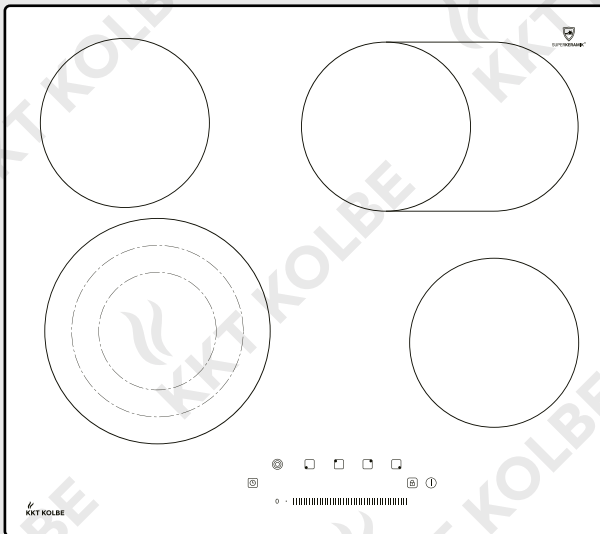


User manual →
English language

Benutzerhandbuch für Ihr SUPERKERAMIK®-Kochfeld

Modell: **CH85903RL**



Vielen Dank

Vielen Dank für Ihr Vertrauen und Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfelds.

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig und aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät auspacken. Es enthält wichtige Informationen über die sichere Installation, Benutzung und Wartung, sowie wichtige Warnhinweise zur Verwendung Ihres Geräts.

Markieren Sie die für Sie wichtigen Stellen, bewahren Sie das Handbuch so auf, dass Sie jederzeit darin nachschlagen können und geben Sie es auch an andere Nutzer, sowie an den Installateur des Geräts weiter.

Im Hinblick auf die ständige Weiterentwicklung behalten wir uns evtl. notwendige Modifizierungen des Geräts und/oder des Handbuchs vor, um der Bedienerfreundlichkeit, dem Schutz des Benutzers und dem aktuellen technischen Standard besser zu entsprechen.

Die aktuellste Version Ihres Benutzerhandbuchs sowie weitere Daten, Dokumente und Informationen finden Sie auf der entsprechenden Produktseite oder im Bereich "Fragen & Antworten" unseres Onlineshops auf www.kolbe.de.

Sie haben ein gutes Gerät gewählt, welches Ihnen bei sachgerechter Bedienung und Pflege viele Jahre dienen wird.

Sollten Sie trotz unserer eingehenden Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren haus-eigenen Kundenservice. Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.

Für einen reibungslosen Ablauf bei eventuellen Rückfragen empfehlen wir Ihnen, die 20-stellige Seriennummer Ihres Produkts im Feld unten zu notieren. Diese befindet sich auf der Unterseite des Kochfelds.

Ihr KKT KOLBE - Team

Seriennummer meines Geräts:

 **KKT KOLBE**

Benutzerhandbuch

Einbau-Glaskeramikkochfeld, **Modell: CH85903RL**

Version 1.4

© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG

KKT KOLBE ist eine eingetragene Handelsmarke.

Inhaltsverzeichnis

Übersicht

Wichtige Sicherheitshinweise	4
Hinweise und Symbole	14
1. Produktübersicht	16
1.1 Aufbau	
1.2 Produktinformationen	
2. Vor dem Gebrauch	17
2.1 Hinweise zur Verwendung der Touch-Steuerung	
2.2 Wahl und Gebrauch des richtigen Kochgeschirrs	
3. Benutzung des Kochfelds	19
3.1 Das Kochen beginnen	
3.2 Das Kochen beenden	
3.3 Die Dualzonen / Dreikreiszon-Funktion	
4. Verwendung des Timers	22
4.1 Einstellen des Timers zum automatischen Abschalten einer oder mehrerer Kochzone(n)	
5. Sicherheit	24
5.1 Tastensperre / Kindersicherung	
5.2 Weitere Sicherheitsfunktionen	
6. Richtlinien für das Kochen	26
6.1 Koch-Tipps	
6.2 Leistungsstufen	
7. Reinigung des Kochfelds	27
8. Problemlösung	29
8.1 Probleme, mögliche Ursachen und Lösungen	
8.2 Fehlercodes	
8.3 Kundendienst	
9. Installation	32
9.1 Wichtige Hinweise und Installationsanforderungen	
9.2 Zuschnitt der Arbeitsplatte	
9.3 Belüftung- und Sicherheitsabstände	
9.4 Einbau des Kochfelds	
9.5 Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz	
10. Technische Daten	37
11. Gewährleistung	38



Wichtige Sicherheitshinweise

Dieses Handbuch ist die Grundlage für die Installation, Verwendung und Wartung Ihres Geräts.

Lesen und befolgen Sie die darin beschriebenen Anweisungen genau, bevor Sie das Gerät installieren und in Betrieb nehmen.

Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Verletzungen, Schäden oder Probleme, die durch Nichtbeachtung der Anleitung, inkorrekte Installation oder unsachgemäße Handhabung entstanden sind.



Bestimmungsgemäße Verwendung

Um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden und eine störungsfreie Funktion des Geräts zu gewährleisten, befolgen Sie die folgenden Hinweise:

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Haustiere in sicherer Entfernung vom Gerät und seinem Kabel.
- Von Kindern ab 8 Jahren oder Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten, Mangel an Erfahrung oder Wissen darf dieses Gerät nur benutzt, gereinigt oder allgemein gewartet werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät, dessen Bestandteilen oder in der Nähe des Geräts spielen.
- Bewahren Sie für Kinder interessante Gegenstände nicht über oder hinter dem Gerät auf.
Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können schwer verletzt werden.
- Das Gerät ist nur für den Einbau in ein geeignetes Küchenmöbel bestimmt.
Beachten Sie hierzu die Installationshinweise und benutzen Sie das Kochfeld nicht, bevor es ordnungsgemäß installiert wurde.
- Das Gerät ist für den privaten Gebrauch im häuslichen Umfeld ausgelegt und zur Zubereitung, Erwärmung und zum Warmhalten von Speisen und Getränken bestimmt.
Verwenden Sie es ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Das Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.
- Benutzen Sie zur Zubereitung ihrer Speisen stets hitzebeständiges Kochgeschirr, das für Glaskeramik-Kochfelder geeignet ist.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung über eine separate Fernbedienung oder den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr vorgesehen.

- Bei der ersten Benutzung des Kochfelds kann es zu einer Geruchsentwicklung und auch zu leichter Dunstbildung kommen.

Dies ist normal und unbedenklich.

Halten Sie den Raum gut belüftet, bis diese verfliegen sind (Max. 30 Min.).

- Nicht verwendete elektrische Geräte stellen ein Sicherheitsrisiko dar. Lassen Sie das Gerät nicht unbenutzt eingeschaltet und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn Sie dieses für einen längeren Zeitraum nicht gebrauchen.



Wichtige Warnhinweise

Lebens- und Verletzungsgefahren

- Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft unter Einhaltung der geltenden Vorschriften installiert, angeschlossen und geerdet werden, um die nötige Sicherheit zu gewährleisten.

Hierfür ist das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.

Für das einwandfreie Funktionieren vor Ort ist der Installateur verantwortlich.

- Halten Sie sämtliche Verpackungsmaterialien, Montagezubehör und Kleinteile außer Reichweite von Kindern und Haustieren!

Diese können sehr gefährlich sein, wenn sie z.B. über den Kopf gezogen oder verschluckt werden.

- Die Benutzung von defekten oder beschädigten Geräten kann sehr gefährlich sein.
Versichern Sie sich vor dem Gebrauch, dass sich das Produkt und seine Bestandteile in vollständigem und tadellosem Zustand befinden.
Benutzen Sie das Gerät im Fall einer Funktionsstörung oder einer Beschädigung nicht, trennen Sie es sofort von der Stromzufuhr und wenden Sie sich an den Kundenservice oder entsprechend qualifiziertes Fachpersonal.
- Der Austausch des Netzkabels, Reparaturen, sowie Wartungen am Gerät sind für unqualifizierte Personen gefährlich und dürfen nur durch eine entsprechend zertifizierte Fachkraft erfolgen. Hierfür ist das Gerät von der Stromzufuhr zu trennen.
Versuchen Sie niemals, selbstständig Änderungen am Gerät, seinem Kabel oder anderen Bestandteilen vorzunehmen und nehmen Sie es nicht auseinander.
- Kanten und Bauteile können scharfkantig sein und Verletzungen verursachen. Verhalten Sie sich bei der Installation entsprechend vorsichtig und schützen Sie sich bei Bedarf, z.B. mit Arbeitshandschuhen.
- Benutzen Sie Kochfeldschaber zur Reinigung des Kochfelds nur mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie diese sicher und außer Reichweite von Kindern auf, um Verletzungen zu vermeiden.

Stromschlaggefahr

- Um Stromschläge und Beschädigungen zu vermeiden, trennen Sie das Gerät während der Installation, Wartung oder anderer Arbeiten daran von der Stromversorgung und schalten Sie es vor der Reinigung ab.
- Prüfen Sie vor der Benutzung, ob die Technischen Daten auf dem Typenschild (Spannung in V und Frequenz in Hz) des Geräts mit den örtlichen Gegebenheiten kompatibel sind.

Ist dies nicht der Fall, bringen Sie das Gerät an die Verkaufsstelle zurück. Bei Unklarheiten wenden Sie sich an Ihren Stromversorger.

- Der Installateur muss sicherstellen, dass das Gerät an ein intaktes Erdungssystem unter Einhaltung aller geltenden Vorschriften angeschlossen wird und dass ein leicht zugänglicher geprüfter Trennschalter (Sicherung) mit einer Kontaktöffnungsbreite von min. 3 mm vorhanden ist, der bei Bedarf eine vollständige Trennung des Geräts vom Stromnetz ermöglicht.
- Änderungen am Stromversorgungssystem dürfen nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft durchgeführt werden. Für nicht qualifizierte Personen besteht die Gefahr von lebensgefährlichen Stromschlägen!
- Verwenden Sie zum Anschluss des Kochfelds keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel. Diese gewähren nicht die nötige Sicherheit.

- Um Beschädigungen des Stromkabels und damit verbundene Gefahren zu vermeiden, achten Sie darauf, dass dieses nicht geknickt oder gequetscht wird und nicht mit heißen Oberflächen, scharfen Kanten u.ä. in Berührung kommen kann.
Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern greifen Sie ihn direkt.
- Um mögliche Stromschläge durch Schleichstrom zu vermeiden, bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen und tragen sie während der Bedienung Schuhwerk.
- Der Kontakt von Flüssigkeiten oder Feuchtigkeit mit spannungsführenden Teilen kann einen Kurzschluss oder Stromschlag verursachen.
Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler zur Reinigung des Geräts.

Verbrennungsgefahr

- Geräteteile und Kochgeschirr können, auch nach dem Betrieb, sehr heiß sein.
Halten Sie zur Vermeidung von Verbrennungen sämtliche Körperteile, Kleidung usw. stets in sicherem Abstand heißen Oberflächen und halten Sie Kinder vom Gerät fern, bis die Restwärmeanzeige erloschen ist.
- Kochutensilien und Griffe von Kochgeschirr können bei der Benutzung heiß werden.
Achten Sie darauf, dass diese nicht über in Betrieb befindliche Kochzonen ragen und schützen Sie sich bei Bedarf mit Topfhandschuhen oder Topflappen.

Beachten Sie auch, dass nasse oder feuchte Textilien die Wärme besser leiten und Verbrennungen verursachen können.

- Um Gefahren durch Verschütten von heißem Gargut zu vermeiden, verwenden Sie kein verformtes oder instabiles Kochgeschirr und achten Sie darauf, dass Griffe nicht über den Rand der Arbeitsplatte ragen.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Besteck oder Deckel auf das Kochfeld, da sich diese erhitzen und Verbrennungen verursachen können.

