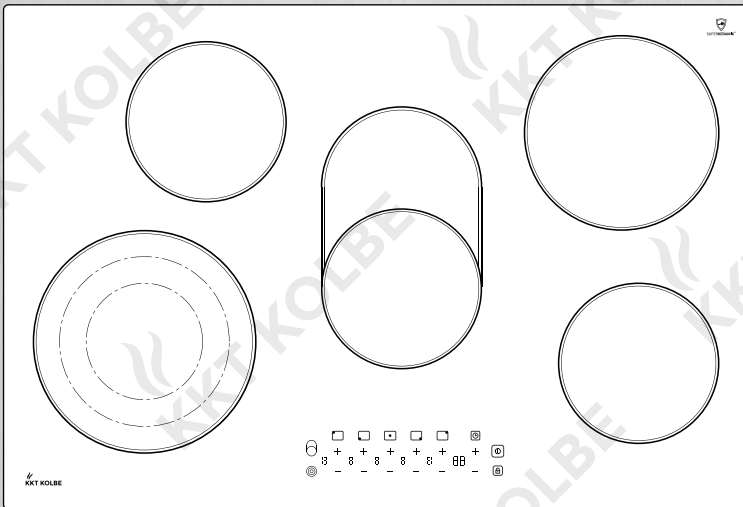


## Benutzerhandbuch

für Ihr SUPERKERAMIK®-Kochfeld

Modell: **KF7705RL, KF7705ED**





## Sicherheit und Wartung

**Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie Ihr Kochfeld in Betrieb nehmen.**

Dieses Kochfeld ist für den privaten Gebrauch konzipiert und zur Erwärmung von Speisen gedacht. Verwenden Sie den Artikel ausschließlich für den vorgesehenen Zweck!

- Beim Einsatz von diesem Kochfeld entstehen im Umfeld Hitze und Feuchtigkeit. Achten Sie bitte darauf, dass Ihre Küche gut belüftet wird. Nutzen Sie dafür die vorgesehenen Möglichkeiten oder installieren Sie ggf. ein Abzugssystem (z.B. eine Dunstabzugshaube). Benutzen Sie das Kochfeld nie in einer Umgebung mit höheren Temperaturen, in der Nähe eines Gasherdes oder eines Kerosinherdes.
- Bei der Nutzung des Systems wird dieses heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Teile des Kochfeldes, Brenner, Pfannenhalter und die Kochfeldoberfläche nicht berühren.
- Um Gefahren zu vermeiden, lassen Sie den Herd nie eingeschaltet, wenn nicht gekocht wird.
- Luftdichtverschlossene Gerichte, wie fertige Dosengerichte, sollten Sie nicht auf der Herdplatte erwärmen. Dies könnte zu einer **Explosion** führen.
- Falls das Anschlusskabel defekt ist, unterbrechen Sie unverzüglich die Nutzung des Geräts. Der Austausch des Kabels hat ausschließlich durch autorisiertes Fachpersonal zu erfolgen. Kontaktieren Sie den Verkäufer.
- Arbeiten Sie bitte nicht mit unebenen Geräten auf dem Kochfeld. Dies könnte zu Beschädigungen der Glaskeramik-Oberfläche führen.
- Vermeiden Sie die Arbeit mit scharfen oder spitzen Gegenständen auf der Kochfeldoberfläche – diese könnte beschädigt werden.
- **Gefahr von Stromstößen!**  
Wenn das Kochfeld gebrochen sein sollte, trennen Sie das Gerät bitte vollständig von der Stromversorgung und kontaktieren Sie einen autorisierten Fachhändler. Wenn Sie das Gerät in diesem Zustand weiterbenutzen, besteht die Gefahr von lebensgefährlichen Stromschlägen.

- Nutzen Sie bitte keine aggressiven Reinigungs- und Scheuermittel für die Reinigung der Oberflächen, da dadurch die Oberflächen und die Bedientöpfe beschädigt werden könnten.
- Bitte benutzen Sie Töpfe, die für eine höhere Temperatur (bis zu 200°C, Glaskeramikfeld geeignet) gedacht und geeignet sind.
- Zugängliche Teile der Platte könnten sich während der Benutzung erhitzen. Bitte achten Sie darauf dass Kinder nicht in ihre Nähe kommen.
- Es handelt sich um kein Spielzeug – lassen Sie Kinder nicht an oder auf dem Kochfeld spielen.
- Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt!
- Haushaltsgegenstände aus Kunststoff (Löffel, Schüssel, etc.) dürfen während der Nutzung nicht auf das heiße Kochfeld gelegt werden, denn diese könnten fest anschmelzen.
- Achten Sie darauf, dass das Kochfeld nicht mit Schmuck oder anderen scharfkantigen Töpfen etc. zerkratzt wird.
- Verwenden Sie daher nur Töpfe und Pfannen mit ebenem Boden, die keine Ränder und Grate aufweisen.
- Beachten Sie die Hinweise zur Pflege und Reinigung der Glaskeramik. Bei unsachgemäßer Behandlung übernehmen wir keine Haftung.
- Falls Zucker oder zuckerhaltige Speisen auf das Kochfeld gelangen, müssen diese sofort – möglichst noch in heißem Zustand – entfernt werden, damit keine chemischen Reaktionen ausgelöst werden, welche die Oberfläche des Kochfeldes beschädigen.
- Personen ohne technische Einweisung oder Personen mit körperlichen oder geistigen Einschränkungen dürfen das Kochfeld nicht benutzen.
- Für unsachgemäße Handhabung oder Schäden bzw. Probleme die aus nicht Beachtung der Hinweise resultieren ist der Verkäufer nicht verantwortlich.

Diese Sicherheitsvorschriften entbehren jeglicher Vollständigkeit. Sie sind dazu gedacht den Blick auf mögliches Gefahrenpotential zu öffnen. Ein Umsichtiger und vorsichtiger Umgang mit dem Gerät ist daher unabdingbar und Voraussetzung für eine sichere Nutzung.

## Vielen Dank

---

### Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Glaskeramikkochfelds.

Wir empfehlen Ihnen sich einige Zeit zum Lesen dieser Anleitung zu nehmen, um vollständig zu verstehen, wie man das Kochfeld richtig bedient und installiert. Für die Installation, lesen Sie bitte den Installations-Abschnitt. Lesen Sie vor dem Gebrauch alle Sicherheitshinweise sorgfältig und bewahren Sie diese Anleitung für die Zukunft zum Nachlesen auf.

Bitte beachten Sie, dass wir unsere Handbuchdokumentationen stetig aktualisieren.

**Sollten Sie also Unstimmigkeiten erkennen: Die aktuellste Version Ihres Benutzerhandbuches finden Sie immer auf unserer Support- oder Produktseite unter [www.kolbe.de](http://www.kolbe.de).**



**Im Hinblick auf die ständige Weiterentwicklung behalten wir uns technische Änderungen, Druckfehler oder sonstige Abweichungen ohne Bekanntmachung vor. Dies gilt insbesondere auch hinsichtlich Maßangaben bzw. Ausschnittmaße.**

