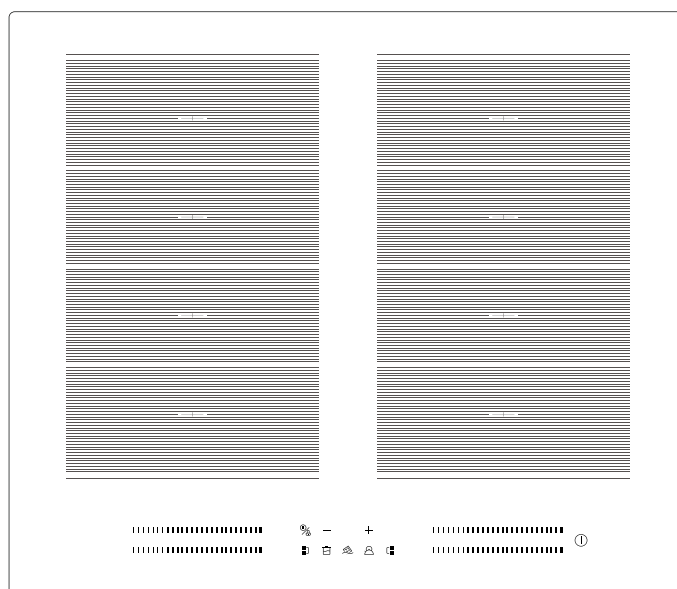




HHI6FFBAF-GP

hanseatic



Gebrauchsanleitung

Induktionskochfeld

Anleitung/Version:
2201-00394/20220728
Bestell-Nr.: 46766738
Nachdruck, auch
auszugsweise, nicht
gestattet!

Inhaltsverzeichnis

Begriffs- und Symbolerklärung	DE-3	Zusätzliche Funktionen	DE-20
Begriffserklärung	DE-3	Verriegelungsfunktion	
Symbolerklärung	DE-3	(Kindersicherung).	DE-20
Bestimmungsgemäßer Gebrauch.	DE-4	Gerät als Küchenwecker	
Sicherheitshinweise	DE-5	(Timer) benutzen	DE-20
Risiken für Kinder und bestimmte		Garzeitbegrenzung einstellen	DE-21
Personengruppen.	DE-5	Kochfeld reinigen und pflegen	DE-23
Elektrische Sicherheit.	DE-6	Transportieren und Lieferung	
Sicherheit im Umgang mit		kontrollieren.	DE-25
hitzeerzeugenden Geräten	DE-7	Transportieren und Auspacken	DE-25
Lebensmittel schützen	DE-7	Lieferung	DE-25
Sicherer Umgang mit induktiven		Lieferung kontrollieren	DE-25
Glaskeramik-Kochfeldern/-mulden	DE-8	Netzanschluss –	
Geräteteile und Bedienelemente	DE-11	Hinweise für den Installateur.	DE-26
Kochfeld	DE-11	Anschlussbedingungen	DE-26
Bedienfeld	DE-11	Netzanschlussleitung anschließen	DE-26
Kochfeld bedienen und pflegen	DE-12	Einbau	DE-27
Voraussetzungen für die sichere		Wichtige Benutzer-Information.	DE-27
Nutzung	DE-12	Voraussetzungen	DE-27
Glaskeramik richtig behandeln.	DE-12	Arbeitsplatte vorbereiten	DE-28
Besonderheiten induktiver		Kochfeld einsetzen.	DE-28
Kochfelder	DE-12	Problembehandlung	DE-30
Das richtige Kochgeschirr	DE-14	Service	DE-32
Tipps zum Energiesparen	DE-14	Beratung, Bestellung und	
Sensoren richtig bedienen	DE-15	Reklamation	DE-32
Kochzonen-Daten	DE-15	Reparaturen und Ersatzteile	DE-32
Topferkennung	DE-15	Abfallvermeidung, Rücknahme und	
Kochfeld ein-/ausschalten	DE-15	Entsorgung	DE-33
Kochzone einschalten und		Abfallvermeidung	DE-33
Heizstufe einstellen	DE-16	Kostenlose Altgeräte-Rücknahme	DE-33
Kochzone ausschalten.	DE-16	Entsorgung.	DE-33
Kochzone heizt nicht	DE-16	Verpackung	DE-34
Booster-Funktion	DE-16	Produktinformation gemäß	
Die Kombi-Zone als zusammen-		VO (EU) Nr. 66/2014.	DE-35
hängende Kochfläche nutzen	DE-17	Technische Daten	DE-36
Die geeignete Heizstufe.	DE-18		
Pausenfunktion	DE-18		
Tipps zum Garen	DE-18		
Restwärmeanzeigen	DE-18		
Automatische Leistungsreduzierung	DE-19		
Manuelle Leistungsbeschränkung	DE-19		
Betriebsdauerbegrenzung	DE-19		
Automatische Sicherheits-			
abschaltung	DE-20		

Begriffs- und Symbolerklärung



Bevor Sie das Gerät benutzen, lesen Sie bitte zuerst die Sicherheitshinweise und die Gebrauchsanleitung aufmerksam durch. Nur so können Sie alle Funktionen sicher und zuverlässig nutzen.

Beachten Sie unbedingt auch die nationalen Vorschriften in Ihrem Land, die zusätzlich zu den in dieser Gebrauchsanleitung genannten Vorschriften gültig sind.

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

Begriffserklärung

Folgende Signalbegriffe finden Sie in dieser Gebrauchsanleitung.

WARNUNG

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

VORSICHT

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

HINWEIS

Dieser Signalbegriff warnt vor möglichen Sachschäden.

Symbolerklärung



Dieses Symbol verweist auf nützliche Zusatzinformationen.



Heiße Oberfläche

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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 zum Kochen und Braten von Speisen bestimmt.

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

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

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

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

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

Nehmen Sie keine technischen Veränderungen am Gerät vor.

Sicherheitshinweise

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

Risiken für Kinder und bestimmte Personengruppen

WARNUNG

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

- Kinder nicht mit der Verpackungsfolie spielen lassen.
- Kinder daran hindern, Kleinteile aus dem Zubehörbeutel zu nehmen und in den Mund zu stecken.

Verbrennungsgefahr für Kinder!
Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß. Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.

- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.

VORSICHT

Verletzungsgefahr!

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

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

Elektrische Sicherheit

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

- Gerät nur in Innenräumen verwenden. Nicht in Feuchträumen oder im Regen betreiben.
- Beachten, dass das Gerät nicht für den Betrieb mit einem externen Zeitschalter oder einem separaten Fernwirksystem bestimmt ist.
- Gerät nicht in Betrieb nehmen oder weiter betreiben, wenn es
 - sichtbare Schäden aufweist, z. B. die Anschlussleitung defekt ist;
 - Rauch entwickelt oder verbrannt riecht;
 - ungewohnte Geräusche erzeugt.In einem solchen Fall Gerät ausschalten, vom Stromnetz trennen (Sicherungen ausschalten/herausdrehen) und unseren Service kontaktieren.
- Der Anschluss an das Stromnetz darf nur durch eine autorisierte Elektrofachkraft erfolgen, die beim örtlichen Energieversorgungsunternehmen zugelassen ist (siehe Kapitel „Service“). Nicht autorisierte Personen dürfen den Netzanschluss nicht vornehmen. Sie können sich und andere Benutzer in Lebensgefahr bringen! Das gilt auch für das Trennen vom Stromnetz und den Ausbau des Altgeräts.
- Falls der Netzstecker nach dem Anschluss nicht mehr zugänglich ist, muss eine allpolige Trennvorrichtung gemäß Überspannungskategorie III in der Hausinstallation mit mindestens 3 mm Kontaktabstand vorgeschaltet sein.
- Vor dem Zugang zu den Anschlussklemmen müssen alle Versorgungskreise abgeschaltet und gegen Wiedereinschalten gesichert sein (Sicherungen ausschalten/herausdrehen).
- Netzanschlussleitung
 - Netzanschlussleitung so verlegen, dass sie nicht zur Stolperfalle wird.
 - Netzanschlussleitung nicht knicken oder klemmen und nicht über scharfe Kanten legen.
 - Netzanschlussleitung nicht verlängern oder verändern.
 - Netzanschlussleitung und Netzstecker von offenem Feuer und heißen Flächen fernhalten.
 - Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Keine Gegenstände in oder durch die Gehäuseöffnungen stecken und sicherstellen, dass auch Kinder keine Gegenstände hineinstecken können.
- Niemals versuchen, defekte Geräte selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.
- Niemals das Gehäuse öffnen.

Sicherheit im Umgang mit hitzeerzeugenden Geräten

VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

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

- Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- Kinder jünger als 8 Jahre müssen ferngehalten werden, es sei denn, sie werden ständig beaufsichtigt.
- Heiße Teile nicht berühren. Die Hände bei allen Arbeiten am heißen Gerät mit Küchenhandschuhen oder Topflappen schützen. Nur trockene Handschuhe oder Topflappen verwenden. Nasse Textilien leiten die Wärme besser und können Verbrennungen durch Dampf verursachen.

Brandgefahr!

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

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

Feuerlöscher mit Kennzeichnung „F“ oder eine Löschdecke.

- Das Gerät nach dem Erlöschen des Feuers durch unseren Service überprüfen lassen.

Lebensmittel schützen

VORSICHT

Gesundheitsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu gesundheitlichen Schäden führen.

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

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

- Die Gardauer möglichst kurz halten.
- Die Lebensmittel nur leicht anbräunen, starke Verfärbung vermeiden.
- Pommes Frites eher größer schneiden und bei maximal 180 °C zubereiten.
- Für das Braten von Bratkartoffeln aus rohen Kartoffelscheiben, Reibekuchen usw. in der Bratpfanne statt Öl besser Margarine (mind. 80 % Fett) oder Öl mit etwas Margarine verwenden.
- Bei Backwaren hilft das Einstreichen mit Eiweiß oder Eigelb, um die Bildung von Acrylamid zu verringern.

Sicherer Umgang mit induktiven Glaskeramik-Kochfeldern/-mulden

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

- Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden (Sicherheit ausschalten bzw. herausdrehen). Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikfelds läuft, kann unter Spannung stehen. Unseren Service kontaktieren.
- Keine Gegenstände auf die Glaskeramik fallen lassen. Auch kleine Gegenstände können große Schäden verursachen, wenn sie punktförmig auf die Glaskeramik treffen.
- Beachten, dass Dampfreiniger zur Reinigung nicht benutzt werden dürfen. Wasserdampf kann durch Ritzen zu unter Spannung stehenden Bauteilen der Kochmulde geraten und einen Kurzschluss verursachen.

VORSICHT

Verletzungsgefahr für Kinder!

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

- Keine Gegenstände, die für Kinder interessant sein können, in Stauräumen über oder hinter der Kochmulde aufbewahren. Kinder können dazu verleitet werden, auf die Kochmulde zu klettern.

- Topf- und Pfannengriffe nicht nach vorne über die Arbeitsplatte herausragen lassen, damit Kinder das Kochgeschirr nicht erreichen und herunterziehen können.

Verbrennungsgefahr!

Auch bei Induktionskochmulden heizen sich die Kochzonen im Betrieb auf und sind auch nach dem Ausschalten noch heiß. Dies wird durch die Restwärmeanzeige signalisiert.

- Gegenstände aus Metall, wie z. B. Messer, Gabeln, Löffel und Deckel, sollten nicht auf der Kochebene abgelegt werden, da sie heiß werden können.
- Nach dem Gebrauch ist die Kochplatte durch ihre Regel- und/oder Steuereinrichtungen auszuschalten. Nicht allein auf die Topferkennung verlassen. Wenn Sie nur den Topf von der Kochzone nehmen, wird sie wieder aktiv, sobald ein Topf oder ein anderer Gegenstand aus ferromagnetischem Metall darauf gestellt wird.
- Vorsicht bei einer Stromunterbrechung: Eventuell vorhandene Restwärme wird dann nicht mehr angezeigt.
- Die Kochzonen vor der Reinigung vollständig abkühlen lassen.
Ausnahme: Zucker- oder stärkehaltige Verunreinigungen, Kunststoff oder Aluminiumfolie sofort mit einem scharfen, handelsüblichen Schaber von der noch heißen Glaskeramik entfernen. Dabei die Hände mit Kochhandschuhen oder Topflappen vor Verbrennungen schützen.

Brandgefahr!

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

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

Verletzungsgefahr!

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

- Beim Auspacken und Einbauen des Kochfelds Schutzhandschuhe tragen.

Gesundheitsgefahr für Personen mit einem Herzschrittmacher!

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

- Besprechen Sie den Gebrauch eines Induktionskochfelds vorab mit Ihrem Arzt.

 **HINWEIS****Beschädigungsgefahr!**

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

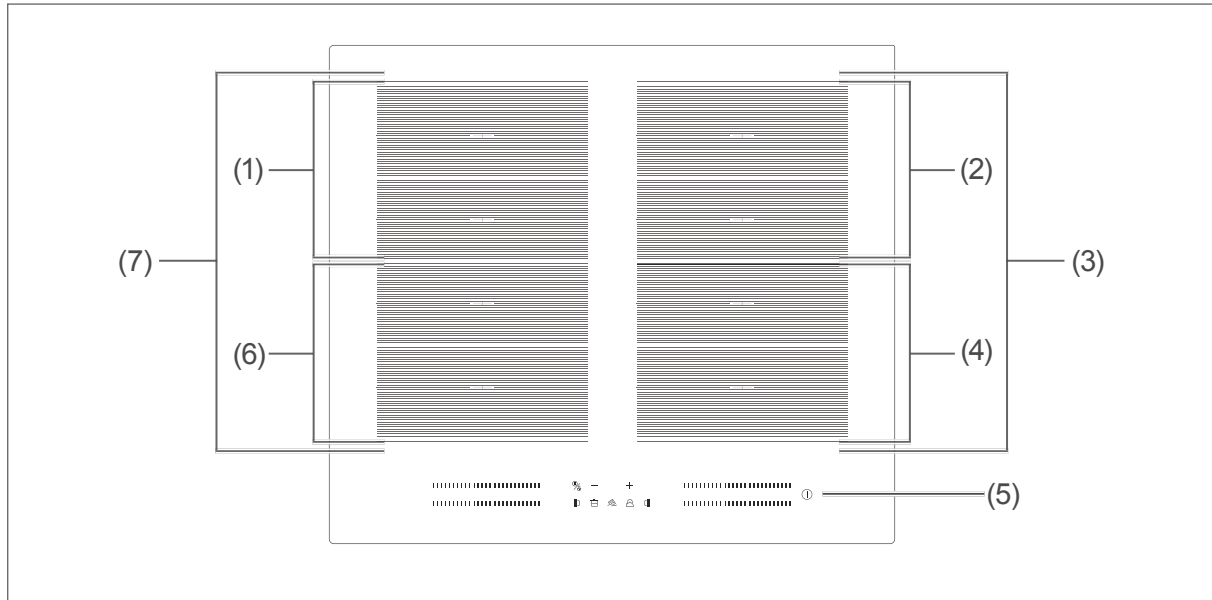
- Glaskeramikoberfläche und Topfboden vor dem Benutzen abwischen, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu entfernen.
- Schweres Geschirr nicht über das Kochfeld schieben, die Glaskeramik kann zerkratzen.
- Zum Garen auf den Kochzonen keine Aluminiumfolie oder Kunststoffgefäße verwenden; sie können schmelzen.
- Das Kochfeld niemals als Arbeits- oder Abstellfläche nutzen. Wärmeempfindliche Materialien wie Plastikschüsseln können sonst beschädigt werden.
- Zucker- oder stärkehaltige Speisereste sowie Reste von Kunststoffen oder Aluminiumfolien sofort entfernen. Sie können das Kochfeld sonst dauerhaft und irreparabel beschädigen.
- Das Gerät regelmäßig mit einem Pflegemittel, das ein spezielles Imprägnieröl für Kochmulden enthält, reinigen und pflegen. Solche Pflege-

mittel sind über den Fachhandel zu beziehen.

