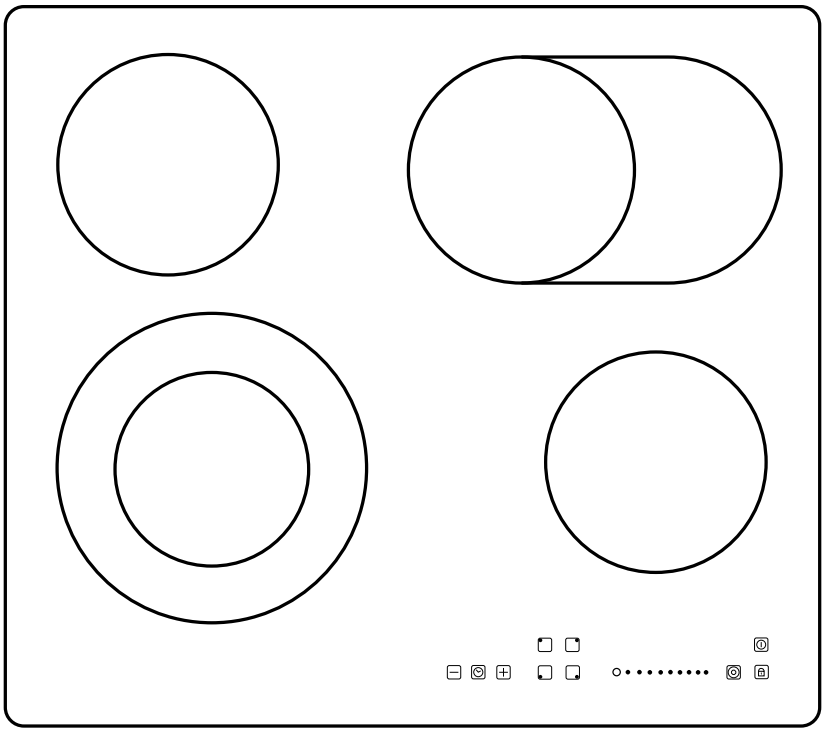
MC-HF662B



hanseatic

Gebrauchsanleitung

Glaskeramik-Kochfeld

Anleitung_Version:
92743_DE_20181203
Bestell-Nr.: 451104
Nachdruck, auch auszugsweise, nicht gestattet!

Inhaltsverzeichnis

Lieferung DE-3
Lieferumfang DE-3
Lieferung kontrollieren DE-3

5 Minuten für Ihre Sicherheit DE-4
Bestimmungsgemäßer Gebrauch . . DE-4
Begriffserklärung DE-4
Sicherheitshinweise DE-4
Symbolerklärung DE-8

Bedienelemente DE-9

Bevor es richtig losgeht DE-10
Grundreinigung DE-10
Glaskeramik-Kochfeld richtig behandeln DE-10
Das richtige Kochgeschirr DE-11

Kochfeld benutzen DE-12
Kochzonen und Sensoren DE-12
Richtige Bedienung der Sensoren. DE-12
Kochzone einschalten und einstellen DE-12
Heizleistung einer Kochzone verringern oder erhöhen DE-13
Einzelne Kochzone ausschalten . . DE-13
Kochfeld ausschalten. DE-14
Automatische Schutzeinrichtungen DE-14
Restwärme-Anzeige. DE-15
Verriegelungsfunktion (Kindersicherung). DE-15
Zweikreis-Kochzone und Bräterzone benutzen DE-16

Timer/Garzeitbegrenzung benutzen . DE-18
Garzeit von Kochzonen begrenzen DE-18
Gerät als Küchenwecker (Timer) benutzen DE-20

Kochtabelle DE-21

Kochfeld reinigen und pflegen DE-22
Regelmäßige Reinigung und Pflege DE-22
Leichte, nicht fest eingebrannte Verschmutzungen DE-22
Starke, fest eingebrannte Verschmutzungen DE-22
Zuckerhaltige Speisereste, Kunststoffe oder Alufolien DE-23

Einbau DE-24
Der richtige Einbauort DE-24
Arbeitsplatte vorbereiten DE-24
Kochfeld einsetzen. DE-25

Netzanschluss – Hinweise für die Elektrofachkraft DE-27
Anschlussbedingungen DE-27
Netzanschlussleitung anschließen .DE-27

Wenn‘s mal ein Problem gibt DE-28
Fehlersuchtabelle. DE-28

Unser Service DE-30
Beratung, Bestellung und Reklamation DE-30
Reparaturen und Ersatzteile DE-30

Umweltschutz DE-31
Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen DE-31
Verpackung DE-31
Energiespartipps DE-31

Technische Daten DE-32

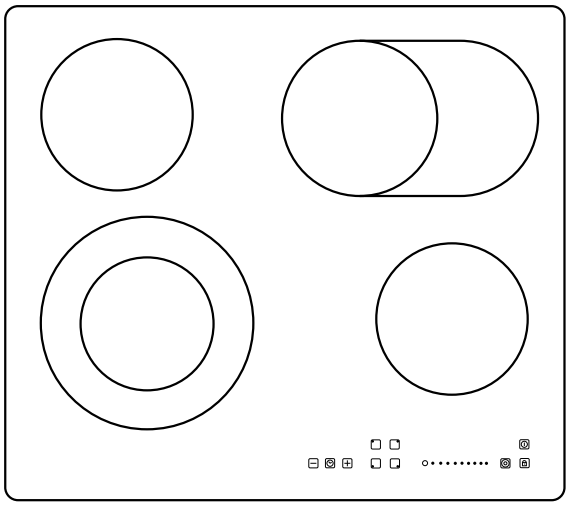
Produktdatenblatt gemäß VO (EU) Nr. 1059/2010. . . . . DE-33

Informationen zum Einbau finden Sie ab Seite DE-24.

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

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

Lieferung



Lieferumfang

– Einbau-Glaskeramik-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 „Unser Service“ auf Seite DE-30).

WARNUNG!

Stromschlaggefahr!

- Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb.

5 Minuten für Ihre 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.

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.

WARNUNG

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

VORSICHT

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

HINWEIS

Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden.

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

Sicherheitshinweise

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

WARNUNG

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

- Das Gerät nicht in Betrieb nehmen, wenn es sichtbare Schäden aufweist. Sollten Sie einen Transportschaden oder andere sichtbare Schäden feststellen, benachrichtigen Sie sofort unseren Kundenservice (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-30).
- Der Anschluss an das Stromnetz darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist. Nur so haben Sie unsere Garantie und ausreichende Sicherheit. Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen!

Das gilt auch für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgeräts.

- Da das Gerät nicht über eine zugängliche Trennvorrichtung allpolig vom Netz getrennt werden kann, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein; hierzu zählen Sicherungen, LS-Schalter und Schütze.
- Vor dem Anschluss des Geräts den betreffenden Stromkreis ausschalten bzw. die betroffenen Sicherungen herausdrehen. Vor dem Zugang zu den Anschlussklemmen müssen alle Versorgungskreise abgeschaltet sein.
- Die Netzanschlussleitung nicht verlängern oder verändern.
- Die Netzanschlussleitung nicht knicken, einklemmen, oder über scharfe Kanten ziehen. Die Folge kann ein Kabelbruch und/oder eine Beschädigung an der Isolation sein.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Das Gerät nur in Innenräumen verwenden und nie in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Das defekte oder vermeintlich defekte Gerät niemals selbst reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.
- Das Gerät nicht mit einer externen Zeitschaltuhr oder einem separaten Fernwirksystem betreiben.
- Niemals Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände einstecken können.
- Das Gehäuse niemals öffnen.
- Bei Rissen in der Glaskeramik auf keinen Fall weiterkochen. Wasser, das durch Risse ins Innere des Geräts läuft, kann unter Spannung stehen! Das Gerät vom Stromnetz trennen (Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen), um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden. Mit unserem Service Kontakt aufnehmen (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-30).

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr!
Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Wenn Sie heiße Teile berühren, können Sie sich daran verbrennen!
Die Kochzonen heizen sich im Betrieb stark auf und sind auch nach dem Ausschalten noch heiß; dies wird durch die Restwärmeanzeige signalisiert.
Bei einer Stromunterbrechung erlischt der Restwärmeindikator und zeigt eventuell vorhandene Restwärme nicht weiter an!

- Das Gerät während der Benutzung nicht unbeaufsichtigt lassen.
- Kinder vom Gerät fernhalten.
- Niemals auf das Gerät setzen oder stellen.
- Das Gerät vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.

⚠ WARNUNG

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

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

⚠ WARNUNG

Gesundheitsgefahr!

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

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

⚠ VORSICHT

Brandgefahr!

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

- Temperaturempfindliche, brennbare oder feuergefährliche Gegenstände nicht auf dem Gerät abstellen! Bei unbeabsichtigtem Einschalten können sie sich verformen oder entzünden.
- Wenn Sie Speisen in Öl, in Fett oder mit Alkohol zubereiten, lassen Sie den Herd nicht ohne Aufsicht! Die Speisen können sich entzünden.
- Sicherstellen, dass Ihre Speisen nicht anbrennen.
- Bei Feuer im Kochgeschirr: sofort Deckel darauf!
- Brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser löschen!
- Im Brandfall sofort alle Schalter auf Null stellen und den Sicherungs-

automaten ausschalten bzw. die Sicherungen herausdrehen. Zum Löschen einen geeigneten Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke verwenden.

- Nach dem Erlöschen des Feuers das Gerät durch unseren Service überprüfen lassen (siehe „Unser Service“ auf Seite DE-30).
- Das Gerät nach dem Kochen immer vollständig ausschalten. Auch das Unterbrechen des Garvorgangs schaltet das Gerät nicht ab.
- Das Gerät bzw. die Kochzone stets selbst ausschalten, wenn Sie einen Garvorgang abbrechen möchten. Das Aufheben der Garzeitbegrenzung beendet nicht den Garvorgang selbst.
- Das Gerät nicht mit Decken, Lappen oder Ähnlichem abdecken, auch nicht zum Schutz der Kochflächen, da diese Gegenstände heiß werden können und ggf. Brandgefahr besteht.
- Es dürfen nur Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen des Kochmuldenherstellers oder die vom Hersteller in der Gebrauchsanweisung des Geräts freigegebenen Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen oder eingebaute Kochmuldenschutzgitter oder Kochmuldenabdeckungen verwendet werden. Die Verwendung von ungeeigneten Kochmuldenschutzgittern oder Kochmuldenabdeckungen kann zu Unfällen führen.

