

Symbolbedeutungen und Hinweise



Dieses Symbol warnt vor Gefahren.

Sie finden es insbesondere bei allen Beschreibungen von Arbeitsschritten, bei welchen eine Gefahr für Personen entstehen kann. Beachten Sie diese Sicherheitshinweise und verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig. Geben Sie diese Warnungen auch an andere Benutzer weiter.



Dieses Symbol mahnt zur Vorsicht vor Beschädigungen.

Sie finden es bei der Beschreibung von Arbeitsschritten, die besonders zu beachten sind, damit Beschädigungen am Gerät verhindert werden können. Geben Sie auch diese Sicherheitshinweise an alle Gerätebenutzer weiter.



Dieses Symbol kennzeichnet Hinweise & Tipps.

Dieses Symbol weist auf nützliche Tipps hin und macht auf richtiges Vorgehen und Verhalten aufmerksam. Das Beachten der mit diesem Symbol versehenen Hinweise erspart Ihnen manches Problem.



Dieses Symbol zeigt an, dass eine Gebrauchsanweisung vorliegt und beachtet werden muss.

Lesen Sie dieses Handbuch und die entsprechenden Abschnitte gründlich, bevor sie mit diesem Symbol gekennzeichnete Produkte benutzen.

Hinweis zu Zeichnungen und Bildern:

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



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das gekennzeichnete Gerät nicht als normaler Hausmüll entsorgt werden darf.

Es muss an einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten entsorgt werden.

Trennen Sie hierfür das Netzkabel ab und machen Sie die Türschließeinrichtung unbrauchbar.



Dieses Symbol weist darauf hin, dass das gekennzeichnete Produkt recycelbar ist.

Es muss zur Entsorgung entsprechend der begleitenden Sortieranleitung vom Restmüll getrennt werden.

Informationen über aktuelle Entsorgungswege und Recycling erhalten Sie bei den örtlichen Behörden, Ihrem Abfallentsorger oder dem Verkäufer.



Bestimmungsgemäße Verwendung

- Dieses Gerät ist für den Gebrauch in Innenräumen konzipiert und zur Erwärmung von Speisen bestimmt. Verwenden Sie es ausschließlich für den vorgesehenen Zweck!
Der Hersteller ist nicht verantwortlich für Schäden oder Probleme, die durch unsachgemäße Handhabung oder Nichtbeachtung der Hinweise entstanden sind.
- Das Gerät ist nicht geeignet für Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Kenntnisse (einschließlich Kinder), wenn sie nicht beaufsichtigt werden oder in den sicheren Umgang mit dem Gerät eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder unter 8 Jahren sollten grundsätzlich ferngehalten oder ständig beaufsichtigt werden.
Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät spielen, nicht darauf sitzen, stehen oder klettern.
Die Reinigung und Wartung des Geräts darf nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Bewahren Sie für Kinder interessante Gegenstände nicht in Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können schwer verletzt werden.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung über eine separate Fernbedienung oder den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr vorgesehen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht zum Heizen des Raumes.
- Benutzen Sie die Kochfläche nicht als Lager-, Abstell- oder Arbeitsfläche.
- Um Beschädigungen zu vermeiden, setzen oder stellen Sie sich nicht auf das Gerät, platzieren Sie keine schweren Gegenstände auf dem Kochfeld und lassen Sie nichts darauf fallen.
- Achten Sie darauf, dass das Kochfeld nicht mit Schmuck, spitzen oder scharfen Gegenständen etc. zerkratzt wird. Verwenden Sie nur Töpfe und Pfannen mit ebenem Boden, die keine scharfkantigen Ränder oder Grate aufweisen.
- Benutzen Sie Töpfe, die für eine höhere Temperatur (bis zu 200°C, Glaskeramikfeld geeignet) gedacht und geeignet sind.
- Während der Benutzung des Kochfelds entstehen in dessen 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).

Hinweis:

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



Wichtige Sicherheitshinweise

**Ihre Sicherheit ist uns wichtig.
Lesen und befolgen Sie die folgenden
Hinweise genau, bevor Sie Ihr Koch-
feld in Betrieb nehmen.**

Stellen Sie diese Informationen auch dem Installateur des Gerätes zur Verfügung. Dies könnte Ihre Installationskosten reduzieren.