Brandgefahr

- Das Kochfeld wird während des Betriebs sehr heiß. Halten Sie die in diesem Handbuch angegebenen Sicherheitsabstände und -anweisungen genau ein.
- Lassen Sie das Kochfeld bei Gebrauch nie unbeaufsichtigt! Gargut kann überkochen, anbrennen, schädlichen Rauch verursachen oder Feuer fangen. Insbesondere erhitzte Speisen, die Fett, Öl oder Alkohol enthalten können sich schnell entzünden. Erhitzen Sie diese daher möglichst langsam.
- Im Fall eines Brandes unterbrechen Sie die Stromzufuhr und ersticken Sie die Flammen vorsichtig mit einem Deckel, einer Löschdecke oder ähnlichem. Löschen Sie brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser. Lassen Sie das Gerät nach dem Löschen von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft überprüfen.

- Erhitzen Sie keine verschlossenen Behälter oder Konservendosen auf dem Kochfeld.
Diese können durch den beim Erhitzen entstandenen Überdruck explodieren.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld, die nicht feuerfest sind, wie z.B. Kunststoff-Utensilien, und bedecken Sie es nicht z.B. zum Schutz mit Textilien.
Diese können beim Einschalten bzw. beim Betrieb des Kochfelds Feuer fangen, schmelzen, sich verformen oder beschädigt werden.
Halten Sie auch Geräte und deren Kabel in sicherem Abstand zum Kochfeld.
- Um damit verbundene Gefahren zu vermeiden, schalten Sie Kochzonen und Kochfeld ab, wenn Sie diese nicht benutzen.
- Speisereste, Fett und andere Rückstände können sich entzünden, einbrennen oder schädlichen Rauch verursachen. Entfernen Sie vor jedem Betrieb grobe Verschmutzungen von Kochfläche und Zubehör.
- Achten Sie darauf, dass das Kochfeld immer abgeschaltet ist, wenn Sie es nicht benutzen. Beachten Sie auch, dass das Bedienfeld aktiviert werden kann, wenn etwas darauf abgelegt oder darüber gezogen wird.
- Bewahren Sie leicht entflammbare oder explosive Materialien nicht in der Nähe des Kochfelds auf, um Brandgefahr durch erhöhte Umgebungstemperatur während des Betriebs zu vermeiden.



Ursachen für Beschädigungen und Funktionsbeeinträchtigungen

- Versichern Sie sich, dass das gesamte Verpackungs- und Transportsicherungsmaterial entfernt wurde, bevor Sie das Gerät benutzen. Beim Betrieb des Geräts kann dieses anbrennen, anschmelzen oder sonstige Beschädigungen verursachen.
- Während der Benutzung des Kochfelds entstehen in dessen Umfeld Hitze und Feuchtigkeit, die langfristig Beschädigungen von Oberflächen zur Folge haben können. Achten Sie auf eine gute Raumbelüftung. Nutzen Sie dafür die vorgesehenen Möglichkeiten oder installieren Sie ggf. ein Abzugssystem (z.B. eine Dunstabzugshaube). Installieren Sie das Kochfeld nicht hinter einer Tür oder Möbelfront.
- Installieren Sie das Kochfeld nicht in einer Umgebung mit höheren Temperaturen, in der Nähe eines Gasherdes oder eines Kerosinherdes.
- Achten Sie auf ausreichend Abstand des Kochgeschirrs zum Bedienfeld und zum Rand des Kochfelds, um dadurch verursachte Hitzeschäden zu vermeiden.
- Erhitzen Sie das Kochgeschirr nicht ohne Inhalt und achten Sie darauf, dass dieses nicht leerkocht. Dessen Boden kann dadurch deformiert werden und die Kochfeldoberfläche kann durch die Hitzeübertragung beschädigt werden.

- Schütten Sie keine kalten Flüssigkeiten auf das Kochfeld, wenn die Oberfläche heiß ist. Der dadurch entstehende Temperaturschock kann das Gerät beschädigen.
- Um Beschädigungen der Kochfläche zu vermeiden, achten Sie darauf, diese nicht mit Schmuck, spitzen oder scharfkantigen Gegenständen oder Kochutensilien zu berühren und benutzen Sie nur Kochgeschirr mit sauberem, glattem Boden. Heben Sie das Kochgeschirr zum Versetzen an, um Kratzer oder Abriebschlieren zu vermeiden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Lager-, Abstell- oder Arbeitsfläche. Platzieren Sie keine schweren Gegenstände darauf und achten Sie darauf, nichts darauf fallen zu lassen.
- Verschmutzungen und Lebensmittelrückstände können das Kochfeld und seine Bestandteile im Laufe der Zeit beschädigen. Halten Sie dieses immer sauber. Entfernen Sie insbesondere zuckerhaltige Flecken immer möglichst sofort, damit diese sich nicht festsetzen können.
- Nutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel für die Reinigung des Kochfelds, da dadurch die Oberfläche beschädigt werden kann, insbesondere im Bereich des Bedienfelds. Befolgen Sie die Anweisungen zur Reinigung und Instandhaltung im entsprechenden Kapitel.

Hinweise und Symbole

Symbole und Abbildungen in diesem Handbuch



Warnung vor Gefahren für Personen

Beachten Sie mit diesem Symbol gekennzeichnete Sicherheitshinweise besonders und verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig, um Gefahren für Leib und Leben zu vermeiden. Geben Sie diese Warnungen auch an andere Benutzer weiter.



Vorsicht vor Beschädigungen

Befolgen Sie mit diesem Symbol gekennzeichnete Hinweise besonders, um Beschädigungen am Gerät oder Gegenständen zu vermeiden. Geben Sie auch diese Sicherheitshinweise an alle Benutzer weiter.



Informationen und Tipps

Das Befolgen der mit diesem Symbol versehenen Hinweise liefert Ihnen nützliche Informationen, erleichtert das jeweilige Vorgehen und kann Ihnen manches Problem ersparen.

Hinweis zu Abbildungen

Die Abbildungen in diesem Handbuch dienen Illustrationszwecken und können gelegentlich leicht vom Erscheinungsbild abweichen.

Symbole auf Geräten, Komponenten und Zubehör



EU-Konformität

Das Produkt erfüllt die geltenden EU-Anforderungen hinsichtlich Sicherheit, Umweltschutz und Gesundheitsschutz.



Vorliegende Gebrauchsanweisung beachten

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig, insbesondere die entsprechenden Abschnitte, bevor Sie das Produkt verwenden und geben Sie die entsprechenden Informationen an andere Benutzer weiter.

Umweltschutz und Entsorgung

Symbole auf Gerät und Verpackung



Keine Entsorgung im Hausmüll (WEEE-Kennzeichnung)

Das Produkt darf nicht als unsortierter Abfall entsorgt werden. Bringen Sie es zur Wiederverwendung und Verwertung an eine Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten. Trennen Sie hierfür das Netzkabel ab.



Wiederverwertbares Material (Möbiusband)

Trennen Sie die entsprechenden Bestandteile des Produkts nach Sorten vom Restmüll und entsorgen Sie diese gemäß den örtlichen Vorgaben.



Wiederverwertbares Material (Triman-Symbol)

Trennen Sie das Produkt zur Entsorgung entsprechend der begleitenden Sortieranleitung vom Restmüll.

Allgemeine Hinweise zur Entsorgung

- Unsachgemäße Entsorgung kann die Umwelt und die menschliche Gesundheit gefährden. Indem Sie sicherstellen, dass das Gerät und seine Verpackung ordnungsgemäß entsorgt werden, helfen Sie, mögliche Gefahren zu vermeiden. Dies gilt ggf. auch für die Entsorgung von Altgeräten.
- Die verwendeten Verpackungsmaterialien wurden sorgfältig ausgewählt und sollten recycelt werden, um Rohstoffverbrauch und Abfälle zu reduzieren. Trennen Sie deren Bestandteile nach Sorten und entsorgen Sie diese entsprechend.
- Informationen über aktuelle Entsorgungswege und Recycling erhalten Sie bei den örtlichen Behörden, Ihrem Abfallentsorger oder dem Verkäufer.

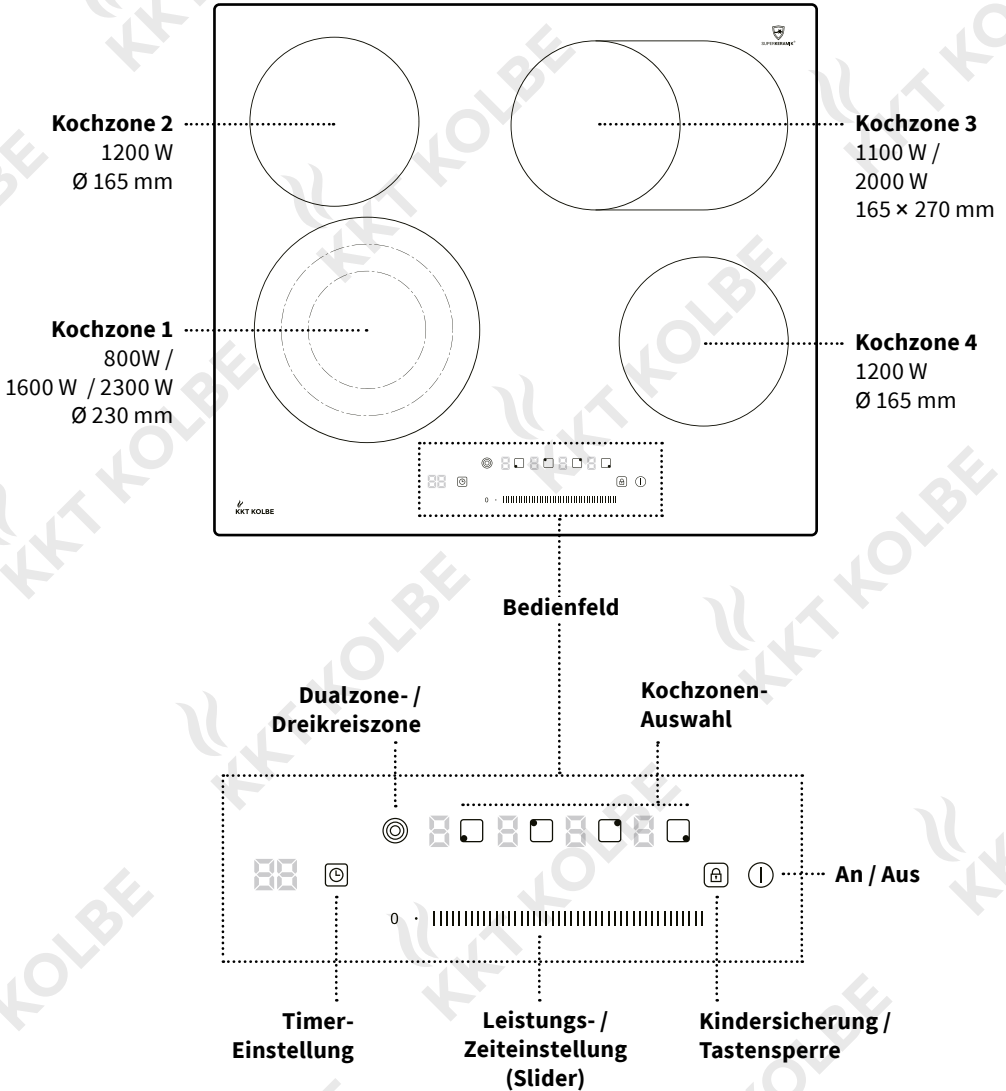
Hinweis zu Umweltschutz durch Energieersparnis

- Befolgen Sie die in diesem Handbuch enthaltenen Kochtipps, um durch die effiziente Nutzung des Geräts Energie einzusparen und auf diese Weise zur Schonung der Umwelt beizutragen.

Produktübersicht

1. Produktübersicht

1.1 Aufbau



Vor dem Gebrauch

1.2 Produktinformation

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.

