 mm
3	140 – 180 mm
4	140 – 240 mm

## Cooking zones and sensors

The hob has four cooking zones.



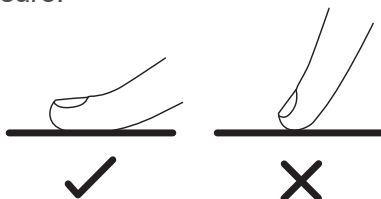
The hob is controlled using sensors.

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

## Correct operation of the sensors

The sensors are very sensitive and even react if your fingers come into close proximity with them. You can therefore find some tips on correct sensor operation here.

- Only ever touch one sensor.
- When touching a sensor, do not apply any pressure.



- When touching the sensors, only use the entire fingertip and not just the very end of the fingertip.

- Ensure that none of the sensors are covered (e.g. by a potholder).

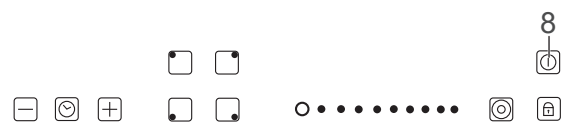
## Switching on and setting up the cooking zone

### ⚠ WARNING

Risk of burns!

During use, the glass ceramic hob and the parts which you can touch may become hot. You must take care in order to avoid touching the heating elements.

- Ensure that children under the age of 8 are kept out of contact with the glass ceramic hob unless they are under constant supervision.
- Do not place crockery or cutlery on the glass ceramic hob. They may heat up and cause burns.
- Even once they are switched off, the cooking zones will remain very hot, which the residual heat indicators will indicate with an 'H'.
- Please note that the residual heat indicators go out if there is a power cut and may therefore no longer indicate residual heat.

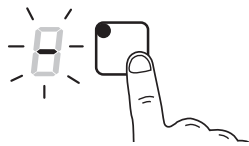


1. Touch the sensor **8** to switch the hob on. The following diodes will illuminate:



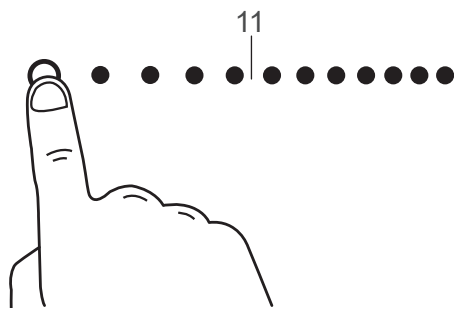
**i** If you do not touch any of the sensors within 60 seconds the hob will automatically switch off.

2. Press the sensor for the required cooking zone.



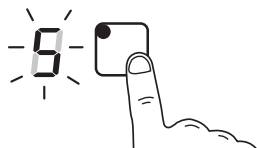
The LED sensor for the required cooking zone will flash.

3. Stroke your finger over the control sensor **11**.



Settings begin at level '1'. Next to the sensor in the desired cooking zone, LEDs light up, displaying the level which has been set.

4. When you have selected the desired setting, touch the sensor on the cooking zone once again.



The LED on the sensor will no longer flash, meaning that the desired level has been set.

## Reduce or increase the heat supplied to a cooking zone

1. Touch the sensor for the required cooking zone.  
The LED sensor for the required cooking zone will flash.
2. Stroke your finger over the control sensor **11** until the desired setting has been reached.
3. When you have selected the desired setting, touch the sensor on the cooking zone once again.  
The LED on the sensor will no longer flash, meaning that the desired level has been set.

## Switching off individual cooking zones

1. Touch the cooking zone sensor which you would like to switch off.  
The LED sensor for the required cooking zone will flash.
2. Stroke your finger over the control sensor **11**, until the setting '1' has been reached.
3. Touch the cooking zone sensor once again.  
The LED sensor will no longer flash; the cooking zone is switched off.

## Switching the hob off

### WARNING

#### Risk of burns!

During use, the glass ceramic hob and the parts which you can touch may become hot. You must take care in order to avoid touching the heating elements.

- Make sure that children aged 8 or younger are not able to access the glass ceramic hob if they are not supervised.
- The cooking zones remain hot even after they have been switched off; this is indicated by the flashing residual heat indicator 'H'.
- Please note that the residual heat indicators go out if there is a power cut and may therefore no longer indicate residual heat.
- Touch the sensor **8**, in order to switch the entire hob off.  
An audible signal will be heard; all of the LED displays except for the residual heat displays 'H' will go out.