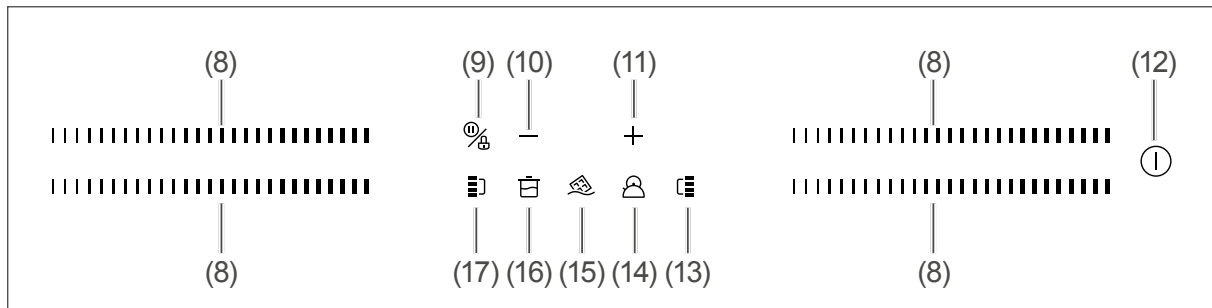
- Keine scharfen abrasiven Reinigungsmittel, Scheuermittel, Scheuerpulver oder Stahlschwämme verwenden; sie können die Oberfläche zerkratzen und das Glas zerstören.
- Keine magnetisierbaren Gegenstände (z. B. Kreditkarten) in der Nähe oder auf dem Kochfeld ablegen, da sie durch das elektromagnetische Feld beschädigt werden können.

Geräteteile und Bedienelemente

Kochfeld



Bedienfeld



- | | |
|-------------------------------|--|
| (1) Oberes linkes Kochfeld | (10) Minus-Sensor |
| (2) Oberes rechtes Kochfeld | (11) Plus-Sensor |
| (3) Rechte Kombizone | (12) Ein-/Aus-Sensor |
| (4) Unteres rechtes Kochfeld | (13) Aktivierungssensor rechte Kombizone |
| (5) Bedienfeld | (14) Funktionssensor Sieden |
| (6) Unteres linkes Kochfeld | (15) Funktionssensor Schmelzen |
| (7) Linke Kombizone | (16) Funktionssensor Garen |
| (8) Kochzonen-Sensor | (17) Aktivierungssensor linke Kombizone |
| (9) Tastensperre/Pause-Sensor | |

Kochfeld bedienen und pflegen

Voraussetzungen für die sichere Nutzung

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

- Kochfeld und Topfboden vor dem Benutzen abwischen, um evtl. kratzende Verschmutzungen zu beseitigen.
- Das Kochfeld erst nach vollständigem Abkühlen als Arbeits- oder Abstellfläche nutzen. Wärmeempfindliche Materialien wie Plastikschüsseln können sonst beschädigt werden.

Glaskeramik richtig behandeln

Ihr Kochfeld besteht aus Glaskeramik und besitzt deutlich erkennbare Kochzonen. Damit die Glaskeramik nicht zu Schaden kommt und lange hält, braucht sie Vorsicht, Pflege und das geeignete Geschirr.

! WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

- Ist die Oberfläche gerissen, ist das Kochfeld abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden (Sicherung ausschalten bzw. herausdrehen). Wasser, das durch Risse ins Innere des Glaskeramikfelds läuft, kann unter Spannung stehen. Unseren Service kontaktieren.

! HINWEIS

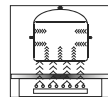
Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Kochfeld kann zu Beschädigungen führen.

- Schweres Geschirr nicht über das Kochfeld schieben. Die Glaskeramik kann zerkratzen.

Besonderheiten induktiver Kochfelder

Wirkungsprinzip



Unterhalb der Glaskeramik-Oberfläche befindet sich eine Spule, die von Strom durchflossen wird und dadurch ein magnetisches Wechselfeld erzeugt. Dieses Wechselfeld induziert in einem darüber platzierten Kochgefäß Wirbelströme, die das Kochgefäß erhitzen. Die Wirbelströme machen also aus dem Kochgefäß selbst einen Wärmegeber. Die Oberfläche der Glaskeramik-Platte heizt sich zwar auf, aber nicht infolge des elektrischen Feldes, sondern durch die Wärme, die vom Topf ausgeht.

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

- Der Ankochvorgang läuft deutlich schneller ab.
- Der Energieverbrauch ist deutlich geringer.
- Mehr Flexibilität: Es wird nur der Teilbereich erhitzt, auf dem tatsächlich das Kochgefäß steht.
- Die Reinigung des Kochfelds fällt leichter, da die Glaskeramik nur durch die Kontaktwärme mit dem Topf erwärmt wird und Verschmutzungen nicht so leicht einbrennen können.

- Höhere Sicherheit: Sobald das Kochgefäß von der Platte genommen wird, schaltet sich die Kochzone automatisch aus. Ohne Kochgefäß lässt sich die Kochzone nicht einschalten.

Geräusentwicklung

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

Mögliche Geräusche:

- Tiefes Brummen wie bei einem Trafo
Dieses Geräusch kann auftreten, wenn eine hohe Leistungsstufe eingestellt ist. Ursache hierfür ist, dass eine hohe Energiemenge vom Kochfeld auf das Kochgerät übertragen wird. Das Geräusch verschwindet oder wird schwächer, sobald die Leistungsstufe vermindert wird.
- Leises Pfeifen
Dieses Geräusch kann auftreten, wenn ein leeres Kochgerät auf eine Kochzone gestellt wird. Es verschwindet, sobald man Wasser oder Lebensmittel in das Kochgerät gibt.
- Prasseln
Dieses Geräusch kann bei Kochgeräten auftreten, die aus Schichten unterschiedlicher Werkstoffe bestehen. Das Geräusch wird durch Schwingungen an den Verbindungen der verschiedenen Werkstoffschichten verursacht.
Dieses Geräusch entsteht im Kochgerät selbst. Es kann sich je nach Art und Menge des zu kochenden Lebensmittels verändern.
- Hohe Pfeiftöne

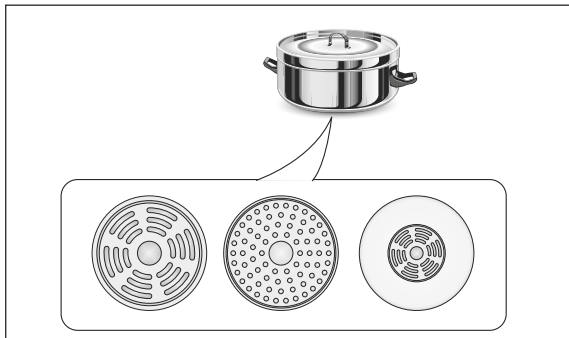
Diese Geräusche können hauptsächlich bei Kochgeräten auftreten, die aus verschiedenen Werkstoffschichten bestehen, und zwar dann, wenn diese bei maximaler Leistungsstufe auf zwei aneinander grenzenden Kochzonen in Betrieb genommen werden. Sie werden geringer, sobald die Leistungsstufe vermindert wird.


- Surren
Beim Kochen auf dem Induktionskochfeld kann, abhängig von Topf, Füllmenge oder Temperatur, ein leicht surrendes Geräusch auftreten.
Bei einigen Töpfen kann dieses Geräusch auftreten, bis sie warm sind, bei anderen erst, wenn sie warm sind; bei einigen nur dann, wenn kaum etwas eingefüllt ist, bei wieder anderen nur, wenn sie ganz gefüllt sind. Das Geräusch kann durchgängig auftreten oder in Intervallen. Es kann beim selben Topf auf der einen Kochzone auftreten, auf der anderen nicht. Sogar bei demselben Topf auf derselben Kochzone kann es sein, dass das Geräusch nicht jedes Mal auftritt. Es kann auftreten, wenn ein bestimmter Topf in einer bestimmten Position auf der Kochzone steht – und beim nächsten Mal wieder nicht.
- Ventilatorgeräusch
Damit die Elektronik im Innern des Kochfelds einwandfrei funktioniert, darf eine bestimmte Umgebungstemperatur nicht überschritten werden. Dazu ist das Kochfeld mit einem Ventilator ausgestattet, der sich – bei diesem Kochfeld – automatisch einschaltet, wenn eine der Kochzonen aktiviert wird, und auch eine Zeit lang weiterläuft, nachdem das Kochfeld ausgeschaltet wurde.
Auch dieses Geräusch ist völlig normal, also kein Hinweis auf einen technischen Defekt oder eine minderwertige Qualität des Produkts.

Das richtige Kochgeschirr



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

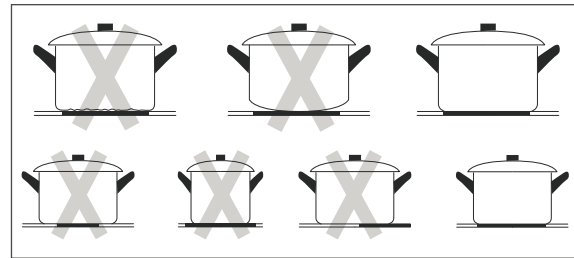


Verwenden Sie am besten ferromagnetisches Geschirr aus emailliertem Stahl, Gusseisen oder spezielles Induktionsgeschirr aus rostfreiem Edelstahl. Ihr Geschirr ist geeignet, wenn der Topf- oder Pfannenboden einen Magneten anzieht. Ungeeignet ist Geschirr aus Edelstahl, Glas, Keramik, Kupfer oder Aluminium.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

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

Nicht verwenden sollten Sie:

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

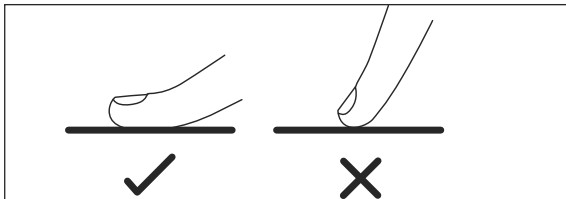


Tipps zum Energiesparen

- 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 der Kochplatte auf und haben dadurch eine bessere Energieleitfähigkeit als Kochgeschirr mit verzogenem oder verbeultem Boden.
- Schalten Sie die Kochstufe rechtzeitig zurück und kochen Sie mit einer möglichst niedrigen Einstellung weiter.
- Kochen Sie, wann immer es möglich ist, mit Schnellkochtöpfen. Dadurch halbiert sich der Garvorgang, und Sie sparen eine Menge Energie.
- Nehmen Sie zum Garen nur so viel Wasser, wie Sie wirklich benötigen. Zur Erwärmung von Wasser ist sehr viel Energie nötig.

Sensoren richtig bedienen

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



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

Bei jeder Berührung eines Sensors ertönt ein akustisches Signal.

Kochzonen-Daten

Kochzone	Kochgeschirrmaße in mm	max. Leistung in W
links hinten	100–200	2000/3200
links vorne	100–200	2000/3200
links gesamt	100/ 220×400	3000/3600
rechts hinten	100–200	2000/3200
rechts vorne	100–200	2000/3200
rechts gesamt	100/ 220×400	3000/3600

Topferkennung

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

Kochfeld ein-/ausschalten

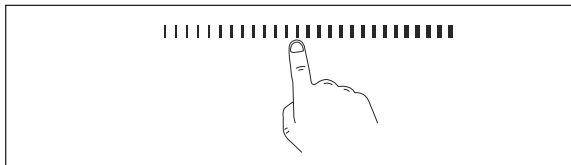


- Um das Kochfeld einzuschalten, berühren Sie den Ein-/Aus-Sensor ① (12) und halten Sie ihn kurz gedrückt. Es ertönt ein Signalton und in allen Anzeigen erscheint „--“. Das Kochfeld befindet sich nun im Standby-Betrieb.
- Um das gesamte Kochfeld auszuschalten, berühren Sie den Ein-/Aus-Sensor ①.

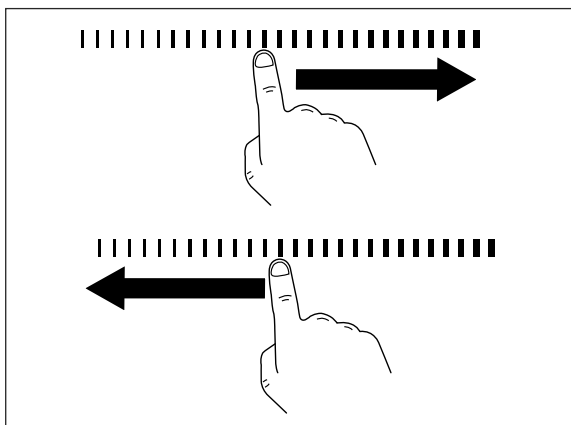
i Wenn Sie innerhalb einer Minute nach dem Einschalten keinen Sensor berühren oder kein geeignetes Kochgeschirr auf die Kochzone stellen, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

Kochzone einschalten und Heizstufe einstellen

Voraussetzung: Das Kochfeld ist eingeschaltet.

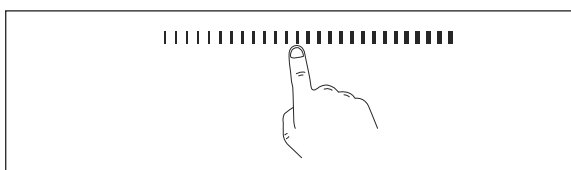


- Um die gewünschte Kochzone einzuschalten, berühren Sie den zugehörigen Kochzonen-Sensor (8). Die Anzeige der Kochzone blinkt und zeigt die Heizstufe „0“.

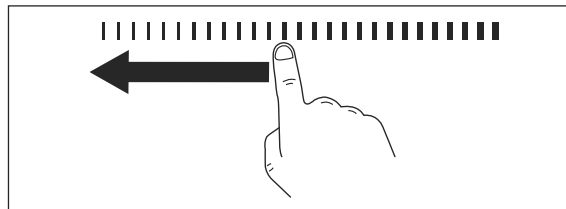


- Um die gewünschte Heizstufe einzustellen, streichen Sie mit dem Finger über den Kochzonen-Sensor, bis die gewünschte Heizstufe angezeigt wird. Wenn die Anzeige der Kochzone konstant leuchtet, ist die Heizstufe eingestellt.

Kochzone ausschalten



- Um die gewünschte Kochzone auszuschalten, berühren Sie den zugehörigen Kochzonen-Sensor (8). Die Anzeige der Kochzone blinkt.



- Streichen Sie mit dem Finger über den Kochzonen-Sensor nach links, bis die Anzeige der Kochzone „0“ angezeigt. Die Kochzone ist nun ausgeschaltet.

Kochzone heizt nicht

Wenn in der Anzeige der Kochzone das Symbol „U“ blinkt, findet kein Heizvorgang statt. Dies kann folgende Ursachen haben:

- Das Kochgeschirr steht nicht auf der richtigen Kochzone.
- Das verwendete Kochgeschirr ist nicht zum Kochen auf Induktionskochfeldern geeignet.
- Das Kochgeschirr ist zu klein oder steht nicht mittig auf der Kochzone.
- Sie haben den Topf von der Kochzone gehoben. Sobald Sie den Topf auf die Kochzone zurückstellen, wird wieder die zuvor eingestellte Heizstufe angezeigt.

Booster-Funktion

! VORSICHT

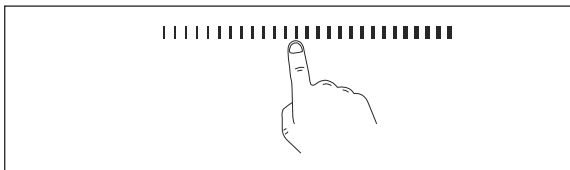
Verbrennungsgefahr!

Das Entfernen des Topfs bzw. der Pfanne von der Kochzone schaltet die Funktion nicht aus.

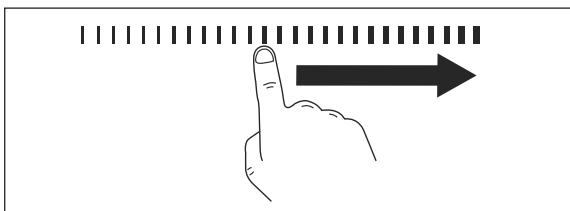
- Zum Ausschalten der Funktion eine andere Heizstufe wählen.

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

Bei aktiver Booster-Funktion heizt die Kochzone 5 Minuten lang mit maximaler Leistung auf. Nach dieser Zeit schaltet die Kochzone wieder auf die ursprüngliche Heizstufe zurück. Falls die ursprüngliche Heizstufe „P“ war, schaltet die Kochzone auf Heizstufe „14“.



1. Berühren Sie den Kochzonen-Sensor (8) für die Kochzone, für die Sie die Booster-Funktion aktivieren möchten. Die Anzeige der Kochzone blinkt.