⚠ VORSICHT

Verletzungsgefahr!
Das Gerät hat scharfe Kanten.

- Vorsicht beim Auspacken und Einbauen des Geräts.

! HINWEIS

Beschädigungsgefahr durch unsachgemäße Installation des Geräts.
Nicht ausreichende Luftzirkulation kann zu Beschädigung durch Überhitzung führen.

- Das Gerät niemals über einem Backofen ohne Ventilation einbauen!
- Alle vorgegebenen Einbaumaße beachten.

! HINWEIS

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

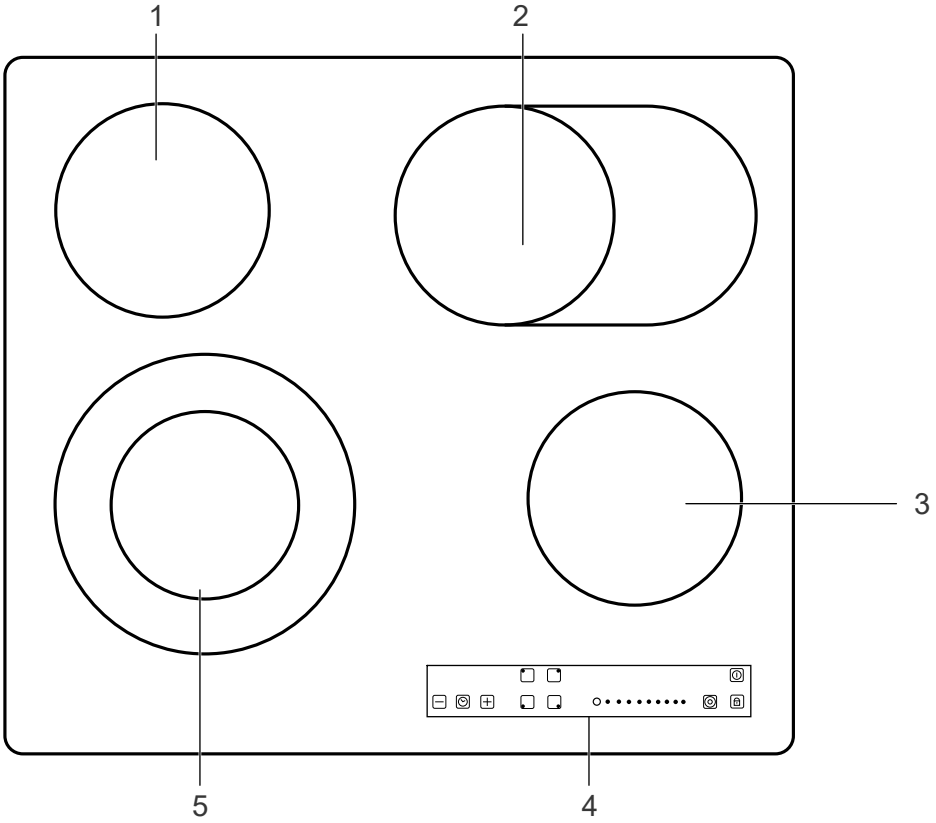
- Die Kochzonen können beschädigt werden, wenn sie ohne Kochgeschirr oder mit leerem bzw. falschem Kochgeschirr betrieben werden.
- Auch kleine Gegenstände können große Schäden verursachen, wenn sie punktförmig auf die Glaskeramik treffen. Keine Gegenstände auf die Glaskeramik fallen lassen.
- Schweres Geschirr nicht über das Gerät schieben, die Glaskeramik könnte zerkratzen.
- Glaskeramik und Topfboden vor dem Benutzen abwischen, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu beseitigen.

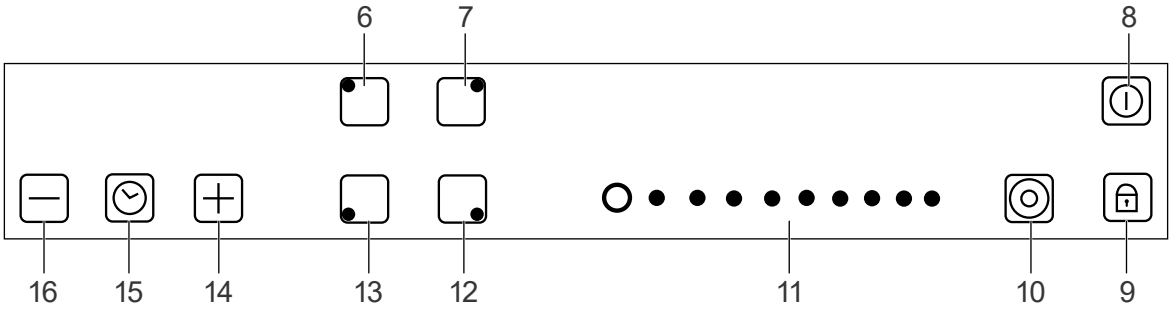
- Das Gerät nicht als Arbeits- oder Abstellfläche nutzen. Wärmeempfindliche Materialien wie Plastikschüsseln könnten sonst beschädigt werden.
- Vor dem Reinigen Gerät vollständig abkühlen lassen.
- Keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuerpulver oder Stahlschwämme verwenden; sie können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

Symbolerklärung

Heiße Oberfläche

Bedienelemente





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

Bevor es richtig losgeht

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, Scheuerpulver 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 „Unser 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

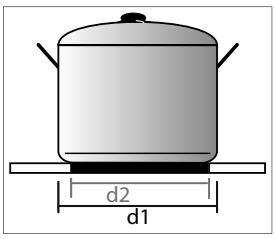
Gefahr von Sachschäden!
Wenn Sie das Glaskeramik-Kochfeld unsachgemäß benutzen, können Schäden entstehen.

- 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

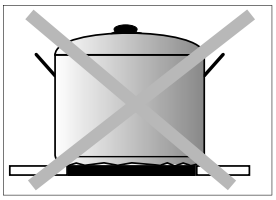
– mit ausreichender Bodenstärke, z. B. emaillierte Stahltöpfe mit 2-3 mm und Edelstahltöpfe mit 4-6 mm.



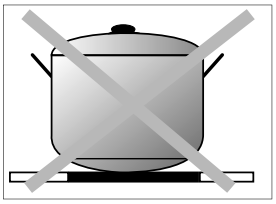
– mit einer Größe, die der Kochzonen-Größe entspricht. Als Topf- bzw. Pfannengröße wird immer der Durchmesser d1 angegeben. Der Bodendurchmesser d2 ist jeweils etwa 2 cm kleiner.
– wie energie- und zeitsparende Dampfdrucktöpfe. Die relativ hohen Anschaffungskosten sind schnell wieder eingespart.

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.

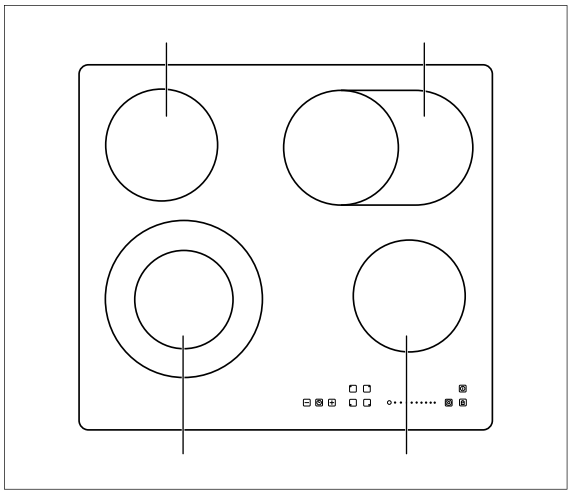
Ein Topf muss nicht genauso groß sein wie das Kochfeld, auf dem er steht; beachten Sie dennoch die Mindestgrößen, die in der folgenden Tabelle gegeben sind, da sonst die Kochzone nicht aktiviert wird:

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

Kochfeld benutzen

Kochzonen und Sensoren

Das Kochfeld besitzt vier Kochzonen.



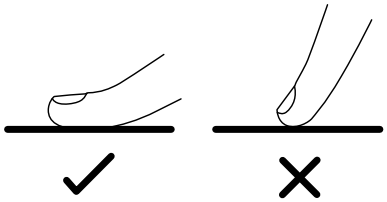
Das Kochfeld wird über Sensoren gesteuert.

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).

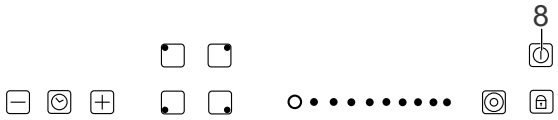
Kochzone einschalten und einstellen

⚠ WARNUNG

Verbrennungsgefahr!

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

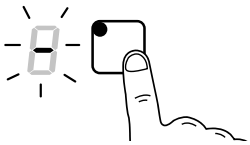
- Stellen Sie sicher, dass Kinder unter 8 Jahren keinen Zugriff auf das Glaskeramik-Kochfeld haben, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Legen Sie kein Geschirr oder Besteck auf dem Glaskeramik-Kochfeld ab. Es kann sich aufheizen und Verbrennungen verursachen.
- Die Kochzonen sind auch nach 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:

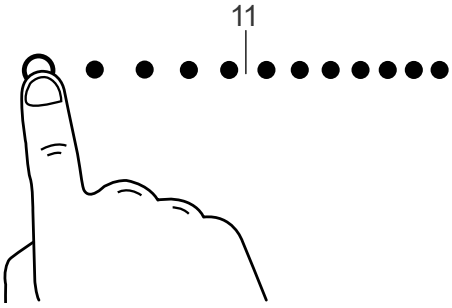
Wenn Sie innerhalb von 60 Sekunden nach dem Einschalten keinen Sensor berühren, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

2. Berühren Sie den Sensor der gewünschten Kochzone.



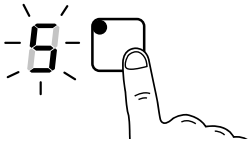
Die Leuchtdiode des Sensors der gewünschten Kochzone blinkt.