## Automatic protection settings

The hob has a range of automatic protection settings which are intended to prevent the hob from becoming damaged during operation. If it is properly installed and utilised, these protection settings will rarely be used.

## Automatic reduction in performance

The temperature of the electronic elements inside the hob are constantly measured using a sensor. If the heat increases too rapidly, the level in the cooking zone where the electronic elements are likely to overheat will automatically reduce or the elements in the adjacent cooking zone to the one where the elements are overheating will be automatically switched off. In an extreme case, the hob will be completely switched off automatically.

Once the electronic elements have once again cooled sufficiently, the level will once again be restored to the original setting.

## Operating time limit

For your safety, all of the cooking zones are equipped with an operating time limiter. If the level has not been changed for a prolonged period (see the following table), the cooking zone will be automatically switched off and the residual heat indicator will be activated.

The maximum operating duration will be set in accordance with the most recently selected level.

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

## Automatic safety switch-off

If excessively high temperatures are registered inside the hob housing, the hob will switch off automatically for security reasons.

## Residual heat display

### ⚠ WARNING

Risk of burns!

During operation, the glass ceramic hob and the parts which can be touched remain hot. You must take care in order to avoid touching the heating elements.

- Make sure that children aged 8 or younger are not able to access the glass ceramic hob if they are not supervised.
- The cooking zones remain hot even after they have been switched off; this is indicated by the flashing residual heat indicator 'H'.
- Please note that the residual heat indicators go out if there is a power cut and may therefore no longer indicate residual heat.

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. If the cooking zone is switched off, the indicator 'L' and the indicator 'H' will flash alternately.



If the hob is switched off, the residual heat indicator 'H' will continue to flash.

If the temperature of the glass ceramic surface goes below a certain value (approx. 65 °C), the indicator 'H' will go out.

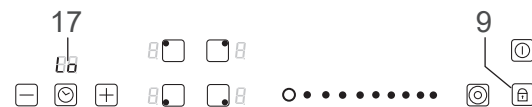
## Locking function (child safety function)

The locking function is intended to prevent the following situations:

- unauthorised or unintentional changes being made to the settings of the active cooking zones;
- unauthorised or unintentional switching off of the hob.

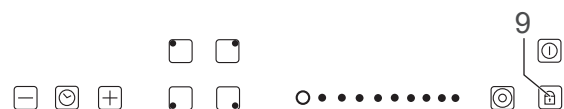
For this reason, the locking function can also be used as a type of child security.

### Activating the locking function



- Touch the sensor **9**.  
The indicator **17** display will show **L O**.

### Deactivate the locking function



- Touch the sensor **9** once again for a few seconds.  
The **L O** indicator will go out.

**i** In order to activate the locking function, the hob must not be switched on.

You can activate the locking function when the hob is switched on and deactivate it when the hob is switched off

If you have activated the locking function **when the hob has been switched off none of the sensors** are functional. In this case, you can also **not switch on** the hob before you have deactivated the locking function.

After a **power cut** the locking sensor is **no longer** active, as the hob then automatically returns to the basic settings.

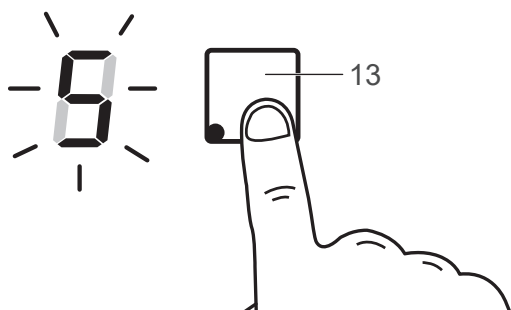
## Using the double circle cooking zone and the roasting pan zone

Two of the cooking zones on your hob, the cooking zone at the back right and the cooking zone at the front left can be expanded if you wish to use a large saucepan or a roasting pan.

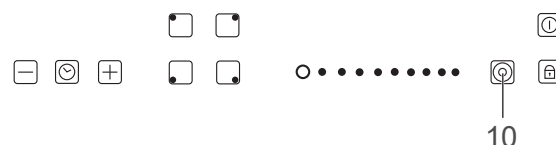
**Note:** The double circle function and the roasting pan function can only be activated if you have previously set the level.