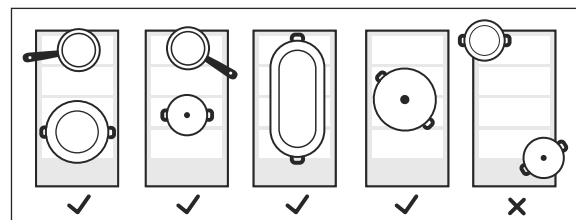
2. Um die Booster-Funktion zu aktivieren, streichen Sie mit dem Finger über den Kochzonen-Sensor ganz nach rechts, bis in der Anzeige „P“ erscheint.
3. Falls Sie die Booster-Funktion wieder deaktivieren möchten, berühren Sie den Kochzonen-Sensor der Kochzone, für die Sie die Booster-Funktion deaktivieren möchten.
4. Streichen Sie mit dem Finger über den Kochzonen-Sensor und stellen Sie eine beliebige Heizstufe ein. Die Booster-Funktion wird deaktiviert. In der Anzeige wird die eingestellte Heizstufe angezeigt.

Die Kombi-Zone als zusammenhängende Kochfläche nutzen

Die linke und rechts Hälfte des Kochfelds können jeweils zu einer zusammenhängenden Kochfläche verbunden werden, die es Ihnen ermöglicht, große Töpfe oder Bräter zu verwenden.

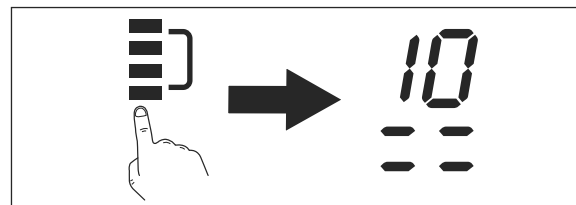
Diese Kochfläche, auf der Sie Kochgeschirr platzieren können, besteht aus vier Induktionsspulen.

Die Teile der Kochfläche, auf denen kein Kochgeschirr platziert ist, werden nach einer Minute automatisch abgeschaltet.



Beachten Sie dabei die korrekte Platzierung des Kochgeschirrs:



- Stellen Sie das Kochgeschirr immer in die Mitte der Kochfläche.
- Achten Sie bei ovalen oder rechteckigen Brätlern darauf, dass sie die Mitte der Kochfläche abdecken.
- Das Kochgeschirr sollte mindestens $\frac{3}{4}$ der Kochfläche bedecken.



1. Berühren Sie den Aktivierungssensor für die linke Kombizone (17) bzw. für die rechte Kombizone (13). In der Anzeige erscheinen vier Striche. Die voreingestellte Heizstufe ist „10“.
2. Um die gewünschte Heizstufe einzustellen, streichen Sie mit dem Finger über den Kochzonen-Sensor (8), bis die gewünschte Heizstufe angezeigt wird.

Wenn die Anzeige der Kochzone konstant leuchtet, ist die Heizstufe eingestellt.

Wenn das Kochgeschirr auf eine andere Position verschoben wird, erkennt die Kochfläche die neue Position und heizt dort mit der gleichen Heizstufe weiter.



3. Um während des Kochvorgangs neues Kochgeschirr auf dem Kochfeld zu platzieren, berühren Sie den entsprechenden Aktivierungssensor für die jeweilige Kombizone  bzw. .
4. Stellen Sie das neue Kochgeschirr auf die Kochfläche und stellen Sie die gewünschte Heizstufe ein.

Die geeignete Heizstufe


Der folgenden Liste können Sie entnehmen, welche Heizstufen für welche Verwendung geeignet sind. Die genaue Einstellung ist jedoch von verschiedenen Faktoren abhängig, z. B. vom Kochgeschirr und von der Art und Menge der Speisen. Deshalb sind Abweichungen möglich.

- 1–2: Vorsichtiges Erwärmen von kleinen Speisemengen; Schmelzen von Schokolade; Butter und empfindlichen Speisen;
Leichtes Köcheln/Sieden;
Langsames Erwärmen.
- 3–5: Wiederaufwärmen von Speisen;
Weiterkochen; Kochen von Reis.
- 6–11: Pfannkuchen zubereiten.
- 12–13: Braten; Sautieren;
Nudeln kochen.
- 14/P: Scharfes Anbraten; Frittieren;
Wasser/Suppe zum Kochen bringen.

Pausenfunktion

Mit der Pausenfunktion unterbrechen Sie den Heizvorgang auf allen Kochzonen. Alle Sensoren bis auf den Tastensperre/Pause-Sensor  (9) und den Ein-/Aus-Sensor  (12) sind während der Pause blockiert und in den Anzeigen erscheint „||||“.

Die Pausenfunktion bleibt maximal 10 Minuten lang aktiv, danach schaltet sich das Kochfeld aus.

- Zur Aktivierung und Deaktivierung der Pausenfunktion berühren Sie den Tastensperre/Pause-Sensor .

Tipps zum Garen

- Beim Ankochen und Anbraten immer die höchste Einstellung wählen.
- Sobald der Topfinhalt kocht und sich Dampf bildet oder das Steak von beiden Seiten braun ist, auf eine niedrigere Stufe schalten.
- Braten über 1 kg am besten im Backofen garen.
- Mit passendem Geschirr und wenig Wasser bzw. Fett garen; das erhält die Vitamine.
- Restwärme der Kochplatten nutzen. Die Wärme reicht für ca. 5–10 Minuten, z. B. zum Quellen von Reis.

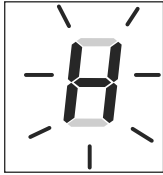
Restwärmeanzeigen

 VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Bei einer Stromunterbrechung erlöschen die Restwärmeindikatoren und zeigen eventuell vorhandene Restwärme nicht weiter an.

- Kochzonen nach einer Stromunterbrechung nicht berühren.



Bei Kochvorgängen überträgt sich die Wärme des Topfes auf die Glaskeramik-Oberfläche der Kochzone, und die Kochzone wird heiß. Die Restwärmeindikatoren zeigen heiße Oberflächen an, um Sie vor Verbrennungen zu bewahren. Das Symbol H zeigt, welche der Kochzone(n) heiß ist.

Der entsprechende Restwärmeindikator leuchtet, sobald die Kochzone beim Aufheizen ca. 50 °C erreicht hat.

Nach dem Ausschalten der Kochzone oder des Kochfelds leuchtet der Restwärmeindikator weiter, solange die Kochzone noch heiß ist. So können Sie noch Restwärme nutzen.

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





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 Heizstufe 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 Heizstufe wieder auf die ursprüngliche Einstellung zurückgesetzt.

Manuelle Leistungsbeschränkung

Es ist möglich, die maximale Leistung des Kochfelds manuell zu begrenzen. Das Kochfeld arbeitet dann nur bis zur maximal eingestellten Leistung.

1. Schalten Sie das Kochfeld ein.
2. Berühren Sie gleichzeitig den Aktivierungssensor für die linke Kombizone  (17) und für die rechte Kombizone  (13). In der Anzeige erscheint „P5“. Standardmäßig ist die Leistungsstufe „P5“ voreingestellt.
3. Um die Leistungsstufe zu ändern, brühren Sie den Plus-Sensor + (11) bzw. den Minus-Sensor – (10).
4. Bestätigen Sie die Eingabe durch gleichzeitiges Berühren der Aktivierungssensoren für die linke Kombizone  und für die rechte Kombizone .

Die neue Leistungsstufe ist eingestellt und das Kochfeld wird ausgeschaltet.


Leistungsstufe	Leistung
P1	2,5 kW
P2	3,5 kW
P3	4,5 kW
P4	5,5 kW
P5	7,2 kW

Betriebsdauerbegrenzung

Zu Ihrer Sicherheit ist jede Kochzone mit einer Betriebsdauerbegrenzung versehen. Falls die Heizstufe 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 Heizstufe eingestellt.

Heizstufe	Dauer der Maximal-Beheizung
1–4	8
5–8	6
9–12	4
13, 14	2

 Zwei Kochzonen in vertikaler Aufstellung bilden gemeinsam ein Paar. Ist die Gesamtleistung bei der Betätigung der Booster-Funktion zu hoch, wird die Heizstufe der anderen Kochzone im Paar automatisch verringert.


Automatische Sicherheitsabschaltung

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


Zusätzliche Funktionen

Das Kochfeld ist mit zusätzlichen Funktionen ausgestattet:


Garen

- Um die Garen-Funktion einzuschalten, berühren Sie den Funktionssensor Garen  (16).
In der Anzeige erscheint „'“.

Schmelzen

- Um die Schmelzen-Funktion einzuschalten, berühren Sie den Funktionssensor Schmelzen  (15).
In der Anzeige erscheint „'“.

Sieden

- Um die Sieden-Funktion einzuschalten, berühren Sie den Funktionssensor Sieden  (14).
In der Anzeige erscheint „'“.



Sie können die zusätzliche Funktion ausschalten, indem sie den entsprechenden Kochzonen-Sensor (8) berühren und eine neue Heizstufe einstellen.




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.

Um die Funktion

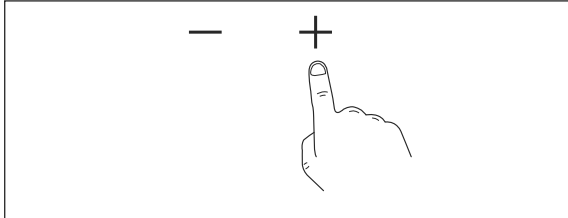
- einzuschalten, berühren Sie den Tastensperre/Pause-Sensor  (9) einige Sekunden lang.
Die Anzeige „L □“ blinkt.
- auszuschalten, berühren Sie erneut den Tastensperre/Pause-Sensor  einige Sekunden lang.
Die Anzeige „L □“ erlischt.

 Wenn die Sicherungsverriegelung eingeschaltet ist, sind alle Sensoren außer dem Ein-/Aus-Sensor  gesperrt. Sie können das Kochfeld im Notfall jederzeit mit dem Ein-/Aus-Sensor  ausschalten.

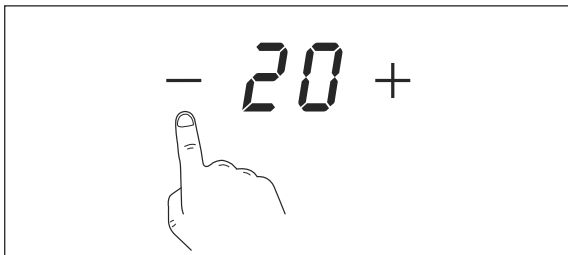
Gerät als Küchenwecker (Timer) benutzen

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

- Das Kochfeld und mindestens eine Kochzone sind eingeschaltet.
- Die Kochzone darf nicht mehr blinken.



1. Berühren Sie den Plus-Sensor + (11). Die Timer-Anzeige blinkt und zeigt den Wert „00“ an.
2. Um die gewünschte Zeit einzustellen, berühren Sie den Plus-Sensor + bzw. den Minus-Sensor - (10). Nach 5 Sekunden leuchtet die Timer-Anzeige konstant und zählt die eingestellte Zeit herunter. Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und die Timer-Anzeige zeigt „--“.



3. Um die Timer-Funktion zwischendurch auszuschalten, berühren Sie den Minus-Sensor - und setzen Sie die Zeit auf den Wert „00“, indem Sie den Minus-Sensor - berührt halten. Die Timer-Anzeige blinkt und leuchtet anschließend konstant „--“.

i Einmaliges Berühren der Sensoren + bzw. - verringert bzw. erhöht die Zeit um 1 Minute. Das Berühren und Halten der Einstellsensoren + bzw. - verringert bzw. erhöht die Zeit um 10 Minuten.

Garzeitbegrenzung einstellen

VORSICHT

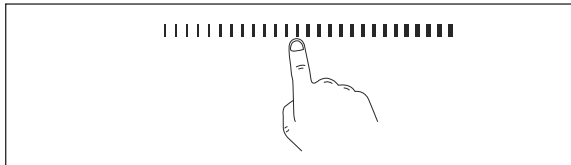
Brandgefahr!

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

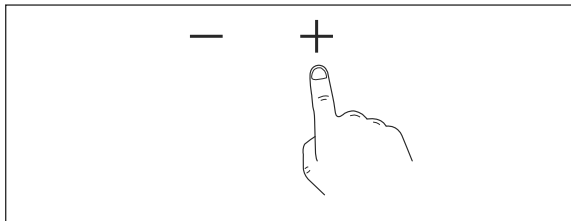
- Stellen Sie sicher, dass Kinder unter 8 Jahren keinen Zugriff auf das Glaskeramik-Kochfeld und kochende Speisen haben, wenn sie unbeaufsichtigt sind.
- Das Aufheben der Garzeitbegrenzung beendet nicht den Garvorgang selbst. Schalten Sie daher stets das Kochfeld bzw. die Kochzone selbst aus, wenn Sie 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!

Garzeitbegrenzung für eine Kochzone

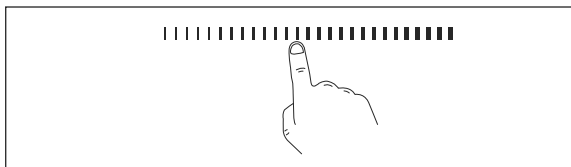
Voraussetzung: Das Kochfeld ist eingeschaltet.



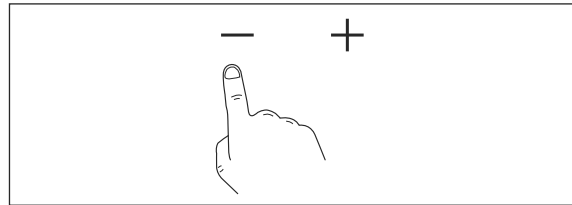
1. Berühren Sie den Kochzonen-Sensor (8) der Kochzone, für die Sie die Garzeitbegrenzung einstellen wollen.
2. Stellen Sie die gewünschte Heizstufe ein.



3. Stellen Sie die gewünschte Garzeitbegrenzung ein, indem Sie den Plus-Sensor + (11) bzw. den Minus-Sensor - (10) berühren, während die Anzeige der Kochzone noch blinkt.
Die Timer-Anzeige blinkt.
Nach 5 Sekunden leuchtet die Timer-Anzeige konstant und zählt die eingestellte Zeit herunter.
Wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signalton und die Timer-Anzeige zeigt „--“.



4. Um die Garzeitbegrenzung zwischen durch auszuschalten, berühren Sie den Kochzonen-Sensor der aktiven Kochzone. Die Anzeige der Kochzone blinkt.



5. Berühren und halten Sie den Minus-Sensor - gedrückt, bis die Timer-Anzeige „00“ anzeigt.

i Einmaliges Berühren der Sensoren + bzw. - verringert bzw. erhöht die Zeit um 1 Minute. Das Berühren und Halten der Einstellsensoren + bzw. - verringert bzw. erhöht die Zeit um 10 Minuten.

i Wenn Sie die eingestellte Zeit zwischendurch ändern möchten, müssen Sie alle Schritte erneut ausführen.

Garzeitbegrenzung für mehrere Kochzonen

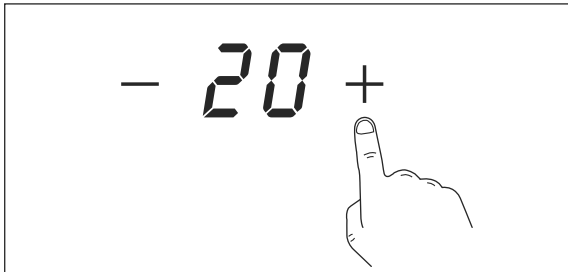
Sie können für alle 4 Kochzonen eine Garzeitbegrenzung einstellen. Dabei können die einzelnen Garzeiten unterschiedlich lang sein.

Die Timer-Anzeige zeigt immer die niedrigste Zeit an, die für eine Kochzone eingestellt wurde.

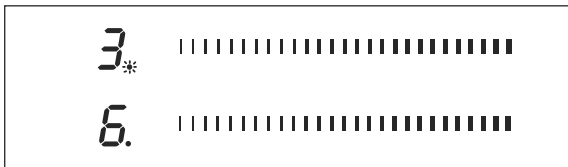
Beispiel: Für die Kochzone 1 wird eine Zeit von 5 Minuten und für die Kochzone 2 eine Zeit von 20 Minuten eingestellt.

Voraussetzung: Das Kochfeld ist eingeschaltet.

1. Stellen Sie die Garzeitbegrenzung für die Kochzone 1 auf 5 Minuten ein (siehe „Garzeitbegrenzung für eine Kochzone“ auf Seite DE-22).
2. Berühren Sie anschließend den Kochzonen-Sensor (8) der Kochzone 2.
3. Stellen Sie die gewünschte Heizstufe ein.
4. Stellen Sie die Garzeitbegrenzung der Kochzone 2 auf 20 Minuten ein.