Installation

- Dieses Gerät darf nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft unter Einhaltung der geltenden Vorschriften installiert und geerdet werden.

Stromschlaggefahr

- Während der Installation oder anderer Arbeiten daran ist das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Der Anschluss an ein intaktes Erdungssystem unter Einhaltung der nationalen und örtlichen Vorschriften ist unerlässlich.
- Änderungen am Stromversorgungssystem dürfen nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft durchgeführt werden.
Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu einem elektrischen Schlag oder zum Tod führen!

Verletzungsgefahr

- Die Kanten des Kochfelds sind scharf. Schützen Sie sich z.B. mit Arbeitshandschuhen vor Verletzungen, wenn Sie diese berühren.

Weitere Hinweise zur Installation

- In den Stromkreis, an den das Gerät angeschlossen ist, muss ein Trennschalter eingebaut sein, der eine vollständige Trennung von der Stromversorgung gewährleistet.
- Installieren Sie das Kochfeld nicht in einer Umgebung mit höheren Temperaturen, in der Nähe eines Gasherdes oder eines Kerosinherdes.
- Wenn das Gerät nicht korrekt installiert wird, können jegliche Garantie- oder Haftungsansprüche erlöschen.

Benutzung

Stromschlaggefahr

- Wenn das Kochfeld gebrochen oder beschädigt sein sollte, trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung und kontaktieren Sie einen autorisierten Fachhändler. Wenn Sie das Gerät in diesem Zustand weiterbenutzen, besteht die Gefahr von lebensgefährlichen Stromschlägen!

Verbrennungs- und Brandgefahr

- Während des Gebrauchs werden die zugänglichen Teile dieses Geräts sehr heiß und können Verbrennungen zu verursachen.
Achten Sie darauf, die erhitzte Kochfläche nicht mit Ihrem Körper, Kleidung oder Gegenständen, außer geeignetem Kochgeschirr, zu berühren und halten Sie Kinder vom Gerät fern.

- Kochutensilien und Griffe von Kochgeschirr können bei der Benutzung heiß werden. Achten Sie darauf, dass diese nicht über andere eingeschaltete Kochzonen ragen.
 - Legen Sie keine Gegenstände auf die Kochfläche, die nicht hitzebeständig sind. Diese könnten bei versehentlichem Einschalten Feuer fangen, schmelzen oder beschädigt werden.
 - Lassen Sie das Gerät im Betrieb nie unbeaufsichtigt. Übergekochtes Gargut kann anbrennen, schädlichen Rauch verursachen oder Feuer fangen.
 - Verhalten Sie sich besonders vorsichtig beim Erhitzen von Ölen und Fetten, (oder öl-/ fetthaltigen Speisen), da diese sich bei hohen Temperaturen leicht selbst entzünden können.
 - Sollte ein Brand entstehen, versuchen Sie niemals, diesen mit Wasser zu löschen. Schalten Sie das Gerät ab und decken Sie die Flamme ab (z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke).
 - Erhitzen Sie keine verschlossenen Behälter oder Konservendosen auf der Kochfläche. Explosionsgefahr durch Überdruck beim Erhitzen!
 - Um Gefahren zu vermeiden, lassen Sie Kochzonen und Kochfeld nie eingeschaltet, wenn Sie diese nicht benutzen.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Scheuerschwämme o.ä. zur Reinigung der Kochfläche. Dies kann zu Beschädigungen führen.
 - Benutzen Sie einen Kochfeldscharber nur mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie ihn stets sicher und außer Reichweite von Kindern auf, um Verletzungsgefahr zu vermeiden.
 - Verwenden Sie zur Reinigung dieses Produkts keinen Dampfreiniger. Dies kann Stromschläge, Kurzschlüsse und Fehlfunktionen verursachen.
 - Entfernen Sie zuckerhaltige Speisereste immer sofort und möglichst noch in heißem Zustand, um permanente Verschmutzungen oder Beschädigungen der Kochfläche zu vermeiden.
 - Beachten Sie die Hinweise zur Pflege und Reinigung im entsprechenden Kapitel. Bei unsachgemäßer Behandlung übernehmen wir keine Haftung.