  
**KKT KOLBE**

Bedienungsanleitung  
Glaskeramikkochfeld - Modell: KF7705RL, KF7705ED

Version: 2.4

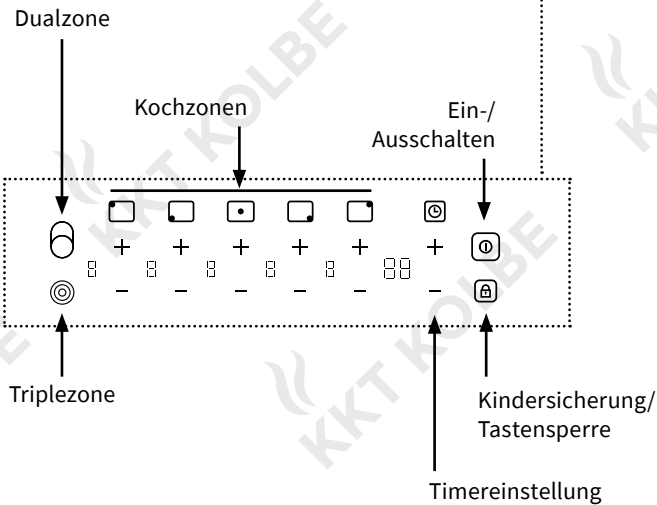
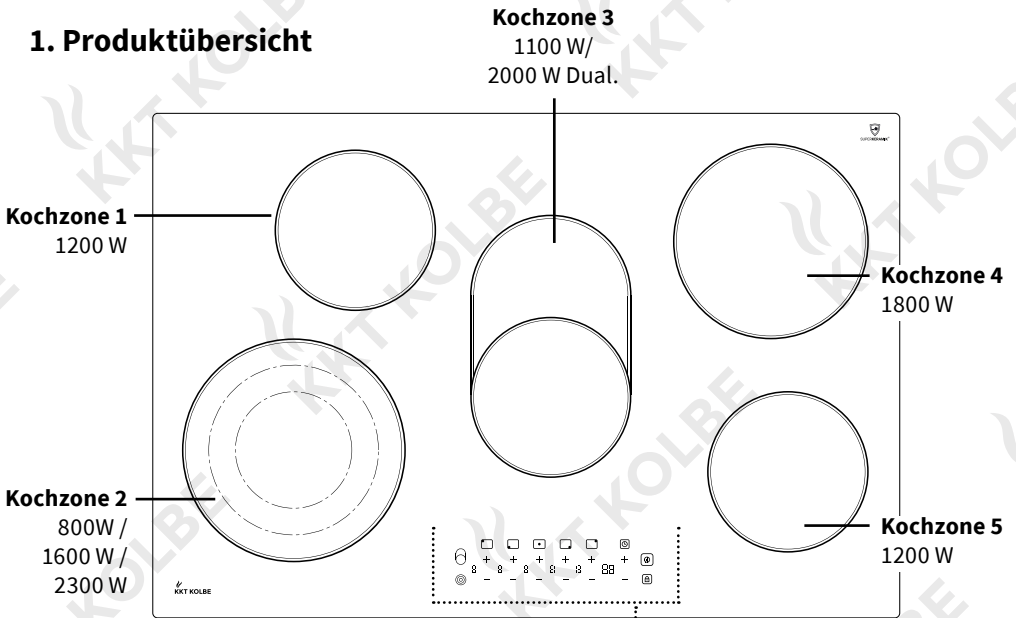
---

### Übersicht

1. Produktübersicht .....	6
2. Produktinformationen .....	7
3. Vor dem ersten Gebrauch .....	7
4. Verwendung der Touch-Steuerung .....	7
5. Wahl des richtigen Kochgeschirrs .....	8
5.1 Topfmaße	
6. Benutzung des Kochfelds .....	9
6.1 Das Kochen beginnen	
6.2 Die Dual-Kochzonenfunktion	
7. Verwendung des Timers .....	12
7.1 Kochzone mit Zeitschaltuhr abschalten	
7.2 Mehrere Kochzonen abschalten	
7.3 „Anti-Vergessen“-Funktion	
8. Sicherheit .....	14
8.1 Tastensperre / Kindersicherung	
8.2 Weitere Sicherheitsinformationen	
9. Gutes Koch- und Bratgeschirr .....	15
10. Richtlinien für das Kochen .....	16
11. Heizstufen .....	16
12. Pflege und Reinigung .....	17
13. Tipps und Tricks .....	18
14. Technische Daten .....	19
15. Installation .....	19
16. Kochfeld an das Stromnetz anschließen .....	22
17. Gewährleistung .....	23

# Produktübersicht

## 1. Produktübersicht



## Vor dem ersten Gebrauch

---

### 2. Produktinformationen

Unser innovatives Glaskeramikkochfeld steht für einen Zeitgewinn durch optimal genutzte Energie. Dies resultiert aus den neuartigen Heizelementen sowie der optimalen Wärmeausnutzung einschließlich der Restwärme. Das benutzerfreundliche Bedienfeld (Touch Panel), einschließlich der digitalen Anzeigen der jeweiligen Kochzonen, steht für einen optimalen Bedienkomfort.

### 3. Vor dem ersten Gebrauch

- Lesen Sie dieses Handbuch mit besonderem Augenmerk auf die **Sicherheitshinweise** besonders gründlich!
- Entfernen Sie alle sich noch auf dem Produkt befindlichen Schutzfolien!



### 4. Verwendung der Touch-Steuerung

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, so dass Sie keinen größeren Druck ausüben brauchen.
- Benutzen Sie den Fingerballen, nicht die Kuppe! (s. Abb. rechts)
- Jedes mal, wenn eine Berührung registriert wird, ertönt ein Signalton.
- Achten Sie darauf, dass die Kontrollfelder immer sauber und trocken sind und kein Objekt (z.B. ein Gefäß oder ein Tuch) diese überdecken. Auch ein dünner Wasserfilm kann dazu führen, dass die Kontrollfelder schwierig zu bedienen sind.



## Wahl des richtigen Kochgeschirrs

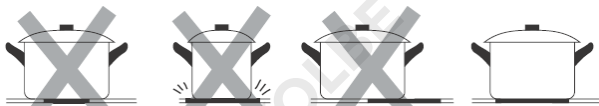
---

### 5. Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs

Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder abgerundetem Boden!



Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs glatt ist, flach auf dem Glas sitzt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat. **Zentrieren** Sie das Geschirr immer auf der Kochzone.



Heben Sie das Geschirr immer von dem Kochfeld – Rutschen bzw. schieben Sie es nicht hin und her! Das Glas könnte dadurch zerkratzen.





## Topfmaße, Benutzung Ihres Kochfeldes

### 5.1 Ideale Topfmaße

Der Boden dieses Geschirrs sollte ein Minimalmaß – entsprechend der jeweiligen Kochzone haben. Um die beste Effizienz zu erhalten, platzieren Sie bitte Ihren Topf möglichst in die Mitte der Zone.

#### Bodendurchmesser des Geschirrs

<b>Kochzone</b>	<i>Maximum (mm)</i>
<b>1</b>	170
<b>2</b>	130 / 180 / 230
<b>3</b>	170 x 290
<b>4</b>	220
<b>5</b>	170

## 6. Benutzung Ihres Kochfeldes

### 6.1 Das Kochen beginnen

1. Drücken Sie die ON/OFF -Taste.

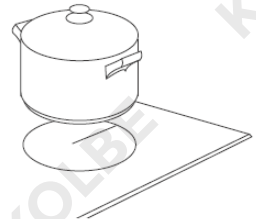
Nach dem Einschalten ertönt der Summer einmal, alle Anzeigen leuchten für ca. eine Sekunde auf und zeigen:

– oder –



2. Stellen Sie nun Ihr Kochgeschirr mittig auf die gewünschten Kochzonen.

**Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche der Kochzone und der Boden des Geschirrs sauber und trocken sind!**



## Benutzung Ihres Kochfeldes

---

3. Drücken Sie nun eine der beiden Tasten **- +** für die Kochzone, auf der sich der Topf befindet. Die Standard-Leistungstufe beträgt 5.

5

4. Nun stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe von 1 bis 9 mit den selben Tasten hoch oder herunter, bis Sie Ihre gewünschte Leistungsstufe erreicht haben (1-9).

5. Sie können nun auch durch **gleichzeitiges** Betätigen der Tasten **- +** oder durch langes Drücken der Taste **-** die Leistung sofort auf „0“ heruntersetzen.