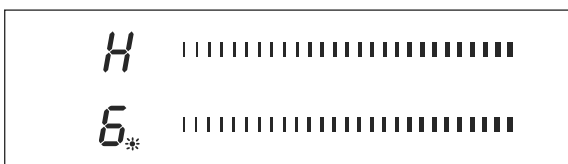
Die Timer-Anzeige zeigt die eingestellte Zeit für die Kochzone 1 an.



Der rote Punkt neben der Anzeige der Kochzonen gibt an, dass eine Garzeitbegrenzung für diese Kochzonen eingestellt wurde.

Ein blinkender Punkt bedeutet, dass die Timer-Anzeige die Garzeitbegrenzung dieser Kochzone anzeigt. Für diese Kochzone ist augenblicklich die niedrigste Garzeitbegrenzung eingestellt.

Durch Berühren des Kochzonen-Sensors wird die Garzeitbegrenzung für die entsprechende Kochzone angezeigt.



Nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone 1 automatisch aus und die Restwärmeanzeige „H“ leuchtet. Neben der Anzeige der Kochzone 2 fängt der rote Punkt an zu blinken.

- 15 +

Die Timer-Anzeige zeigt jetzt die restliche Zeit für die Kochzone 2 an.

Nachdem die eingestellte Zeit abgelaufen ist, schaltet sich die Kochzone 2 automatisch aus und die Restwärmeanzeige „H“ leuchtet.

i Wenn gleichzeitig ein Küchenwecker (Timer) und eine Garzeitbegrenzung eingestellt sind, kann dies dazu führen, dass der rote Punkt neben der Anzeige der Kochzonen nicht blinkt. In diesem Fall ist die geringste Zeit dem Küchenwecker (Timer) zugeordnet und wird entsprechend in der Timer-Anzeige angezeigt.

Kochfeld reinigen und pflegen

! VORSICHT

Verbrennungsgefahr!

Unsachgemäße Reinigung kann zu Verbrennungen führen.

- Die Kochzonen vor dem Reinigen vollständig abkühlen lassen. Ausnahme: Sie wollen zucker- oder stärkehaltige Speisereste, Kunststoffe oder Aluminiumfolien entfernen (siehe weiter unten).

! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

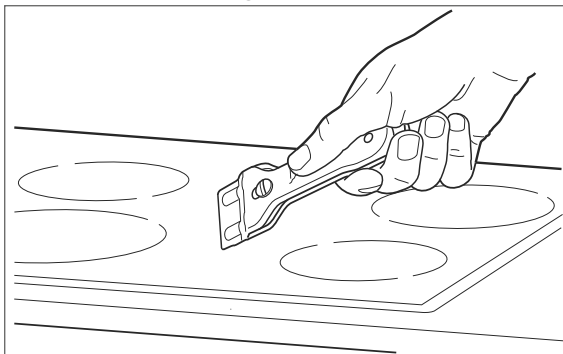
- Zum Reinigen keine scharfen Reinigungsmittel, Scheuermittel, Stahlschwämme, Backofensprays, Hochdruck- oder Dampfreiniger verwenden! Sie können die Oberfläche beschädigen. Hochdruckreiniger können einen Kurzschluss verursachen.

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

Leichte, nicht fest eingebrannte Verschmutzungen

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

Feste, eingebrannte Verschmutzungen



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

Verunreinigungen mit zucker- oder stärkehaltigen Speiseresten, Kunststoff oder Aluminiumfolien entfernen

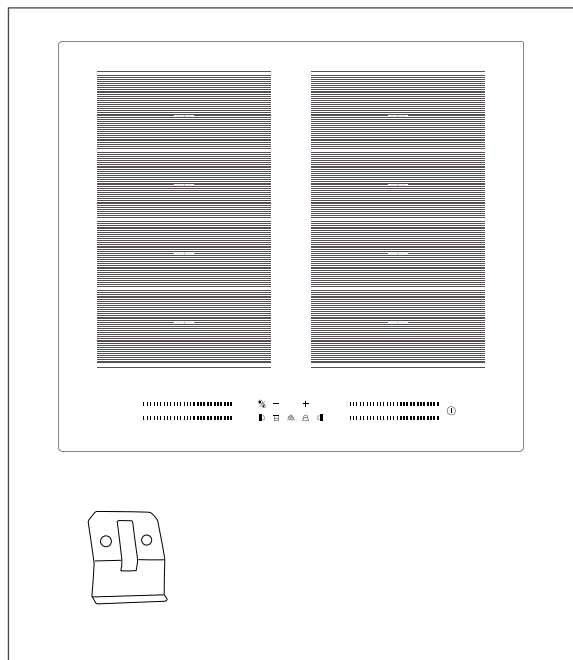
! HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

- Zucker- oder stärkehaltige Speisereste sowie Reste von Kunststoffen oder Aluminiumfolien müssen sofort entfernt werden. Sie können das Kochfeld sonst dauerhaft und irreparabel beschädigen.

- Schützen Sie Ihre Hände vor dem Reinigen z. B. mit Küchenhandschuhen vor Verbrennungen. Entfernen Sie die Verunreinigungen dann mit dem Klingenschaber von der noch heißen Glaskeramik.
- Wenn das Kochfeld abgekühlt ist, können Sie verbliebene Schmutzreste mit einem speziell dafür geeigneten, im Fachhandel erhältlichen Reinigungsmittel entfernen.
- Behandeln Sie das Kochfeld nach dem Reinigen mit einem speziellen Pflegemittel.

Transportieren und Lieferung kontrollieren



1. Das Gerät mithilfe einer Transportkarre oder einer zweiten Person transportieren.
2. Das Gerät vorsichtig auspacken und vorsichtig alle Verpackungsteile, Kunststoffprofile, Klebestreifen und Schaumpolster innen, außen und auf der Geräterückseite entfernen.
3. Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren.

Lieferung

Der Lieferumfang besteht aus

- Einbau-Glaskeramik-Kochfeld mit Anschlusskabel,
- Gebrauchsanleitung,
- Montagematerial; bestehend aus 8 Halteklammern

Transportieren und Auspacken

VORSICHT

Verletzungsgefahr!

Das Gerät ist schwer und unhandlich.

- Beim Transport und beim Einbau die Hilfe einer weiteren Person in Anspruch nehmen.

HINWEIS

Beschädigungsgefahr!

Unsachgemäßer Umgang mit dem Gerät kann zu Beschädigungen führen.

- Beim Auspacken keine spitzen Gegenstände verwenden.
- Backofentür und Türgriff nicht als Trittbrett oder zum Anheben verwenden.

Lieferung kontrollieren

1. Prüfen Sie, ob die Lieferung vollständig ist.
2. Kontrollieren Sie, ob das Gerät Transportschäden aufweist.
3. Sollte die Lieferung unvollständig sein oder das Gerät einen Transportschaden aufweisen, nehmen Sie bitte Kontakt mit unserem Service (siehe „Service“ auf Seite DE-32).

WARNUNG

Stromschlaggefahr!

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

- Nehmen Sie nie ein beschädigtes Gerät in Betrieb.

Netzanschluss – Hinweise für den Installateur



! WARNUNG

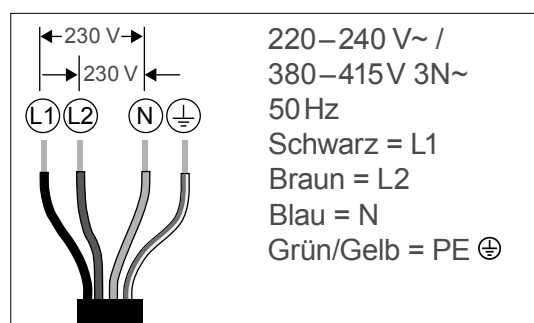
Stromschlaggefahr!

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

- Das Kochfeld darf nur durch autorisierte Fachkräfte, wie unseren Technik-Service, angeschlossen werden (siehe Seite DE-32). 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.

Netzanschlussleitung anschließen

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



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

Anschlussbedingungen

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

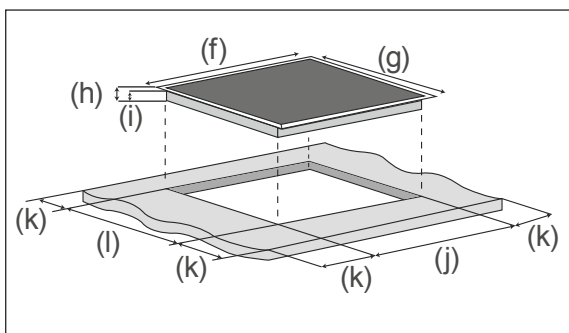
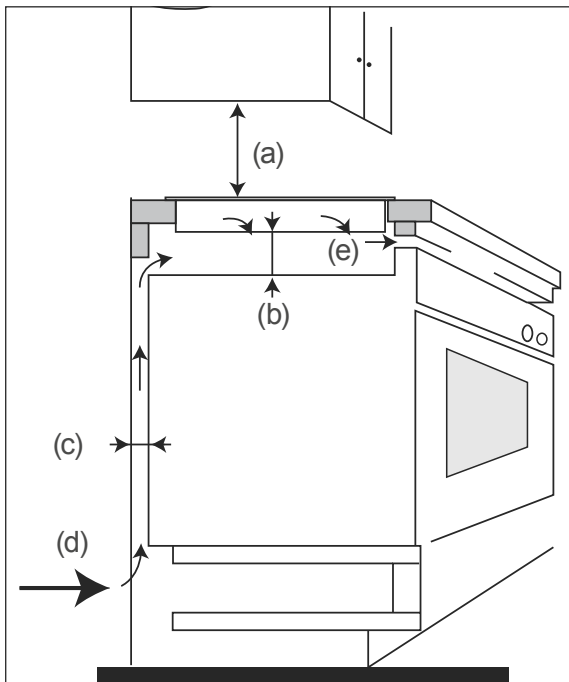
Einbau

Wichtige Benutzer-Information

Das Glaskeramikkochfeld 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.

(e)	≥ 5 mm
(f)	590 mm
(g)	520 mm
(h)	56 mm
(i)	52 mm
(j)	561–564 mm
(k)	≥ 50 mm
(l)	481–484 mm

Voraussetzungen



(a)	≥ 760 mm
(b)	≥ 50 mm
(c)	≥ 20 mm
(d)	Lufteinlass

Montageort

- Die Einbaumöbel müssen Beläge haben und die verwendeten Kleber müssen hitzebeständig sein (100 °C). Ist das nicht der Fall, so kann dies zur Verformung oder Ablösung der Belagfläche führen.
- Bauen Sie das Kochfeld nicht direkt neben einem Kühl- oder Gefrierschrank ein. Durch die Wärmeabgabe steigt dessen Energieverbrauch unnötig.

Mindestabstände

Um einen sicheren Betrieb zu gewährleisten, muss die Elektronik des Kochfeldes gekühlt werden. Deshalb müssen bei der Montage alle Mindestabstände eingehalten werden:

(a) Der Abstand zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube muss mindestens 760 mm betragen.

(b) Zur ausreichenden Kühlung muss das Kochfeld vom Rest des Einbauschranks/des Backofens durch eine horizontale Sicherungsplatte aus Holz getrennt sein. Der Freiraum zwischen Kochfeldboden und Sicherungsplatte muss mindestens 50 mm hoch sein. Eventuell vorhandene Seitenwände oder Schubladenkästen müssen Sie entsprechend aussägen beziehungsweise ausbauen.

(c) Die Lüftungszufuhr unterhalb des Kochfeldes muss durch einen mindestens 20 mm großen Freiraum mit Kaltluftzufuhr (d) gewährleistet sein.

(e) An der Vorderseite des Küchenschrankes/Backofens muss ein mindestens 5 mm großer Freiraum vorhanden sein.

(k) Das Kochfeld muss an allen Seiten von mindestens 50 mm Arbeitsplatte umrahmt werden.

Arbeitsplatte

Die Arbeitsplatte muss

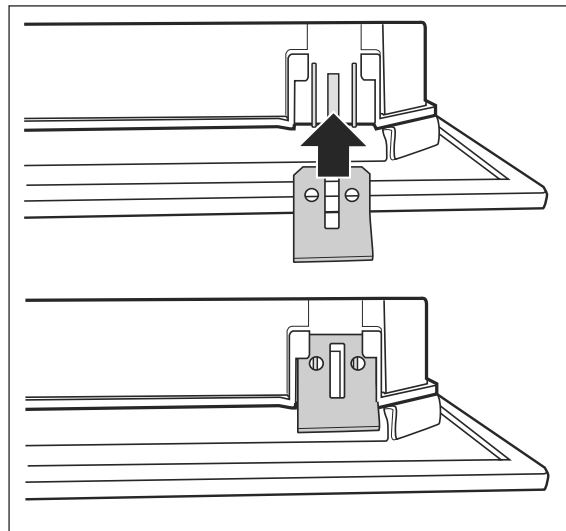
- mindestens 30 mm dick sein.
- $(f)+2 \times (k)$ mindestens 690 mm breit sein.
- $(g)+2 \times (k)$ mindestens 620 mm tief sein.
- waagrecht liegen und an der Wandseite gegen überlaufende Flüssigkeiten abgedichtet sein.

Arbeitsplatte vorbereiten

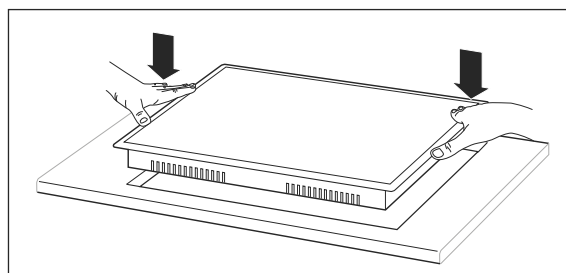
- Sägen Sie einen Ausschnitt in die Arbeitsplatte mit den Maßen
 - (j) 560–564 mm Breite,
 - (l) 480–484 mm Tiefe.
 Wenn bereits ein Kochfeld eingebaut war, muss dessen Ausschnitt dieselben Abmaße haben.

Kochfeld einsetzen

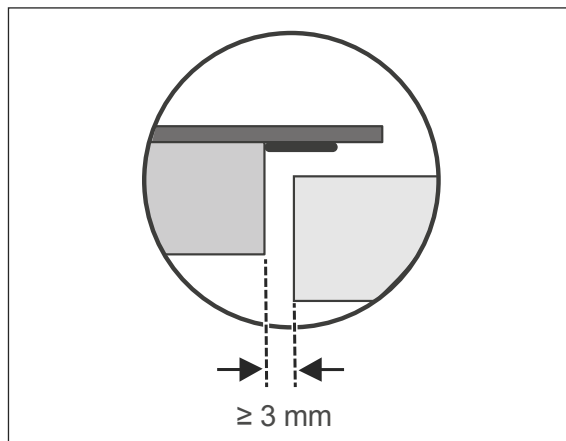
1. Nehmen Sie das Kochfeld aus der Verpackung.
2. Entfernen Sie alle Schutz- und Verpackungsmaterialien.
3. Drehen Sie das Kochfeld um und legen Sie es mit der Unterseite nach oben auf eine weiche, saubere Oberfläche, z. B. die Verpackung. Anderenfalls kann das Kochfeld zerkratzen.

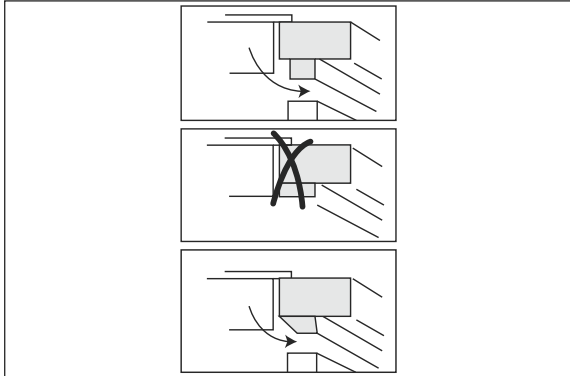


4. Stecken Sie die beiliegenden Halteklammern mit dem kurzen, abgewinkelten Ende in die dafür vorgesehenen Schlitze auf der Unterseite des Kochfelds.