Reparatur und Wartung

Reinigung

- Vor der Reinigung ist das Gerät auszuschalten.
- Nehmen sie niemals Änderungen am Gerät vor.
- Reparatur- und Wartungsarbeiten dürfen nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft durchgeführt werden.
- Vor der Reinigung oder Wartung ist das Kochfeld von der Stromversorgung zu trennen.
- Wenn das Stromversorgungskabel beschädigt ist, darf es nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft ersetzt werden.

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 der entsprechenden Produktseite oder unter Support auf www.kolbe.de.**

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

 **KKT KOLBE**

**Benutzerhandbuch
Glaskeramikkochfeld - Modell: KF592RL**

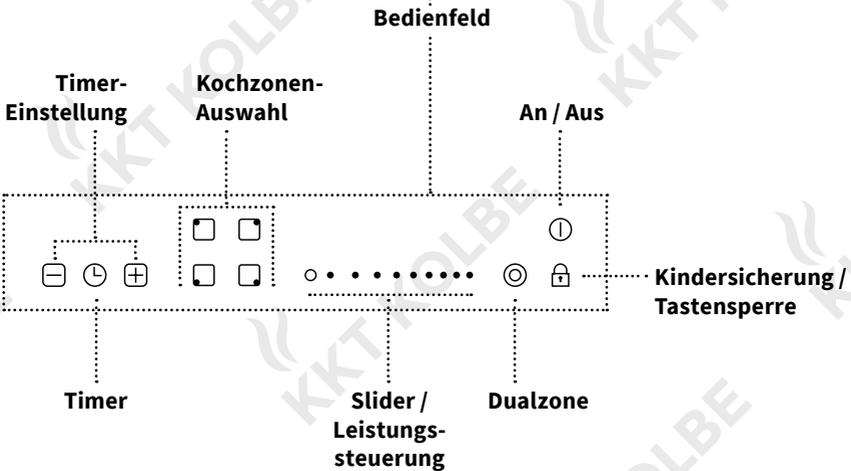
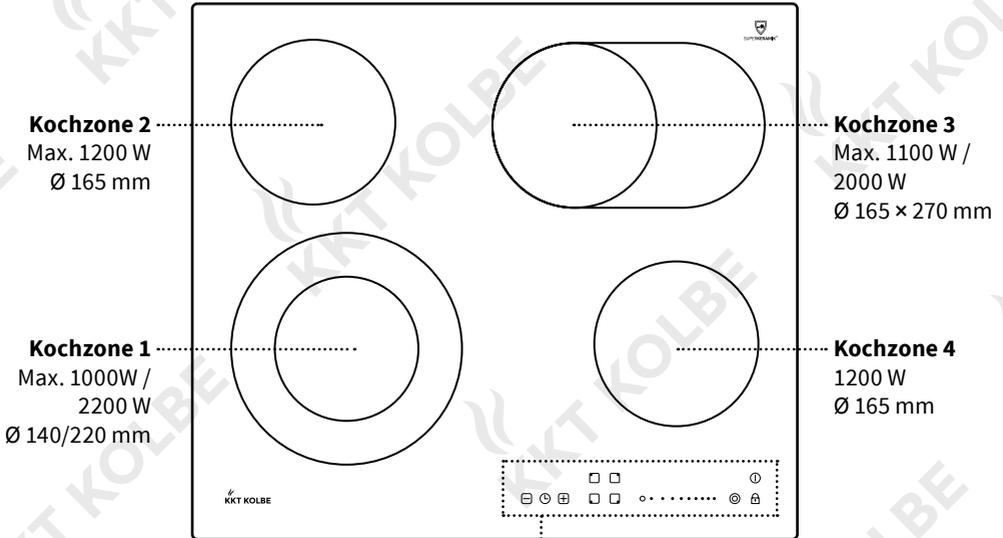
Version: 1.2