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



Die Einstellung beginnt mit Leistungsstufe „0“. 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 „0“ 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.

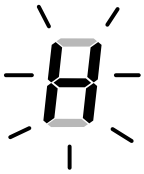
Restwärme-Anzeige

⚠ 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:

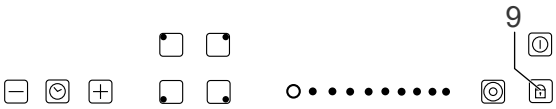
– unbefugte oder unbeabsichtigte Änderungen in den Einstellungen der aktiven Kochzonen;
– unbefugtes oder unabsichtliches Einschalten des Kochfelds.

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

Verriegelungsfunktion aktivieren

- Berühren Sie den Sensor **9**.
  Die Anzeige **17** zeigt Lo.

Verriegelungsfunktion deaktivieren



- Berühren Sie erneut den Sensor **9** einige Sekunden lang.
  Die Anzeige Lo erlischt.

Hinweise:

– 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.

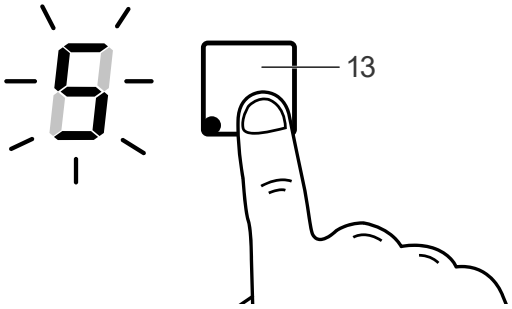
Zweikreis-Kochzone und Bräterzone benutzen

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.

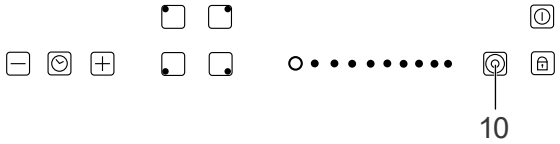
Hinweis: Die Zweikreis-Funktion und die Bräter-Funktion lassen sich erst dann aktivieren, wenn Sie zuvor eine Leistungsstufe eingestellt hatten.

Zweikreis-Funktion aktivieren

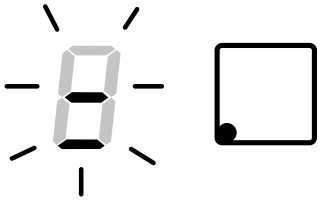
1. Schalten Sie die Kochzone vorne links ein, und stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein, wie im Abschnitt „Kochzone einschalten und einstellen“ beschrieben.
2. Berühren Sie den Auswahl-Sensor **13** für die Kochzone vorne links.



3. Die Leistungsstufenanzeige der Kochzone beginnt zu blinken.



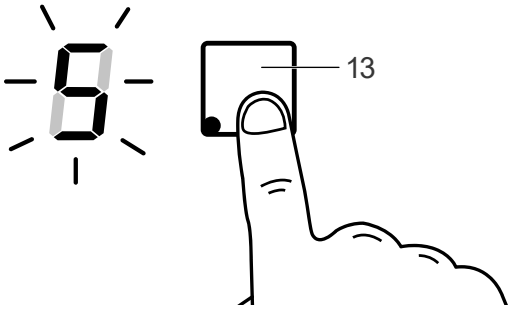
4. Berühren Sie den Sensor **10** zum Aktivieren der Zweikreis-Funktion.



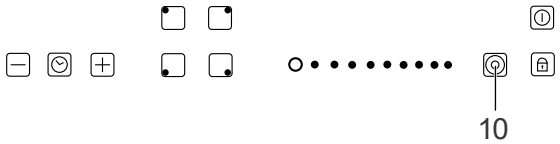
Anstelle der Leistungsanzeige der Kochzone erscheint die Anzeige - und beginnt zu blinken. Nach einigen Sekunden beginnt die Anzeige - im Wechsel mit der Leistungsstufenanzeige zu blinken.

Zweikreis-Funktion deaktivieren

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



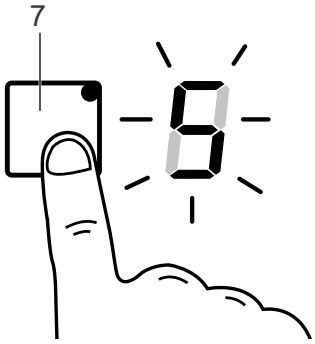
Die Anzeige - beginnt zu blinken.



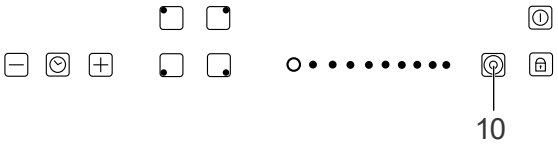
2. Berühren Sie erneut den Sensor **10**. Anstelle der Anzeige - erscheint wieder die Leistungsstufenanzeige der Kochzone und beginnt zu blinken.
3. Berühren Sie ein weiteres Mal den Auswahl-Sensor **13** für die Kochzone vorne links.
   Die Leistungsstufenanzeige blinkt nicht mehr; die Zweikreis-Funktion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

Bräter-Funktion aktivieren

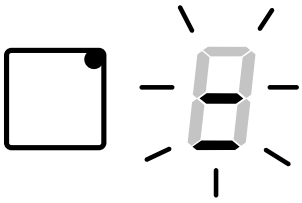
1. Schalten Sie die Bräterzone **2** hinten rechts ein, und stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein, wie im Abschnitt „Kochzone einschalten und einstellen“ beschrieben.
2. Berühren Sie den Auswahl-Sensor **7** für die Bräterzone hinten rechts.



Die Leistungsstufenanzeige der Bräterzone beginnt zu blinken.



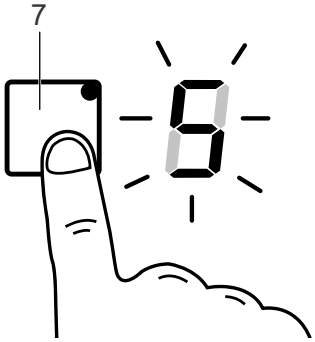
3. Berühren Sie den Sensor **10** zum Aktivieren der Bräter-Funktion.



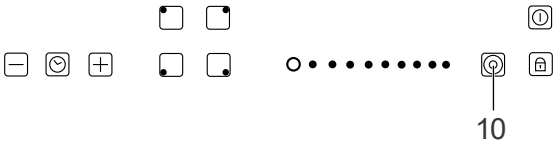
Anstelle der Leistungsanzeige der Bräterzone erscheint die Anzeige _ und beginnt zu blinken.
Nach einigen Sekunden beginnt die Anzeige _ im Wechsel mit der Leistungsstufenanzeige zu blinken.

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.

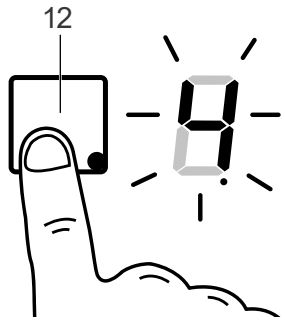
Hinweis: Die höchstmögliche einstellbare Garzeit ist 99 Minuten.

Garzeit von Kochzonen begrenzen

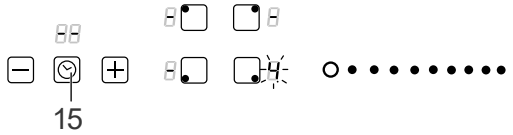
Garzeitbegrenzung bei einer Kochzone einstellen

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

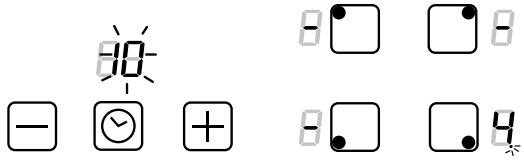
1. Stellen Sie einen gefülten Topf auf die Kochzone **3** vorne rechts, und stellen Sie die Heizleistung von Kochzone **3** ein, wie im Abschnitt „Kochzone einschalten und einstellen“ beschrieben.
2. Berühren Sie den Sensor **12** von Kochzone **3** vorne rechts.



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

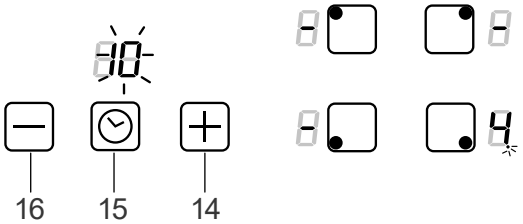


3. Berühren Sie den Timer-Sensor **15**.



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.

4. Benutzen Sie den „Minus“-Sensor **16**, um die Garzeit auf 8 Minuten herabzusetzen.
5. 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.



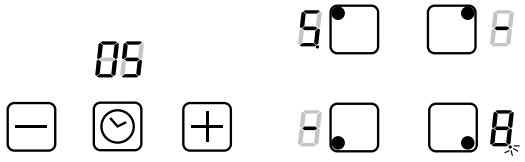
Die Timer-Anzeige zählt nun die Minuten bis zum Abschalten der Kochzone herunter. Wenn die eingestellte Garzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton, und die Kochzone schaltet sich automatisch aus.