0

**Wenn keine weitere Aktion erfolgt und alle Zonen auf 0 stehen, schaltet sich das Kochfeld innerhalb einer Minute in den Stand-By-Modus.**

### Warnung vor heißen Oberflächen

Sollte ein Kochfeld nach der Benutzung noch Restwärme besitzen und somit Verletzungsgefahr bestehen, wird dieses durch ein "H" angezeigt. (siehe Abbildung)

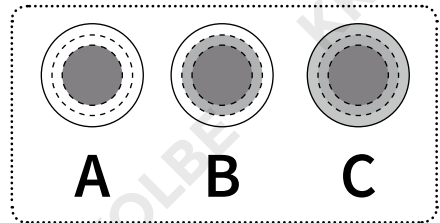
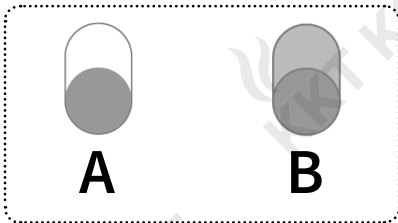
H









## Benutzung Ihres Kochfeldes

### 6.2 Die Dual/Triple-Kochzonenfunktion

- Diese Funktion ist nur auf den Kochzonen **2** und **3** verfügbar.
- Die Dual/Triple-Kochzonen haben zwei bzw. drei Heizzonen, so dass Sie einen zentralen und einen vergrößerten Bereich benutzen können. Sie können jeweils nur die zentrale Heizzone (**A**) benutzen oder zwei (**B**) bzw. drei Heizzonen (**C**) gleichzeitig.



#### Dual/Triple-zone einschalten

- Wählen Sie eine Kochzone aus, indem Sie eine der auf die Zone bezogene Tasten **—** oder **+** drücken, und stellen Sie eine Heizstufe ein. Der zentrale Bereich (**A**) ist aktiviert.
- Aktivieren Sie nun erneut die entsprechende Kochzonen-Auswahl. Drücken Sie die Dual/Triplezonen-Taste  bzw.  einmal, um die zweite Heizzone (**B**) zusätzlich zu aktivieren und die Taste  zweimal für die dritte Heizzone (**C**, nur verfügbar für Kochzone **2**). Ein roter Punkt neben dem  / -Icon zeigt an, dass die Dual-/Triplezonen-Funktion aktiviert ist.
- Um zwischen den Kochbereichen in der Reihenfolge **C > A > B > C ...** zu wechseln, aktivieren Sie das entsprechende Kochzonen-Bedienfeld und betätigen anschließend die Triplezonen-Bedientaste  ein- bzw. mehrmals.

#### Dual/Triple-zone ausschalten

- Aktivieren Sie während des Kochvorgangs das gewünschte Kochzonen-Bedienfeld und drücken Sie die Dual/Triplezonen-Taste oder schalten Sie die Zone durch Herunterregeln ab.
- Mit dem Ausschalten des Kochfeldes wird die Funktion ebenfalls deaktiviert und muss ggf. neu eingestellt werden.

### 7. Verwendung des Timers ☹

#### 7.1 Eine Kochzone mit Zeitschaltuhr abschalten lassen

Gehen Sie hierzu wie folgt vor:

- Zuerst die gewünschte Leistung der entsprechenden Kochzone durch drücken von **—** oder **+** wählen.



**+**

5

**—**



**+**

26

**—**



- Aktivieren Sie dann die Timersteuerung, indem Sie eine der Tasten **—** oder **+** des Timers betätigen.
- Mit den Tasten **—** und **+** des Timers kann nun die Zeiteinstellung zwischen 1 und 99 Minuten pro Kochfeld erfolgen.



#### Hinweis:

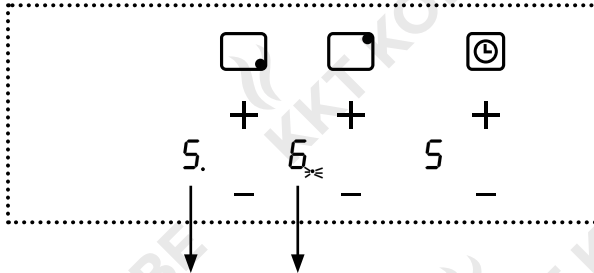
Mit jedem Tastendruck auf **+** erhöht sich die Timereinstellung um jeweils **eine Minute**; halten Sie **+** gedrückt, um die Timereinstellung in **10 Minuten-Schritten** zu erhöhen.

Mit jedem Tastendruck auf **—** verringert sich die Timereinstellung um jeweils eine Minute; halten Sie **—** gedrückt, um die Timereinstellung in **10 Minuten-Schritten** zu verringern.

## Verwendung des Timers

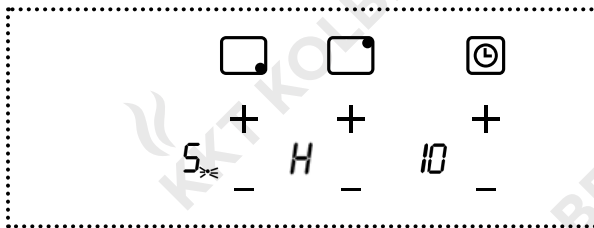
### 7.2 Mehrere Kochzonen abschalten lassen

- Wenn Sie die Timer-Funktion auf mehreren Kochzonen eingestellt haben, wird immer die niedrigste Restzeit angezeigt. (z.B. Zone #3 - Restzeit 5 Minuten, Zone #4 - Restzeit 15 Minuten, die Timer-Anzeige zeigt "5".) Der blinkende Punkt neben der entsprechenden Leistungsanzeige zeigt die Kochzone an, auf die sich die Timer-Anzeige bezieht.



15 Minuten eingestellt    5 Minuten eingestellt, roter Punkt blinkt

- Läuft die Zeit ab, schaltet sich die entsprechende Kochzone ab. Die Restzeit der verbleibenden Kochzone wird angezeigt und der rote Punkt neben der Leistungsanzeige dieser Kochzone blinkt.



#### Hinweise:

- Im Timermodus kann die Leistungsstufe der Kochzonen geändert werden, ohne die Zeiteinstellung zu verändern.
- Die Timerfunktion wird mit dem Ausschalten des Kochfeldes aufgehoben.

## Sicherheit

---

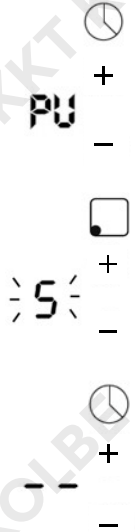
### 7.3 „Anti-Vergessen“-Funktion

#### Hinweis:

- Sie ist ideal, wenn Sie eine Speise nur kurz zubereiten müssen oder eine Sicherheit, bzw. Gedächtnisstütze.

#### Vorgehen:

- Für das Aktivieren der „Anti-Vergessen“-Funktion stellen Sie sicher, dass keine Kochzone zuvor aktiviert wurde.
- Drücken Sie (1x) **—** oder **+** der Timer-Taste. Anschließend wird das Zeitdisplay blinken und „PU“ („Pause Unit“) zeigen.
- Wenn diese Funktion gesetzt ist, wird das Kochfeld nach 10 Minuten automatisch in den Pause-Modus geschaltet. Alle Kochzonen befinden sich danach im Stand-By-Betrieb (Kochzonendisplay blinkt).
- Um den Betrieb fortzusetzen, drücken Sie **—** oder **+** für die jew. Kochzone. Danach wird sie im nächsten 10-Min-Countdown-Modus laufen.
- Um die „Anti-Vergessen“-Funktion zu beenden, drücken Sie bei ohne zuvor ausgewählter Kochzone die Timer-Taste erneut.



## 8. Sicherheitsmerkmale

### 8.1 Tastensperre / Kindersicherung

- Sie können das Bedienfeld sperren, um eine unbefugte Nutzung zu verhindern (z.B. durch Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten)!
- Wenn die Steuerelemente gesperrt sind, werden alle Steuerelemente **außer der EIN/AUS-Steuerung** deaktiviert.

#### Sperren der Bedienelemente

Berühren Sie das Tastensperre-Bedienfeld.  
Die Timer-Anzeige zeigt „Lo“.

#### Entsperren der Bedienelemente

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren und Halten Sie das Tastensperre-Bedienfeld einen Moment lang.
3. Sie können das Kochfeld nun wieder nutzen.

## Sicherheit

Wenn die Steuerelemente gesperrt sind, werden alle Steuerelemente außer der EIN/AUS-Steuerung deaktiviert. Sie können das Kochfeld in einem Notfall jederzeit mit der EIN/AUS-Steuerung ausschalten. Für den weiteren Betrieb muss das Kochfeld jedoch wieder freigeschaltet werden.