2. Vor dem Gebrauch

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

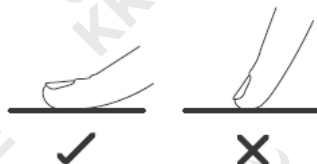


Hinweis: Bei der ersten Benutzung des Kochfelds kann es aufgrund von Produktionsrückständen zu einer Geruchs- und auch leichten Rauchentwicklung kommen. Dies ist normal und unbedenklich. Halten Sie den Raum gut belüftet, bis diese verfliegen sind (Max. 30 Min.).



2.1. Hinweise zur Verwendung der Touch-Steuerung

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung; es ist nicht nötig, Druck auf diese auszuüben.
- 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 Bedienelemente immer sauber und trocken sind. Auch ein dünner Wasserfilm kann dazu führen, dass sich diese schwer oder nicht bedienen lassen.
- Vermeiden Sie es, Gegenstände auf dem Bedienfeld abzuliegen / abzustellen oder darüber zu ziehen bzw. darüber zu wischen. Dadurch kann es vorkommen, dass sich das Kochfeld unbeabsichtigt an- oder abschaltet.



Vor dem Gebrauch

2.2 Wahl und Gebrauch des richtigen Kochgeschirrs

Hinweis: Achten Sie vor der Benutzung des Kochgeschirrs darauf, dass dessen Boden sauber ist. Verschmutzungen wie z.B. Sandreste vom Kartoffelschälen können die Kochfläche beschädigen.



- Achten Sie darauf, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs glatt ist und flach auf dem Glas sitzt. Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen oder gezackten Kanten oder gewölbtem Boden!



- Benutzen Sie nach Möglichkeit Kochgeschirr mit einem Bodendurchmesser, der etwa der Größe der Kochzone entspricht. Siehe auch Tabelle im folgenden Abschnitt.



- Um die beste Effizienz zu erhalten, platzieren Sie das Kochgeschirr immer in der Mitte der Kochzone.



- Heben Sie das Geschirr immer vom Kochfeld. Rutschen bzw. schieben Sie es nicht hin und her! Das Glas kann dadurch zerkratzen.



Ideale Kochgeschirr-Maße

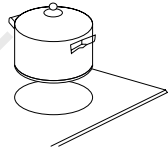
Der Boden des Kochgeschirrs sollte ein bestimmtes Maß entsprechend der jeweiligen Kochzone haben:

Kochzone	Bodendurchmesser des Kochgeschirrs (mm)	
	Minimum	Maximum
1	115 / 160 / 205	130 / 180 / 230
2	140	165
3	160 / 260	-
4	140	165

3. Benutzung des Kochfelds

3.1 Das Kochen beginnen

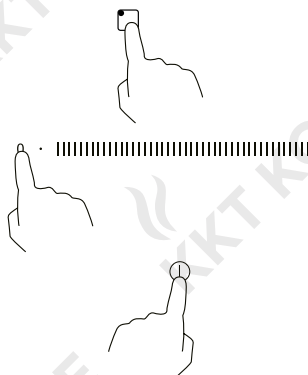
- Drücken Sie die ON/OFF -Taste.
Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton, alle Anzeigen leuchten für ca. eine Sekunde auf und zeigen - oder -- .
- Stellen Sie nun geeignetes Kochgeschirr mittig auf die gewünschte(n) Kochzone(n).
- Achten Sie dabei darauf, dass die Oberfläche der Kochzone und der Boden des Geschirrs sauber und trocken sind!
- Berühren Sie die Auswahltaste der gewünschten Kochzone.
Die Anzeige der Kochzone beginnt zu blinken.
- Stellen Sie die Heizstufe von 1 bis 9 ein, indem Sie den Finger über den Slider schieben.
- Wird innerhalb einer Minute keine Leistungsstufe gewählt, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.
- Während des Betriebs kann die Leistung jederzeit geändert werden, indem Sie zuerst die entsprechende Auswahlsteuerung und dann den Slider betätigen.



Benutzung des Kochfelds

3.2 Das Kochen beenden

- Um eine **Kochzone** auszuschalten, betätigen Sie die entsprechende Auswahltaste und berühren Sie die 0-Position des Sliders für 2 Sekunden.
- Um das **Kochfeld** auszuschalten, drücken Sie die An/Aus-Taste.



Warnung vor heißen Oberflächen

Wenn eine Kochzone nach der Benutzung noch zu heiß für Berührungen ist und somit Verletzungsgefahr besteht, wird dies durch ein "H" auf der entsprechenden Kochzonenanzeige signalisiert, das wieder verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine unbedenkliche Temperatur abgekühlt ist.

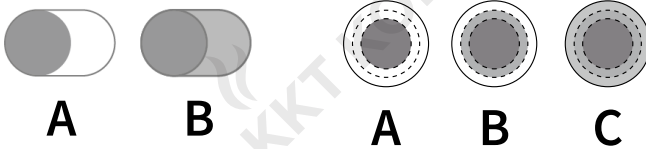
Dies kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden: Wenn Sie weiteres Kochgeschirr erhitzen möchten, benutzen Sie eine Zone, die noch heiß ist.








Benutzung des Kochfelds

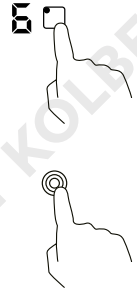
3.3 Die Dualzonen / Dreikreiszonen - Funktion

- Diese Funktion ist nur auf den Kochzonen **1** und **3** verfügbar.
- Die Dual- und Dreikreiszone verfügen je über zwei bzw. drei Heizzonen, von denen Sie nur den zentralen Bereich (**A**) benutzen können, oder zwei (**B**) bzw. drei Heizzonen (**C**) gleichzeitig.




Aktivierung der Dual-/Dreikreiszonen -Funktion

- Wählen Sie zunächst eine Dual-/Dreikreis-Kochzone und stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein. Der zentrale Bereich **A** ist aktiviert.
- Berühren Sie nun erneut die entsprechende Kochzonen-Wahltaste. Während die Heizstufenanzeige blinkt, drücken Sie die Taste  einmal, um die zweite Heizzone zusätzlich zu aktivieren (**B**) oder zweimal für die dritte Heizzone (**C**, nur verfügbar für Kochzone **1**). Ein roter Punkt neben dem -Symbol zeigt an, dass die Dual-/Dreikreiszonenfunktion aktiviert ist und die Leistungsanzeige zeigt  für Bereich **B** bzw.  für Bereich **C** und die aktuelle Leistungsstufe im Wechsel.
- Um während des Betriebs zwischen den Kochbereichen in der Reihenfolge **B > A > B ...** bzw. **C > A > B > C ...** zu wechseln, betätigen Sie erneut die entsprechende Kochzonen-Wahltaste und anschließend die Taste  ein- bzw. mehrmals.



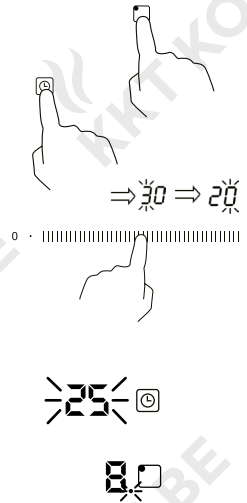
Deaktivierung der Dual-/Dreikreiszonen-Funktion

- Um die Dual- /Dreikreiszonenfunktion zu deaktivieren, berühren Sie während des Betriebs die entsprechende Kochzonen-Wahltaste und anschließend die Taste .
- Wenn Sie die Kochzone oder das Kochfeld abschalten, wird die Funktion ebenfalls deaktiviert und muss ggf. neu eingestellt werden.

4. Verwendung des Timers ⌚

4.1 Einstellen des Timers zum automatischen Abschalten einer oder mehrerer Kochzone(n)

- Wählen Sie die gewünschte Kochzone mit der entsprechenden Auswahltaste aus.
- Betätigen Sie anschließend die Timer-Taste. Das Timerdisplay zeigt 30 Min.
- Solange die Zehnerstelle blinkt, können Sie diese durch Betätigen des Sliders anpassen. Nach 3 Sekunden ohne weitere Eingabe wird die Einstellung übernommen und die Einerstelle beginnt zu blinken. Stellen Sie diese ebenfalls mit dem Slider ein.
- Nach 3 Sekunden ohne weitere Eingabe wird die eingestellte Zeit automatisch bestätigt. Der Countdown beginnt und die Timer-Anzeige zeigt die verbleibende Zeit. Zur Markierung der ausgewählten Zone leuchtet ein Punkt neben der entsprechenden Leistungsanzeige auf.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit, wird die entsprechende Kochzone automatisch abgeschaltet.



Hinweis: Weitere zuvor eingestellte Kochzonen bleiben vom Timer unbeeinflusst und in Betrieb.



Löschen und Ändern der Zeiteinstellung

- Um die Zeiteinstellung zu löschen, drücken Sie die Timer-Taste erneut. Die Restzeitanzeige verschwindet und der Timer ist gelöscht.
- Wenn Sie die Zeit nach der Einstellung des Timers ändern möchten, müssen Sie die Einstellung löschen und erneut mit dem ersten Schritt der Einstellung beginnen.



Verwendung des Timers

Bei Aktivierung des Timers für mehrere Kochzonen

- Wenn der Timer für mehrere Kochzonen aktiviert wird, zeigt die Timer-Anzeige immer die geringste Restzeit an. Ein blinkender roter Punkt neben der entsprechenden Leistungsanzeige markiert die Kochzone, auf die sich die Anzeige bezieht (Beispiel siehe Darstellung).



i Um sich die Restzeit des Timer für eine andere Kochzone anzeigen zu lassen, berühren Sie die entsprechende Auswahltaste.

- Nach Ablauf der kürzesten eingestellten Zeit schaltet sich die entsprechende Kochzone ab, die Anzeige wechselt auf die nächste geringste Restzeit und der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.
- Läuft schließlich die letzte eingestellte Restzeit ab, wird auch diese Kochzone abgeschaltet.



5. Sicherheit

5.1 Tastensperre / Kindersicherung

Sie können das Bedienfeld sperren, um eine unbefugte Nutzung zu verhindern (z.B. durch Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten).

Auch wenn das Bedienfeld gesperrt ist, bleibt die Ein / Aus - Taste aktiv. Sie können das Kochfeld in einem Notfall so jederzeit ausschalten.



Sperren des Bedienfelds

- Berühren Sie die Taste für die Kindersicherung / Tastensperre mindestens 3 Sekunden lang.
- Die Timer-Anzeige zeigt "Lo" bzw. wenn zuvor der Timer gesetzt wurde, "Lo" und die Restzeit im Wechsel. Das Bedienfeld ist bis auf die Ein/Aus-Taste gesperrt.



Entsperren des Bedienfelds

- Versichern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
- Berühren Sie die Taste für die Kindersicherung / Tastensperre mindestens 3 Sekunden lang.
- Die Anzeige "Lo" verschwindet und Sie können das Kochfeld nun wieder normal benutzen.



Sicherheit

5.2 Weitere Sicherheitsfunktionen

Überhitzungsschutz

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

Restwärmewarnung

Wenn eine Kochzone für einige Zeit in Betrieb war und noch zu heiß für Berührungen ist, wird dies durch ein "H" auf der entsprechenden Kochzonenanzeige signalisiert.

Auto-Abschaltung

Um zu verhindern, dass das Abschalten von Kochzonen vergessen wird, schalten sich diese nach einer festgelegten Zeit automatisch ab (siehe Tabelle).

Leistungsstufe	Automatische Abschaltzeit (Std.)
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 9	1,5

6. Richtlinien für das Kochen

Brandgefahr!

Vorsicht beim Erhitzen von Ölen und Fetten bzw. öl- oder fetthaltigen Speisen. Diese erhitzen sich schnell und können sich bei extrem hohen Temperaturen leicht selbst entzünden.



6.1 Koch-Tipps

- Reduzieren Sie die Temperatur, sobald das Gargut zu kochen beginnt.
- Benutzen Sie einen Deckel, um durch Erhaltung der Hitze Garzeiten zu reduzieren und Energie zu sparen.
- Verringern Sie die Menge von Flüssigkeit oder Fett, um die Kochzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie das Erwärmen mit hoher Leistung und schalten Sie anschließend herunter, wenn die Speise erhitzt ist.