Garzeitbegrenzung bei mehreren Kochzonen einstellen

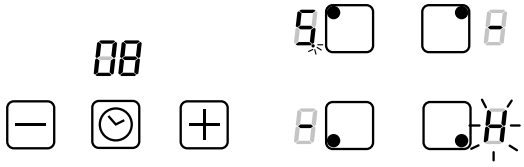
Sie können für alle 4 Kochzonen unabhängig eine Garzeitbegrenzung einstellen. Die einzelnen Garzeiten können unterschiedlich lang sein.

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.*

1. 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.
2. 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 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.

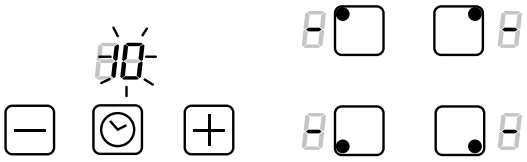
Um die Garzeitbegrenzung einer Kochzone aufzuheben, gehen Sie vor, wie im Abschnitt „Garzeitbegrenzung bei einer Kochzone einstellen“ beschrieben: Stellen Sie die Garzeit auf 00.

Gerät als Küchenwecker (Timer) benutzen

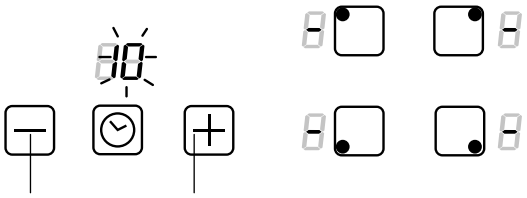
Sie können die Timer-Funktion des Geräts auch wie einen Küchenwecker benutzen. In diesem Fall stellen Sie die Zeit ein, ohne eine Kochzone auszuwählen.

1. Schalten Sie das Gerät ein.

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



Die Anzeige des Timer-Sensors **15** wechselt von _ _ 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	• kleine Mengen von Kochgut vorsichtig erwärmen • Schokolade oder Butter schmelzen • Kochgut, das leicht anbrennt • leichtes Köcheln • langsames Erwärmen
3 – 4	• Aufwärmen von Kochgut • Kochgut zum Kochen bringen • Reis kochen
5 – 6	• Pfannkuchen backen
7 – 8	• Sautieren von Kochgut • Nudeln kochen
9	• Anbraten von Kochgut • Scharfes Anbraten • Suppe zum Kochen bringen

Kochfeld reinigen und pflegen

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 geschützt 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

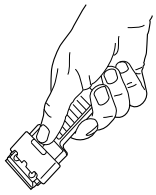
Reinigen und pflegen Sie das Kochfeld regelmäßig mit einem speziellen Pflegemittel, das ein spezielles Imprägnieröl für Glaskeramik-Kochfelder enthält. Solche Pflegemittel erhalten Sie im Fachhandel.

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 Perlfarbton (Aluminiumrückstände, z. B. von Alufolien) mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel.
4. Entfernen Sie Kalkrückstände 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** Kochzonenoberfläche.
3. Nachdem Rückstande 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.

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

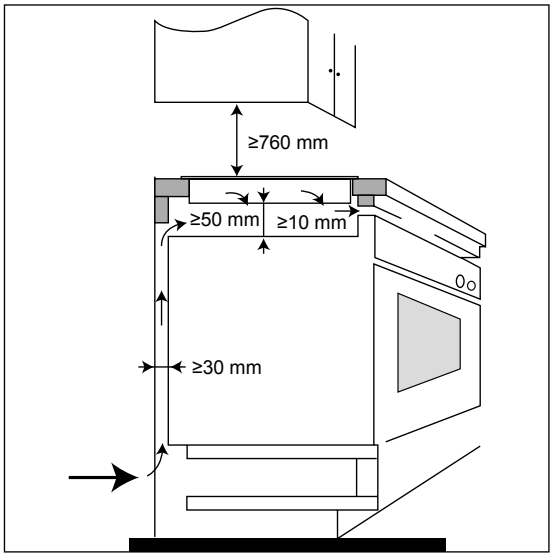
Das Glaskeramik-Kochfeld ist für den Einbau in eine Küchen-Arbeitsplatte oder Ähnliches vorgesehen. Wenn Ihre handwerklichen Fähigkeiten ausreichen, können Sie den Einbau selbst durchführen. Der elektrische Anschluss muss aber von einer autorisierten Fachkraft durchgeführt werden.

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

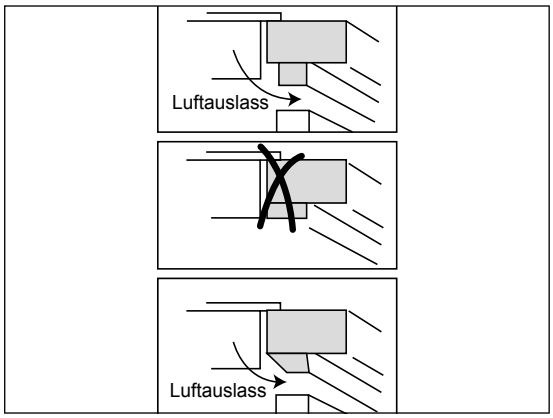
Arbeitsplatte vorbereiten

Folgende Bedingungen müssen erfüllt sein:

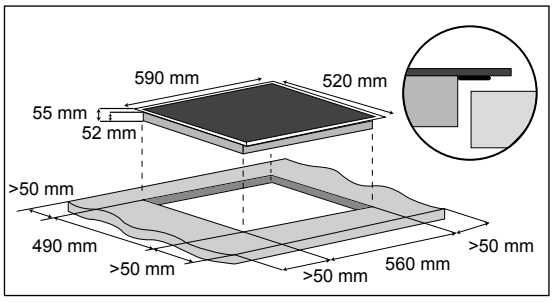


– Die Arbeitsplatte muss mindestens 30 mm dick und mindestens 590 mm tief sein, waagerecht liegen und an der Wandseite gegen

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).



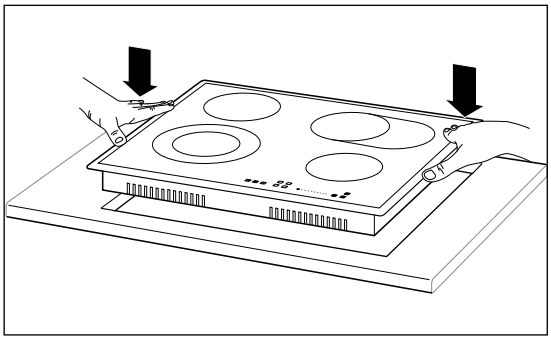
- Das Kochfeld muss so eingesetzt werden, dass der Luftauslass nicht behindert ist.



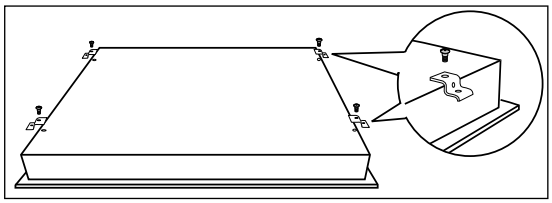
1. Wenn noch kein Ausschnitt vorhanden ist, sägen Sie einen Ausschnitt in die Arbeitsplatte: 560 x 490 mm (B x T).
2. Wenn bereits ein Kochfeld eingebaut war, darf dessen Ausschnitt maximal 574 x 490 mm betragen. Bringen Sie links und rechts Ausgleichsleisten von max. 7 mm an, um die Breite von 560 mm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

Kochfeld einsetzen

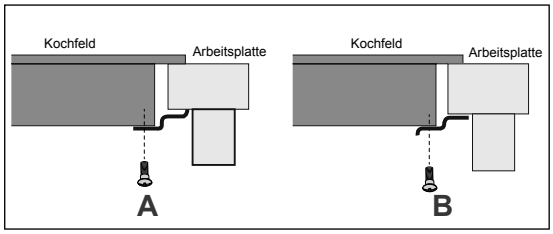
1. Nehmen Sie das Kochfeld aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie alle Schutzfolien und Klebebänder.
3. Kontrollieren Sie, ob das Kochfeld links und rechts den gleichen Abstand zum Ausschnitt hat.



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-30). 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

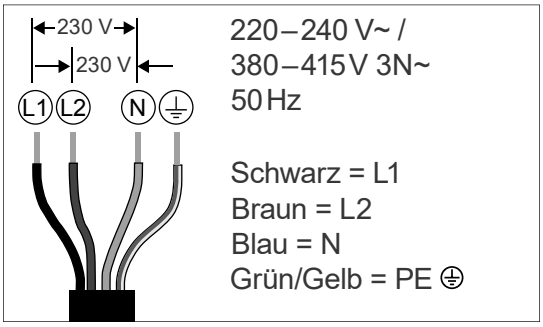
- Das Kochfeld ist für Wechselspannung 220–240 V~ / 380–415 V 3N~ / 50 Hz ausgelegt.
- Es ist eine separate Stromversorgung (Absicherung) erforderlich.
- Das Kochfeld darf nur mit der vorinstallierten Netzanschlussleitung vom Typ H05GG-F mit einem Leiterquerschnitt von mindestens 4 x 2,5 mm² angeschlossen werden.
- Beim Anschluss müssen die VDE-Bestimmungen sowie die „Technischen Anschlussbedingungen“ beachtet werden. Berührungsschutz muss gewährleistet sein.

Netzanschlussleitung anschließen

1. Schalten Sie vor dem Zugang zu den Anschlussklemmen alle Versorgungsstromkreise aus, und sichern Sie sie gegen Wiedereinschalten.

2. Vergewissern Sie sich, dass die Anschlussleitungen allpolig spannungsfrei sind.

3. Vergewissern Sie sich, dass eine wirksame Erdung möglich ist, bevor Sie den Anschluss an der entsprechenden Klemme herstellen.



4. Schließen Sie die Netzanschlussleitung gemäß des Schaltbilds an die Herdanschlussdose an.

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

Wenn‘s mal ein Problem gibt

Fehlersuchtabelle

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.

⚠ 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.