### Activate the double circle function

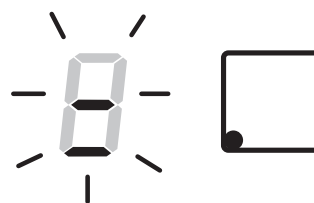
1. Switch the front left cooking zone on and set the desired level as described in the section 'Switching on and setting up the cooking zone'.
2. Touch the selection sensor **13** for the front left cooking zone.



3. The level indicator on the cooking zone will begin to flash.



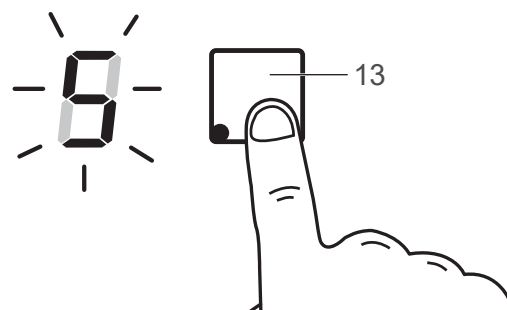
4. Touch the sensor **10** to activate the double circle function.



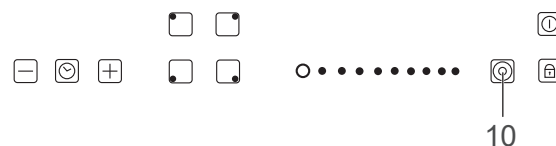
Instead of the level indicator for the cooking zone, the indicator  $\ominus$  appears and begins to flash. After a few seconds, the indicator  $\ominus$  begins to flash, alternating with the level display indicator.

### Deactivating the double circle function

1. Touch the selection sensor **13** for the cooking zone at the front left.



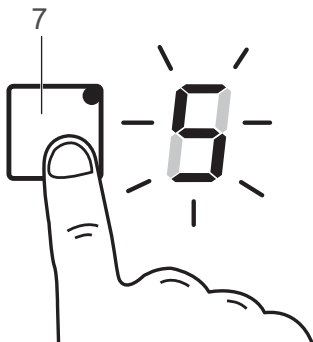
The display  $\ominus$  begins to flash.



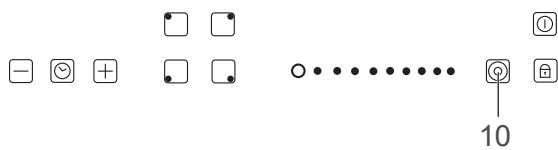
2. Touch the sensor **10** again.  
Instead of the indicator  $\ominus$ , the level indicator of the cooking zone appears again and begins to flash.
3. Touch the selection sensor **13** for the cooking zone at the front left again.  
The level indicator is no longer flashing; the double circle function has been deactivated.

### Activate the roasting pan function

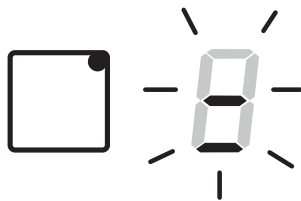
1. Switch the roasting pan zone **2** on at the back right and set the desired level as described in the section 'Switching on and setting up the cooking zone'.
2. Touch the selection sensor **7** for the roasting pan zone at the back right.



The level indicator on the roasting pan zone will begin to flash.



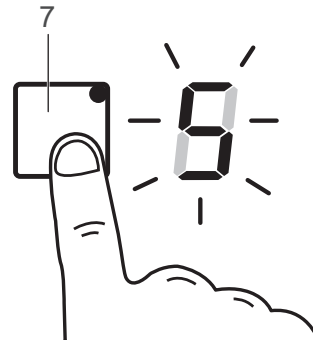
3. Touch the sensor **10** to activate the roasting pan function.



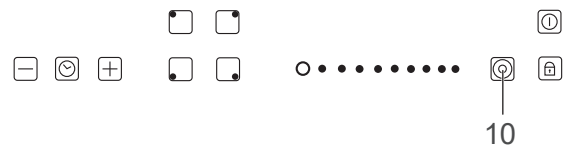
Instead of the level indicator of the roasting pan zone, the indicator **8** will appear and will begin to flash. After a few seconds, the indicator **8** begins to flash, alternating with the level display.

### Deactivating the roasting pan function

1. Touch the selection sensor **7** for the roasting pan zone at the back right once again.



The display **8** begins to flash.