6.2 Leistungsstufen

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

7. Reinigung des Kochfelds

Art der Verschmutzung	Wie kann ich vorgehen?	Wichtig!
Alltagsverschmutzung der Glasfläche (Fingerabdrücke, Spuren, nicht-zuckerhaltige Flecken durch übergekochte Lebensmittel oder Flüssigkeiten)	<ul style="list-style-type: none">• Schalten Sie das Kochfeld aus.• Geben Sie etwas Glaskeramik-Reiniger auf das lauwarmer (nicht heißer!) Glas.• Säubern Sie das Glas mit einem weichen Lappen.• Spülen Sie gründlich nach und entfernen Sie sämtliche Reinigungsrückstände.• Trocknen Sie die Kochfläche mit einem sauberen Textil- oder Papiertuch.	<ul style="list-style-type: none">• Achten Sie darauf, dass das Kochfeld nicht heiß ist.• Scheuerschwämme, einige Nylonschwämme, Scheuermittel oder aggressive Reinigungsmittel zerkratzen das Glas. Überprüfen Sie die Herstellerangaben auf Eignung für Glasflächen.• Entfernen Sie Reinigungsrückstände immer vollständig. Die Kochfläche kann sonst beschädigt werden.
Übergekochtes, Geschmolzenes, Angebranntes oder zuckerhaltige Flecken auf der Glasfläche.	<p>Entfernen Sie diese sofort mit einem Pfannenwender, Spachtel oder Schaber für Glaskeramik-Kochfelder:</p> <ul style="list-style-type: none">• Schalten Sie das Kochfeld aus.• Halten Sie den Schaber in einem Winkel von 30° zum Kochfeld und schaben die Verschmutzung auf eine kühle Stelle des Feldes. (Vorher ggf. erhärtete Verkrustungen vorsichtig zerkleinern).• Entfernen Sie die Verschmutzung mit einem Spül- oder Papiertuch.• Säubern, spülen und trocknen Sie das Glas wie unter "Alltagsverschmutzung".	<ul style="list-style-type: none">• Achten Sie darauf, sich nicht an erhitzten Kochzonen zu verbrennen.• Beachten Sie, dass die Klingen der Schaber extrem scharf sind und zu Verletzungen führen können. Halten Sie diese außer der Reichweite von Kindern.• Entfernen Sie diese Art von Verschmutzungen schnellstmöglich, um zu verhindern, dass sich diese festsetzen und das Glas beschädigen.

Reinigung des Kochfelds

Art der Verschmutzung	Wie kann ich vorgehen?	Wichtig!
Übergekochtes auf dem Bedienfeld	<ul style="list-style-type: none">• Schalten Sie das Kochfeld aus.• Saugen Sie Flüssigkeiten mit einem weichen Tuch auf.• Wischen Sie den Touch-Control-Bereich mit einem sauberen, feuchten Tuch oder einem weichen Schwamm ab.• Trocknen Sie die Fläche vollständig mit einem Textil- oder Papiertuch.	<ul style="list-style-type: none">• Bei Verschmutzung des Bedienfelds schaltet sich das Kochfeld evtl. ab.• Das Touchfeld ist evtl. ohne Funktion, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Stellen Sie sicher, dass Sie den Bereich komplett trocken gewischt haben, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

Problemlösung

8. Problemlösung

Nehmen Sie niemals selbstständig Reparaturen oder Veränderungen am Kochfeld vor und zerlegen Sie es nicht!

Sollten die folgenden Lösungsvorschläge ein Problem nicht beheben können, wenden Sie sich an eine zertifizierte Elektrofachkraft.



8.1 Probleme, mögliche Ursachen und Lösungen

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Keine Stromzufuhr	Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld ordnungsgemäß an eine intakte Stromversorgung angeschlossen ist. Prüfen Sie, ob es in Ihrer Wohnung oder Umgebung einen Stromausfall gibt.
Die Touch-Steuerung reagiert nicht.	Das Bedienfeld ist gesperrt.	Entsperren Sie das Bedienfeld. Siehe Kapitel Sicherheit.
Die Touch-Steuerung ist schwer zu bedienen.	Es befindet sich ein geringer Wasserfilm auf dem Bedienfeld.	Sorgen Sie dafür, dass das Bedienfeld sauber und trocken ist.
	Sie bedienen mit der Fingerspitze	Benutzen Sie die Fingerballen zur Bedienung.
Die Erhitzung dauert ungewöhnlich lange.	Schwankungen im Stromnetz	Bereits Schwankungen von 10 Volt im Stromnetz können zu einer vielfach verlängerten Kochzeit führen.
Das Kochfeld schaltet sich unerwartet ab.	Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.	Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr nicht in Richtung Bedienfeld über die Markierung der Kochzonen ragt, um dessen Überhitzung zu vermeiden.
		Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit glänzendem Boden, um eine Überhitzung durch Reflexionseffekte zu vermeiden.

Problemlösung

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Kochfeld schaltet sich unerwartet ab oder an.	Das Bedienfeld wurde unkontrolliert berührt.	Achten Sie darauf, nichts auf dem Bedienfeld abzulegen / abzustellen und nichts darüber zu ziehen bzw. darüber zu wischen. Schalten Sie das Kochfeld ggf. wieder ein und benutzen Sie es wie beschrieben.
Kratzer auf der Glasfläche	Metallabrieb oder andere Verschmutzungen können wie Kratzer erscheinen.	Glaskeramik ist abriebfester als Stahl. Dadurch verursachte Abriebspuren stellen keine Beschädigung dar und können mit einem entsprechenden Reiniger entfernt werden.
	Ungeeignetes Kochgeschirr wird verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit sauberem, ebenem und glattem Boden (siehe Kapitel über Kochgeschirr).
	Ungeeigneter Reinigungsmittel oder -Utensilien werden verwendet.	Verwenden Sie nur für Glasflächen geeignete Reinigungsmittel und -Utensilien (siehe Reinigungskapitel).
Einige Pfannen oder Töpfe geben ein Knistern oder Knacken von sich.	Das Kochgeschirr besteht aus verschiedenen Metallschichten	Die Metallschichten des Geschirrs vibrieren bei Erhitzung unterschiedlich stark. Dies ist unbedenklich und normal.
Fehlfunktion / Anzeige eines Fehlercodes	Schwankungen im Stromnetz	Trennen Sie das Kochfeld für ca. 20 Min. von der Stromzufuhr (Sicherung ausschalten) und schalten Sie es dann wieder ein.
	Technische Fehlfunktion / Code-Bedeutung siehe folgende Tabelle	Notieren Sie den Fehlercode, trennen Sie das Kochfeld von der Stromzufuhr und wenden Sie sich an eine zertifizierte Elektrofachkraft.

Problemlösung

8.2 Fehlercodes

Fehlercode	Bedeutung	Mögliche Lösung
E1	Die Spannung ist zu niedrig (weniger als 130 V)	Überprüfen Sie die Stromzufuhr. Wenn diese normal ist, schalten sie das Kochfeld wieder ein.
E2	Die Spannung ist zu hoch (höher als 260 V)	Wird der Fehler weiter angezeigt, wenden Sie sich an den Kundendienst oder eine zertifizierte Elektrofachkraft.
E3	Fehlermeldung Thermosensors / Kurzschluss	Wenden Sie sich an den Kundendienst oder eine zertifizierte Elektrofachkraft.
E8	Kommunikationsfehler zwischen Display und Platine	Wenden Sie sich an den Kundendienst oder eine zertifizierte Elektrofachkraft.
E9	Überlaufschutz	Entfernen Sie übergelaufene Flüssigkeiten schalten Sie das Kochfeld wieder ein.

8.3 Kundendienst

Bei technischen Fragen zu Ihrem Gerät wenden Sie sich bitte an:

KKT KOLBE Kundendienst

Tel. 09502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

→ Weitere Daten und Dokumente finden Sie auf unserer Website unter *Fragen & Antworten*.



9. Installation

9.1 Wichtige Hinweise und Installationsanforderungen



- Das Kochfeld muss durch eine zertifizierte Elektrofachkraft installiert werden.
- In die feste Verkabelung muss ein Trennschalter (Sicherung) integriert werden, der die vollständige Trennung von der Stromversorgung gewährleistet und den örtlichen Vorschriften entspricht.
- 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 leicht zugänglich sein.
- Wenden Sie sich an eine entsprechend qualifizierte Fachkraft, falls Sie sich bei der Installation nicht sicher sind.
- Die Arbeitsplatte muss aus isolierendem und hitzebeständigem Material bestehen, um Stromschläge sowie Verformungen durch die Wärmestrahlung des Kochfelds zu vermeiden. Holz und ähnliches faseriges oder hygroskopisches Material darf nicht für die Arbeitsplatte verwendet werden, es sei denn, es ist imprägniert.
- Die Arbeitsplatte muss eben und horizontal sein und es darf nichts in den Arbeitsraum hineinragen.
- Die Wand oberhalb der Arbeitsfläche, angrenzende, umgebenden Flächen und verwendete Klebstoffe müssen bis 90°C hitzebeständig sein.
- Wenn das Kochfeld über einer Schublade, einem Möbelfach o.ä. installiert wird oder von unten zugänglich ist, muss auf der Unterseite ein Hitzeschutz angebracht werden (im Einbau-Kapitel beschrieben).
- Verwenden Sie leicht zu reinigende Oberflächen (z.B. keramische Fliesen) als Wandoberflächen um den Kochbereich.
- Das Kochfeld darf nicht auf Kühlanlagen, Geschirrspülern oder Trommelrocknern installiert werden.
- Durch den Einbau des Kochfelds muss eine gute Wärmeabstrahlung gewährleistet sein, um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten.
- Stellen Sie unter allen Umständen sicher, dass das Kochfeld gut belüftet ist und die Zu- und Abluft nicht blockiert sind. Befolgen Sie hierzu die im folgenden beschriebenen Anweisungen.

Installation

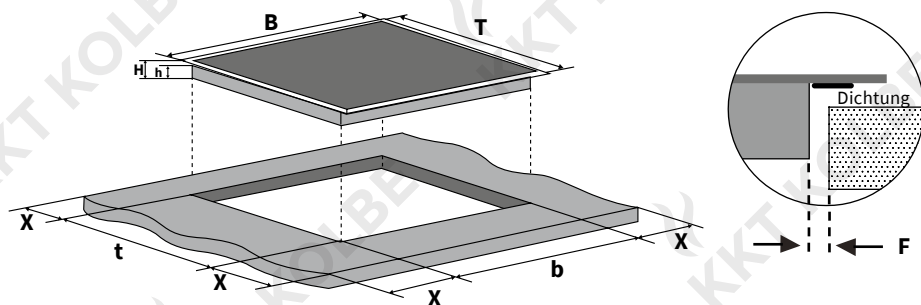
9.2 Zuschnitt der Arbeitsplatte

- Schneiden Sie die Arbeitsplatte nach den Maßen wie in der Zeichnung dargestellt zu.

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



- Die Dicke der Arbeitsfläche muss mindestens **30 mm** betragen. Wählen Sie hitzebeständiges Arbeitsflächenmaterial.
- Der Sicherheitsabstand zwischen den Seiten des Kochfelds und den Innenflächen der Arbeitsplatte muss mindestens **3 mm** betragen.
- Für Installations- und Verwendungszwecke müssen mindestens **5 cm** Platz um den Ausschnitt bewahrt werden.