Problem	Mögliche Ursachen	Problembehebung
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.
	Verriegelung ist eingeschaltet.	Verriegelung ausschalten.
Gerät reagiert nicht auf Eingaben, sondern gibt ein langes akustisches Signal aus.	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	Problembehebung
Sprünge und Risse im Kochfeld.	⚠ WARNUNG **Kurzschluss- und Stromschlaggefahr!** ■ Gerät sofort vom Netz trennen (Sicherungen ausschalten bzw. herausdrehen)! Unseren Service kontaktieren (siehe nächste Seite).	
Fehler immer noch nicht behoben?	Wenn diese Tipps nicht geholfen haben, rufen Sie unseren Service an (siehe nächste Seite).	

Unser Service

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
hanseatic Glaskeramik-Kochfeld	MC-HF662B	451104

Beratung, Bestellung und Reklamation

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn

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

Reparaturen und Ersatzteile

Kunden in Deutschland

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

Kunden in Österreich

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

Bitte beachten Sie:

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

Umweltschutz

Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen

Elektrogeräte enthalten Schadstoffe und wertvolle Ressourcen.

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

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

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

Verpackung

Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

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

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

Energiespartipps

- Lassen Sie beim Kochen möglichst immer den Deckel auf dem Topf. Flüssigkeiten werden mit Deckel schneller zum Kochen gebracht als ohne.
- Verwenden Sie nur hoch- und neuwertige Töpfe und Pfannen. Sie liegen plan auf dem Kochfeld auf und haben dadurch eine bessere Energieleitfähigkeit als Kochgeschirr mit verzogenem oder verbeultem Boden (siehe „Das richtige Kochgeschirr“ auf Seite DE-11).
- Schalten Sie die Kochstufe rechtzeitig zurück und kochen Sie mit einer möglichst niedrigen Einstellung weiter.
- Schalten Sie die Kochplatte früher aus und nutzen Sie die Restenergie zum Weiterkochen.
- Kochen Sie, wann immer es möglich ist, mit Schnellkochtöpfen. Dadurch halbiert sich der Garvorgang, und Sie sparen eine Menge Energie.
- Nehmen Sie zum Garen nur so viel Wasser wie Sie wirklich benötigen. Zur Erwärmung von Wasser ist sehr viel Energie nötig.

Technische Daten

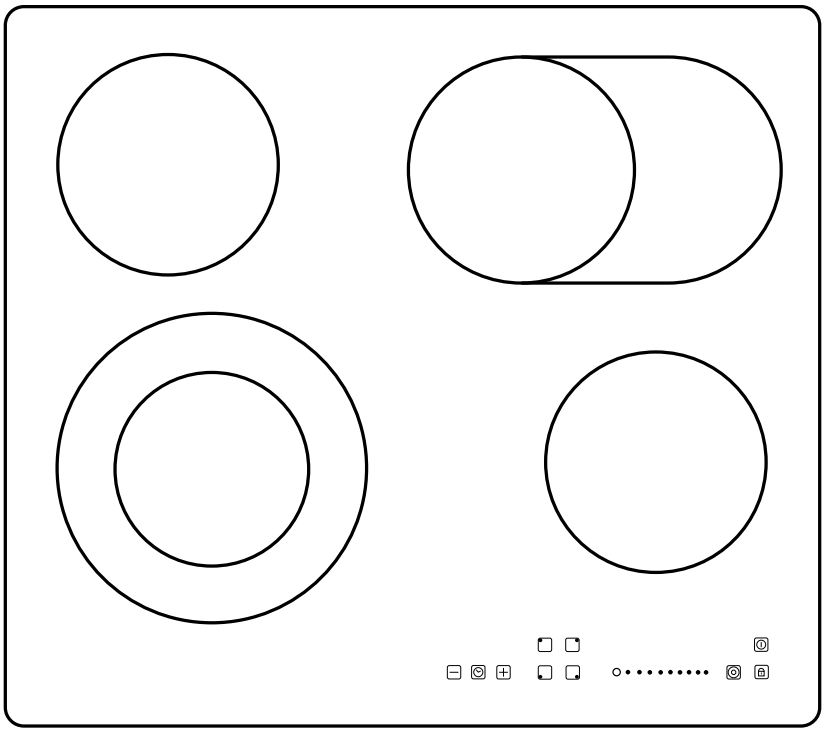
Bestellnummer	451104
Gerätebezeichnung	Glaskeramik-Kochfeld
Modell	MC-HF662B
Bemessungsaufnahme	6000 - 7200 W
Bemessungsspannung	220 - 240 V ~ / 380 - 415 V 3N ~
Frequenz	50 Hz
Gerätemaße Kochfeld (Höhe × Breite × Tiefe)	55 mm × 590 mm × 520 mm
max. Ausschnittmaß (Höhe × Breite)	565 mm x 495 mm
Dicke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

Produktdatenblatt gemäß VO (EU) Nr. 1059/2010

Modellkennung	451104 / MC-HF662B
Art der Kochmulde	elektrische Kochmulde
Anzahl der Kochzonen und/ oder Kochflächen	4
Heiztechnik	Strahlungskochzonen
Maße Kochzone vorne links	Ø 13,5 / 23,0 cm
Maße Kochzone hinten links	Ø 16,5 cm
Maße Kochzone vorne rechts	Ø 16,5 cm
Maße Kochzone hinten rechts	L 16,5 cm W 27,0 cm
Energieverbrauch Kochzone vorne links	191,9 Wh pro kg
Energieverbrauch Kochzone hinten links	188,0 Wh pro kg
Energieverbrauch Kochzone vorne rechts	202,9 Wh pro kg
Energieverbrauch Kochzone hinten rechts	191,1 Wh pro kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg	193,5 Wh pro 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_GB_20181203
Article no.: 451104
Reproduction, even of excerpts,
is not permitted!

Table of contents

Delivery EN-3
Package contents EN-3
Check the delivery EN-3

5 minutes for your safety EN-4
Intended use EN-4
Explanation of terms EN-4
Safety notices. EN-4
Explanation of symbols EN-7

Control elements. EN-8

Before it really gets going EN-9
Cleaning before use. EN-9
Treating the glass ceramic hob correctly. EN-9
The right cookware. EN-10

Using the hob EN-11
Cooking zones and sensors EN-11
Correct operation of the sensors . . .EN-11
Switching on and setting up the cooking zone EN-11
Reduce or increase the heat supplied to a cooking zone EN-12
Switching off individual cooking zones EN-12
Switching the hob off EN-13
Automatic protection settings. EN-13
Residual heat display. EN-14
Locking function (child safety function) EN-14
Using the double circle cooking zone and the roasting pan zone . . EN-15

Using the timer/cooking time limit function EN-17
Limit the cooking time of cooking zones EN-17
Use the appliance as a kitchen alarm clock (timer) EN-19

Cooking table EN-20

Cleaning and caring for the hob EN-21
Regular care and cleaning. EN-21
Slight soiling which is not burnt on. .EN-21
Heavy, burnt-on dirt EN-21
Food residues containing sugar, plastics or aluminium foils EN-21

Installation EN-22
The correct installation location . . . EN-22
Preparing food EN-22
Installing the hob EN-23

Network connection – notes for the electrician EN-24
Connection conditions EN-24
Connecting the power cord EN-24

If there's a problem EN-25
Troubleshooting table. EN-25

Our service EN-27
Advice, order and complaint EN-27
Repairs and spare parts. EN-27

Environmental protection EN-28
Disposing of old electrical devices in an environmentally-friendly manner. EN-28
Packaging EN-28
Energy saving tips EN-28

Technical specifications. EN-29

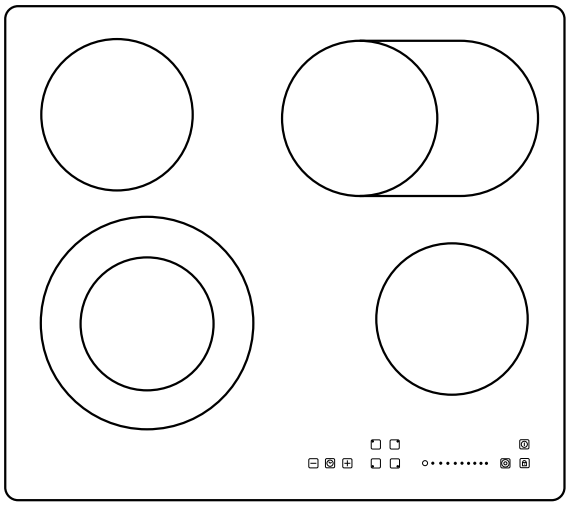
Product fiche concerning Regulation (EU) No 1060/20109 . . . EN-30

You will find installation information from page EN-22.

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.

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 „Our service“ on page EN-27).

WARNING!

Risk of electric shock!

- Never use a damaged appliance.

5 minutes for your 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.

Explanation of terms

The following symbols can be found in this user manual.

⚠ WARNING

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

⚠ CAUTION

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

! NOTICE

This symbol warns against possible damage to property.

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

Safety notices

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

⚠ WARNING

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

- Do not operate the appliance if it is visibly damaged. If you find transportation damage or other visible damage please inform our Customer Service immediately (see „Our service“ on page EN-27).
- Connection to the mains supply may only be made by an authorised electrician who is approved by the local energy supply company. Only then will you benefit from our warranty and sufficient security. 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.
- 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.

- Before connecting the appliance, switch off the relevant power circuit or turn off the relevant fuses. Before accessing the terminals, all supply circuits must be switched off.
- Do not extend or amend the power cord.
- Do not kink, clamp or pull the power cord over sharp edges. The consequence may be the cable breaking and / or damage to the insulation.
- If the mains connection line of this device is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its After Sales Support service or a similarly qualified person in order to prevent risks.
- Only use the appliance indoors and never operate it in damp rooms or expose it to rain.
- Never repair a defective or suspected defective appliance yourself. You can put your own and future users' lives in danger. Only authorised specialists are allowed to carry out this repair work.
- Do not operate the appliance with an external timer or a separate remote control system.
- Do not put any objects in or through the housing openings, and also make sure that children cannot insert any objects in them.
- Never open the housing.
- Do not continue to cook if you find cracks in the glass ceramic. Water that runs through cracks inside the device may be live! Disconnect the appliance from the power supply (switch off or unscrew the fuse) in order to avoid the risk of an electric shock. Contact our After Sales Support service (see „Our service“ on page EN-27).