5. Setzen Sie das Kochfeld mit dem Sensorfeld nach vorne in den Ausschnitt der Arbeitsplatte.





6. Setzen Sie das Kochfeld so ein, dass der Luftauslass (m) von ≥ 3 mm nicht behindert wird.
7. Drücken Sie das Kochfeld kräftig an.
8. Führen Sie vor der ersten Benutzung des Kochfelds eine gründliche Reinigung durch (siehe „Kochfeld reinigen und pflegen“ auf Seite DE-23).


Problembehandlung


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

WARNUNG

Stromschlaggefahr bei unsachgemäßer Reparatur!

Niemals versuchen, das defekte – oder vermeintlich defekte – Gerät selbst zu reparieren. Sie können sich und spätere Benutzer in Gefahr bringen. Nur autorisierte Fachkräfte dürfen diese Reparaturen ausführen.

Bedienfeld reagiert nicht auf Eingaben.	Kochfeld wurde nicht eingeschaltet. <ul style="list-style-type: none"> • Kochfeld mit dem Ein-/Aus-Sensor  einschalten. Sensor kürzer als 1 Sekunde berührt. • Sensor etwas länger berühren. • Sensor abgedeckt/verschmutzt. • Bedienfeld reinigen.
Bedienfeld schaltet sich ab.	Nach dem Einschalten erfolgte länger als 60 Sekunden keine Eingabe. <ul style="list-style-type: none"> • Kochfeld einschalten und gleich eine Eingabe vornehmen.
Das Gerät kann nicht eingeschaltet werden, das Bedienfeld bleibt dunkel.	Die Stromzufuhr ist unterbrochen. <ul style="list-style-type: none"> • Prüfen Sie die Sicherung für den Herd am Sicherungskasten in der Wohnung. • Verständigen Sie im Zweifelsfall unseren Service.
Die Sensoren reagieren nicht.	Die Sicherungsverriegelung ist eingeschaltet. <ul style="list-style-type: none"> • Schalten Sie die Verriegelungsfunktion aus (siehe „Verriegelungsfunktion (Kindersicherung)“ auf Seite DE-20).
Die Sensoren reagieren schlecht.	Ein Wasserfilm liegt auf den Sensoren. <ul style="list-style-type: none"> • Reinigen und trocknen Sie das Sensorfeld. Sie berühren die Sensoren nicht ausreichend. • Berühren Sie die Sensoren immer mit der ganzen Fingerkuppe, nicht nur mit der Fingerspitze.
Das Kochfeld schaltet sich unerwartet ab. Ein Signalton ertönt und eine Fehlermeldung erscheint im Bedienfeld.	Technischer Fehler. <ul style="list-style-type: none"> • Notieren Sie sich die Fehlermeldung, die auf dem Sensorfeld erscheint, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und wenden Sie sich an unseren Service.
Die Glaskeramikoberfläche ist zerkratzt.	Es wurde Kochgeschirr mit scharfen Kanten genutzt. <ul style="list-style-type: none"> • Verwenden Sie ausschließlich geeignetes Kochgeschirr ohne scharfe Kanten. Es wurden falsche Reinigungsmittel verwendet. <ul style="list-style-type: none"> • Reinigen und pflegen Sie die Glaskeramikoberfläche mit einem speziellen Pflegemittel (siehe „Kochfeld reinigen und pflegen“ auf Seite DE-23).

Das Kochgeschirr wird nicht heiß und im Display erscheint die Anzeige  .	Das Kochgeschirr wird nicht erkannt, weil es nicht für Induktionskochfelder geeignet ist. Wählen Sie geeignetes Kochgeschirr aus. Das Kochgeschirr wird vom Induktionskochfeld nicht erkannt, weil es zu klein für die gewählte Kochzone/Kombizone ist oder nicht mittig auf der Kochzone/Kombizone steht.
Bei hoher Heizstufe erzeugt das Kochgeschirr Pfeiftöne.	Diese Geräusche sind der Konstruktion von Induktionskochgeschirr geschuldet und stellen keinen Defekt dar. Bei Reduktion der Heizstufe sollten diese Geräusche aufhören.
Das Kochgeschirr macht ein prasselndes oder surrendes Geräusch.	Diese Geräusche sind der Konstruktion von Induktionskochgeschirr geschuldet und stellen keinen Defekt dar.

Fehlercode	Mögliche Ursachen, Lösungen und Tipps
E1/E2/E3/E4/E7/C1	Defekter Temperatursensor • Kontaktieren Sie unseren Service.
EU	Verbindungsfehler zwischen Anzeige und Hauptplatine. • Kontaktieren Sie unseren Service.
EL/EH	Falsche Netzspannung • Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung und kontaktieren Sie unseren Service.
C3	Einer der Hitzesensoren in der Glaskeramikplatte misst zu hohe Temperatur. Falsches Kochgeschirr. • Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Kontrollieren Sie das Kochgeschirr. Schalten Sie dann das Gerät wieder ein.
C2	Einer der Hitzesensoren in der Verschaltung misst zu hohe Temperatur. • Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist. Kontrollieren Sie das Kochgeschirr. Schalten Sie dann das Gerät wieder ein.

Service

Bitte beachten!

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

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

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

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

Gerätebezeichnung	Modell	Bestellnummer
hanseatic Induktionskochfeld	HHI6FFBAF-GP	46766738

Beratung, Bestellung und Reklamation

Wenden Sie sich bitte an die Produktberatung Ihres Versandhauses, wenn

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

Reparaturen und Ersatzteile

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

Kunden in Deutschland

Wenden Sie sich 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.

Abfallvermeidung, Rücknahme und Entsorgung

Abfallvermeidung

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

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

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

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

Kostenlose Altgeräte-Rücknahme

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

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

Entsorgung

Elektro-Altgeräte umweltgerecht entsorgen



Elektrogeräte enthalten Schadstoffe und wertvolle Ressourcen.

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

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

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

Daten löschen nicht vergessen!

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

Batterien und Akkus, Lampen und Leuchtmittel

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



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

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

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

Die Rückgabe von Batterien und Akkus ist unentgeltlich.

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

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

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

Batterien und Akkus bitte nur in entladene Zustand abgeben!

Verwenden Sie wenn möglich Akkus anstelle von Einwegbatterien.

*) gekennzeichnet mit:

Cd = Cadmium,

Hg = Quecksilber und Pb = Bl

Verpackung



Unsere Verpackungen werden aus umweltfreundlichen, wiederverwertbaren Materialien hergestellt:

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



Sollten es Ihre räumlichen Verhältnisse zulassen, empfehlen wir Ihnen, die Verpackung zumindest während der Garantiezeit aufzubewahren. Sollte das Gerät zur Reparatur eingeschickt werden müssen, ist es nur in der Originalverpackung ausreichend geschützt.

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

Produktinformation gemäß VO (EU) Nr. 66/2014

Modellkennung	HHI6FFBAF-GP
Art der Kochmulde	elektrisch
Anzahl der Kochflächen	2
Heiztechnik	Induktionskochflächen
<u>Maße</u> Kochfläche rechts Kochfläche links	L 22,0 cm, W 37,6 cm L 22,0 cm, W 37,6 cm
<u>Energieverbrauch</u> Kochfläche rechts Kochfläche links	190,8 Wh/kg 192,4 Wh/kg
Energieverbrauch Kochmulde	191,6 Wh/kg

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

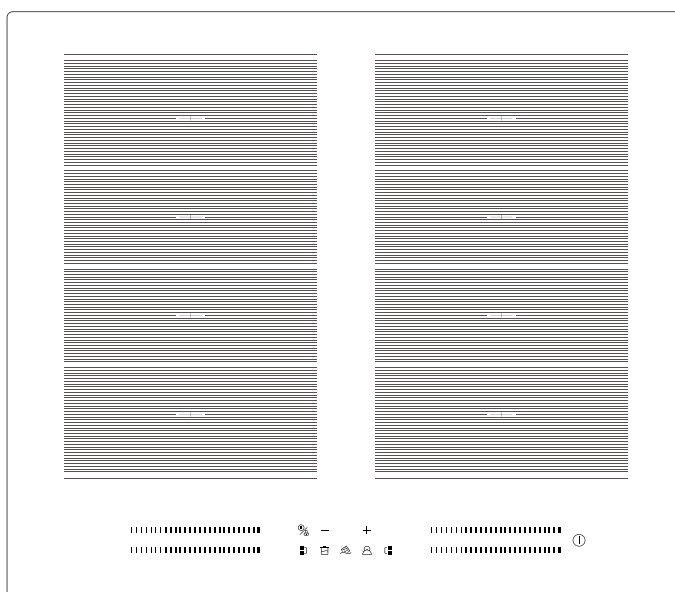
Technische Daten

Bestellnummer	46766738
Gerätebezeichnung	Induktions-Kochfeld
Modell	HHI6FFBAF-GP
Bemessungsaufnahme	7200 W
Bemessungsspannung	220-240 V ~ / 380 - 415 V 3N ~
Frequenz	50/60Hz
Gerätemaße Kochfeld (Höhe × Breite × Tiefe)	56 mm × 590 mm × 520 mm
max. Ausschnittmaß (Breite × Tiefe)	560 mm x 480 mm
Dicke der Arbeitsplatte	28 mm
Gewicht	12,9 kg



HHI6FFBAF-GP

hanseatic



User manual

Induction hob

Manual/version:
2201-00394/20220704
Order no.: 46766738
Reproduction, even of ex-
cerpts, is not permitted!

Table of contents

Explanation of terms and symbols . . .	EN-3	Locking function (child safety function)	EN-19
Explanation of terms	EN-3	Using the appliance as a kitchen timer	EN-19
Explanation of symbols	EN-3	Setting the cooking time limit	EN-20
Intended use	EN-4	Cleaning and maintaining the hob .	EN-21
Safety notices	EN-5	Moving and checking package contents	EN-23
Risks to children and certain groups of individuals	EN-5	Moving and unpacking	EN-23
Electrical safety	EN-6	Delivery	EN-23
Safety when handling heat-generating appliances	EN-7	Check the delivery	EN-23
Protecting food	EN-7	Connection to the power supply – notes for the installer	EN-24
Safe handling of glass ceramic induction hobs	EN-8	Connection requirements	EN-24
Appliance parts and control elements	EN-10	Connecting the power cord	EN-24
Hob	EN-10	Installation	EN-25
Control panel	EN-10	Important user information	EN-25
Using and caring for the hob	EN-11	Requirements	EN-25
Requirements for safe use	EN-11	Preparing food	EN-26
Handling glass ceramic correctly . .	EN-11	Installing the hob	EN-26
Special features of inductive hobs .	EN-11	Troubleshooting	EN-27
The right cookware	EN-13	Service	EN-29
Tips for saving energy	EN-13	Advice, order and complaint	EN-29
Using the sensors correctly	EN-14	Repairs and spare parts	EN-29
Cooking zone data	EN-14	Waste prevention, free return and disposal	EN-30
Pot recognition	EN-14	Waste prevention	EN-30
Switching the hob on and off	EN-14	Free return of old electrical appliances	EN-30
Switching the cooking zone on and setting the heat level	EN-15	Disposal	EN-30
Switching off cooking zones	EN-15	Packaging	EN-31
Cooking zone is not heating	EN-15	Product fiche concerning Regulation (EU) No. 66/2014	EN-32
Booster function	EN-15	Technical specifications	EN-33
Using the mixed zone as one connected cooking area	EN-16		
The suitable heat setting	EN-17		
Pause function	EN-17		
Cooking tips	EN-17		
Residual heat indicators	EN-17		
Automatic reduction in performance	EN-18		
Manual power restriction	EN-18		
Operating time limit	EN-18		
Automatic safety switch-off	EN-18		
Additional functions	EN-19		

Explanation of terms and symbols



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

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

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

Explanation of terms

The following signal terms can be found in this user manual.

WARNING

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

CAUTION

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

NOTICE

This signal term warns against possible damage to property.

Explanation of symbols



This symbol refers to useful additional information.



Hot surface

Intended use

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.

This appliance is intended for cooking and frying foods.

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

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

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

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

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

Do not make any technical changes to the appliance.

Safety notices

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

Risks to children and certain groups of individuals

WARNING

Risk of suffocation for children!

Children can become entangled in the packaging film or swallow small parts and suffocate.

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

Risk of burns for children!

The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements.

- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

CAUTION

Risk of injury!

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

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

Electrical safety

WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Only use the appliance indoors. Do not use in wet rooms or in the rain.
- Note that the appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not operate or continue to operate the appliance if
 - it shows visible signs of damage, for example, the mains cable is defective;
 - starts smoking or there is a burning smell;
 - it makes unusual sounds.

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

- Connection to the mains supply may be made only by an authorised electrician approved by the local energy supply company (see “Service” chapter). Unauthorised persons may not connect the appliance to the mains supply. You can endanger your life and that of subsequent users! This also applies to disconnection from the power supply and dismantling the old appliance.
- Since all poles of the appliance cannot be disconnected from the mains via an accessible disconnecting device, an all-pole disconnecting device in accordance with overvoltage category III must be connected within

the house installation with at least 3 mm contact clearance.

- Before accessing the terminals, switch off all supply circuits and secure them against being switched on again (switch off/unscrew fuses).
- Supply cord
 - Lay out the supply cord in such a way that it does not become a trip hazard.
 - Do not kink or pinch the supply cord or lay it over sharp edges.
 - Do not extend or modify the mains cable.
 - Keep the mains cable and mains plug away from naked flames and hot surfaces.
 - If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid hazards.
- Do not put any objects in or through the housing openings and also make sure that children cannot insert any objects through them.
- Never attempt to repair defective appliances yourself. You can put your own and future users’ lives in danger. Only authorised specialists are allowed to carry out this repair work.
- Never open the housing.

Safety when handling heat-generating appliances

CAUTION

Risk of burns!

The appliance and its accessible parts become hot during use.

- Please avoid touching the heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- Do not touch hot parts. Always protect hands with oven gloves or pot holders when working on the hot appliance. Only use dry oven gloves or potholders. Wet textiles are better heat conductors and can cause steam burns.

Fire hazard!

Improper handling when operating the appliance can lead to fire.

- Do not connect to a multi-socket extension cable or a multi-socket plug.
- If you are preparing food with alcohol, do not leave the cooker unattended! The food may spontaneously ignite.
- Do not cover the appliance with blankets, cloths or similar, as these objects may become hot and catch fire.
- If a fire starts, immediately turn all dials/switches/buttons/sensors to "off" or "0" and switch off the automatic circuit breakers and/or unscrew the fuses. To extinguish the fire, use a suitable fire extinguisher with the designation "F" or a fire blanket.
- Once the fire has been extinguished, have the appliance checked by our service.

Protecting food

CAUTION

Health hazard!

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

- Clean the appliance regularly and remove any traces of food leftovers immediately.
- Particularly with poultry and dishes containing fresh egg, and when warming up meals, ensure that the food is fully cooked through to kill off all pathogens (e.g. salmonella).

Acrylamide may be carcinogenic. Acrylamide is produced when starch is exposed to excessive heat, e.g. in biscuits, toast, bread, potatoes (French fries, crisps/chips).

- Keep cooking times as short as possible.
- Only brown the food slightly, do not allow it to brown too much.
- Cut larger-sized fries and then bake at maximum of 180 °C.
- When frying potatoes using raw potato discs or frying potato fritters in a frying pan, it is better to use margarine (with a minimum fat content of 80 %) or oil with a little margarine instead of pure oil.
- Brushing baked goods with egg whites or egg yolks helps to reduce the formation of acrylamides.

Safe handling of glass ceramic induction hobs

WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock (switch off or unscrew the fuse). Contact our service department.
- Do not allow objects to fall onto the glass ceramic. Even small objects may cause a great deal of damage if they come into contact with glass ceramic in a punctiform manner.
- Note that a steam cleaner is not to be used. Steam could get through cracks into live electrical components of the hob and cause short-circuiting.

CAUTION

Risk of injury for children!

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

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

Risk of burns!

Even with induction hobs, the cooking zones get very hot during operation and will remain hot after they are switched off. This residual heat is indicated by the residual heat indicator.

- Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.
- After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector. If you only remove the pot from the cooking zone, the zone will be reactivated as soon as a pot or other object made of ferromagnetic material is placed on it.
- Caution in the event of a power cut: residual heat may not be indicated.
- Allow the oven to cool down completely before cleaning.
Exception: Remove sugary or starchy contaminants, plastic or aluminium foil from the hot glass ceramic immediately using a standard sharp scraper. While doing so protect the hands from burns with oven gloves or pot holders.

Danger of fire!

Unsupervised cooking on the hob with grease and oil can be dangerous and can cause fires.

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

Risk of injury!

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

- Wear protective gloves when unpacking and installing the hob.