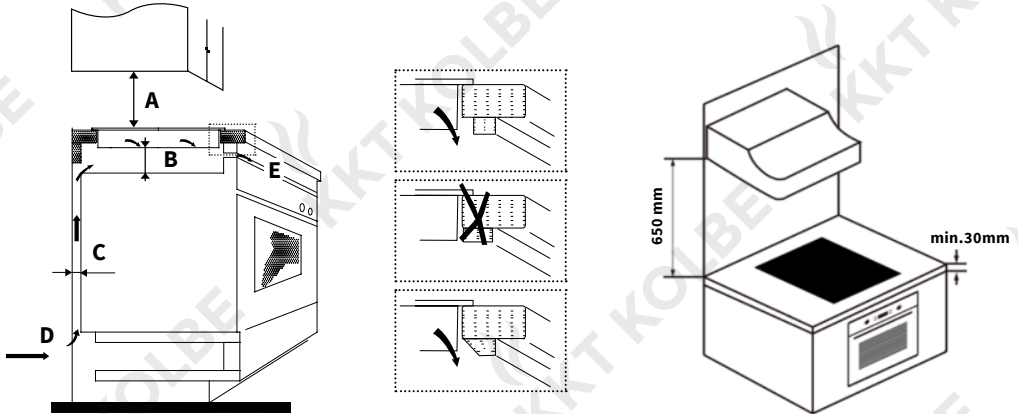


B (mm)	T (mm)	H (mm)	h (mm)	b (mm)	t (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	58	54	565 ⁺⁴ ₊₁	496 ⁺⁴ ₊₁	min. 50	min. 3

Installation

9.3 Belüftungs- und Sicherheitsabstände

- Stellen Sie unbedingt sicher, dass die folgenden Voraussetzungen für eine ausreichende Belüftung des Kochfelds gegeben sind und dass die Zu- und Abluft nicht blockiert sind:



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
Dunstabzug: bzw. Kopffreihaube:	min. 650 min. 50	min. 20	Zuluft	Abluft min. 5 mm
Hängemöbel:	min. 760			

- Der Sicherheitsabstand vom Kochfeld zur Dunstabzugshaube muss mindestens **650 mm** betragen, zu Oberschränken, Regalen u.ä, die über dem Kochfeld hängen, mindestens **760 mm**.
- Wenn das Kochfeld über einem Ofen installiert wird, muss der Ofen über einen eigenen Lüfter verfügen. Der Sicherheitsabstand zwischen der Unterseite des Kochfelds und dem Ofen muss mindestens **50 mm** betragen.
- Die Installation muss allen Abstandsvorschriften sowie weiteren Vorschriften entsprechen.

Installation

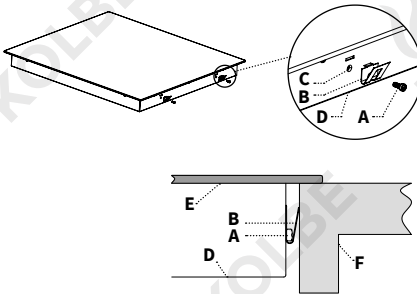
9.4 Einbau des Kochfelds

- Hinweis:** An der Außenseite des Kochfelds befinden sich Lüftungsöffnungen. Stellen Sie beim Einsetzen des Kochfelds unbedingt sicher, dass diese nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden.



Fixieren des Kochfelds mit Hilfe der Einbauklemmen

- Legen Sie das Kochfeld auf eine stabile, glatte Fläche (Benutzen Sie z.B. die Verpackung als Unterlage).
- Achten Sie darauf, dass kein Druck auf die aus dem Kochfeld hervorstehenden Elemente ausgeübt wird.
- Verschrauben Sie 4 Einbauklemmen am Unterbau des Kochfelds, wie in der Abbildung gezeigt:



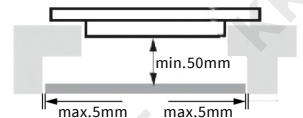
- A** Schraube
- B** Einbauklemme
- C** Schraubloch
- D** Kochfeld-Unterbau
- E** Glaskeramik-Platte
- F** Arbeitsplatte

Hinweis:
Darstellungen
können abweichen

Installation eines Hitzeschutzes unterhalb des Kochfelds

Bei Installation des Kochfelds über einer Schublade, einem Möbelfach o.ä. oder wenn das Kochfeld von unten zugänglich ist:

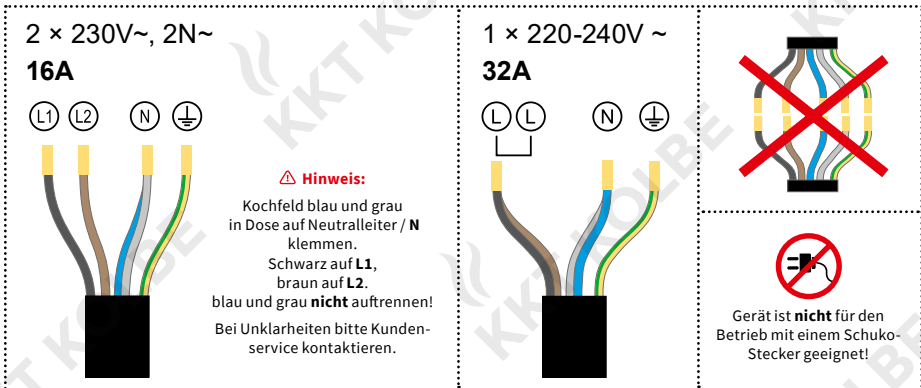
- Bringen Sie eine Schutzplatte aus hitzebeständigem Material (z.B. aus Lochblech zur Gewährleistung der Belüftung) in einem Abstand von mindestens 50 mm unterhalb des Kochfelds an (Siehe Abbildung).
- Achten Sie bei der Verwendung von Klebstoff auf eine Temperaturbeständigkeit von 150°C.



Installation

9.5 Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz

- Achten Sie darauf, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung (V) mit der Netzspannung Ihrer Wohnung übereinstimmt.
- Der Anschluss an die Stromversorgung muss durch eine zertifizierte Elektrofachkraft in Übereinstimmung mit der entsprechenden Norm oder mit einem einpoligen Schutzschalter erfolgen, wie im Folgenden beschrieben:



- Die elektrische Verbindung muss ordnungsgemäß und in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsvorschriften erfolgen.
- Verwenden Sie zum Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigvorrichtungen, da diese eine Überhitzung und einen Brand verursachen können.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder zusammengedrückt werden.
- Das Stromversorgungskabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur 75 °C nie übersteigt.
- Das Kabel muss regelmäßig geprüft werden.
- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ersetzt werden muss, muss dies durch eine zertifizierte Elektrofachkraft mit den richtigen Werkzeugen durchgeführt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Verwenden Sie zur Installation das mitgelieferte Netzkabel und tauschen Sie dieses nur durch eines des gleichen Typs aus.

Nach der Installation darf das Anschlusskabel, sowie die Unterseite des Kochfelds nicht mehr zugänglich sein.



Technische Daten

10. Technische Daten

Modellname	CH85903RL
Anzahl der Kochzonen	4
Leistung der Kochzonen	Zone 1: 800 W / 1600 W / 2300 W Zone 2: 1200 W Zone 3: 1100 W / 2000 W Zone 4: 1200 W
Elektrische Leistung	6700 W
Netzspannung	220 - 240 V ~ 50 Hz - 60 Hz
Produktmaße, B×T×H	590 × 520 × 58 mm
Einbaumaße, B×T	565 × 496 mm
Gewicht	8,8 kg
Kabellänge	1,5 m

Hinweis zur EG – Konformitätserklärung



Produktbezeichnung:

CH85903RL
Glaskeramik-Kochfeld

Hersteller / Inverkehrbringer:

KKT KOLBE Küchentechnik
GmbH & Co. KG
Ohmstraße 17
D-96175 Pettstadt
www.kolbe.de
info@kolbe.de

Für das in diesem Handbuch beschriebene Produkt liegt die entsprechende EG - Konformitätserklärung vor.

Einige der relevanten Unterlagen können auf unserer Website unter der entsprechenden Produktseite eingesehen und heruntergeladen werden.

Die vollständigen Dokumente erhalten Sie gerne auf schriftliche Anfrage über die nebenstehende Kontaktadresse.

Jan Kolbe
Leiter Produktmanagement

11. KKT KOLBE Gewährleistung

Zur Inanspruchnahme von Gewährleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbelegs 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 Geräts 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 13. Monat hat der Käufer die Beweispflicht, dass der Mangel schon bei Auslieferung vorhanden war. Es ist Nachweis zu erbringen, dass das Gerät von einem Fachmann ordnungsgemäß eingebaut und angeschlossen wurde. Ohne diesen Nachweis kann KKT KOLBE die Gewährleistung ablehnen.
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 Geräts angezeigt werden. Transportschäden müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden. Montierte Ware gilt als einwandfrei angenommen. Beschädigungen und optische Mängel können nach Montage nicht mehr beanstandet 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 Geräts entscheidet KKT KOLBE nach Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur erfolgt ausschließlich in unserer Kundendienstwerkstatt. Während der ersten 12 Monate trägt KKT KOLBE die Kosten für Rückholung, Reparatur und Rückversand. Montagekosten werden in Höhe von max. 49 € übernommen, abweichende Kosten müssen vorher genehmigt werden. Ab dem 13. 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 oder nicht sachgemäße Bedienung / Anschluss und ggf. daraus entstandener Kurzschluss oder Beladung. Falscher Querschnitt der Abluftleitung.
 - 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 Reinigungsmittel (siehe Bedienungsanleitung).
 - Rostbildung im Innenraum des Geräts (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 Staubteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen niederschlagen können.

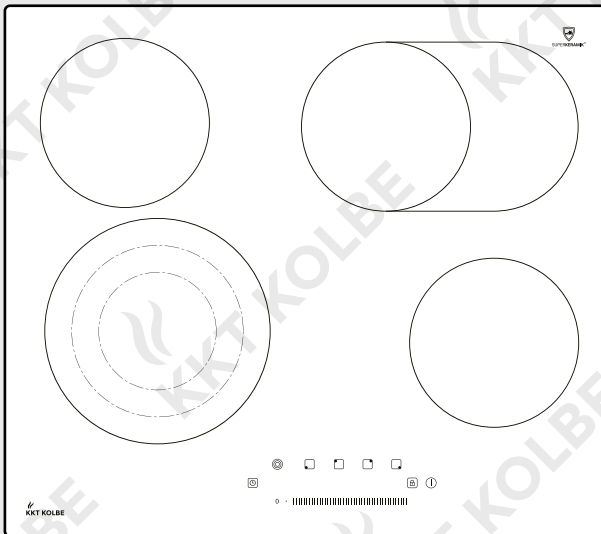
Fällt die Beseitigung eines Mangels nicht unter unsere Gewährleistung, dann hat der Endabnehmer für die Kosten des Monteurbesuches und der Instandsetzung aufzukommen.

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

User Manual

for your SUPERKERAMIK® hob

Modell: **CH85903RL**



Thank you!

**Thank you for your confidence
and congratulations on the purchase of your new induction hob.**

Read this manual thoroughly, before unpacking the appliance.
It contains important information about safe installation, use and maintenance, as well as important warnings about the use of your appliance.

Mark the passages that are important for you, keep the manual so that you can refer to it at any time and also pass it on to other users, as well as to the installer of the appliance.

In view of the constant further development, we reserve the right to make any necessary modifications to the appliance and/or the manual in order to better meet the requirements of user-friendliness, user protection and the current technical standard.

You will find the latest version of your user's manual as well as further data, documents and information on the corresponding product page or in the "Questions & Answers" section of our online shop at www.kolbe.de.

You have chosen a good appliance that will serve you for many years with proper operation and care.

Should you have any complaints despite our thorough quality control, please contact our in-house customer service.

They will be happy to help you.

For a smooth process in the event of any queries, we recommend that you note the 20-digit serial number of your product in the field below.

This is located on the underside of the hob.

Your KKT KOLBE Team

Serial number of my appliance:

 **KKT KOLBE**

User's manual

Built-in glass ceramic hob, **Model: CH85903RL**

Version 1.4

© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG

KKT KOLBE is a registered trademark.