2. Touch the sensor **10** again. Instead of the indicator **8**, the level indicator of the cooking zone appears again and begins to flash.
3. Touch the selection sensor **7** for the roasting pan zone at the back right again. The level indicator is no longer flashing; the roasting pan function has been deactivated.

## Using the timer/cooking time limit function

### ! WARNING

Fire hazard!

If you use the cooking time limit function and leave foods unattended, they may burn and catch fire.

- Make sure that children aged 8 years or less do not have access to the glass ceramic hob and food which is cooking if unsupervised.
- Cancelling the cooking time limit does not end the cooking process itself. You should therefore always switch off the hob or the cooking zone if you want to stop a cooking process.
- Ensure that your food does not burn.
- If you are cooking foods in oil, fat or with alcohol, do not leave the glass ceramic hob unattended. Food may ignite of its own accord.
- Cover the cookware with a lid immediately if the food inside is burning!
- Never attempt to extinguish burning oil or fat with water!

Using the timer/cooking time limiter function, you can

- control the cooking times of your food in a targeted way. You can allocate each cooking zone its own cooking time.
- use the appliance as a kitchen alarm clock.

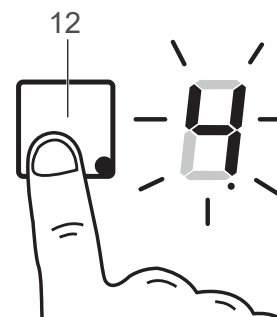
**Note:** The longest cooking time which can be pre-set is 99 minutes.

## Limit the cooking time of cooking zones

### Set the cooking time limit for a cooking zone

Example: You wish to cook pasta for 8 minutes on the 3 front right cooking zone at level 4.

1. Position a filled saucepan on the front right cooking zone 3 and set the heat setting for the cooking zone 3 as described in the section 'switching on and setting up the cooking zone'.
2. Touch the sensor 12 of the front right cooking zone 3.



The sensor's LED begins to flash. A small dot will appear under the LED.



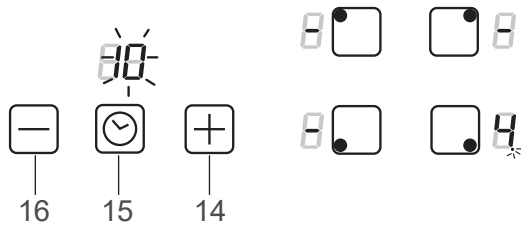
3. Press the timer sensor 15.



The display of the timer sensor 15 changes from **--** to **10**, and the '10' begins to blink. The small dot to the right underneath the level indicator 4 also flashes.



- Use the 'minus' sensor **16** to reduce the cooking time to 8 minutes.
- Touch the timer sensor **15** once again. The cooking time indicator and the timer indicator are now no longer flashing; however the dot to the right of the heating indicator for the cooking zone will flash.



The timer indicator will now count down the minutes until the cooking zone is switched off. A signal tone will sound once the set cooking time has elapsed, and the cooking zone will switch itself off automatically.

### Set the cooking time limit for several cooking zones

You can set independent cooking time limits for all 4 cooking zones. The individual cooking times may differ in length.

*Example: You wish to cook food on the front right cooking zone **3** at level **B** for 5 minutes and you wish to cook another food on the back left cooking zone **1** for 13 minutes at level **5**.*

- Set the cooking time for the first cooking zone as described in section 'setting the cooking time limit for a cooking zone'.  
**Notice:** It doesn't matter which cooking zone you apply this setting to for the first time.
- Set the cooking time for the other cooking zone in the same way.



The dot to the right of the level indicator for the front right cooking zone **3** is now flashing, and the cooking time set up for this cooking zone (5 minutes) will be counted down. The dot to the right next to the cooking zone **1** to the left and rear is not flashing.



If the cooking time of the front right cooking zone **3** has elapsed and the cooking zone is switched off, a signal tone will be heard, the dot to the right, next to the indicator for the back left cooking zone, **1** begins to flash and the **remaining cooking time** of cooking zone **1** – here: 8 minutes – is counted down. On the cooking zone **3** at the front right, the residual heat indicator **H** is now flashing.

### Changing the cooking time limit

To change the cooking time limit of a cooking zone,

- proceed as described in section 'setting the cooking time limit for a cooking zone': Readjust the cooking time.

## Remove the cooking time limit

### ! WARNING

Fire hazard!