Übersicht

| | |
|--|----|
| 1. Produktübersicht | 8 |
| 1.1 Produktinformationen | |
| 2. Vor dem Gebrauch | 9 |
| 2.1 Hinweise zur Verwendung der Touch-Steuerung | |
| 2.2 Wahl und Gebrauch des richtigen Kochgeschirrs | |
| 3. Benutzung des Kochfelds | 11 |
| 3.1 Das Kochen beginnen | |
| 3.2 Das Kochen beenden | |
| 3.3 Die Dualzonen-Funktion | |
| 4. Verwendung des Timers | 14 |
| 4.1 Einstellen des Timers als Zeitschaltuhr | |
| 4.2 Einstellen des Timers als Kurzzeitwecker | |
| 5. Sicherheit | 16 |
| 5.1 Tastensperre / Kindersicherung | |
| 5.2 Weitere Sicherheitsfunktionen | |
| 6. Richtlinien für das Kochen | 17 |
| 6.1 Koch-Tipps | |
| 6.2 Leistungsstufen | |
| 7. Reinigung des Kochfelds | 18 |
| 8. Problemlösung | 20 |
| 9. Installation | 21 |
| 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 | 26 |
| 11. Gewährleistung | 28 |

Produktübersicht

1. Produktübersicht



Vor dem Gebrauch

1.1 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!

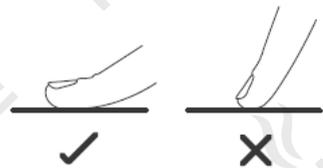


Hinweis: Bei der ersten Benutzung des Kochfelds kann es aufgrund von Produktionsrückständen zu einer Geruchs- und auch leichten Rauchentwicklung kommen. Dies ist normal und unbedenklich. Halten Sie den Raum gut belüftet, bis diese verfliegen sind (Max. 30 Min.).



2.1. Hinweise zur Verwendung der Touch-Steuerung

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung, so dass Sie keinen größeren Druck auszuüben 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.



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.



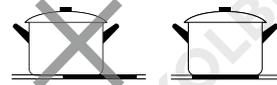
- Achten Sie darauf, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs glatt ist und flach auf dem Glas sitzt. Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen oder gezackten Kanten oder gewölbtem Boden!



- 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

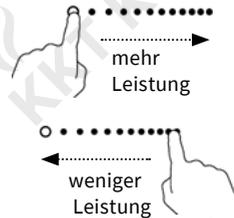
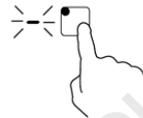
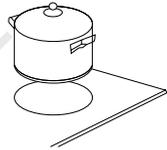
Der Boden des Kochgeschirrs sollte ein bestimmtes Maß entsprechend der jeweiligen Kochzone haben:

| Kochzone | Bodendurchmesser des Kochgeschirrs (mm) | |
|----------|---|-----------|
| | Minimum | Maximum |
| 1 | 140 | 220 |
| 2,4 | 140 | 165 |
| 3 | 140 | 270 × 165 |

3. Benutzung des Kochfelds

3.1 Das Kochen beginnen

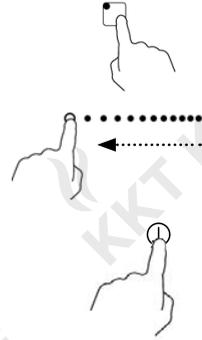
- Drücken Sie die ON/OFF -Taste.
Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton, alle Anzeigen leuchten für ca. eine Sekunde auf und zeigen **—** oder **---**.
Das Kochfeld befindet sich im Standby-Modus.
- Stellen Sie nun geeignetes Kochgeschirr mittig auf die gewünschte(n) Kochzone(n).
- Achten Sie dabei darauf, dass die Oberfläche der Kochzone und der Boden des Geschirrs sauber und trocken sind!
- Berühren der Auswahlsteuerung der gewünschten Kochzone.
Die Anzeige neben der Taste blinkt.
- Stellen Sie mit dem Slider die gewünschte Leistungsstufe ein.
 - Das Kochfeld verfügt über die Leistungsstufen 0-9.
 - Sollten Sie innerhalb einer Minute keine Leistungsstufe auswählen, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab. Beginnen Sie dann erneut mit dem ersten Schritt.
 - Sie können die Leistung während des Kochens jederzeit ändern, indem Sie zuerst die Auswahlsteuerung der gewünschten Kochzone und dann den Slider betätigen.



Benutzung des Kochfelds

3.2 Das Kochen beenden

- Um eine **Kochzone** auszuschalten, berühren Sie die entsprechende Auswahltaste und benutzen Sie den Slider, um die Leistung auf 0 zu schalten.
- Um das **Kochfeld** auszuschalten, drücken Sie die An/Aus-Taste. Das Kochfeld schaltet daraufhin in den Standby-Modus.



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.