## 8.2 Weitere Sicherheitsinformationen

### Überhitzungsschutz

Um Schäden am Gerät zu vermeiden überwacht ein eingebauter Temperatursensor die Temperatur im Inneren des Kochfeldes. Sollte eine zu hohe Temperatur erreicht werden, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

### Nachwärmewarnung

Wenn das Kochfeld einige Zeit in Betrieb war, wird es einiges an Restwärme abgeben. Der Buchstabe „H“ wird angezeigt, um Sie vor dieser zu warnen.

### Auto-Abschaltung

Ein weiteres Sicherheitsfeature ist die automatische Abschaltung. Diese kommt zum Einsatz, wenn Sie vergessen ein Kochfeld abzuschalten. Die Standardabschaltzeiten sehen Sie in der rechts abgebildeten Tabelle:

Heizstufe	Abschaltzeit (Std.)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

## 9. Gutes Koch- und Bratgeschirr



Mit Emaille  
beschichteter Topf



Edelstahl-Topf



Eisen-Bratpfanne



Eisen-Pfanne



Mit Emaille  
beschichteter  
Edelstahl-Kessel



Eisenkessel

### 10. Richtlinien für das Kochen

#### **Brandgefahr!**

Verhalten Sie sich beim Braten vorsichtig, da sich Öl und Fett sehr schnell erhitzen. Öle und Fette können sich bei extrem hohen Temperaturen leicht selbst entzünden.



#### **Koch-Tipps**

- Reduzieren Sie die Temperatur, wenn das Essen kocht.
- Wenn Sie einen Deckel benutzen, reduzieren Sie Garzeiten und sparen Energie durch Beibehaltung der Hitze.
- Verringern Sie die Menge von Flüssigkeit oder Fett, um die Kochzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie das Kochen mit hoher Leistung und schalten Sie anschließend herunter, wenn die Speise erhitzt ist.

### 11. Heizstufen

Heizstufe	Eignung
1 - 2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leichte Erwärmung kleinerer Mengen Lebensmittel</li><li>• Schmelzen von Schokolade, Butte und leicht brennbaren Lebensmitteln</li><li>• Schonendes Garen</li><li>• Langsame Erwärmung</li></ul>
3 - 4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aufwärmen</li><li>• Schnelles Garen</li><li>• Reis kochen</li></ul>
5 - 6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pfannkuchen</li></ul>
7 - 8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kurzbraten / Sautieren</li><li>• Nudeln kochen</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pfannenrühren</li><li>• Anbraten</li><li>• Suppen oder Wasser aufkochen</li></ul>



## Pflege und Reinigung

### 12. Pflege und Reinigung

Die folgenden Einstellungen sollen lediglich als Richtlinien gelten. Die genaue Vorgehensweise hängt von mehreren Faktoren ab, einschließlich Ihres Kochgeschirrs und der Menge, die Sie kochen möchten. Experimentieren Sie ein wenig mit dem Kochfeld, um die für Sie passenden Einstellungen zu finden.

Was ist passiert?	Wie kann ich vorgehen?	Wichtig!
<b>Alltagsverschmutzung vom Glas (Fingerabdrücke, Spuren, Flecken durch überkochende Lebensmittel oder Flüssigkeiten)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie das Kochfeld aus.</li> <li>2. Geben Sie einen Kochfeldreiniger auf das lauwarmer Glas.</li> <li>3. Spülen und trocknen Sie mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch.</li> <li>4. Schalten Sie das Kochfeld wieder an.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn das Kochfeld aus ist zeigt das Display auch kein "H", was auf eine heiße Kochstelle hinweist.</li> <li>• Scheuerschwämme, einige Nylonschwämme und raue Scheuermittel zerkratzen das Glas. Lesen Sie immer das Etikett, um zu überprüfen, ob Ihr Reiniger sich dafür eignet.</li> <li>• Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld. Das Glas könnte beizen.</li> </ul>
<b>Überkochen, Schmelzen, ausgelaufene Flüssigkeiten auf dem Glas.</b>	<p>Entfernen Sie diese sofort mit einem Pfannenwender, Spachtel oder Schaber für Glaskeramik-Kochfelder, aber Vorsicht vor dem heißen Kochfeld:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie das Kochfeld aus.</li> <li>2. Halten Sie den Kratzer im Winkel von 30° zum Kochfeld und kratzen die Verschmutzung auf eine kühle Stelle des Feldes.</li> <li>3. Reinigen Sie die Verschmutzung mit einem Spül- oder Papiertuch.</li> <li>4. Gehen Sie wie in den Schritten 2-4 der Alltagsverschmutzung des Glases vor.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entfernen Sie diese Art von Verschmutzungen schnellstmöglich.</li> <li>• Andererseits setzen sich diese fest und beschädigen das Glas.</li> <li>• Schneidefahr: Beachten Sie, dass die klingen der Schaber extrem scharf sind und zu Verletzungen führen können. Halten Sie diese außer der Reichweite von Kindern.</li> </ul>

## Tipps und Tricks

---

Was ist passiert?	Wie kann ich vorgehen?	Wichtig!
<b>Überkochen an den Bedienelementern</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Schalten Sie das Kochfeld aus.</li><li>2. Saugen Sie das Ausgelaufene auf.</li><li>3. Wischen Sie den Touch-Control-Bereich mit einem sauberen, feuchten Tuch oder einem Schwamm ab.</li><li>4. Wischen Sieden Bereich mit einem Papiertuch vollständig trocken.</li><li>5. Schalten Sie das Kochfeld wieder an.</li></ol>	Das Kochfeld kann kurz piepen, bevor es sich dann selbst abschaltet. Das Touchfeld ist evtl. ebenfalls ohne Funktion, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Stellen Sie sicher, dass Sie den Bereich komplett trocken gewischt haben, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

## 13. Tipps und Tricks

Was ist passiert?	Wie kann ich vorgehen?	Wichtig!
<b>Touch-Steuerung reagiert nicht.</b>	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente.
<b>Die Touch-Steuerung ist schwer zu bedienen.</b>	Es liegt ein geringer Wasserfilm auf den Bedienelementen oder Sie verwenden die Fingerspitze.	Stellen Sie sicher, dass die Bedienelemente trocken sind und Sie die Fingerkuppe benutzen.
<b>Das Glas ist zerkratzt.</b>	Raukantiges Kochgeschirr. Ungeeignete Topfreiniger oder Reinigungsmittel verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit ebenen und glatten Böden. Siehe 'Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs' Siehe 'Pflege und Reinigung'.
<b>Einige Pfannen geben ein Knistern oder Knacken von sich.</b>	Dies kann durch die Zusammensetzung Ihres Kochgeschirrs geschehen. (verschiedene Metallschichten)	Dies ist bei Kochgeschirr normal und weist auf keine Störung hin.

## Technische Daten

### 14. Technische Daten

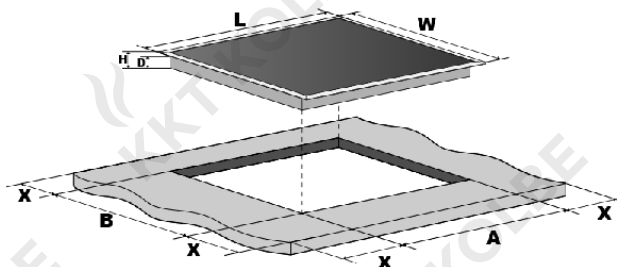
Modellname	<b>KF7705RL, KF7705ED</b>
Anzahl der Kochzonen	<b>5</b>
Netzspannung	<b>380-415V ~ 50/60Hz, 3N~</b>
Installierte elektrische Leistung	<b>7777W - 9255W</b>
Maße HxBxT (mm)	<b>520 x 770 x 52</b>
Einbaumaße BxT (mm)	<b>740 x 490</b>
Brutto- / Nettogewicht	<b>10.8 / 13.1 kg</b>

Gewicht und Abmessungen sind ungefähre Angaben. Da wir ständig bestrebt sind, unsere Produkte zu verbessern, behalten wir uns vor, Spezifikationen und Design ohne vorherige Ankündigung zu ändern.