⚠ WARNING

Risk of burns!

The appliance will become hot during operation. If you touch parts which are hot, you could burn yourself on them!

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

If a power failure occurs, the residual heat indicator will go out and may not indicate the presence of residual heat!

- Do not leave the appliance unattended during use.
- Keep children away from the appliance.
- Never sit on the appliance or place objects on it.
- Allow the appliance to cool completely prior to cleaning it.

⚠ WARNING

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

- This appliance can be used by children aged eight years and above and by persons with reduced physical, sensory, or mental abilities, or who lack experience and knowledge, if they are supervised or have been instructed in the safe use of the appliance and understand the dangers associated with its use.
- Children must not be allowed to play with the appliance.

- Make sure children do not have unsupervised access to the appliance.
- Cleaning and user maintenance should not be performed by children unless they are at least eight years or older and under supervision.
- Children can become entangled when playing in the packaging film and suffocate. Ensure that the packaging film remains out of the reach of children.
- Children may swallow small parts and suffocate. Ensure that children do not remove any small parts from the appliance or take them out of the accessories packaging and place them in their mouths.

⚠ WARNING

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

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

⚠ CAUTION

Fire hazard!
Flammable objects placed close to the appliance may ignite easily!

- Do not leave temperature-sensitive, combustible or fire-hazardous objects on the appliance! If the appliance is switched on unintentionally they may become misshapen or ignite.
- If you are preparing foods in oil, fat or using alcohol, do not leave the hob unsupervised! The foods may ignite.
- Ensure that your food doesn't burn.
- If a fire ignites in your cooking pans: immediately place the lid on them!
- Never extinguish burning oil or fat with water!
- If a fire starts, immediately turn off all of the ignition knobs and switch off the automatic circuit breakers and 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 Customer Service (see „Our service" on page EN-27).
- Always switch the appliance off completely after cooking. Even interrupting the cooking process does not switch off the appliance.
- Always switch off the appliance or cooking zone yourself if you wish to stop a cooking process. Cancelling the cooking time limit does not end the cooking process itself.
- Do not cover the appliance with blankets, cloths or similar, even to protect the cooking surfaces, as these objects may become hot and this leads to a risk of fire.
- Only hob grilles or hob covers made by the hob manufacturer, approved grilles or covers which are listed in the

user manual, or pre-installed protective hob grilles or hob covers may be used. The use of unsuitable hob grilles or hob covers may lead to accidents.

⚠ CAUTION

Risk of injury!
This appliance has sharp edges.

- Exercise caution when unpacking and fitting the appliance.

! NOTICE

Risk of damage from improper installation of the appliance.
Insufficient air circulation may lead to damage caused by overheating.

- Never fit the appliance over an oven without ventilation!
- Observe all specified fitting dimensions.

! NOTICE

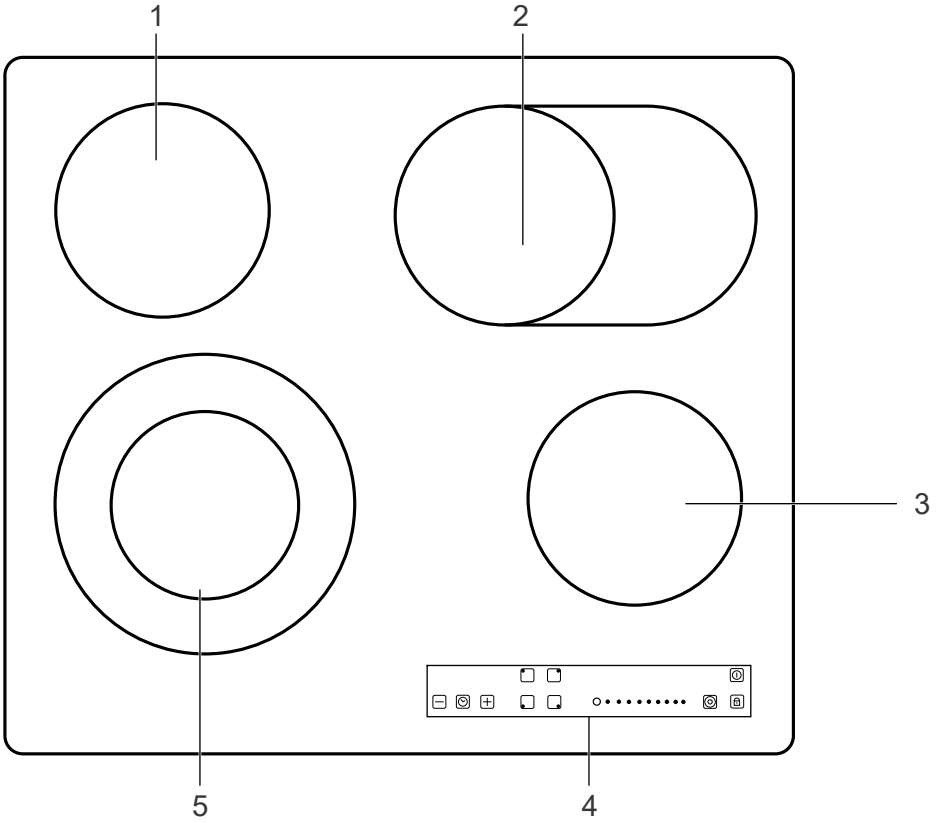
Risk due to improper operation!
Improper handling of the appliance may result in damage.

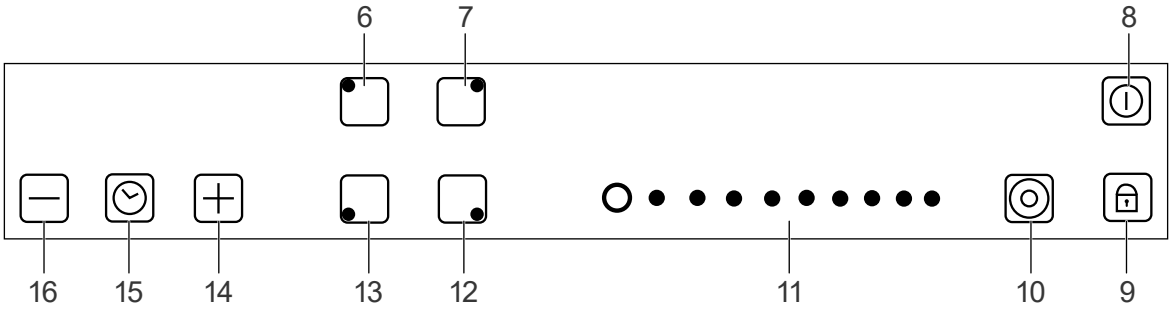
- Cooking zones may become damaged if they are operated without cookware or with empty or incorrect cookware.
- Even small objects may cause a great deal of damage if they come into contact with glass ceramic in a punctiform manner. Do not allow objects to fall onto the glass ceramic.
- Do not push heavy pans across the appliance; this may scratch the glass ceramic.
- Wipe the glass ceramic and the base of the pots prior to use in order to get rid of any dirt which may cause scratches.
- Do not use the appliance as a work surface or a storage area. Otherwise, materials that are sensitive to heat such as plastic dishes could become damaged.
- Prior to cleaning, allow the appliance to cool completely.
- Do not use any harsh detergents, scouring agents, abrasive powder or steel sponges; they can damage the surface.
- Clean and maintain the glass ceramic regularly with a special care product containing a special impregnating oil for glass ceramic hobs. Such products can be found in specialist shops.
- Avoid getting sugar, citric acid, plastic, salt, etc. in solid and liquid states onto the hot glass ceramic. If this happens, remove the dirt from the still-hot glass ceramic with a sharp, commercially available scraper. Protect your hands from burns while doing so.

Explanation of symbols

Hot surface

Control elements





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

Before it really gets going

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 „Our service“ on page EN-27).

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

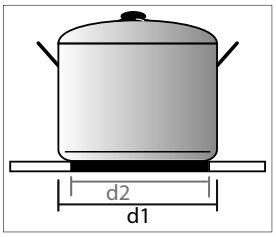
Risk of damage to property!
Improper use of the glass ceramic hob can cause damages.

- 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

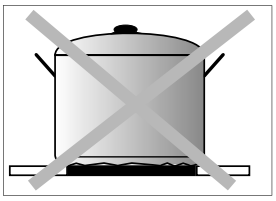
– with sufficient base thickness, e.g. enamelled steel pans with a thickness of 2-3 mm and stainless steel pans with a thickness of 4-6 mm.



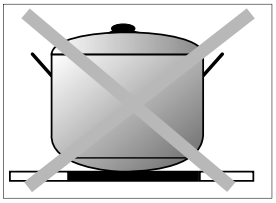
– of a size that corresponds to the size of the cooking zones. The d1 diameter is always provided as a pan and pot size. Base diameter d2 is always around 2 cm smaller.
– such as energy-saving and time-saving steam pressure cookers. The relatively high purchase costs are quickly recouped.

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.

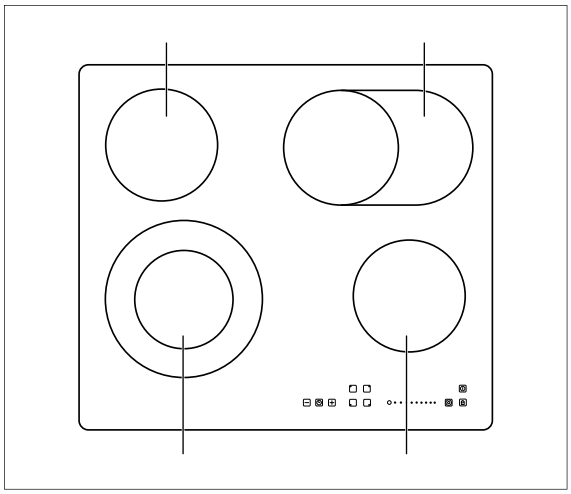
Saucepans do not have to be of an equal size to the hob they are placed upon; however do note the minimum sizes given in the following table, as otherwise the cooking zone will not be activated:

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

Using the hob

Cooking zones and sensors

The hob has four cooking zones.