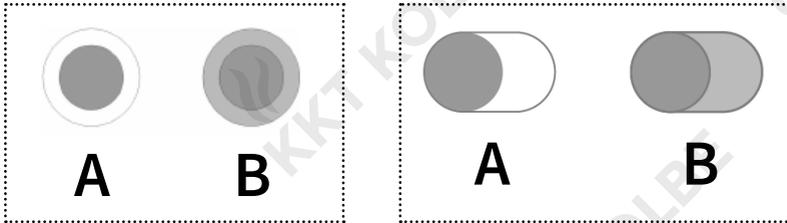
Dies kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden: Wenn Sie weiteres Kochgeschirr erhitzen möchten, benutzen Sie eine Zone, die noch heiß ist.



Benutzung des Kochfelds

3.3 Die Dualzonen-Funktion

- Diese Funktion ist nur auf den Kochzonen **1** und **3** verfügbar.
- Die Dual-Kochzonen haben zwei Heizbereiche, von denen Sie entweder den zentralen Bereich **A** oder beide zusammen als einen vergrößerten Bereich **B** benutzen können.



Aktivieren des vergrößerten Bereichs (B)

- Beim Aktivieren einer Dualzone wird immer zuerst der zentrale Bereich **A** aktiviert.
- Um den vergrößerten Bereich **B** zu nutzen, betätigen Sie zunächst erneut die entsprechende Auswahltaste der gewünschten Dualzone. Die Leistungsanzeige beginnt zu blinken.
- Während die Leistungsanzeige noch blinkt, drücken Sie die Taste . Der Bereich **B** ist nun aktiviert. Das Kochzonen-Display zeigt die Leistungsstufe und im Wechsel.



Deaktivieren des vergrößerten Bereichs (Zurückschalten auf Bereich A)

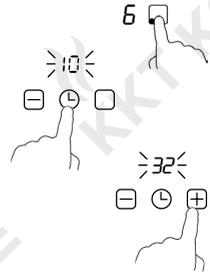
- Um den vergrößerten Bereich **B** zu deaktivieren und nur den zentralen Bereich **A** zu nutzen, betätigen Sie wieder die entsprechende Auswahltaste der gewünschten Dualzone. Die Leistungsanzeige beginnt zu blinken.
- Während die Leistungsanzeige noch blinkt, drücken Sie die Taste . Der Bereich **B** wird deaktiviert und nur der Bereich **A** bleibt aktiv. Das Kochzonen-Display zeigt die Leistungsstufe.



4. Verwendung des Timers ⌚

4.1 Einstellen des Timers als Zeitschaltuhr mit automatischem Abschalten einer oder mehrere Kochzone(n)

- Wählen Sie die gewünschte Kochzone mit der entsprechenden Auswahlsteuerung aus.
- Betätigen Sie anschließend die Timer-Taste ⌚. Das Timerdisplay blinkt und zeigt "10".
- Mit den ⊕ und ⊖-Tasten des Timers kann nun eine Zeitspanne zwischen 1 und 99 Minuten eingestellt werden, nach der die entsprechende Kochzone automatisch abgeschaltet wird.



i Hinweise:

- Mit jedem Tastendruck auf die Taste ⊕ oder ⊖ erhöht bzw. verringert sich die Zeiteinstellung um jeweils 1 Minute; durch Gedrückthalten erhöht bzw. verringert sich die Zeiteinstellung in 10 Minuten-Schritten.
- Wenn die Zeiteinstellung 99 Minuten überschreitet, kehrt die Anzeige wieder zu 0 zurück.
- Nach der Timer-Einstellung blinkt dessen Anzeige noch 5 Sekunden, dann wird die eingestellte Zeit automatisch bestätigt. Der Countdown beginnt und die Timer-Anzeige zeigt die verbleibende Zeit.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit, wird die entsprechende Kochzone automatisch abgeschaltet. Das Timerdisplay zeigt "--".

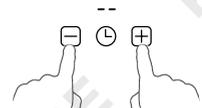


Hinweis: Weitere zuvor eingestellte Kochzonen bleiben vom Timer unbeeinflusst und in Betrieb.



Löschen und Ändern der Zeiteinstellung

- Um die Zeiteinstellung zu löschen, drücken Sie die Tasten ⊕ und ⊖ des Timers gleichzeitig. Das Display zeigt "--".
- 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 niedrigste Rest-Zeit an. Ein blinkender roter Punkt neben der entsprechenden Leistungsanzeige markiert die Kochzone, auf die sich die Anzeige bezieht.