### 15. Installation

Schneiden Sie die Arbeitsfläche nach den Größen wie in der Zeichnung dargestellt zu. Für die Zwecke der Installation und Verwendung müssen mindestens 5 cm Platz um das Loch bewahrt werden.

Die Dicke der Arbeitsfläche muss **mindestens 30mm** betragen. Bitte wählen Sie hitzebeständiges Arbeitsflächenmaterial, um größere Verformungen durch die Wärmestrahlung der Kochplatte zu vermeiden. Wie unten gezeigt:



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	52	48	740 <sup>+4</sup> <sub>+1</sub>	490 <sup>+4</sup> <sub>+1</sub>	50 min.

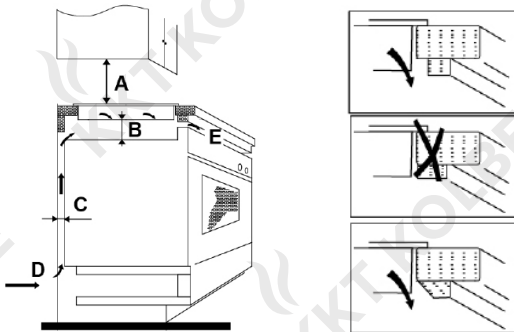
**Hinweis: Überprüfen Sie vor dem Aussägen, ob die angegebenen Maße mit den Abmessungen am Produkt übereinstimmen.**

## Installation



Stellen Sie unter allen Umständen sicher, dass das Kochfeld gut belüftet ist und die Zu- und Abluft nicht blockiert sind. Stellen Sie optimale Bedingungen für die Arbeit mit dem Kochfeld her. (siehe nachfolgende Abb.)

**Hinweis:** Der Sicherheitsabstand zwischen dem Kochfeld und dem Schrank darüber sollte mindestens **760 mm** betragen.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min	20 min	Lufteingang	Luftausgang 5mm

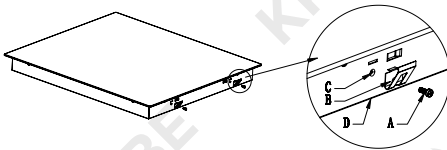
- Die Arbeitsplatte ist eben und horizontal und es ragt nichts in den Arbeitsraum hinein.
- Der Untergrund (Arbeitsplatte) besteht aus einem hitzebeständigen Material.
- Falls über einem Ofen installiert, muß der Ofen über einen eigenen Lüfter verfügen.
- Die Installation muß allen Abstandsvorschriften sowie weiteren Vorschriften entsprechen.
- Eine getrennte und geeignete Sicherung muß den Stromkreis absichern und den lokalen Vorschriften entsprechen.
- Diese Sicherung muß geprüft sein und mindestens 3 mm Luft um alle Pole herum aufweisen (oder um alle aktiven [Phasen] Konduktoren, falls in den Vorschriften vorgesehen).
- Die Sicherung muß für den Installateur leicht zugänglich sein.

## Installation

- Kontaktieren Sie einen Fachmann oder die Bauaufsichtsbehörde falls Sie sich bei der Installation nicht sicher sind.
- Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z.B. keramische Fliesen) als Wandoberflächen um den Kochbereich herum.

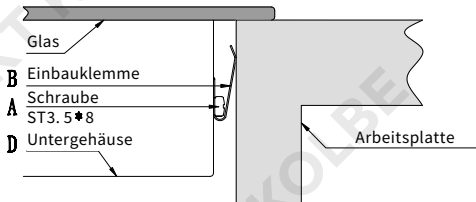
### Fixierung der Einbauklemmen

Die Einheit sollte auf einem stabilen, glatten Untergrund aufliegen (benutzen Sie hierfür die Verpackung als Unterlage). Üben Sie keinen Druck auf die Bedienelemente aus, welche aus dem Kochfeld hervorstehen. Verschrauben Sie 4 Einbauklemmen an der Unterseite des Kochfeldes (siehe Abbildung).



- A Schraube
- B Einbauklemme
- C Schraubloch
- D Untergehäuse

**Justieren Sie die Position der Klemmen gemäß der Arbeitsplattenstärke.**



### Warnungen

- Das Glaskeramikkochfeld sollte bestenfalls durch einen Fachmann installiert werden.
- Das Glaskeramikkochfeld sollte nicht auf Kühlanlagen, Geschirrspülern oder Trommel Trocknern installiert werden.
- Das Glaskeramikkochfeld ist so einzubauen, dass eine gute Wärmeabstrahlung gewährleistet werden kann, um seine Zuverlässigkeit zu verbessern.
- Die Wand und Heizzone oberhalb der Arbeitsfläche sollte hitzebeständig sein. Hitzebeständigen Kleber verwenden.



### 16. Kochfeld an das Stromnetz anschließen

Das Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden. Vor dem Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz ist zu überprüfen, ob:

1. Das haustechnische Verkabelungssystem für die vom Kochfeld aufgenommene Leistung geeignet ist.
2. Die Spannung dem auf dem Typenschild angegebenen Wert entspricht.
3. Die Unterteilung des Stromversorgungskabels gegen die auf dem Typenschild angegebene Belastung beständig ist.

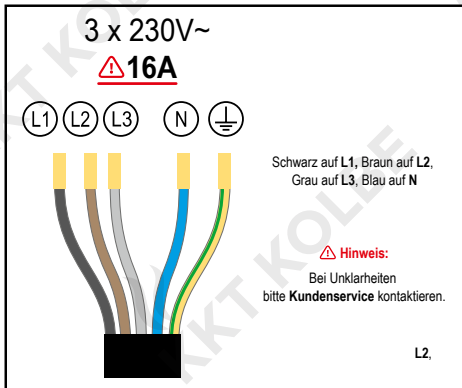
Verwenden Sie zum Anschluss des Kochfeldes an das Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigvorrichtungen, da diese zu Überhitzung und Brandgefahr führen können.

Das Stromversorgungskabel darf keine heißen Teile berühren und muss so positioniert werden, dass seine Temperatur zu keinem Zeitpunkt 75 °C überschreitet.

Überprüfen Sie mit einem Elektriker, ob das Hausinstallationssystem ohne Änderungen geeignet ist. Änderungen dürfen nur von einer Elektrofachkraft vorgenommen werden. Die Stromversorgung sollte in Übereinstimmung mit den einschlägigen Standards oder einem einpoligen Leistungsschalter angeschlossen werden.



**Siehe Darstellung:**



- Der Installateur muss sicherstellen, dass die korrekte elektrische Verbindung nach den geltenden Sicherheitsvorschriften hergestellt wurde.
- Wenn das Gerät direkt an das Stromnetz angeschlossen ist, muss ein omnipolarer Trennschalter mit einem Mindestabstand von 3 mm zwischen den Kontakten installiert werden.
- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ersetzt werden muss, sollte dies durch einen Techniker mit den richtigen Werkzeugen durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder zusammengedrückt werden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden. Es darf nur durch eine qualifizierte Person ersetzt werden.
- Der Installateur muss ein H05GG-F Netzkabel verwenden.

### 17. KKT KOLBE Gewährleistung

Zur Inanspruchnahme von Gewährleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbeleges erforderlich. Für unsere KKT KOLBE-Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden

#### Bedingungen Gewährleistung:

Die Gewährleistung erstreckt sich auf die unentgeltliche Instandsetzung des Gerätes bzw. der beanstandeten Teile. Anspruch auf kostenlosen Ersatz besteht nur für solche Teile, die Fehler im Werkstoff und in der Verarbeitung aufweisen. Übernommen werden dabei sämtliche direkten Lohn- und Materialkosten, die zur Beseitigung dieses Mangels anfallen. Weitergehende Ansprüche sind ausgeschlossen.