Health hazard for persons with a pacemaker!

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

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

! NOTICE

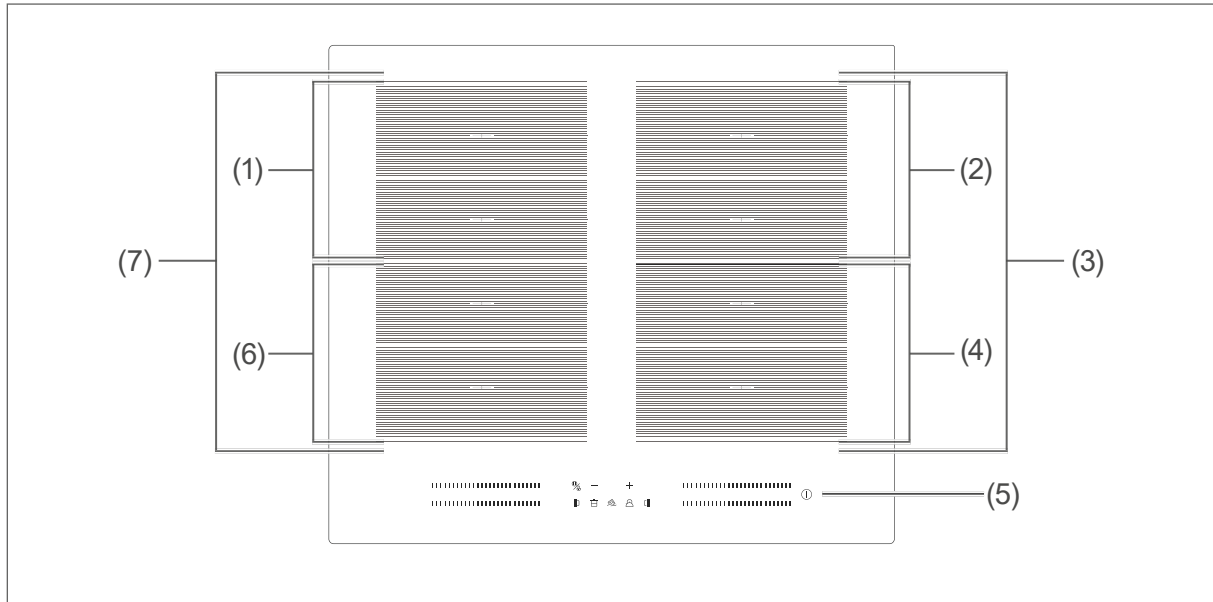
Risk of damage!

Improper use may damage the appliance or cooking utensils.

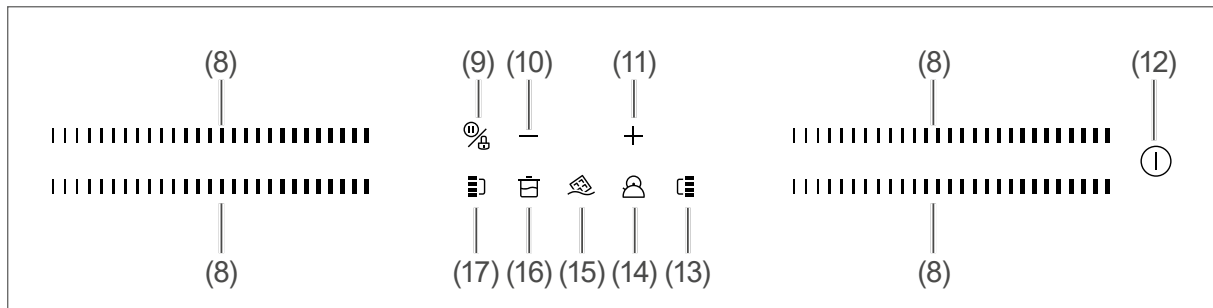
- Wipe the glass ceramic surface and the base of the pots before use to remove any dirt that may cause scratches.
- Do not push heavy pans across the hob; this may scratch the glass ceramic.
- Do not use any aluminium foil or plastic containers to cook on the cooking zones, as they can melt.
- Never use the hob as a work surface or a storage area. Otherwise, materials sensitive to heat, such as plastic dishes, could become damaged.
- Immediately remove sugary or starchy food particles and residues of plastics or aluminium foil. Otherwise, these may cause permanent and irreparable damage to the hob.
- Clean and maintain the hob regularly with a special care product containing a special impregnating oil for hobs. Such products can be found in specialist shops.
- Do not use any harsh abrasive detergents, scouring agents, abrasive powder or steel sponges; they can scratch the surface and damage the glass.
- Do not place any magnetisable objects (such as credit cards) near or on the hob, as they may be damaged by the electromagnetic field.

Appliance parts and control elements

Hob



Control panel



- | | |
|-----------------------------|---|
| (1) Upper left hob | (10) Minus sensor |
| (2) Upper right hob | (11) Plus sensor |
| (3) Right mixed zone | (12) On/Off sensor |
| (4) Lower right hob | (13) Activation sensor right mixed zone |
| (5) Control panel | (14) Boiling function sensor |
| (6) Lower left hob | (15) Melting function sensor |
| (7) Left mixed zone | (16) Cooking function sensor |
| (8) Cooking zone sensor | (17) Activation sensor left mixed zone |
| (9) Key lock / pause sensor | |

Using and caring for the hob

Requirements for safe use

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

Handling glass ceramic correctly

Your hob is made of glass ceramic and has clearly recognisable cooking zones. In order to ensure that the glass ceramic lasts a long time and is not damaged, it is essential to care for and maintain the hob and to use the correct cookware.

WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock (switch off or unscrew the fuse). Contact our service department.

NOTICE

Risk of damage!

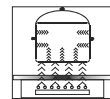
Improper handling of the hob may result in damage.

- Do not push heavy cookware across the hob. The glass ceramic may become scratched.
- Wipe the hob and the base of the pots prior to use to wipe away any dirt which may cause scratches.

- Use the hob as a work surface or to place objects on only once it has completely cooled off. Otherwise, materials sensitive to heat, such as plastic dishes, could become damaged.

Special features of inductive hobs

Operating principle



A coil with an electric current running through it is located beneath the glass ceramic surface that generates a magnetic alternating field.

This alternating field induces eddy currents in cookware placed on the cooking surface and thereby heats the cookware. The eddy currents therefore turn the cookware into a source of heat itself. Although the surface of the glass ceramic hob heats up, this is not as a result of the electric field, but as a result of the heat that emanates from the pot.

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

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

Noise emission

An induction hob can make noises when in use. None of these noises are due to technical errors, nor are they a sign of poor quality. They are related to the induction technology and do not negatively affect the cookware or hob.

Possible noises:

- Low humming noise like a transformer
This noise can occur when a high power level is used, because the cause of this is that a large amount of energy is transferred from the hob to the cooking device. The noise disappears or dissipates as soon as the power setting is reduced.
- Quiet whistling
Quiet whistling can occur when empty cookware is placed on a cooking zone. It disappears as soon as water or food is placed in the cooking device.
- Crackling
This noise can occur when cooking appliances have layers made of different materials. The noise is caused by vibrations at the joints of the different material layers. This noise occurs in the cooking device itself. The sound may change depending on the type and quantity of the food being cooked.
- High-pitched whistling sounds
These noises mainly occur when cookware made of different layers of material are used on two adjacent cooking zones at maximum power. The noise disappears or dissipates as soon as the power setting is reduced.
- Whirring
Depending on the pot, volume or temperature, a slight whirring noise may occur when cooking on the induction hob. With some pots, this noise may only arise while they are heating up, and with others, only once they are warm; in some, the noise will arise only when the fill level is very low and in others, only when they are completely filled. The noise may be continuous or may occur at intervals. It can occur in the same pot on one cooking zone, but

not on another. Even when using the same pot on the same cooking zone, the noise may not occur every time. It may occur when a specific pot is in a certain position on the cooking zone – and may not occur again the next time.

- Fan noise

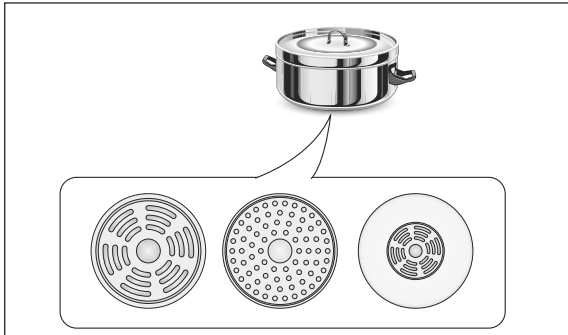
A certain ambient temperature must not be exceeded in order for the electronics inside the hob to work properly. For this reason the hob is equipped with a fan, which – in this hob – switches on automatically when one of the cooking zones is activated, and which continues to run for some time after the hob has been switched off.


This noise is likewise completely normal and is not an indication of a technical fault or of poor product quality.

The right cookware



Use only cookware that is suitable for induction hobs. Look for the induction symbol on the bottom of the cookware or on the cookware packaging.

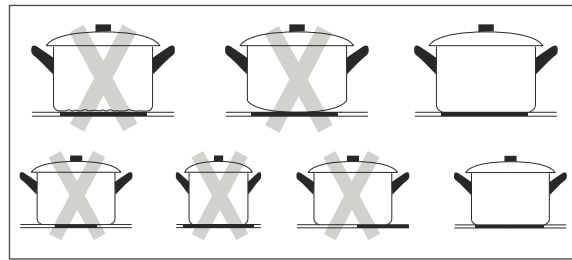


It is best to use ferromagnetic crockery made of enamelled steel, cast iron or special stainless-steel induction crockery. Your cookware is suitable if the pot or pan bottom can attract a magnet. Cookware made of stainless steel, ceramic, copper or aluminium is not suitable. The hob does not recognise these materials. The following symbol  will be displayed if you try to use them on the cooking zone/area. If the cookware is suitable, the heat setting will be displayed instead.

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

You should not use:

- dented or bulging pots,
- pots with a rough base,
- pans with a rounded base,
- coated cookware that is scratched inside,
- too large or too small cookware.

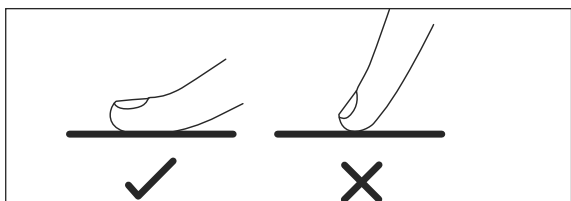


Tips for saving energy

- 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 solid plate and therefore conduct energy more easily than cookware with a warped or dented base.
- Turn the heat level down in time and continue to cook at the lowest possible setting.
- Always use pressure cooking saucepans whenever possible. This will halve the cooking process and you will save a lot of energy.
- Only use as much water as you really need to cook the food. A lot of energy is required to warm up water.

Using the sensors correctly

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



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

When a sensor is touched, an acoustic signal will sound.

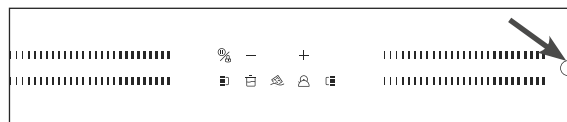
Cooking zone data

Cooking zone	Cookware dimensions in mm	max. output in W
Rear left	100-200	2000/3200
Front left	100-200	2000/3200
Entire left	100/ 220×400	3000/3600
Rear right	100-200	2000/3200
Front right	100-200	2000/3200
Entire right	100/ 220×400	3000/3600

Pot recognition

Pot recognition is installed in the cooking zones. Pot recognition ensures that the cooking zones will be activated only if there is a pot with a ferromagnetic base or another object made of the same kind of metal located there. The cooking zone becomes inactive as soon as the pot or the magnetic object is removed.

Switching the hob on and off

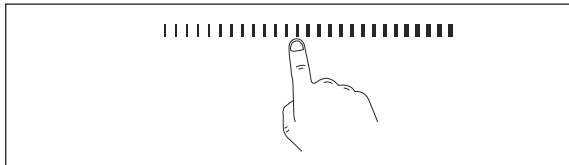


- To switch off the hob, touch the On/Off sensor ① (12) and hold it down briefly. A beep will sound and “—” will appear on all displays. The hob is now in standby mode.
- To switch the entire hob off, touch the On/Off sensor ①.

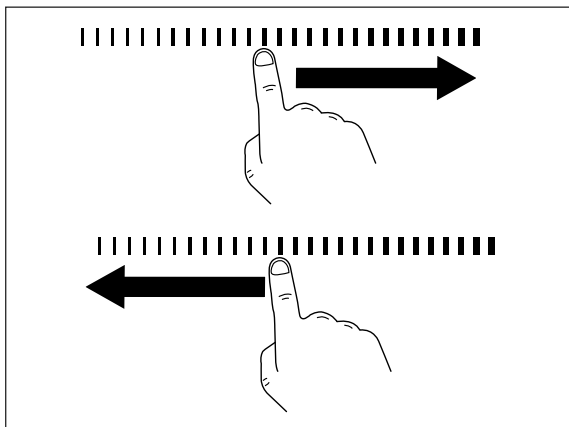
i If you do not press a sensor or do not place suitable cookware on the cooking zone within one minute of switching the hob on, the hob will switch off automatically.

Switching the cooking zone on and setting the heat level

Requirement: The hob is switched on.

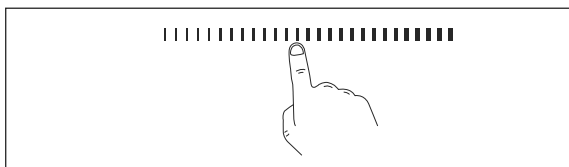


1. To switch on a cooking zone, touch the respective cooking zone sensor (8). The cooking zone indicator will flash and show the heat level "0".

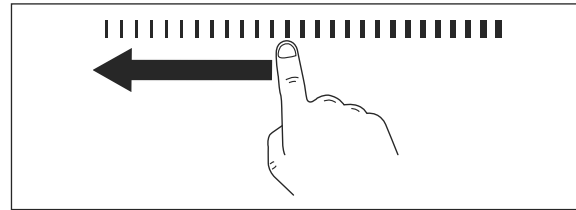


2. To set the desired heat level, swipe your finger over the cooking zone sensor until the desired heat level is displayed. Once the cooking zone indicator is constantly lit, the heat level is set.

Switching off a cooking zone



1. To switch off a cooking zone, touch the respective cooking zone sensor (8). The cooking zone indicator will flash.



2. Swipe your finger to the left over the cooking zone sensor until the cooking zone display shows "0". The cooking zone is now turned off.

Cooking zone is not heating

If the "0" symbol flashes in the cooking zone indicator, there is no heating. This may be caused by the following:

- The cookware is not placed on the correct cooking zone.
- The cookware being used is not suitable for induction hobs.
- The cookware is too small or is not centred on the cooking zone.
- You lifted the pot from the cooking zone. As soon as you replace the pot on the cooking zone, the previously selected heat setting will be displayed again.

Booster function

CAUTION

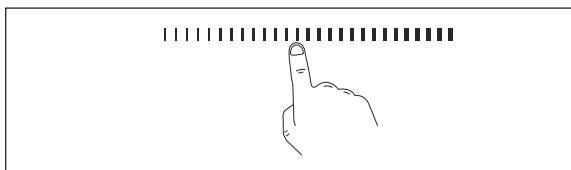
Risk of burns!

Removing the pot/pan from the cooking zone will not switch off the function.

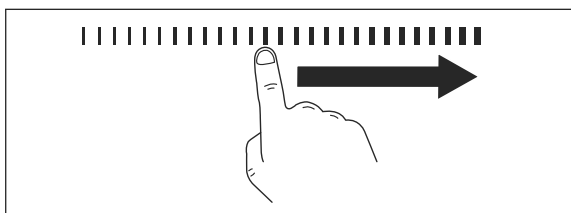
- Select another heating level to switch off the function.

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

When the booster function is active, the cooking zone heats up at maximum power for 5 minutes. After this time, the cooking zone returns to the original heat setting. If the original heat setting was “1”, the cooking zone heats up to heat setting “14”.



1. Touch the cooking zone sensor (8) of the cooking zone for which you would like to activate the booster function. The indicator for that cooking zone will flash.