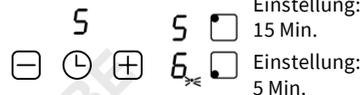
Beispiel:

Zone 1: Einstellzeit von 15 Minuten

Zone 2: Einstellzeit von 5 Minuten

Die Timer-Anzeige zeigt "5".

Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige von Zone 2 blinkt.



- Nach Ablauf der kürzesten eingestellten Zeit schaltet sich die entsprechende Kochzone ab, die Anzeige wechselt auf die nächste kürzeste Restzeit und der Punkt der entsprechenden Zone blinkt.



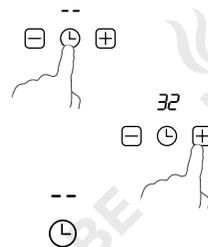
Im Beispiel: Zone 1, 10 Min. Restzeit

- Läuft schließlich die letzte eingestellte Restzeit ab, wird auch diese Kochzone abgeschaltet.



4.2 Einstellen des Timers als Kurzzeitwecker mit Piepsignal ohne Abschaltung

- Betätigen Sie die Timer-Taste , ohne vorher eine Kochzone ausgewählt zu haben. Das Timer-Display zeigt "--".
- Stellen Sie die Timer-Zeit ein, wie zuvor beschrieben.
- Nach Ablauf dieser Zeit ertönt Piepsignal für 30 Sekunden. Aktive Kochzonen bleiben weiter in Betrieb.



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 .
- Die Timer-Anzeige zeigt "Lo".
Das Bedienfeld ist bis auf die Ein/Aus-Taste gesperrt.

Entsperren des Bedienfelds

- Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
- Halten Sie die Taste für die Kindersicherung / Tastensperre  einen Moment lang gedrückt.
- Die Anzeige "Lo" verschwindet und Sie können das Kochfeld nun wieder normal benutzen.

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 - 3 | 8 |
| 4 - 6 | 4 |
| 7 - 9 | 2 |

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 lauwarme (nicht heiße!) Glas.• Säubern Sie das Glas mit einem weichen Lappen.• Spülen Sie gründlich nach und entfernen Sie sämtliche Reinigungsrckstnde.• 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 Nylonschwmme, Scheuermittel oder aggressive Reinigungsmittel zerkratzen das Glas. Überprüfen Sie die Herstellerangaben auf Eignung für Glasflächen.• Entfernen Sie Reinigungsrckstnde immer vollständig. Die Kochfläche kann sonst beschädigt werden. |

bergekochtes, Geschmolzenes, Angebranntes oder zuckerhaltige Flecken auf der Glasfläche.

- Entfernen Sie diese sofort mit einem Pfannenwender, Spachtel oder Schaber für Glaskeramik-Kochfelder:
- 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 Spl- oder Papiertuch.
 - Säubern, spülen und trocknen Sie das Glas wie unter "Alltagsverschmutzung".
- 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. |

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. Zur Bedienung wird die Fingerspitze benutzt. | Sorgen Sie dafür, dass das Bedienfeld sauber und trocken ist. Benutzen Sie die Fingerballen zur Bedienung. |

Problemlösung

| Problem | Mögliche Ursache | Mögliche Lösung |
|--|---|---|
| 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. |
| Die Erhitzung dauert ungewöhnlich lange | Schwankungen im Stromnetz | Bereits Schwankungen von 10 Volt im Stromnetz können zu einer vielfach verlängerten Kochzeit führen. |
| 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 unterschiedlichen Metallschichten. | Die Metallschichten des Geschirrs vibrieren bei Erhitzung unterschiedlich stark. Dies ist unbedenklich und normal. |
| Fehlfunktion | 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 mit Fehlercode-Anzeige | Notieren Sie den Fehlercode, trennen Sie das Kochfeld von der Stromzufuhr und wenden Sie sich an eine zertifizierte Elektrofachkraft. |

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.
- Kontaktieren Sie einen Fachmann oder die Bauaufsichtsbehörde, 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 und umgebenden Flächen, sowie 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 Folgenden 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