1. Die Gewährleistung beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist. Ab dem 7. Monat hat der Käufer die Beweispflicht, dass der Mangel schon bei Auslieferung vorhanden war.
2. Innerhalb der Gewährleistung werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen KKT KOLBE-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 1 Woche nach Übergabe des KKT KOLBE Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Transportschäden müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden.
3. Durch Inanspruchnahme der Gewährleistung verlängert sich die Gewährleistungszeit weder für das Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet KKT KOLBE nach Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur erfolgt ausschließlich in unserer Kundendienstwerkstatt. Während der ersten 6 Monate trägt KKT KOLBE die Kosten für Rückholung, Reparatur und Rückversand. Ab dem 7. Monat liegt dies im Ermessen von KKT KOLBE.
5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.
6. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:
  - Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.
  - Falsche Größenwahl.
  - Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Elektrizitätsversorgungsunternehmen.
  - Ungewöhnlichen Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.
  - Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäßer Behandlung, ungenügender Pflege, unzureichender Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).
  - Rostbildung im Innenraum des Gerätes (weil z.B. Lebensmittel im Ofen gelagert wurden) durch Feuchtigkeit.
7. Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen niederschlagen können.

Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter unsere Gewährleistung, dann hat der Endabnehmer für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.

Die KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG übernimmt nur in Deutschland oder Österreich Gewährleistung für seine Produkte. In anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den Verkäufer. (Stand 04.2018)



**Dieses Gerät ist gemäß der europäischen Richtlinie 2002/96/EG für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet.**

**Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, tragen Sie dazu bei, mögliche Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die sonst bei falscher Entsorgung entstehen könnten.**

Das Symbol auf dem Produkt zeigt an, dass es nicht wie normaler Hausmüll behandelt werden darf. Es sollte zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden.

Dieses Gerät erfordert eine fachgerechte Entsorgung. Für weitere Informationen zur Behandlung, Rückgewinnung und Wiederverwertung dieses Produkts wenden Sie sich bitte an Ihre Gemeinde, Ihren Hausmüllentsorger oder das Geschäft, in dem Sie es gekauft haben.

**Etsorgung:**

**Entsorgen Sie dieses Produkt nicht als unsortierten Hausmüll.**

**Eine getrennte Sammlung zur Sonderbehandlung ist erforderlich.**







## Safety Warnings

**Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.**

This appliance is designed for private and home use and intended for heating food. Use the products exclusively for the intended purpose!

### Installation

#### Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the main electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory. Alterations to the domestic wiring system
- must only be made by a qualified electrician. Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

#### Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp. Failure to use caution could result in injury or cuts.

### Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.

- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

### Operation and maintenance

#### Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

#### Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

#### Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the glass until the surface is cool.
- Beware: magnetisable metal objects worn on the body may become hot in the vicinity of the cooktop. Gold or silver jewellery will not be affected.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

#### Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

- Failure to use caution could result in injury or cuts.

### Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the glass.
- If the power supply cable is damaged, it must only be replaced by a qualified technician.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments ; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** 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.
- 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. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in Fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

**Thank you!**

---

**Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob!**

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section. Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

Please note that we are constantly updating our manuals.

**If you see any discrepancies: You can always find the most recent version of your user manual on our support or product page on [www.kolbe.de](http://www.kolbe.de) .**



**Due to continuous development, we reserve the right to make technical changes including errors or other aberrations without notice. This is particularly true for measurements and cut-out dimensions respectively.**

  
**KKT KOLBE**

Instruction and Installation manual  
Ceramic hob - Model: KF7705RL, KF7705ED

Version: 2.4

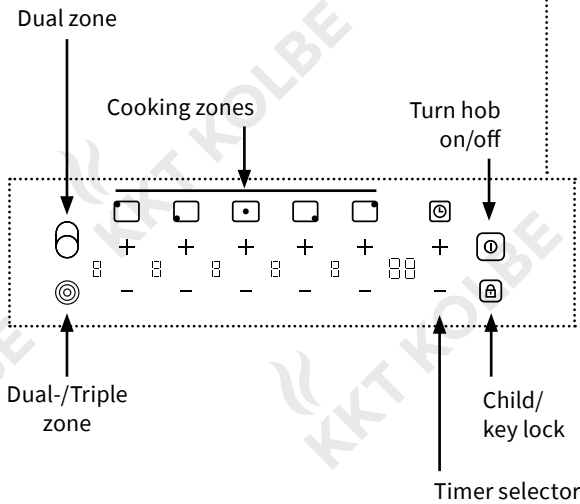
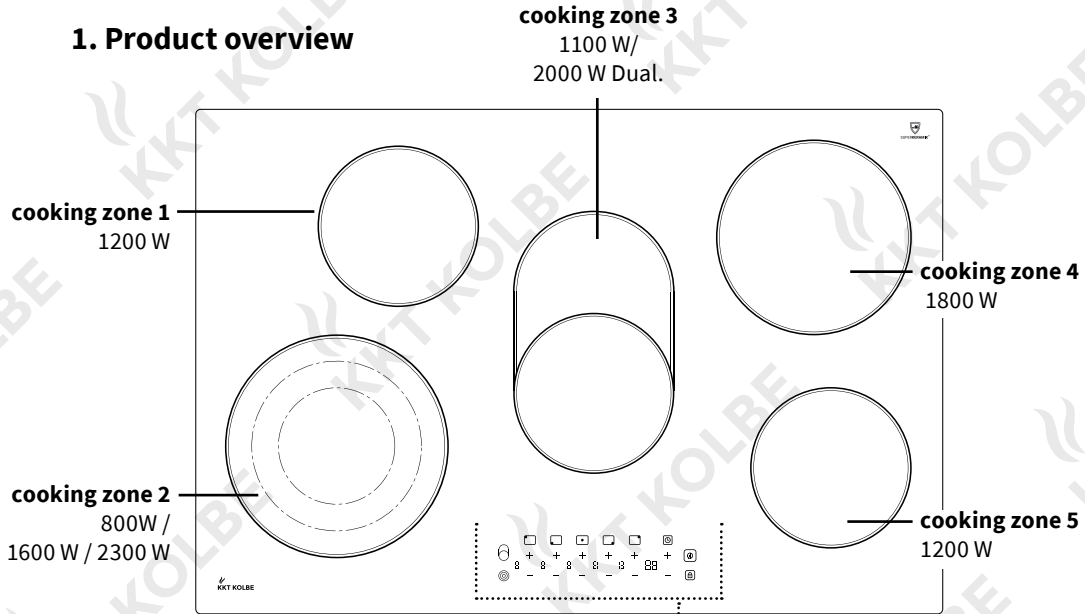
## Table of content

---

1. Product overview .....	30
2. Product informations .....	31
3. Before using your new hob .....	31
4. Using the touch controls .....	31
5. Choosing the right cookware .....	32
5.1 Optimal pan dimensions	
6. Using the ceramic hob .....	33
6.1 Start cooking	
6.2 The dual zones	
7. Using the timer .....	36
7.1 Using the timer to switch a zone off	
7.2 Setting the timer on more than one zone	
7.3 „Anti-Forget“ function	
8. Safety .....	38
8.1 Locking the controls	
8.2 Further safety informations	
9. Various cookware .....	39
10. Cooking guidelines .....	40
11. Heat settings .....	40
12. Care & cleaning .....	41
13. Hints and tips .....	42
14. Technical specification .....	43
15. Installation .....	43
16. Connecting the hob to the mains power supply .....	46

## Product overview

### 1. Product overview



## Before using your hob

---

### 2. Product information

The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families. The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

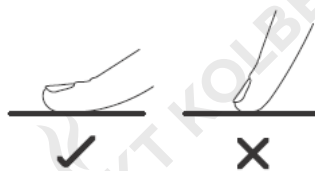
### 3. Before using your new ceramic hob

- Read this guide, taking special note of the 'Safety Warnings' section.
- Remove any protective film that may still be on your ceramic hob.



### 4. Using the touch controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure the controls are always clean, dry, and that there is no object (e.g. a utensil or a cloth) covering them. Even a thin film of water may make the controls difficult to operate.