Table of content

Overview

Important safety instructions	42
Notes and icons	52
1. Product overview	54
1.1 Hob elements	
1.2 Product information	
2. Before use	55
2.1 Notes on using the touch controls	
2.2 Choosing the right cookware and its use	
3. Using the hob	56
3.1 Starting to cook	
3.2 Finishing the cooking	
3.3 The dual / triple zone function	
4. Using the timer function	60
4.1 Setting the timer with automatic switch-off of one or more cooking zone(s)	
5. Safety	61
5.1 Child lock / Key lock	
5.2 Further safety features	
6. Cooking guidelines	62
6.1 Cooking tips	
6.2 Power settings	
7. Cleaning the hob	65
8. Troubleshooting	67
8.1 Problems, possible causes and what to do	
8.2 Error codes	
8.3 Customer service	
9. Installation	70
9.1 Important notes and installation requirements	
9.2 Cutting the worktop	
9.3 Ventilation and safety distances	
9.4 Inserting the hob	
9.5 Connecting the hob to the mains	
10. Technical data / Declaration of conformity	75



Important safety instructions

This manual is the basis for handling the appliance. Read and follow the instructions carefully before installing and operating the appliance.

The manufacturer is not responsible for any injury, damage or problems caused by failure to follow the instructions, incorrect installation or improper handling.



Intended use

To avoid injury or damage and to ensure trouble-free operation of the appliance, follow the instructions below:

- Keep children under 8 years and pets at a safe distance from the appliance and its cord.
- Children aged from 8 years and above or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge must not use, clean or generally maintain this appliance unless they are supervised or have been given instruction concerning use of the appliance in a safe way by a person responsible for their safety and understand the hazards involved.
- Do not allow children to play with the appliance, its components or near the appliance.

- Do not keep objects of interest to children above or behind the appliance.
- Children who climb onto the hob can be seriously injured.
- The appliance is only intended for installation in suitable kitchen furniture.
To do this, follow the installation instructions and do not use the hob until it has been properly installed.
- The appliance is designed for private use in a domestic environment and is intended for preparing, heating and keeping food and drinks warm.
Use it exclusively for its intended purpose.
- The appliance is intended for use up to a maximum altitude of 2000 metres above sea level.
- Always use heat-resistant cookware suitable for glass ceramic hobs to prepare your food.
- The appliance is not intended for operation via a separate remote control or operation via an external timer.

- When using the hob for the first time, there may be an odour and also a slight build-up of fumes. This is normal and harmless. Keep the room well ventilated until these have dissipated (max. 30 min.).
- Unused electrical equipment is a safety hazard. Do not leave the appliance switched on unused and disconnect it from the power supply if you are not going to use it for a long period of time.



Important warnings

Danger to life and injury

- This appliance may only be installed, connected and earthed by a suitably qualified professional in compliance with the applicable regulations to ensure the necessary safety. To do this, disconnect the appliance from the power supply. The installer is responsible for the proper functioning on site.
- Keep all packaging materials, assembly accessories and small parts out of the reach of children and pets! These can be very dangerous if, for example, they are pulled over the head or swallowed.

- Using defective or damaged appliances can be very dangerous.

Before use, make sure that the product and its components are in complete and perfect condition.

In the event of malfunction or damage, do not use the appliance, disconnect it immediately from the electricity supply and contact customer service or appropriately qualified personnel.

- Replacing the mains cable, repairs and maintenance on the appliance are dangerous for unqualified persons and may only be carried out by a suitably certified specialist. For this purpose, the appliance must be disconnected from the electricity supply.

Never attempt to make any changes to the appliance, its cable or other components on your own and do not disassemble it.

- Edges and components can be sharp-edged and cause injuries. Exercise appropriate caution during installation and protect yourself if necessary, e.g. with work gloves.
- Only use hob scrapers with extreme caution when cleaning the hob and keep them safe and out of the reach of children to avoid injury.

Risk of electric shock

- To avoid electric shock and damage, disconnect the appliance from the power supply during installation, maintenance or other work on it.
- Check whether the technical data on the rating plate of the appliance are compatible with the local conditions (voltage in V and frequency in Hz) .
If this is not the case, return the appliance to the point of sale.
If you are unsure, contact your electricity supplier.
- The installer must ensure that the appliance is connected to an intact earthing system in compliance with all applicable regulations and that there is an easily accessible tested disconnecter (fuse) with a contact opening width of min. 3 mm, which allows the appliance to be completely disconnected from the mains if necessary.
- Modifications to the power supply system may only be carried out by a certified electrician.
There is a risk of life-threatening electric shock for unqualified persons!
- Do not use multiple sockets or extension cables to connect the hob. These do not provide the necessary safety.

- To avoid damage to the power cable and associated hazards, make sure that it is not bent or crushed and cannot come into contact with hot surfaces, sharp edges, etc. . Do not pull the plug out of the socket by the cable, but grasp it directly.
- To avoid possible electric shock due to creeping current, do not operate the appliance with wet or damp hands and wear footwear during operation.
- Contact of liquids or moisture with live parts may cause a short circuit or electric shock.
Do not use pressure washers or steam cleaners to clean the appliance.

Risk of burns

- Appliance parts and cookware can be very hot, even after operation.
To avoid burns, always keep all body parts, clothing, etc. at a safe distance from hot surfaces and keep children away from the appliance, until the residual will have switched off.
- Cooking utensils and handles of cookware can become hot during use.
Make sure that they do not protrude over cooking zones in operation and protect yourself with oven gloves or oven mitts if necessary.
Also note that wet or damp textiles conduct heat better and can cause burns.

- To avoid hazards from spilling hot food, do not use deformed or unstable cookware and make sure that handles do not protrude over the edge of the worktop.
- Do not place metal objects such as cutlery or lids on the hob as they may heat up and cause burns.

Fire hazard

- The hob becomes very hot during operation. Strictly observe the safety distances and instructions given in this manual.
- Never leave the hob unattended when in use! Food can boil over, burn, cause harmful smoke or catch fire. Heated food containing fat, oil or alcohol in particular can ignite quickly. Therefore, heat them as slowly as possible.
- In case of fire, cut off the gas and electricity supply and carefully smother the flames with a lid, fire blanket or similar.
Never extinguish burning oil or grease with water. After extinguishing, have the appliance checked by a suitably qualified professional.

- Do not heat sealed containers or tins on the hob. These can explode due to the overpressure created during heating.
- Do not place any objects on the hob that are not fire-proof, such as plastic utensils, and do not cover it with textiles, for example, for protection. These may catch fire, melt, become deformed or damaged when the hob is switched on or in operation. Also keep appliances and their cables at a safe distance from the hob.
- To avoid associated hazards, never leave the cooking zones or the hob on when you are not using them.
- Food residues, grease and other residues can catch fire, burn in or cause harmful smoke. Before each use, remove coarse soiling from the cooking surface and accessories.
- Make sure that the hob is always switched off when you are not using it. Also note that the control panel can be activated if something is placed on it or dragged over it.
- Do not store highly flammable or explosive materials near the hob to avoid fire hazard due to increased ambient temperature during operation.



Causes of damage and functional impairment

- Make sure that all packaging and transport protection material has been removed before using the appliance. When operating the appliance, it may burn, melt or cause other damage.
- When the hob is in use, heat and moisture are generated in its vicinity, which can cause long-term damage to surfaces.
Make sure that the room is well ventilated.
Use the facilities provided for this or install an extraction system (e.g. an extractor bonnet) if necessary.
Do not install the hob behind a door or furniture front.
- Do not install the hob in an environment with higher temperatures, near a gas cooker or a paraffin cooker.
- Ensure that there is sufficient distance between the cookware and the controls and the edge of the hob to avoid heat damage caused by this.
- Do not heat the cookware without any contents and make sure that it does not boil empty.
The bottom of the cookware may be deformed and the hob surface may be damaged by the heat transfer.

- Do not pour cold liquids onto the hob when the surface is hot. The resulting thermal shock can damage the appliance.
- To avoid damaging the cooking surface, take care not to touch it with jewellery, pointed or sharp-edged objects or cooking utensils and only use cookware with a clean, smooth base.
Lift the cookware to move it to avoid scratches or abrasion marks.
- Do not use the appliance as a storage, shelving or work surface. Do not place heavy objects on it and be careful not to drop anything on it.
- Soiling and food residues can damage the hob and its components over time. Always keep it clean.
In particular, always remove sugary stains as soon as possible to prevent them from sticking.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents to clean the hob, as this may damage the surface, especially in the area of the control panel.
Follow the instructions for cleaning and maintenance in the relevant chapter.

Notes and icons

Icons and illustrations in this manual



Warning of danger to persons

Pay special attention to safety instructions marked with this icon and act with appropriate caution to avoid danger to life and health. Pass on these warnings to other users also.



Beware of damage

Follow the instructions marked with this icon especially to avoid damage to the appliance or objects. Also pass on these safety instructions to all users.



Informations and tips

Following the instructions marked with this icon will provide you with useful information, facilitate the respective procedure and may save you from many a problem.

Note on illustrations

The figures in this manual are for illustrative purposes and may occasionally differ slightly from the appearance.

Icons on appliances, components and accessories



EU conformity

The product complies with the applicable EU requirements regarding safety, environmental protection and health protection.



Follow the instructions for use provided

Read this manual carefully, especially the relevant sections, before using the product and pass on the relevant information to other users.

Environmental protection and disposal

Icons on the appliance and packaging



No disposal in household waste (WEEE marking)

Do not dispose of the product as unsorted waste. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment for reuse and recovery. To do this, disconnect the mains cable.



Recyclable material (Möbius loop)

Separate the relevant components of the product by type from the residual waste and dispose of them in accordance with local regulations.



Recyclable material (Triman icon)

Separate the product from residual waste for disposal according to the accompanying sorting instructions.

General notes on disposal

- The environment and health are endangered by incorrect disposal. By ensuring that the appliance and its packaging are disposed of properly, you help to avoid possible hazards.
- The materials used are selected carefully and should be recycled in order to reduce the use of raw materials and waste. Separate their components by type and dispose of them accordingly.
- For informations on current disposal methods and recycling, contact your local council, your waste disposal company or the seller.

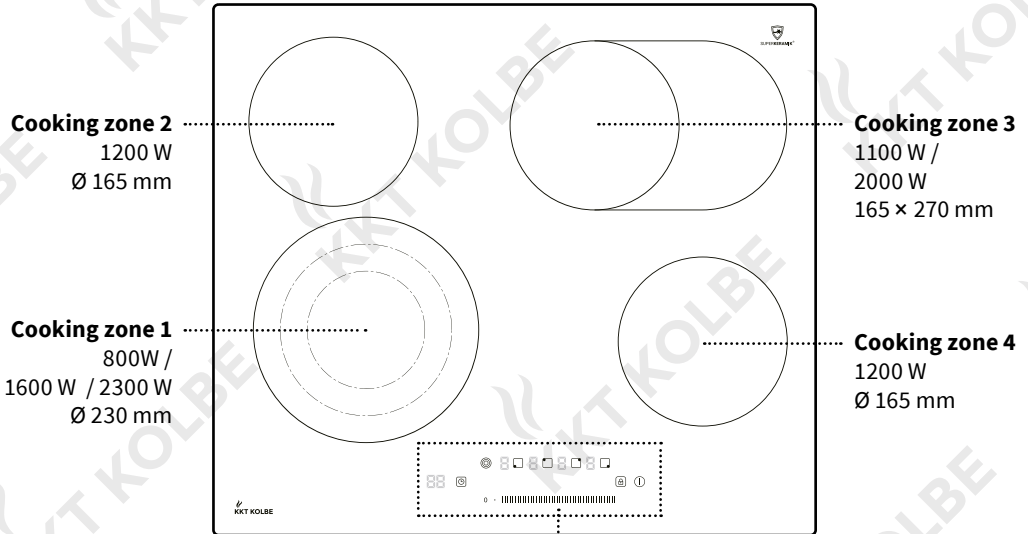
Note on environmental protection by saving energy

- Follow the cooking tips in this manual to save energy by using the appliance efficiently, thus helping to protect the environment.