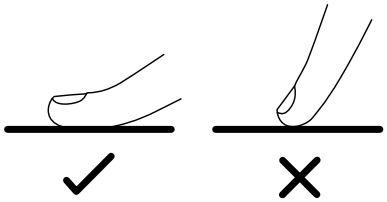
The hob is controlled using sensors.

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).

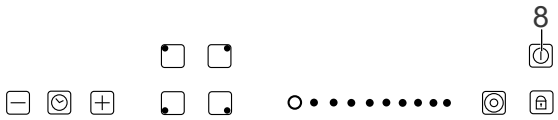
Switching on and setting up the cooking zone

WARNING

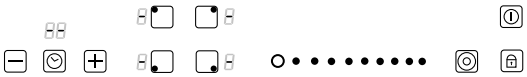
Risk of burns!

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.

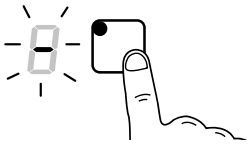


1. Touch the sensor **8** to switch the hob on. The following diodes will illuminate:



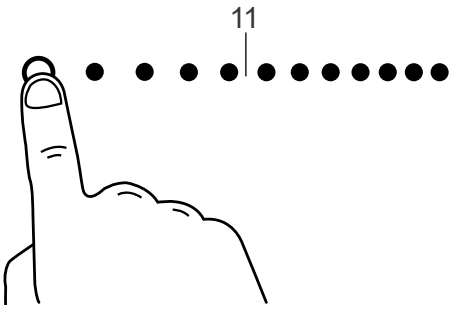
If you do not touch any of the sensors within 60 seconds the hob will automatically switch off.

2. Press the sensor for the required cooking zone.



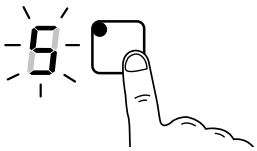
The LED sensor for the required cooking zone will flash.

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



Settings begin at level '0'. 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 '0'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.

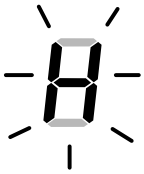
Residual heat display

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 ‘_‘ 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:

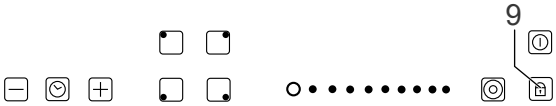
– unauthorised or unintentional changes being made to the settings of the active cooking zones;
– unauthorised or unintentional switching off of the hob.

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 Lo.

Deactivate the locking function



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

Notes:

– 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.

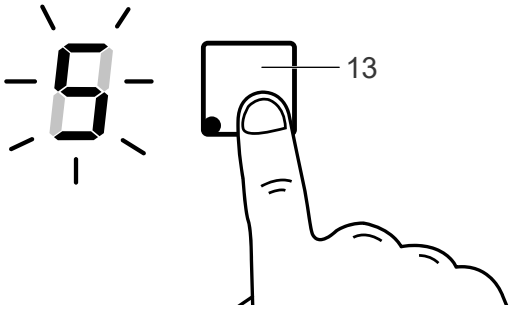
Using the double circle cooking zone and the roasting pan zone

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.

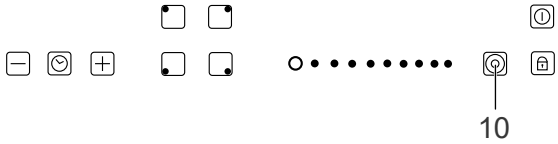
Note: The double circle function and the roasting pan function can only be activated if you have previously set the level.

Activate the double circle function

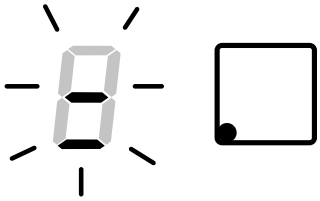
1. Switch the front left cooking zone on and set the desired level as described in the section 'Switching on and setting up the cooking zone'.
2. Touch the selection sensor **13** for the front left cooking zone.



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



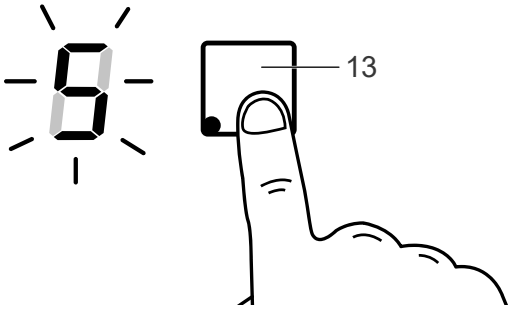
4. Touch the sensor **10** to activate the double circle function.



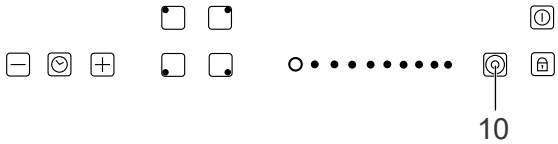
Instead of the level indicator for the cooking zone, the indicator ⎓ appears and begins to flash. After a few seconds, the indicator ⎓ begins to flash, alternating with the level display indicator.

Deactivating the double circle function

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



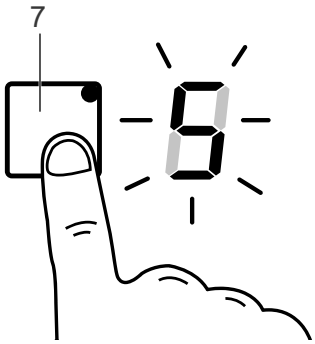
The display ⎓ begins to flash.



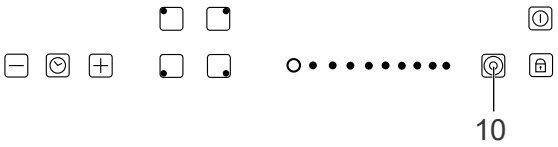
2. Touch the sensor **10** again.
   Instead of the indicator ⎓, the level indicator of the cooking zone appears again and begins to flash.
3. Touch the selection sensor **13** for the cooking zone at the front left again.
   The level indicator is no longer flashing; the double circle function has been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

Activate the roasting pan function

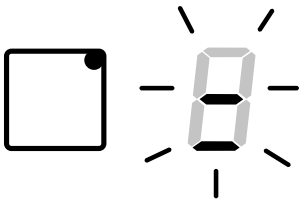
1. Switch the roasting pan zone **2** on at the back right and set the desired level as described in the section ‘Switching on and setting up the cooking zone’.
2. Touch the selection sensor **7** for the roasting pan zone at the back right.



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



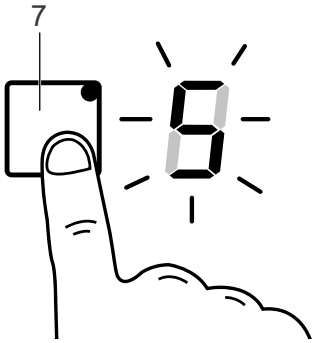
3. Touch the sensor **10** to activate the roasting pan function.



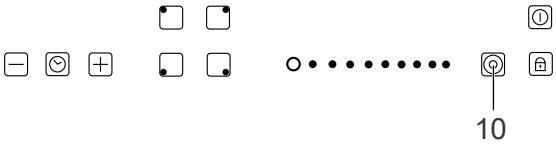
Instead of the level indicator of the roasting pan zone, the indicator - will appear and will begin to flash.
After a few seconds, the indicator - begins to flash, alternating with the level display.

Deactivating the roasting pan function

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



The display - begins to flash.



2. Touch the sensor **10** again.
   Instead of the indicator -, 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.

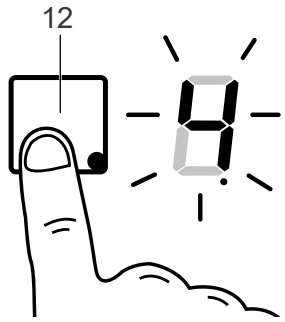
Note: The longest cooking time which can be pre-set is 99 minutes.

Limit the cooking time of cooking zones

Set the cooking time limit for a cooking zone

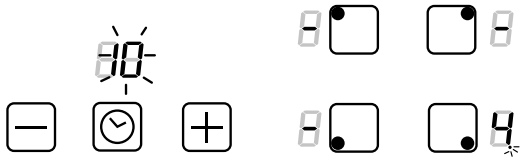
Example: *You wish to cook pasta for 8 minutes on the* **3** *front right cooking zone at level* 4.

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**.



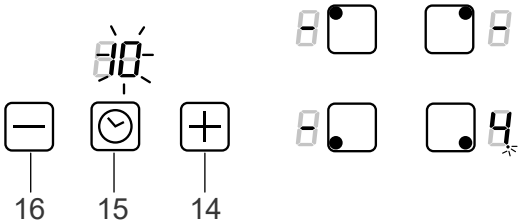
The sensor's LED begins to flash. A small dot will appear under the LED.

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.

4. Use the ‘minus’ sensor **16** to reduce the cooking time to 8 minutes.
5. 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.



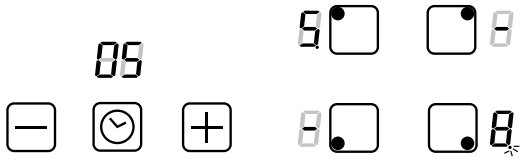
The timer indicator will now count down the minutes until the cooking zone is switched off. A signal tone will sound once the set cooking time has elapsed, and the cooking zone will switch itself off automatically.