If you use the cooking time limit function and leave foods unattended, they may burn and catch fire.

- Make sure that children aged 8 years or less do not have access to the glass ceramic hob and food which is cooking if unsupervised.
- Cancelling the cooking time limit does not end the cooking process itself. You should therefore always switch off the hob or the cooking zone if you want to stop a cooking process.

To remove the cooking time limit for a cooking zone, proceed as described in the section 'Setting the cooking time limit for a cooking zone': Set the cooking time to 00.

## Use the appliance as a kitchen alarm clock (timer)

You can also use the timer function of the appliance as a kitchen alarm clock. In this case, set the time without selecting a cooking zone.

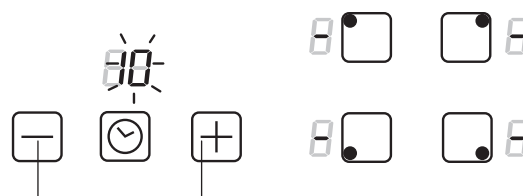
1. Switch the appliance on.



2. Press the timer sensor **15**.



The display of the timer sensor **15** changes from 00 to 10, and the '10' begins to blink.



3. Use the 'plus' sensor **14** or the 'minus' sensor **16**, in order to set the desired time. **Note:** The highest possible time which can be set is 99 minutes.
4. Touch the timer sensor **15** once again. The timer indicator is no longer flashing. After the time which you have set has elapsed, an acoustic signal will sound and the appliance will switch itself off.

## Cooking table

---

In this chapter you can find out which output levels and cooking times are recommended for different dishes. Cooking times depend on the type, weight and quality of foods. For this reason, variations are possible.

Cooking level	Process
1 – 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Carefully warm small quantities of the food</li><li>• Melt chocolate or butter</li><li>• Foods which burn easily</li><li>• light simmering</li><li>• warming up slowly</li></ul>
3 – 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Warming up food</li><li>• Bringing food to the boil</li><li>• Boiling rice</li></ul>
5 – 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Making pancakes</li></ul>
7 – 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Sautéing food</li><li>• Boiling pasta</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• Searing food</li><li>• Rapid searing</li><li>• Bringing soup to the boil</li></ul>

## Cleaning and care

### ⚠ WARNING

Risk of burns!

If you touch the hot glass ceramic hob while it is in operation, you can burn yourself.

- Do not touch the hob!
- Ensure that your hands are protected with gloves.

### ! NOTICE

Risk of damage to property!

Improper use of the glass ceramic hob can cause damages.

- Do not use a steam or high-pressure cleaner to clean the hob. Steam could get through cracks into live electrical components of the glass ceramic hob and cause short circuiting.
- Let the glass ceramic hob cool off completely before cleaning it.
- Do not use any harsh detergents, scouring agents, abrasive powder or steel sponges; they can damage the surface.

## Regular care and cleaning

Clean and maintain the hob regularly with a special care product containing a special impregnating oil for glass ceramic hobs. You can obtain such care products in specialist shops.

## Slight soiling which is not burnt on

1. Switch the hob off and allow it to cool off completely.
2. Use a damp cloth with no cleaning product to wipe away dirt.
3. Remove light-coloured stains with pearlescent colour (aluminium residues, e.g. from aluminium foil) with a specially designed cleaning product which is available from specialist shops.
4. Remove calcium deposits using vinegar or a special suitable cleaning product which is available in specialist shops.

## Heavy, burnt-on dirt

1. Switch the hob off and allow it to cool off completely.
2. Only remove hard, burnt-on dirt with a blade scraper (not included in the package contents). Then wipe the surface off using a damp cloth.
3. Remove stubborn stains with a specially designed cleaning product which is available in specialist shops. Then wipe the surface off with a damp cloth.



## Food residues containing sugar, plastics or aluminium foils

1. Do **not** switch the hob off!
2. Remove the residues **when still hot** from the **hot** cooking zone surface using a blade scraper.
3. Once the residues have been removed, switch the hob off and allow it to cool off.
4. Remove stubborn soiling with a specially designed cleaning product which is available in specialist shops. Then wipe down the surface with a damp cloth.

# Troubleshooting

**⚠ WARNING**

Risk of electric shock!


Carrying out improper repairs to defective appliances carries the risk of electric shock. By doing this, you may endanger your own life and that of later users.