## Using your hob

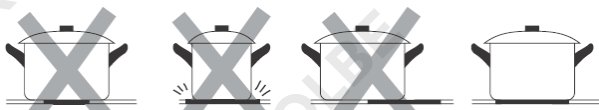
---

### 5. Choosing the right cookware

Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the cooking zone. Always centre your pan on the cooking zone.



Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.





## Using your hob

---

### 5.1 Optimal pan dimensions

The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

<b>Cooking zone</b>	<b>Base diameter of the cookware</b>
1	Maximum (mm) 170
2	130 / 180 / 230
3	170 x 290
4	220
5	170

## 6. Using your hob

### 6.1 To start cooking

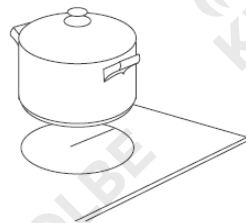
1. Press the ON/OFF-button.

After power on, the buzzer beeps once, all numbers light up for ca. 1 second showing:

-- or --

2. Place your cookware in the middle of the desired cooking zones.

**Make sure that the surface of the hob is clean and dry!**



## Using your hob

---

3. Press one of those buttons: — +  
– for the desired cooking zone, on which the cookware is placed. The default power level is „5“.

5

4. Now set the desired power level from 1 to 9 with the same keys up or down until you have reached your desired power level (1-9).

5. You can now also set the power to „0“ immediately by simultaneously pressing the keys — and + or by holding down the — button.

0

**If no further action is taken and all zones are set to 0, the hob switches into the standby mode within a minute.**

### 4. Beware of hot surfaces

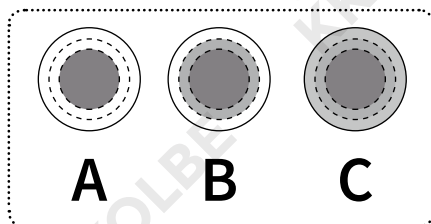
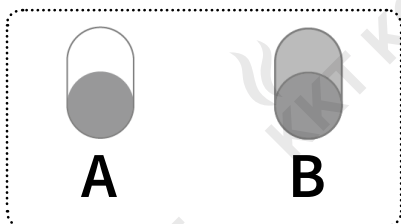
An „H“ appears on the display, which means that the button is too hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy-saving function, if you want to heat further pans - use the hot plate, which is still hot.

H









### 6.3 The double/triple zone function

- The function only works on zone No. **2** and **3**.
- The dual/triple cooking zones have two or three heating zones, so you can use a central and an enlarged area. You can use only the central heating zone (**A**) or two (**B**) or three heating zones (**C**) at once.



#### Activate the double/ triple zone function

- Select a desired dual/triple cooking zone by pressing one of the corresponding buttons **−** or **+** and set the heating level. The central area (**A**) switches on as usual.
- Now activate the corresponding cooking zone selection again. Press the dual/triple cooking zone control  or  once to additionally activate the second heating zone (**B**) or press the button  twice for the third heating zone (**C**, only available for cooking zone **2**). A red dot next to the /-icon indicates that the double/triple zone function is activated.
- To switch between the cooking zones in the sequence **C > A > B > C ...**, activate the corresponding cooking zone control and then press the triple zone button  once or several times.

#### Deactivate the double/triple zone function

- During the cooking process, activate the desired cooking zone control and then press the dual/triple zone button or switch off the zone by downgrading it.
- When the hob is switched off, the function is also deactivated and must be reset if necessary.

## Using the timer

---

### 7. Using the timer



#### 7.1 Using the timer to turn a zone off in a specified time

##### Proceed as follows:

- First set a desired power level for your cooking zone by pressing the **-** or **+** button of the corresponding cooking zone.



**+**

5

**-**



- Then activate the timer control by pressing one of the keys **-** and **+** of the timer.
- With the keys **-** and **+** of the timer the time can now be set between 1 and 99 minutes per hob.



**+**

26

**-**



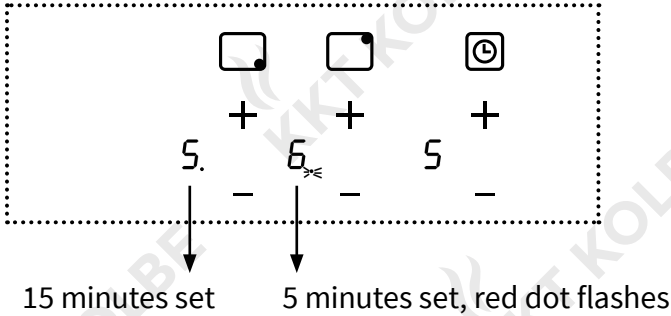
##### Note:

Each time you press the **+** the timer value increases by **one minute**; hold **+** button to increase the timer setting in **10 minutes** increments.  
Each time you press the **-** the timer value decreases by **one minute**; hold **-** button to decrease the timer setting in **10 minutes** increments.

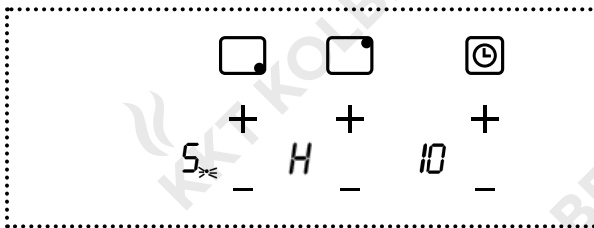
## Using the timer

### 7.2 Mehrere Kochzonen abschalten lassen

- Wenn Sie die Timer-Funktion auf mehreren Kochzonen eingestellt haben, wird immer die niedrigste Restzeit angezeigt. (z.B. Zone #3 - Restzeit 5 Minuten, Zone #4 Restzeit 15 Minuten, die Timer-Anzeige zeigt "5".) The flashing dot next to the corresponding power indicator indicates the cooking zone to which the timer indicator refers.



- When the time expires, the corresponding cooking zone switches off. The remaining time of the remaining cooking zone is displayed and the red dot in the display of this cooking zone flashes.



#### Notes:

- In timer mode, the power level of the cooking zones may be changed without changing the time setting.
- When you turn of the whole hob, the timer function will be deactivated.

## Safety features

---

### 7.3 „Anti-forget“-function

#### Note:

- It is ideal if you need to prepare a short dish or when you need a safer reminder.

#### Using the function:

- To activate the „Anti-Forget“ feature, make sure that there is no cooking zone selected before.
- Press the **-** or **+** control of the timer for one time. Subsequently, the time display will flash and show „PU“ (=„Pause Unit“)
- When this function is set, the hob will switch automatically to pause (Stand-By) mode after a countdown of 10 Minutes (cooking zone display will flash).
- To continue operation, press the **-** or **+** control of your desired zone select key. After that, the next 10 minute countdown will start.
- To cancel the „anti-forget“ feature, press the timer key again. The PU will disappear.

## 8. Safety

### 8.1 Locking the controls

- You can lock the controls to prevent unintended use (for example children accidentally turning the cooking zones on).
- When the controls are locked, all the controls except the ON/OFF control are disabled.

#### To lock the controls

Touch the keylock control.

The timer indicator will show „Lo“

#### To unlock the controls

1. Make sure the ceramic hob is turned on.
2. Touch and hold the keylock control for a while.
3. You can now start using your ceramic hob.

When the hob is in the lock mode, all the controls are disabled except the ON/OFF; you can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF control in an emergency, but you shall unlock the hob first for the next operation.



## Safety features

### 8.2 Further safety informations

#### Over-temperature protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the ceramic hob. When an excessive temperature is monitored, the ceramic hob will stop operation automatically.

#### Residual heat warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “H” appears to warn you to keep away from it.

#### Auto shutdown

Another safety feature of the hob is auto shut down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the right table:

Power level	Default timer (h)
1	8
2	8
3	8
4	4
5	4
6	4
7	2
8	2
9	2

### 9. Various cookware



With enamel coated pot



Stainless steel pot



Iron skillet



Iron frying pan



Iron boiler



Iron plate



With enamel-coated stainless steel boiler

## Cooking guidelines

---

### 10. Cooking guidelines

#### **Risk of fire!**

Be careful when frying, as oil and grease heat very quickly. Oil and grease can easily catch fire at extremely high temperatures even.