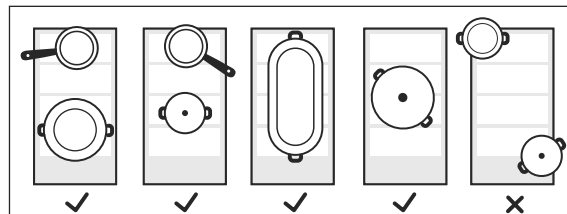
2. To activate the booster function, swipe your finger over the cooking zone sensor all the way to the right until “P” appears on the display.
3. If you would like to deactivate the booster function, touch the sensor of the cooking zone for which you would like to deactivate the booster function.
4. Swipe your finger over the cooking zone sensor and set the heat level you want. The booster function is deactivated. The display shows the set heat level.

Using the mixed zone as one connected cooking area

The left and right halves of the hob can each be joined to form a continuous cooking surface, which allows for the use of large pots or roasters.

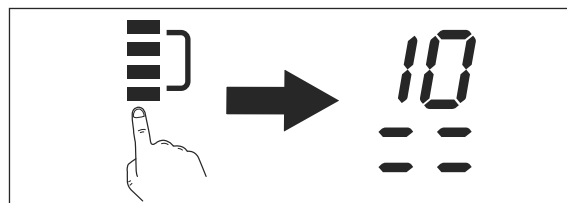
This cooking surface, on which you can place cookware, consists of four induction coils.





If no cookware is placed on a certain section of the cooking surface, the section will be switched off automatically after one minute.



Please observe the correct positioning of the cookware:

- Always place the cookware in the middle of the cooking area.
- For oval or rectangular roasting pans, ensure that they cover the centre of the cooking area.
- The cookware should cover at least $\frac{3}{4}$ of the cooking area.





1. Touch the activation sensor for the left mixed zone  (17) or for the right mixed zone  (13). Four dashes will appear on the display. The preset heat level is “14”.
2. To set the desired heat level, swipe your finger over the cooking zone sensor (8) until the desired heat level is displayed. Once the cooking zone indicator is constantly lit, the heat level is set. If the cookware is shifted to another position, the hob will recognise the new position and continue to heat there at the same heat level.
3. To place new cookware on the hob during the cooking, touch the corresponding activation sensor for the respective mixed zone  or .
4. Place the new cookware on the cooking surface and set the desired heat level.

The suitable heat setting


The following list shows which heating settings are suitable for which use. The exact setting depends, however, on various factors, such as the type of cookware and the quantity of food. For this reason, variations are possible.

- 1–2: Careful heating of small amounts of food; melting of chocolate; butter and delicate foods; light simmering/boiling; slow heating.
- 3–5: Reheating food; continuing cooking; cooking rice.
- 6–11: Cooking pancakes.
- 12–13: Roasting; sautéing; cooking noodles.
- 14/P: Searing; deep frying; bringing water/soup to the boil.

Pause function

You can use the pause function to interrupt the heating process on all cooking zones. When the pause function is activated, all sensors except the key lock/pause sensor  (9) and the On/Off sensor  (12) will be locked and “| | | |” will appear on the displays.

The pause function will remain active for no longer than 10 minutes, after which the hob will switch itself off.

- To activate and deactivate the pause function, touch the key lock/pause sensor .

Cooking tips

- To sear and parboil food, always select the highest setting.
- As soon as the contents of the pot have started to cook and steam is forming or the steak is brown on both sides, you can turn the heat down to a lower setting.

- Roasts weighing more than 1 kilogram are best cooked in the oven.
- Use the right dishes and a little water/oil to cook; this helps to preserve the vitamins.
- Use the residual heat of the solid plates. The heat suffices for approx. 5–10 minutes, e.g. to soak rice.

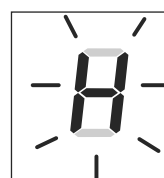
Residual heat indicators

CAUTION

Risk of burns!

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

- Do not touch the cooking zones after a power failure.



During cooking processes, the heat from the pot is transferred to the glass ceramic surface of the cooking zone, and the cooking zone becomes hot. The residual heat indicators show which surfaces are hot to protect you from burns. The H symbol indicates which of the cooking zones are hot.

The corresponding residual heat indicator will light up as soon as the cooking zone has reached approx. 50 °C when heating up.

After switching off the cooking zone or the hob, the residual heat indicator will light up as long as the cooking zone is still hot. You can therefore still use residual heat.

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







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 heating 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 heating level will once again be restored to the original setting.

Manual power restriction

The maximum power output of the hob can be limited manually. The hob will then only operate up to the maximum power setting.

1. Switch on the hob.
2. Touch at the same time the activation sensor for the left mixed zone  (17) and for the right mixed zone  (13).
“P5” will appear on the display. The default power level preset is “P5”.
3. To change the power level, touch the Plus sensor  (11) or the Minus sensor  (10).
4. Confirm the entry by touching at the same time the activation sensors for the left mixed zone  and for the right mixed zone .

The new power level is now set and the hob is switched off.


Power level	Power
P1	2.5 kW
P2	3.5 kW
P3	4.5 kW
P4	5.5 kW
P5	7.2 kW

Operating time limit

For your safety, all of the cooking zones are equipped with an operating time limiter. If the heating level hasn't been changed for a longer period of time (see the following table), the cooking zone switches off automatically and the residual heat indicator is activated.

The maximum operating time is set in accordance with the most recently selected heat setting.

Heat setting	Maximum heating duration
1–4	8
5–8	6
9–12	4
13, 14	2

 Two cooking zones in a vertical position form a pair together. If the total power is too high when the booster function is activated, the heating level of the other cooking zone in the pair is automatically reduced.


Automatic safety switch-off

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


Additional functions

The hob is equipped with additional functions:


Cooking

- To switch on the cooking function, touch the cooking function sensor  (16).
“ ” will appear on the display.

Melting

- To switch on the melting function, touch the melting function sensor  (15).
“ ” will appear on the display.

Boiling

- To switch on the boiling function, touch the boiling function sensor  (14).
“ ” will appear on the display.



You can switch off the additional function by touching the corresponding cooking zone sensor (8) and setting a new heat level.




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.

To

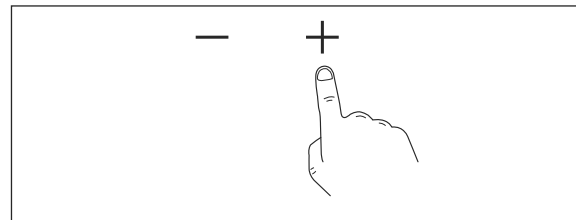
- turn on the function, touch the key lock/pause sensor  (9) for a few seconds. The “L” indicator will flash.
- turn off the function, touch the key lock/pause sensor  again for a few seconds. The “L” indicator will go out.




 If the safety lock is switched on, all sensors apart from the On/Off sensor  are locked. If required, you can switch off the hob at any time using the On/Off sensor .

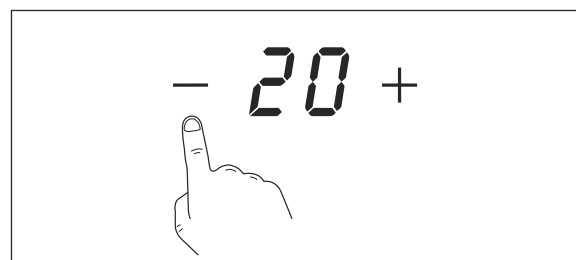
Using the appliance as a kitchen timer



You can use the appliance's timer function as a kitchen timer. In this case, set the time without selecting a cooking zone.






- The hob and at least one cooking zone must be switched on.
- The cooking zone must not flash any longer.



1. Touch the Plus sensor  (11).
The timer indicator will flash and show the value “00”.
2. To set the desired time, press the Plus sensor  or the Minus sensor  (10).
After 5 seconds, the timer indicator will be constantly illuminated and will count down the set time.
Once the set time has elapsed, a beep will sound and the timer indicator will show “--”.



3. To switch off the timer function in the interim, touch the minus sensor  and set the time to “00” by continuing to press the Minus sensor .
- The timer indicator will flash and then light up constantly with “--”.

 Each touch of the sensors  or  reduces or increases the time by 1 minute. Touching and holding the sensors  or  reduces or increases the time by 10 minutes.

Setting the cooking time limit

CAUTION

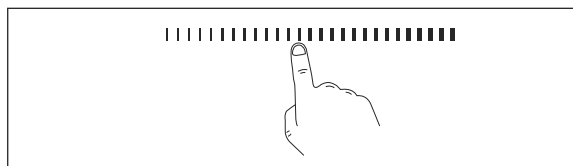
Fire hazard!

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

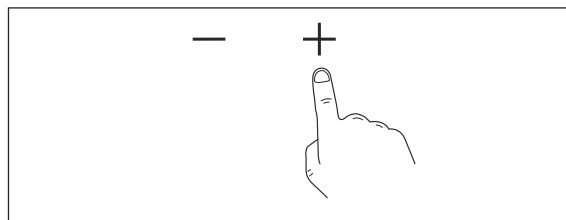
- Make sure that children aged 8 years or less do not have access to the glass ceramic hob and food which is cooking if unsupervised.
- Cancelling the cooking time limit does not end the cooking process itself. You should therefore always switch off the hob or the cooking zone if you want to stop a cooking 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. The food may spontaneously ignite.
- Cover the cookware with a lid immediately if the food inside is burning!
- Never attempt to extinguish burning oil or fat with water!

Cooking time limit for one cooking zone

Requirement: The hob is switched on.



1. Touch the cooking zone sensor (8) of the cooking zone for which you want to set the cooking time limit.
2. Set the desired heat level.

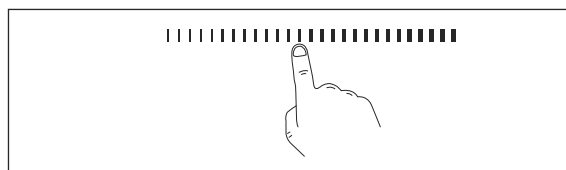


3. Set the desired cooking time limit by pressing the Plus sensor + (11) or the Minus sensor - (10) while the cooking zone indicator is still blinking.

The timer indicator will flash.

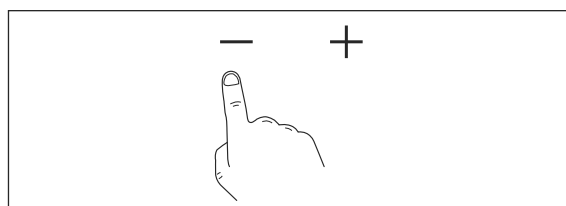
After 5 seconds, the timer indicator will be constantly illuminated and will count down the set time.

Once the set time has elapsed, a beep will sound and the timer indicator will show "—".





4. To switch off the cooking time limit in the interim, touch the cooking zone sensor of the active cooking zone.

The indicator for that cooking zone will flash.



5. Touch and hold the Minus sensor - until the timer indicator shows "00".

 Each touch of the sensors + or - reduces or increases the time by 1 minute. Touching and holding the sensors + or - reduces or increases the time by 10 minutes.

 If you would like to amend the set time in the interim, you will need to repeat all of the steps.

Cooking time limits for several cooking zones

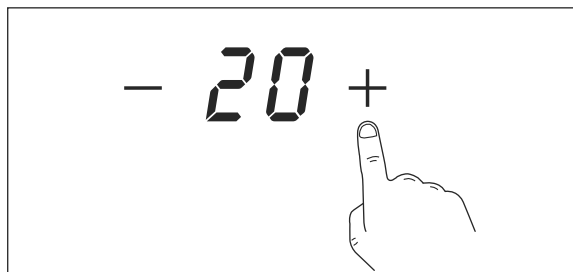
You can set a cooking time limit for all 4 cooking zones. The individual cooking times can be of different lengths.

The timer indicator always shows the lowest time set for a cooking zone.

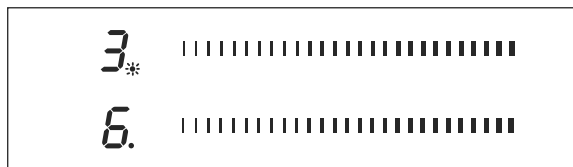
Example: For cooking zone 1, a time of 5 minutes is set; for cooking zone 2, a time of 20 minutes is set.

Requirement: The hob is switched on.

1. Set the cooking time limit for cooking zone 1 to 5 minutes (see "Cooking time limit for one cooking zone" on page EN-20).
2. Then touch the cooking zone sensor (8) for cooking zone 2.
3. Set the desired heat level.
4. Set the cooking time limit for cooking zone 2 to 20 minutes.



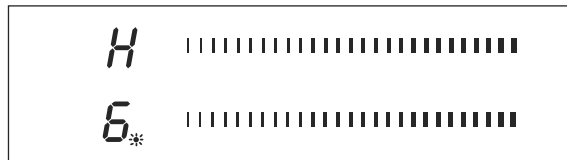
The timer indicator will show the time you have set for cooking zone 1.



The red dot next to the cooking zone indicator shows that a cooking time limit has been set for these cooking zones.

A flashing dot means that the timer indicator is showing the cooking time limit for this cooking zone. For this cooking zone, the lowest cooking time limit is currently set.

Touching a cooking zone sensor will display the cooking time limit for the corresponding cooking zone.



Once the set time has elapsed, cooking zone 1 will switch off automatically and the residual heat indicator "H" will light up. The red dot will start to flash next to the indicator for cooking zone 2.

- 15 +

The timer indicator will now show the remaining time for cooking zone 2.

Once the set time has elapsed, cooking zone 2 will switch off automatically and the residual heat indicator "H" will light up.

i If a kitchen timer and a cooking time limit are set at the same time, this may result in the red dot next to the cooking zone indicator not flashing. In this case, the lowest time is assigned to the kitchen timer and is shown accordingly in the timer indicator.

Cleaning and maintaining the hob

CAUTION

Risk of burns!

Improper handling may lead to burns.

- Allow the cooking zones to cool completely before cleaning. Exception: If you would like to remove food residues containing sugar or starch, plastic or aluminium foil (see below).

! NOTICE

Risk of damage!

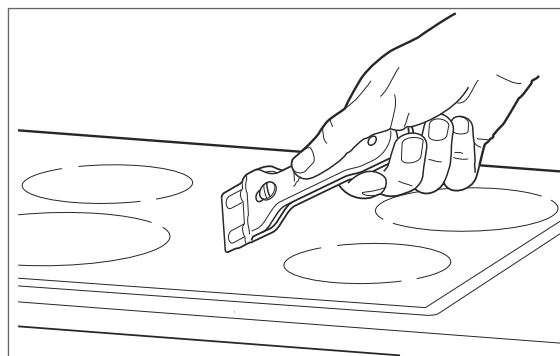
- For cleaning purposes, do not use any harsh cleaning agents or scouring powders, steel wool, oven sprays, steam cleaners or high-pressure cleaners! They can damage the surface. High-pressure cleaners can cause a short circuit.

- Clean and maintain the hob regularly with a special care product containing a special impregnating oil for glass ceramic hobs. Such products can be found in specialist shops.

Slight soiling which is not burnt on

- After the appliance has cooled, use a damp cloth with no cleaning agent to wipe away dirt. Then dry the surface with a soft cloth to prevent lime stains.
- Light-coloured stains with a pearly tint (aluminium residues, e.g. from aluminium foils) can be easily removed with a cleaning agent specially designed for this purpose and available from specialist dealers.

Hard, baked-on dirt



- Tough stains can be most easily removed after cooling using a blade scraper. Cleaning agents designed especially for this purpose can also be found in specialist shops. Finally, wipe the surface with a damp cloth.
- Treat the hob with a special care product after cleaning.

Remove soiling with food residues containing sugar or starch, plastic or aluminium foil.

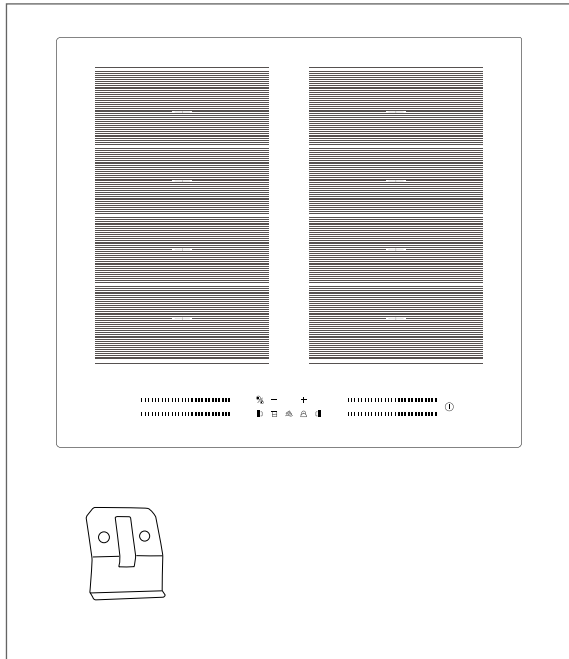
! NOTICE

Risk of damage!