Set the cooking time limit for several cooking zones

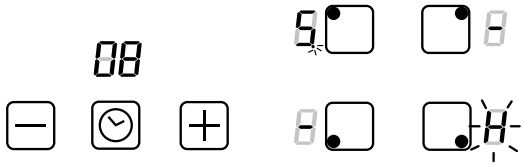
You can set independent cooking time limits for all 4 cooking zones. The individual cooking times may differ in length.

Example: *You wish to cook food on the front right cooking zone* **3** *at level 8 for 5 minutes and you wish to cook another food on the back left cooking zone* **1** *for 13 minutes at level 5.*

1. 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.
2. 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.

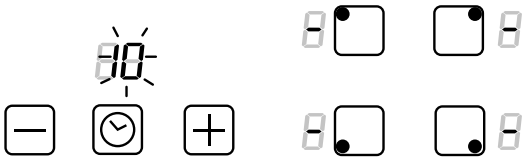
To remove the cooking time limit for a cooking zone, proceed as described in the section 'Setting the cooking time limit for a cooking zone': Set the cooking time to 00.

Use the appliance as a kitchen alarm clock (timer)

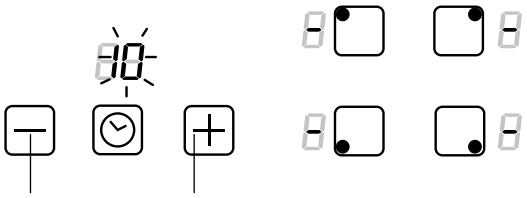
You can also use the timer function of the appliance as a kitchen alarm clock. In this case, set the time without selecting a cooking zone.

1. Switch the appliance on.

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



The display of the timer sensor **15** changes from _ _ 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	• Carefully warm small quantities of the food • Melt chocolate or butter • Foods which burn easily • light simmering • warming up slowly
3 – 4	• Warming up food • Bringing food to the boil • Boiling rice
5 – 6	• Making pancakes
7 – 8	• Sautéing food • Boiling pasta
9	• Searing food • Rapid searing • Bringing soup to the boil

Cleaning and caring for the hob

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

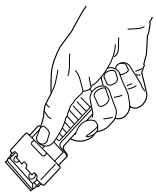
Clean and maintain the hob regularly with a special care product containing a special impregnating oil for glass ceramic hobs. You can obtain such care products in specialist shops.

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.

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

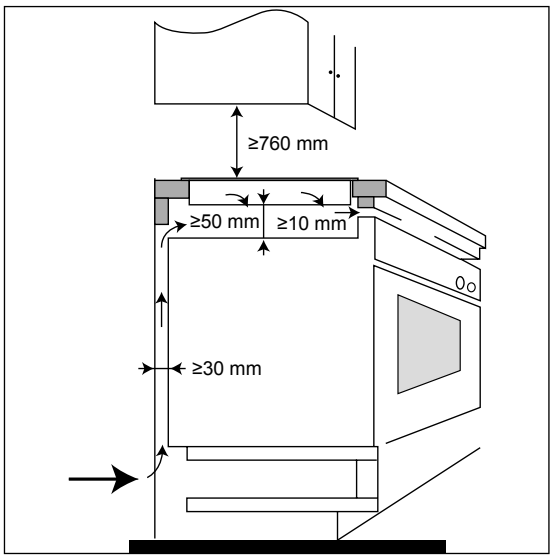
The glass ceramic hob is intended to be fitted in a kitchen worktop or similar. If you have the requisite skills, you can fit it yourself. However, the electrical connection must be carried out by authorised specialist staff.

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

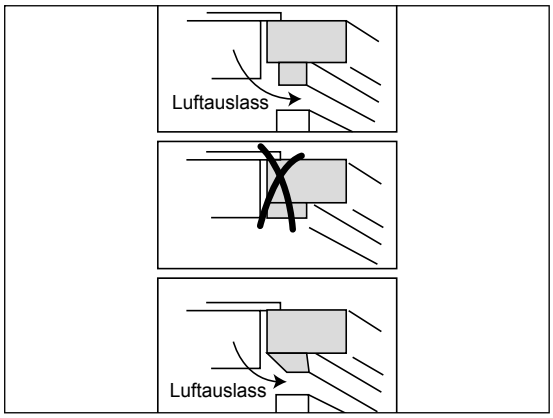
Preparing food

The following conditions must be fulfilled:

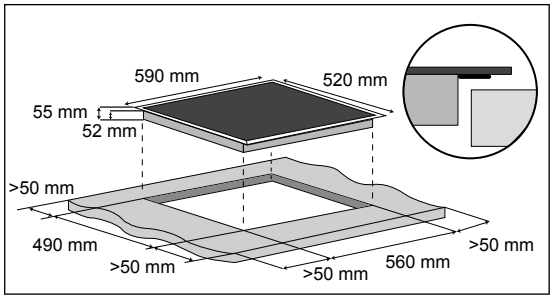


– The worktop must be at least 30 mm thick and at least 590 mm deep, must be horizontal and level and must be sealed on the wall side against overflowing liquids.

– 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).



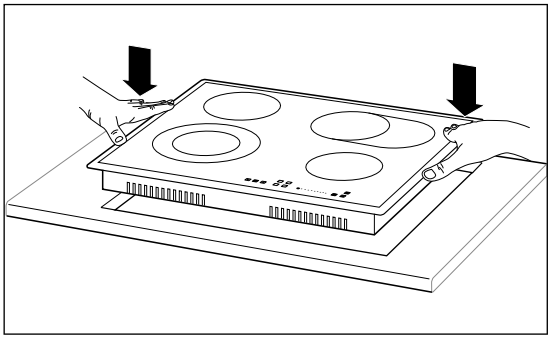
– The hob must be positioned in such a way that the air outlet is not compromised.



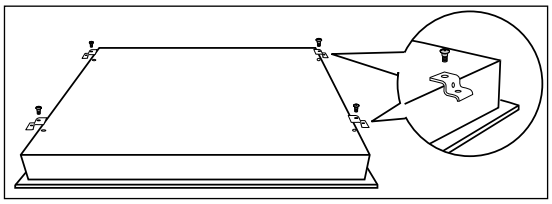
1. If no recess is available, cut a recess into the worktop: 560 x 490 mm (B x D).
2. If a hob was already installed, the recess it was in must be a maximum of 574x490 mm. Affix adjustment strips of a maximum of 7 mm to the left and to the right in order to achieve the breadth of 560 mm.

Installing the hob

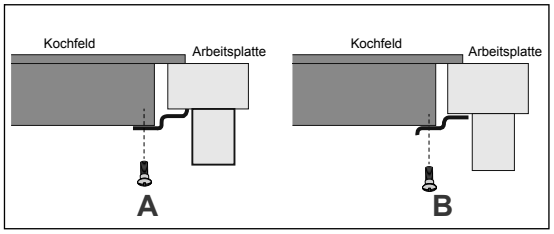
1. Take the hob out of the packaging.
2. Remove all protective films and adhesive tapes.
3. Check whether there is the same clearance to the right and the left within the recess.



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-27). 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.

Connection conditions

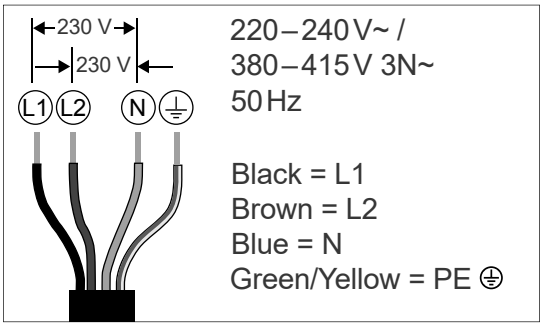
- The hob is designed for alternating current 220 – 240 V~ / 380 – 415 V 3N~ / 50 Hz.
- A separate power supply (fuse) is required.
- The hob may be connected only with the pre-installed network connection of type H05GG-F with a conductor cross-section of at least 4 x 2.5 mm^2.
- When connecting the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

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.

If there’s a problem

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.

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.

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.	⚠ WARNING **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).	

Our service

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

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

Advice, order and complaint

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

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

Repairs and spare parts

Customers in Germany

- Please contact our technical service:
  Phone: **040 / 36 03 31 50**

Customers in Austria

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

Please note:

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

Environmental protection

Disposing of old electrical devices in an environmentally-friendly manner

Electrical 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.

Packaging

Our packaging is made from environmentally friendly, recyclable materials:

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

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

Energy saving tips

- When cooking, always leave the lid on the saucepan wherever possible. Liquids can be brought to the boil more quickly with the lid on than without.
- Only ever use high-quality, new saucepans and pans. They lie flat on the hob and therefore conduct energy more easily than cookware with a warped or dented base (see „The right cookware“ on page EN-10).
- Turn the level down quickly and continue to cook at the lowest possible setting.
- Switch the hotplate off earlier and use the residual energy to continue to cook.
- Always use pressure cooking saucepans whenever possible. This will halve the cooking process and you will save a lot of energy.
- Only use as much water as you really need to cook the food. A lot of energy is required to warm up water.

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
Appliance measurements hob (H × W × D)	55 mm × 590 mm × 520 mm
Max. cut out dimension	565 mm x 495 mm
Thickness of work top	≥ 30 mm

Product fiche concerning Regulation (EU) No 1060/20109

Model identification	451104 / MC-HF662B
Type of hob	electric hob
Number of cooking zones and/or areas	4
Heating technology	radiant cooking zones
Dimension cooking zone front left	Ø 13,5 / 23,0 cm
Dimension cooking zone back left	Ø 16,5 cm
Dimension cooking zone front right	Ø 16,5 cm
Dimension cooking zone back right	L 16,5 cm W 27,0 cm
Energy consumption cooking zone front left	191,9 Wh pro kg
Energy consumption cooking zone back left	188,0 Wh pro kg
Energy consumption cooking zone front right	202,9 Wh pro kg
Energy consumption cooking zone right back	191,1 Wh pro kg
Energy consumption for the hob	193,5 Wh pro kg

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