#### **Cooking tips**

- When food comes to the boil, reduce the power setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise the amount of liquid or fat to reduce cooking times.
- Start cooking on a high setting and reduce the setting when the food has heated through.

### 11. Heat settings

<i>Heat setting</i>	<i>Suitability</i>
---------------------	--------------------

- |              |   |
|--------------|---|
| <b>1 – 2</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• delicate warming for small amounts of food</li><li>• melting chocolate, butter, and foods that burn quickly</li><li>• gentle simmering</li><li>• slow warming</li></ul> |
| <b>3 – 4</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• reheating</li><li>• rapid simmering</li><li>• cooking rice</li></ul>  |
| <b>5 – 6</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• pancakes</li></ul>  |
| <b>7 – 8</b> | <ul style="list-style-type: none"><li>• sauteing</li><li>• cooking pasta</li></ul>  |
| <b>9</b>     | <ul style="list-style-type: none"><li>• stir-frying</li><li>• searing</li><li>• bringing soup to the boil, boiling water</li></ul>  |



### 12. Care and cleaning

The following settings should only be considered as guidelines. The exact procedure depends on several factors, including your cookware and the amount you want to cook. Experiment a little with the hob to find the right settings for you.

What?	How?	Important!
<b>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Switch the power to the cooktop off.</li><li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)</li><li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li><li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.</li><li>• Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.</li><li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li></ul>
<b>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</b>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li><li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li><li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li><li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.</li><li>• Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.</li></ul>

## Hints and tips

---

What?	How?	Important!
<b>Spillovers on the touch controls</b>	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Switch the power to the cooktop off.</li><li>2. Soak up the spill</li><li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li><li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li><li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li></ol>	<ul style="list-style-type: none"><li>• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.</li></ul>

---

## 13. Hints and tips

Problem	Possible causes	What to do
<b>The cooktop cannot Be turned on.</b>	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
<b>The touch controls are unresponsive.</b>	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
<b>The touch controls are difficult to operate.</b>	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
<b>The glass is being scratched.</b>	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
<b>Some pans make crackling or clicking noises.</b>	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

---

## Technical specification

### 14. Technical specification

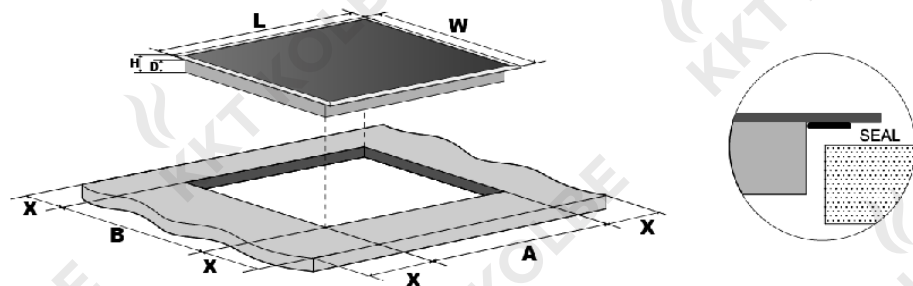
Model	<b>KF7705RL, KF7705ED</b>
Cooking Zones	<b>5</b>
Supply Voltage	<b>380-415V ~ 50/60Hz, 3N~</b>
Electrical power	<b>7777W - 9255W</b>
Built-in dimension	<b>740 x 490</b>
Product Size L×W×H(mm)	<b>520 x 770 x 52</b>
Weight	<b>10.8 / 13.1 kg</b>

Weight and Dimensions are approximate. Because we continually strive to improve our products we may change specifications and designs without prior notice.

### 15. Installation

Cut out the work surface according to the sizes shown in the drawing. For the purpose of installation and use, a minimum of 50mm space shall be preserved around the hole.

Be sure the thickness of the work surface is at least 30mm. Please select heat-resistant work surface material to avoid larger deformation caused by the heat radiation from the hotplate. As shown below:



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	52	48	740 <sup>+4</sup> <sub>+1</sub>	490 <sup>+4</sup> <sub>+1</sub>	50 min.

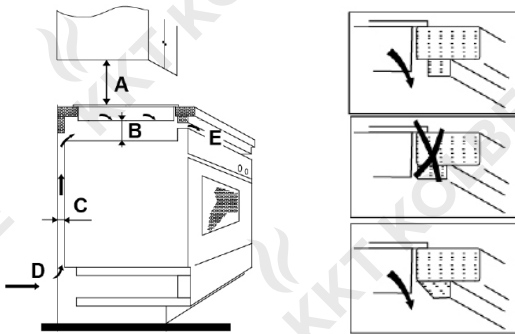
**Note: Before carving, check that the dimensions indicated correspond to the dimensions of the product.**

## Installation



**Under any circumstances, make sure the ceramic cooker hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked. Ensure the ceramic cooker hob is in good work state. As shown below:**

**Note:** The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least **760mm**.



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
760	50 min	20 min	Air gap / intake	Air exit 5 mm

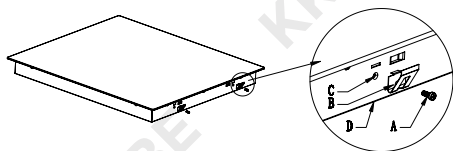
- The counter top is flat and horizontal and nothing extends into the work-space.
- The base (counter top) consists of a heat-resistant material.
- If installed above an oven, the oven must have its own fan.
- The installation must comply with all standard operation procedures and other regulations.
- A separate and suitable fuse must protect the circuit and comply with local regulations.
- This fuse must be tested and have at least 3 mm of ambience around all poles (or all active [phase] conductors if provided for in the regulations).
- The fuse must be easily accessible to the installer.

## Installation

- Contact a specialist or the building control authority if you are not sure about the installation.
- Use heat resistant and easy to clean surfaces (e.g., ceramic tiles) as wall surfaces around the cooking area.

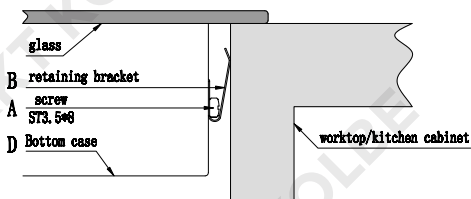
### Fixing the brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob. Fix the hob on the work surface by screwing four brackets on the bottom of the hob (see picture).



- A Screw
- B Retaining bracket
- C Screw hole
- D Bottom base

**Adjust the bracket position to suit for different work surface's thickness.**



### Cautions

- The ceramic glass hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- The ceramic glass hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
- The ceramic glass hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and heating zone above the counter top should be heat resistant. Use heat resistant adhesive.



### 16. Connecting the hob to the mains power supply

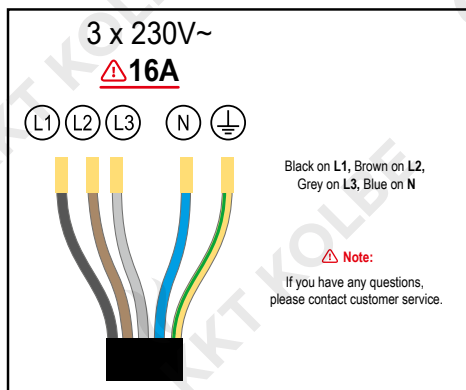
This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person. Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

1. The domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. The voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. The power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75°C at any point.

Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician. The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below:



- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made in accordance with the applicable safety regulations.
- If the appliance is connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
- If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and only replaced by a qualified person.
- The installer must use the H05GG-F power cord.

## Disposal

---



**This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were disposed of in the wrong way.**

The symbol on the product indicates that it may not be treated as normal household waste. It should be taken to a collection point for the recycling of electrical and electronic goods.

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

**Disposal:**  
**Do not dispose this product as unsorted municipal waste.**  
**Collection of waste separately for special treatment is necessary.**



**Vielen Dank fürs Lesen.  
Wir wünschen Ihnen viel Spaß  
beim Kochen.**

Thanks for reading.

We wish you much fun while cooking.