- Food residues containing sugar or starch as well as residues of plastics or aluminium foils must be removed immediately. Otherwise, these may cause permanent and irreparable damage to the hob.

- Put protection on your hands before cleaning, for example, oven mitts to protect against burns. Then use the blade scraper to remove the dirt from hot glass ceramic.
- Once the hob has cooled down, you can remove residues using a specially designed cleaning product which is available from specialist shops.
- Treat the hob with a special care product after cleaning.

Moving and checking package contents



1. Transport the appliance using a dolly or with a second person.
2. Carefully unpack the appliance and remove all packaging, plastic moulding, adhesive strips and foam padding from the inside, outside and back of the appliance.
3. If you have sufficient space, we recommend retaining the packaging, at least during the warranty period.

Delivery

The package contains

- Built-in glass ceramic hob with connection cable,
- User manual,
- Installation materials, consisting of 8 retaining clamps” “

Moving and unpacking

CAUTION

Risk of injury!

The appliance is heavy and bulky.

- Get another person to help with moving and installation.

NOTICE

Risk of damage!

Improper handling of the appliance may result in damage.

- Do not use sharp objects to unpack the appliance.
- Do not use the oven door and door handle as a step or for lifting.

Check the delivery

1. Check that the delivery is complete.
2. Check whether the appliance was damaged during transit.
3. If the delivery is incomplete or the appliance shows signs of damage in transit, please contact our service department (see “Service” on page EN-29).

WARNING

Risk of electric shock!

Touching live parts may result in severe injury or death.

- Never use a damaged appliance.

Connection to the power supply – notes for the installer

WARNING

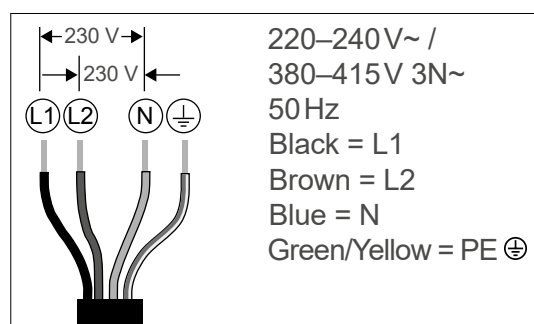
Risk of electric shock!

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

- The hob may only be connected by authorised professionals, such as our technical service (see page EN-29). This also applies when disconnecting from the power supply and dismantling the old appliance. Unauthorised persons may not establish a connection to the power supply. You can endanger yourself and subsequent users!
- Since all poles of the appliance cannot be disconnected from the mains via an accessible disconnecting device, an all-pole disconnecting device in accordance with overvoltage category III must be connected within the house installation with at least 3 mm contact clearance; this includes fuses, miniature circuit breakers and protective devices.

Connecting the power cord

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



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

Connection requirements

- The hob is designed for alternating current 220–240 V~/380–415 V 3N~/50 Hz.
- A separate power supply is required.
- The hob may be connected only with the pre-installed power cable of type H07RN-F with a conductor cross-section of at least 4 × 2.5 mm².
- When connecting the appliance, VDE requirements and the “Technical connection requirements” must be observed.
- Contact protection must be guaranteed.

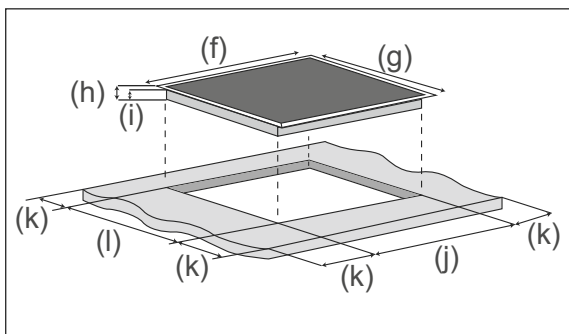
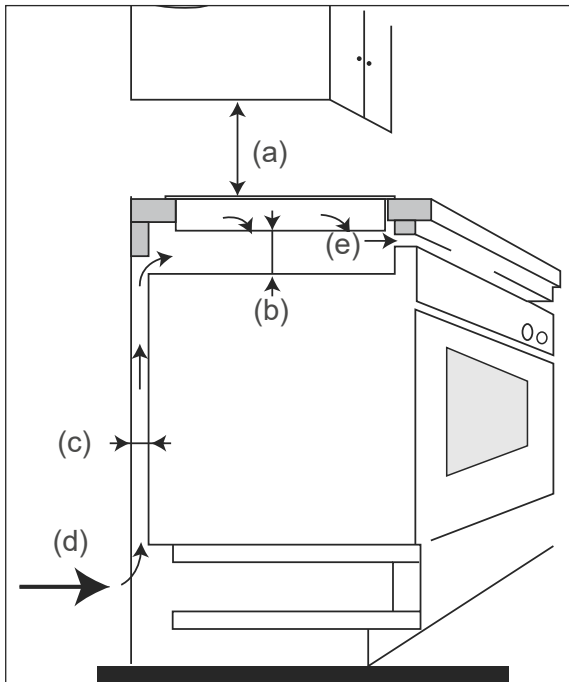
Installation

Important user information

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

- (f) 590 mm
- (g) 520 mm
- (h) 56 mm
- (i) 52 mm
- (j) 561–564 mm
- (k) ≥ 50 mm
- (l) 481–484 mm

Requirements



- (a) ≥ 760 mm
- (b) ≥ 50 mm
- (c) ≥ 20 mm
- (d) Air inlet
- (e) ≥ 5 mm

Installation site

- The built-in furniture must have coverings and the adhesives used must be heat-resistant (100 °C). If this is not the case, this can lead to deformation or detachment of the covering surface.
- Do not install the hob directly next to a refrigerator or freezer. This will increase its energy consumption unnecessarily due to heat emission.

Minimum distances

Hob electronics must be able to cool down in order to ensure safe operation. That is why all minimum clearances must be adhered to during installation:

- (a) The distance between the hob and the extractor hood must be at least 760 mm.
- (b) To ensure sufficient cooling, the hob must be separated from the rest of the built-in unit/oven by a horizontal fixing plate made out of wood. A free space measuring at least 50 mm in height must be kept between the hob and the fixing plate. You may need to saw off or remove existing side walls or drawers.
- (c) The air vent below the hob must have a free space of at least 20 mm to ensure the supply of cold air (d).
- (e) At least 5 mm of free space must be kept on the front of the kitchen cabinet/oven.
- (k) The hob must be surrounded by at least 50 mm of worktop on all sides.

Worktop

The worktop must be

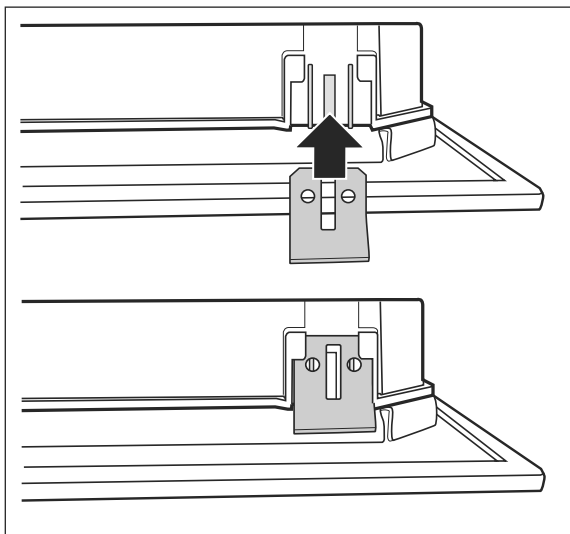
- a minimum of 30 mm thick.
- $(f)+2\times(k)$ a minimum of 690 mm wide.
- $(g)+2\times(k)$ a minimum of 620 mm deep.
- positioned horizontally, and it should be sealed against any overflowing liquids on the wall side.

Preparing food

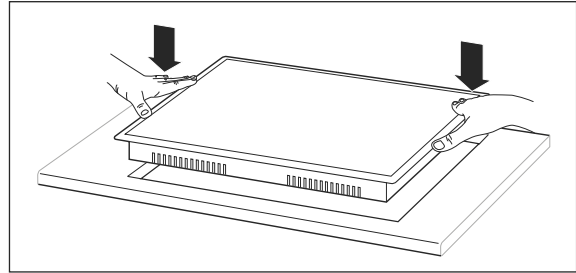
- Saw a recess into the worktop with the dimensions
 - (j) 561–564 mm width,
 - (l) 481–484 mm depth.
 If a hob was already installed, the recess cut for it must have the same dimensions.

Installing the hob

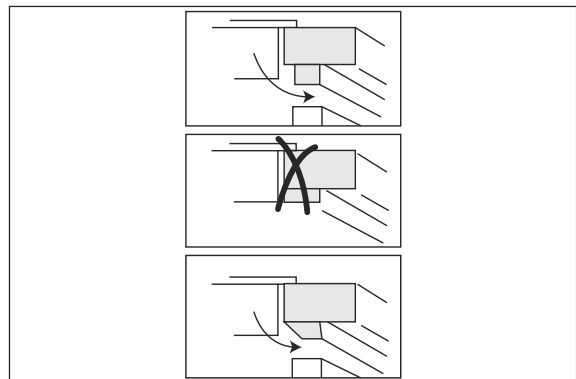
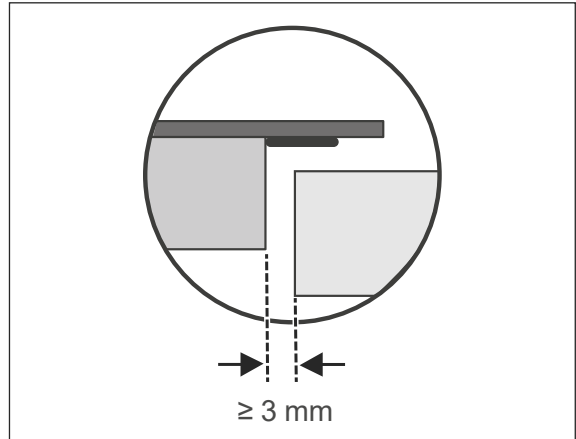
1. Remove the hob from the packaging.
2. Remove all protective and packaging materials.
3. Turn the hob over and place it upside down on a soft, clean surface, for example the packaging. Otherwise the hob could be scratched.



4. Insert the short, angled end of the two enclosed retaining clips into the slots provided on the underside of the hob.



5. Place the hob, with the sensor panel facing forward, into the worktop recess.



6. Position the hob so that the air outlet (m) of ≥ 3 mm is not obstructed.
7. Firmly press against the hob.
8. Clean the hob thoroughly before its first use (see „Cleaning and maintaining the hob“ on page EN-21).

Troubleshooting

Malfunctions can occur in all electrical appliances. This does not necessarily mean there is a defect in the appliance. For this reason, please check the tables to see if you can correct the malfunction.

WARNING

Risk of electric shock in case of improper repair!

Never try to repair a defective or suspected defective appliance yourself. You can put your own and future users' lives in danger. Only authorised specialists are allowed to carry out this repair work.

The control panel is not responding to inputs.	The hob did not switch on. <ul style="list-style-type: none"> Switch the hob on using the On/Off sensor ①. The sensor was touched for less than 1 second. <ul style="list-style-type: none"> Touch the sensor for a little longer. The sensor was obscured/dirty. <ul style="list-style-type: none"> Clean the control panel.
The control panel switches itself off.	There was no input for longer than 60 seconds after switching on. <ul style="list-style-type: none"> Switch the hob on and enter an input immediately.
The appliance cannot be switched on; the control panel remains dark.	The power supply has been interrupted. <ul style="list-style-type: none"> Check the fuse for the stove in the fuse box in the apartment. In case of doubt, inform our service department.
The sensors do not react.	The safety lock is now enabled. <ul style="list-style-type: none"> Switch off the lock function (see "Locking function (child safety function)" on page EN-19).
The sensors respond poorly.	There is a film of water over the sensors. <ul style="list-style-type: none"> Clean and dry the sensor field. You are not pressing the sensors sufficiently. <ul style="list-style-type: none"> Always touch the sensors with your entire fingertip, not just the very end of the finger.
The hob switches off unexpectedly. You will hear a beep and an error message will appear in the control panel.	Technical error. <ul style="list-style-type: none"> Take note of the error message that appears on the sensor field, disconnect the appliance from the power supply and contact our service department.
The glass ceramic surface is scratched.	Cookware with sharp edges has been used. <ul style="list-style-type: none"> Only use suitable cookware without sharp edges. The wrong cleaning product was used. <ul style="list-style-type: none"> Clean and maintain the glass ceramic surface with a special cleaner (see "Cleaning and maintaining the hob" on page EN-21).

The cookware does not heat up and U appears on the display.	The cookware is not recognised because it is not suitable for induction hobs. Select suitable cookware. The induction hob does not recognise the cookware because it is too small for the selected cooking zone/mixed zone or because it is not centred on the cooking zone/mixed zone.
The cookware emits a whistling sound when on a high heat setting.	These noises arise due to the design of the induction cookware and do not indicate a defect. If you reduce the heat setting, these noises should stop.
The cookware makes a crackling or whirring noise.	These noises arise due to the design of the induction cookware and do not indicate a defect.

Error code	Possible causes, solutions and tips
E1/E2/E3/E4/E7/C1	Defective temperature sensor • Contact our service department.
EU	Connection error between display and motherboard. • Contact our service department.
EL/EH	Wrong mains voltage • Disconnect the appliance from the power supply and contact our service department.
C3	One of the heat sensors in the glass ceramic hob measures excessive temperature. Incorrect cookware. • Wait until the appliance has cooled down. Inspect the cookware. Then switch the appliance back on again.
C2	One of the heat sensors in the circuitry measures excessive temperature. • Wait until the appliance has cooled down. Inspect the cookware. Then switch the appliance back on again.

Service

Please note!

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

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

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

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

Name of appliance	Model	Order number
hanseatic Induction hob	HHI6FFBAF-GP	46766738

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

You can prevent waste by having your defective appliances repaired. Please contact our service regarding this.

Customers in Germany

Please contact our technical service:
Phone +49 (0) 40 36 03 31 50

Customers in Austria

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

Waste prevention, free return and disposal

Waste prevention

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

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

Please help us reduce waste and contact our customer service if your product is faulty.

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

Free return of old electrical appliances

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

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

Disposal

Disposing of old electrical devices in an environmentally friendly manner



Electrical appliances contain harmful substances as well as valuable resources.

Every consumer is therefore required by law to dispose of old electrical appliances at an authorised collection or return point. They will thus be made available for environmentally-sound, resource-saving recycling.

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

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

Don't forget to erase data!

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

Batteries and rechargeable batteries, lamps and bulbs

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



This symbol means that single-use and rechargeable batteries must not be disposed of with other household waste.

Consumers are required by law to bring all single-use and rechargeable batteries, regardless of whether they contain harmful substances*) or not, to a collection point operated by their communal authority or borough or

to a retailer, so that they can be disposed of in an environmentally friendly manner and so that valuable resources (e.g. cobalt, nickel or copper) can be recovered.

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

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

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

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

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

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

*) labelled with:

Cd = cadmium,

Hg = mercury,

Pb = lead

Packaging



Our packaging is made of environmentally friendly, recyclable materials:

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



If you have sufficient space, we recommend retaining the packaging, at least during the warranty period. If the appliance needs to be sent out for repairs, only the original packaging will provide sufficient protection.

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

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

Model identification	HHI6FFBAF-GP
Type of hob	electric
Number of cooking areas	2
Heating technology	induction cooking areas
<u>Dimension</u> Cooking area right Cooking area left	L 22,0 cm, W 37,6 cm L 22,0 cm, W 37,6 cm
<u>Energy consumption</u> Cooking area right Cooking area left	190,8 Wh/kg 192,4 Wh/kg
Energy consumption hob	191,6 Wh/kg

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

Technical specifications

Item number	46766738
Name of appliance	Induction hob
Model identifier	HHI6FFBAF-GP
Total power	7200 W
Rated voltage	220-240 V ~ / 380 - 415 V 3N ~
Frequency	50/60 Hz
Hob measurements (H × W × D)	56 mm × 590 mm × 520 mm
Max. cut out dimension (W x D)	560 mm x 480 mm
Thickness of work top	28 mm
Weight	12,9 kg