- Never try to repair a defective or suspected defective appliance yourself. Only authorised electricians may carry out repairs.

## Troubleshooting table

Malfunctions can occur in all electrical appliances. This does not necessarily mean there is a defect in the appliance. Please consult the table to determine whether the error can be removed.

Problem	Possible causes	Solution
Appliance does not work.	The power supply has been interrupted.	Check the fuse for the fitted hob at the fuse box in your home, switch it back on, change the fuse if necessary.
	The electronics have overheated (e.g. as a result of inadequate insulation).	Allow to cool, improve the insulation.
The appliance does not respond to inputs.	The appliance is not switched on.	Switch the appliance on.
	The sensors were touched too briefly (less than one second).	Touch the sensor for a little longer.
	Several sensors were touched simultaneously.	Only ever touch one sensor at a time.
	The locking function has been activated.	Switch off the locking function.
The appliance does not react to inputs but emits a long acoustic signal.	Sensor(s) are covered or dirty.	Uncover the sensor(s) or clean them.
The appliance will switch itself off.	After switching on, no sensor was touched for longer than 60 seconds.	Switch the appliance on again and touch a sensor within 60 seconds, e.g. in order to input a level.
The cooking zone will switch itself off and the indicator 'H' will appear.	The pre-set time has elapsed.	Switch the cooking zone on again.
The appliance switches itself off unexpectedly.	There are temperatures outside the permitted range inside the appliance.	Levels are automatically reduced. Once the temperature has dropped the level will automatically increase to the originally set value.
The residual heat indicator is not illuminated although the cooking zone remains hot.	The power supply has been interrupted.	Restore the power supply.

Problem	Possible causes	Solution
Fissures or cracks in the hob.	 <b>WARNING</b> Risk of short circuiting and electric shock! ■ Disconnect the appliance from the power supply immediately (turn off or unscrew fuses)! Contact our After Sales Service (see the next page).	
Has the error still not been rectified?	If these tips have not helped, call our After Sales Service (see the next page).	

## Service

---

Please note!

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

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

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

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

Name of appliance	Model	Order number
hanseatic Glass ceramic hob	MC-HF662B	451104

## General customer service

Please contact your mail order company's product advice centre if you have questions, complaints or accessory orders.

## Spare parts

### Customers in Germany

Please contact the company **Hermes Fulfilment GmbH**:

Phone: (057 32) 99 66 00

Monday–Thursday 8 a.m.–3 p.m., Friday 8 a.m.–2 p.m.

Email: ersatzteilservice-elektrokleingeraete@hermes-ws.com

### 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 customer service if your product is faulty.

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

### 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 purchase of new electrical equipment with heat exchangers (e.g. refrigerators, dehumidifiers), screens and display devices with a screen surface > 100 cm<sup>2</sup>, and 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 and disposed of separately before you return the appliance.



This symbol means that single-use and rechargeable batteries must 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 terminals of lithium batteries and rechargeable batteries before disposing of them to prevent an external short circuit.

Single-use and rechargeable batteries that are not built into the device should be removed before disposal and then 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.

\*) labelled with:

Cd = cadmium,

Hg = mercury, Pb = lead

## Packaging



Our packaging is made of environmentally friendly, recyclable materials:

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

---

### Technical specifications

Item number	451104
Name of appliance	Glass ceramic hob
Model identifier	MC-HF662B
Total power	6000 - 7200 W
Rated voltage	220 - 240 V ~ / 380 - 415 V 3N ~
Frequency	50 Hz
Hob measurements (H × W × D)	55 mm × 590 mm × 520 mm
Max. cut out dimension (W x D)	565 mm x 495 mm
Thickness of work top	≥ 30 mm
Weight	11,7 kg

## Product fiche concerning Regulation (EU) No 66/2014

Model identification	MC-HF662B
Type of hob	electric
Number of cooking zones	4
Heating technology	radiant cooking zones
<u>Dimension</u> Cooking zone front left Cooking zone back left Cooking zone back right Cooking zone front right	Ø 13,5 / 23,0 cm Ø 16,5 cm L 27,0 cm, W 16,5 cm Ø 16,5 cm
<u>Energy consumption</u> Cooking zone front left Cooking zone back left Cooking zone back right Cooking zone front right	191,9 Wh/kg 188,0 Wh/kg 191,1 Wh/kg 202,9 Wh/kg
Energy consumption hob	193,5 Wh/kg

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