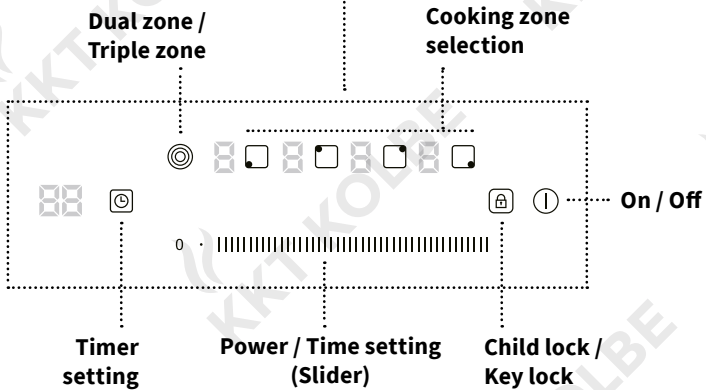
Product overview

1. Product overview

1.1 Hob elements



Control panel



Before use

1.2 Product information

Our innovative glass ceramic hob stands for time saving through optimally used energy.

This results from the novel heating elements as well as the optimal heat utilisation including the residual heat.

The user-friendly control panel (touch panel), including the digital displays of the respective cooking zones, stands for optimal ease of use.

2. Before use

- Read this guide, taking special note of the **Safety instructions** section.



- Remove any protective film that may still be on your ceramic hob.

Note: When the hob is used for the first time, production residues may cause an odour and even slight smoke to develop.

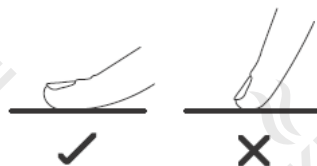
This is normal and harmless.

Keep the room well ventilated until these have disappeared (max. 30 min.).



2.1 Notes on 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 that the controls are always clean and dry. Even a thin film of water can make them difficult or impossible to operate.
- Avoid placing objects on the control panel, dragging anything over it or wiping it. This may cause the hob to switch on or off unintentionally.



Before use

2.2 Choosing the right cookware and its use

Note: Before using the cookware, make sure that its base is clean. Soiling such as sand residue from peeling potatoes can damage the cooking surface.

- Make sure that the base of your cookware is smooth and sits flat against the glass. Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- If possible, use cookware with a base diameter that roughly matches the size of the cooking zone.



- For best efficiency, always place the cookware in the middle of the cooking zone.



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



Optimal cookware dimensions

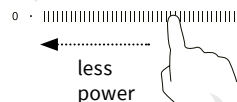
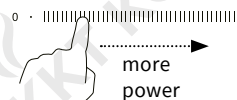
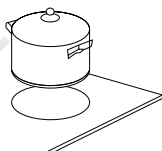
The bottom of your cookware should have a certain size according to the cooking zone:

Cooking zone	Base diameter of the cookware (mm)	
	Minimum	Maximum
1	115 / 160 / 205	130 / 180 / 230
2	140	165
3	160 / 260	-
4	140	165

3. Using the hob

3.1 Starting to cook

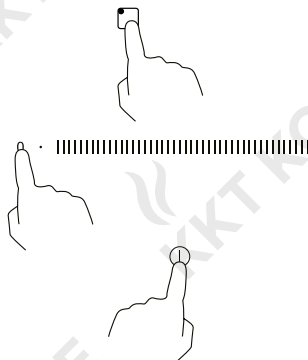
- Press the ON/OFF button.
After switching on, a signal tone sounds, all displays light up for about one second and show - or -- .
The hob is in standby mode.
- Now place suitable cookware centrally on the desired cooking zone(s).
- Make sure that the surface of the hob and the bottom of the cookware are clean and dry!
- Touch the selection control of the desired cooking zone.
The cooking zone display will start flashing.
- Adjust the heating level from 1 to 9 by sliding your finger over the slider.
 - If you don't choose a power setting within 1 minute, the hob will automatically switch off.
 - You can change the power at any time during cooking by first selecting the desired cooking zone and then using the slider.



Using the hob

3.2 Finishing the cooking

- To turn off a **cooking zone**, press the corresponding selection key and then touch the 0 position of the slider for 2 seconds.



- To switch off the **hob**, press the On/Off key.

Beware of hot surfaces

If a cooking zone is still too hot to touch after use and there is a risk of injury, this is indicated by an "H" on the corresponding cooking zone display, which will disappear again when the surface will have cooled down to a safe temperature.

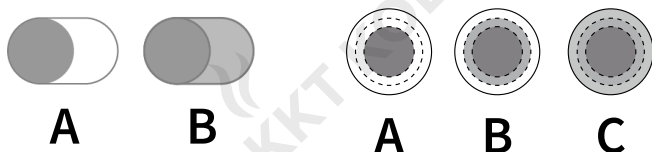
This can also be used as an energy saving function:
If you want to heat further cooking utensils, use a hot zone.








Using the hob

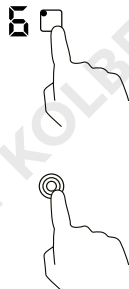
3.3 The dual / triple zone function

- This function only works on zone No. **1** and **3**.
- The dual and triple cooking zone have two or three heating zones, so you can use a central the central heating zone (**A**) or two (**B**) or three heating zones (**C**) at once.




Activating the dual-/triple zone function

- Select a desired dual/triple cooking zone and set the power level. The central area (**A**) switches on as usual.
- Now press the corresponding cooking zone selection button again. While the heating level indicator is flashing, press the dual/triple cooking zone control  once to additionally activate the second heating zone (**B**) or twice for the third heating zone (**C**, only available for cooking zone **1**). A red dot next to the  icon indicates that the double/triple zone function is activated. The power indicator shows  for area **B** or  for area **C** and the current power level alternating.
- To switch between the cooking zones during operation in the sequence **B > A > B ...** or **C > A > B > C ...**, press the corresponding cooking zone selection key and then the  key once or several times.



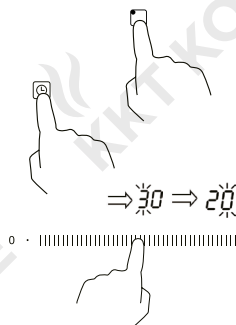
Deactivating the dual-/triple zone function

- To disable the dual/triple zone function, touch the corresponding cooking zone selection key during cooking process and then the  key.
- When you switch off the cooking zone or hob, the function is also deactivated and may have to be reset.

4. Using the timer function

4.1 Setting the timer with automatic switch-off of one or more cooking zone(s)

- Select the desired cooking zone with the corresponding selection control.
- Then press the Timer key.
The timer display will show 30 min.
- As long as the tens digit is flashing, you can adjust it by using the slider.
After 3 seconds without further input, the setting is accepted and the ones digit starts flashing. Adjust it with the slider as well.
- After 3 seconds without further input, the set time is automatically confirmed.
The countdown starts and the timer display shows the remaining time.
To mark the selected zone, a dot next to the corresponding power display lights up.
- After the set time has expired, the corresponding cooking zone is automatically switched off.



Note: Other previously set cooking zones remain unaffected by the timer and remain in operation..



Canceling and changing the time setting

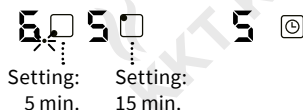
- To cancel the time setting, press the timer key again.
The remaining time display disappears and the timer is canceled.
- If you want to change the set time after setting the timer, you have to cancel the setting and start again with the first step of the setting.



Using the timer function

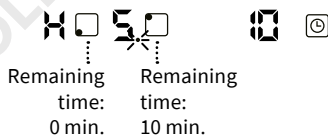
When activating the timer for several cooking zones

- If the timer is activated for several cooking zones, the timer display always shows the lowest remaining time. A flashing red dot next to the corresponding power display indicates the cooking zone to which the display refers (Example see illustration).



i To display the remaining time of the timer of another cooking zone, touch the corresponding selection key.

- After the shortest set time has elapsed, the corresponding cooking zone switches off, the display changes to the next lowest remaining time and the dot of the corresponding zone flashes.
- When the last remaining time set expires finally, this cooking zone is also switched off.



Safety

5. Safety

5.1 Child lock / Key lock

You can lock the control panel to prevent unauthorised use (e.g. by children accidentally switching on the cooking zones).

Even if the control panel is locked, the On / Off key remains active. You can thus switch off the hob at any time in an emergency.



Locking the control panel

- Touch and hold the child lock / key lock key for at least 3 seconds.
- The timer display will show "**Lo**" or if the timer has been set before, "**Lo**" and the remaining time alternately. The control panel is locked except for the on/off key.



Unlocking the control panel

- Make sure that the hob is switched on.
- Touch and hold the child lock / key lock key for at least 3 seconds.
- The "**Lo**" display will disappear. You can now use the hob again normally.



Safety

5.2 Further safety features

Overheating protection

A temperature sensor equipped can monitor the temperature inside the hob.

When an excessive temperature is monitored, the hob will stop operation automatically.

Residual Heat Warning

When a cooking zone has been operating for some time, there will be some residual heat.

To warn you to keep away from it, an "H" will be displayed on the corresponding cooking zone indicator.

Automatic shutdown

To prevent cooking zones from being forgotten, they switch off automatically after a set time (see table).

Power level	Automatic switch-off time (h)
1 - 2	6
3 - 4	5
5	4
6 - 9	1.5

Cooking guidelines

6. Cooking guidelines

Fire hazard!

Be careful when heating oils and fats or food containing oil or fat. These heat up quickly and can easily self-ignite at extremely high temperatures.



6.1 Cooking tips

- When food comes to the boil, reduce the temperature setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimize 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.

6.2 Power settings

Power setting	Suitability
1 – 2	<ul style="list-style-type: none">• Delicate warming for small amounts of food• Melting chocolate, butter and foods that burn quickly• Gentle simmering• Slow warming
3 – 4	<ul style="list-style-type: none">• Reheating• Rapid simmering• Cooking rice
5 – 6	<ul style="list-style-type: none">• Pancakes
7 – 8	<ul style="list-style-type: none">• Sauteing• Cooking pasta
9	<ul style="list-style-type: none">• Stir-frying• Searing• Bringing soup to the boil, boiling water

7. Cleaning the hob

Type of soiling	How to proceed	Important!
Everyday soiling of the glass surface (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spill-overs)	<ul style="list-style-type: none">• Switch off the hob.• Put some glass ceramic cleaner on the lukewarm (not hot!) glass.• Clean the glass with a soft cloth.• Rinse thoroughly and remove all cleaning residues.• Dry the cooking surface with a clean textile or paper towel.	<ul style="list-style-type: none">• Make sure that the hob is not hot.• Scrubbing sponges, some nylon sponges and harsh / abrasive cleaning agents scratch the glass. Check the manufacturer's specifications for suitability for glass surfaces.• Always remove cleaning residues completely. The cooking surface may otherwise be damaged.

Boilovers, melts and hot sugary spills on the glass surface

Remove these immediately with a spatula, scraper or razor blade scraper suitable for glass ceramic cooktops:

- Switch off the hob.
 - Hold the scraper at a 30° angle to the hob and scrape the soiling onto a cool part of the hob. (Carefully crush any hardened encrustations before, if necessary.)
 - Remove the soiling with a dishcloth or paper towel.
 - Clean, rinse and dry the glass as described under "Everyday soiling".
- Be careful not to burn yourself on heated cooking zones.
 - Note that the blades of the scrapers are extremely sharp and can cause injury. Keep them out of the reach of children.
 - Remove this type of soiling as soon as possible to prevent it from sticking and damaging the glass.

Cleaning the hob

Type of soiling	How to proceed	Important!
Spillovers on the touch controls	<ul style="list-style-type: none">• Switch off the hob.• Absorb liquids with a soft cloth.• Wipe the touch control area with a clean, damp cloth or soft sponge.• Dry the area completely with a textile or paper towel.	<ul style="list-style-type: none">• If the control panel is soiled, the hob may switch off.• The touch panel may not function as long as there is liquid on it. Make sure that you have wiped the area completely dry before you switch the hob back on.

8. Troubleshooting

Never repair or modify the hob or disassemble it yourself!
If the following suggested solutions cannot solve a problem,
contact a certified electrician.



8.1 Problems, possible causes and what to do

Problem	Possible cause	What to do
The hob cannot be turned on.	No power	Make sure that the hob is properly connected to the power supply and that it is intact. Check whether there is a power outage in your home or area.
The touch controls are unresponsive.	The control is locked / The key lock has been activated.	Unlock the control panel. See safety chapter.
The touch controls are difficult to operate.	There is a slight film of water on the controls.	Make sure the touch control area is clean and dry.
	The fingertip is used for operation.	Use the ball of your finger when touching the controls.
Heating takes an unusually long time.	Fluctuations in the power supply system	Even fluctuations of 10 volts in the mains supply can lead to a much longer cooking time.
The hob switches off unexpectedly.	The overheating protection was triggered.	Make sure that the cookware does not protrude over the cooking zone markings in the direction of the control panel to prevent it from overheating.
		Do not use cookware with a glossy base to avoid overheating due to reflection effects.

Troubleshooting

Problem	Possible cause	What to do
The hob switches off or off unexpectedly.	The control panel has been touched in an uncontrolled way	Take care not to place anything on the control panel and not to drag or wipe anything over it. If necessary, switch the hob back on and use it as described.
Scratches on the glass surface	Metal abrasion or other soiling may appear like scratches.	Glass ceramic is more abrasion resistant than steel. Abrasion marks caused by this do not represent damage and can be removed with an appropriate cleaning agent.
	Unsuitable cookware is used.	Use cookware with a clean, even and smooth bottom (see cookware chapter).
	Unsuitable cleaning agents or utensils are used.	Only use cleaning agents and utensils suitable for glass surfaces (see cleaning chapter).
Some pans or pots make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	The metal layers of the cookware vibrate differently when heated. This is harmless and normal.
Malfunction / Display of an error code	Fluctuations in the power supply system	Disconnect the hob from the power supply for about 20 minutes (switch off the fuse) and then switch it on again.
	Technical error / Code meaning see following table	Note down the error code, disconnect the hob from the power supply and contact a certified electrician.

Troubleshooting

8.2 Error codes

Error code	Meaning	What to do
E1	The voltage is too low (less than 130 V)	Check the power supply. If it is normal, turn the hob back on.
E2	The voltage is too low (less than 260 V)	If the fault is still displayed, contact customer service or a certified electrician.
E3	Thermal sensor failure	Contact the customer service or a certified electrician.
E8	Communication failure between display and mainboard	Contact the customer service or a certified electrician.
Et	Overflow protection	Remove spilled liquids and switch the hob back on.

8.3 Customer service

Please contact us if you have technical questions about your appliance:

KKT KOLBE Customer service

Tel. 0049 9502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

→ You can find further data and documents on our website at *Questions & Answers*.



9. Installation

9.1 Important notes and installation requirements



- The hob must be installed by a qualified electrician.
- A circuit breaker (fuse) providing full disconnection from the mains power supply must be integrated into the permanent wiring and comply with local regulations.
- This fuse must be tested and have at least 3 mm clearance around all poles (or around all active [phases] conductors, if provided for in the regulations).
- The fuse must be easily accessible.
- Contact a suitably qualified professional, if you are not sure about the installation.
- The worktop must be made of insulating and heat-resistant material to prevent electric shocks and deformation caused by heat radiation. Wood and similar fibrous or hygroscopic material must not be used as a material for the worktop unless it is impregnated.
- The worktop must be flat and horizontal and nothing must protrude into the work area.
- The wall above the work surface, adjacent and surrounding surfaces, and any adhesives used must be heat-resistant up to 90°C.
- If the hob is installed above a drawer, furniture compartment, etc. or is accessible from below, a thermal protection barrier must be fitted below the base of the hob (see chapter of inserting the hob).
- Use surfaces that are easy to clean (e.g. ceramic tiles) as wall surfaces around the cooking area.
- The hob must not be installed on cooling equipment, dishwashers or drum dryers.
- The hob must be installed in such a way that good heat radiation can be guaranteed to ensure proper functioning.
- Under any circumstances, make sure that the hob is well ventilated and that the supply and exhaust air is not blocked.
To do this, follow the instructions described in the following.

Installation

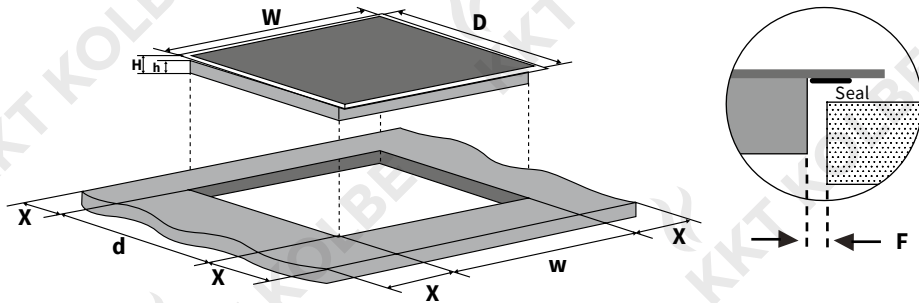
9.2 Cutting the worktop

- Cut out the work surface according to the sizes shown in the following drawing.

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



- Be sure the thickness of the work surface is at least **30 mm**. Choose a heat-resistant work surface material.
- The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop must be at least **3 mm**.
- For the purposes of installation and use, at least **5 cm** space must be kept around the cut-out.

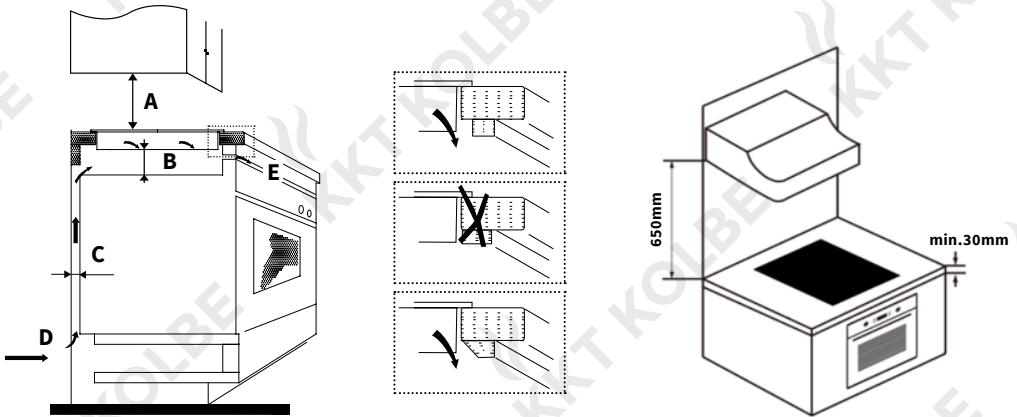


W (mm)	D (mm)	H (mm)	h (mm)	w (mm)	d (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	58	54	565^{+4}_{+1}	496^{+4}_{+1}	min. 50	min. 3

Installation

9.3 Ventilation and safety distances

- Make absolutely sure that the following conditions are met for adequate ventilation of the hob and that the supply and exhaust air is not blocked:



A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
Cooker hood:	min. 650			
resp. headroom hood:	min. 500	min. 50	min. 20	Air gap / intake
Hanging furniture:	min. 760			Exhaust air min. 5 mm

- The safety distance from the hob to the cooker hood must be at least **650 mm**, and at least **760 mm** to wall units, shelves etc. hanging above the hob.
- If the hob is installed above an oven, the oven must have its own fan.
The safety distance between the bottom of the hob and the oven must be at least **50 mm**.
- The installation must comply with all distance regulations and other regulations.

Installation

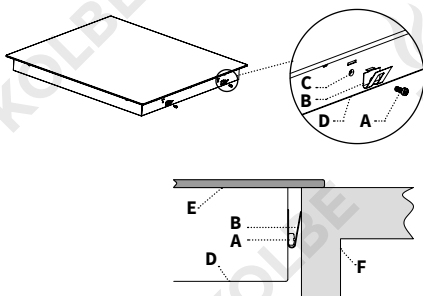
9.4 Inserting the hob

- Note:** On the outside of the hob there are ventilation openings. When inserting the hob, make absolutely sure that they are not blocked by the worktop.



Fixing the hob using the mounting brackets

- Place the hob on a stable, smooth surface (For example, use the packaging as a base).
- Make sure that no pressure is exerted on the elements protruding from the hob.
- Screw 4 mounting brackets to the bottom base of the hob as shown in the figure:



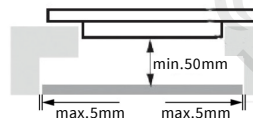
- A** Screw
- B** Mounting bracket
- C** Screw hole
- D** Bottom base
- E** Glass ceramic plate
- F** Worktop

Note:
Illustrations
may vary

Installation of heat protection below the hob

If the hob is installed above a drawer, furniture compartment or similar, or if the hob is accessible from below:

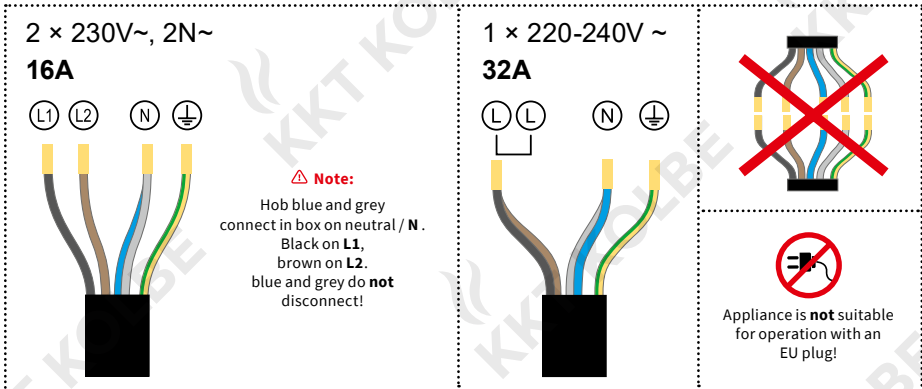
- Install a protective plate of heat-resistant material (e.g. made of perforated plate to ensure ventilation) at a minimum distance of at least 50 mm below the hob (see illustration).
- When using adhesive, make sure that the temperature resistance is 150°C.



Installation

9.5 Connecting the hob to the mains

- Make sure, that the data on the rating plate (V) matches your supply voltage.
- The connection to the power supply must be carried out by a qualified electrician in accordance with the relevant standard or with a single-pole circuit breaker, as described below:



- The electrical connection must be made properly and in accordance with the applicable safety regulations.
- 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 cable must not be kinked or pinched.
- 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.
- The cable must be checked regularly.
- If the cable is damaged or needs to be replaced, this must be done by a qualified electrician with the correct tools.
- Use the supplied power cord for installation and replace it only with one of the same type.

After installation, the connection cable and the underside of the hob must no longer be accessible.



Technical data

10. Technical data

Model	CH85903RL
Cooking zones	4
Power of cooking zones	Zone 1: 800 W / 1600 W / 2300 W Zone 2: 1200 W Zone 3: 1100 W / 2000 W Zone 4: 1200 W
Electrical power	6700 W
Supply Voltage	220 - 240 V ~ 50 Hz - 60 Hz
Product size, WxDxH	590 × 520 × 58 mm
Built-in dimensions, WxD	565 × 496 mm
Weight	8.8 kg
Cable length	1.5 m

Note on the EC Declaration of Conformity



Product Description:

CH85903RL
Glas ceramic hob

Manufacturer:

KKT KOLBE Küchentechnik
GmbH & Co. KG
Ohmstraße 17
D-96175 Pettstadt
www.kolbe.de
info@kolbe.de

For the product described in this manual, the corresponding EC Declaration of Conformity is available.

Some of the relevant documents can be viewed and downloaded from our website on the relevant product page. You are welcome to obtain the complete documents on written request via the adjacent contact address.

Jan Kolbe
Head of Product Management



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

Thanks for reading.

We wish you much fun while cooking.