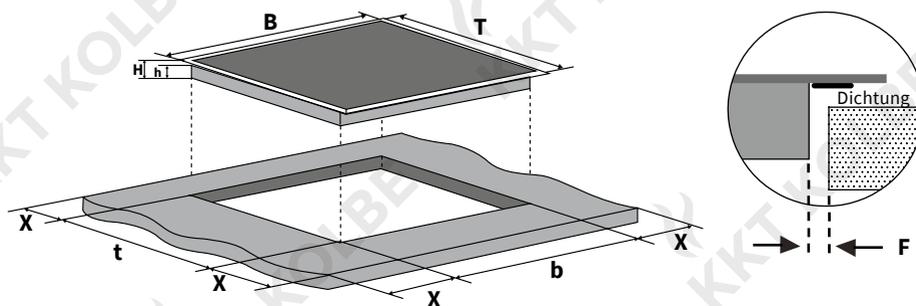
9.2 Zuschnitt der Arbeitsplatte

- 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 Kochfeldes und den Innenflächen der Arbeitsplatte muss mindestens **3 mm** betragen.
- Für Installations- und Verwendungszwecke müssen mindestens **5 cm** Platz um den Ausschnitt bewahrt werden.

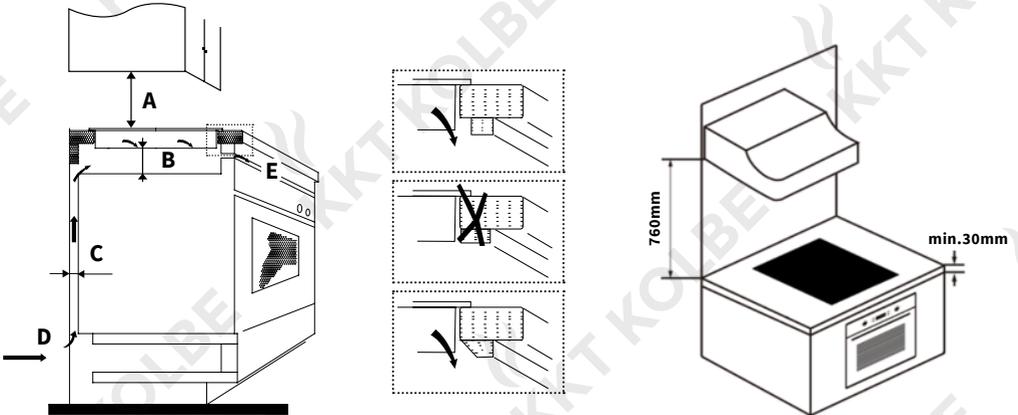


| B (mm) | T (mm) | H (mm) | h (mm) | b (mm) | t (mm) | X (mm) | F (mm) |
|--------|--------|--------|--------|---------------------------------|---------------------------------|---------|--------|
| 590 | 520 | 55 | 51 | 560 ⁺⁴ ₊₁ | 490 ⁺⁴ ₊₁ | min. 50 | min. 3 |

Installation

9.3 Belüftungs- und Sicherheitsabstände

- Stellen Sie ungedingt 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 |
|--------|---------|---------|--------|-----------------|
| 760 | min. 50 | min. 20 | Zuluft | Abluft min. 5mm |

- Der Sicherheitsabstand zwischen der Heizplatte und dem Oberschrank bzw. der Dunstabzugshaube über der Heizplatte muss mindestens **760 mm** betragen.
- 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

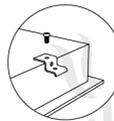
9.4 Einbau des Kochfelds

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



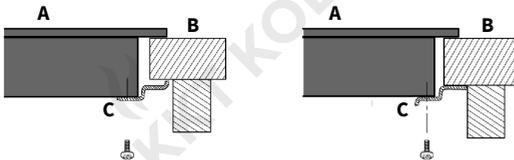
Fixieren des Kochfelds mit Hilfe der Einbauklemmen

- 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 an der Unterseite des Kochfeldes, wie in folgender Abbildung gezeigt:



- A:** Schraube
- B:** Einbauklemme
- C:** Schraubloch
- D:** Kochfeld-Unterseite

- Wählen Sie die Position der Klemmen entsprechend der Arbeitsplattenstärke.
- Achten Sie dabei unbedingt darauf, dass die Klemmen die Innenflächen der Arbeitsplatte nicht Fall berühren.

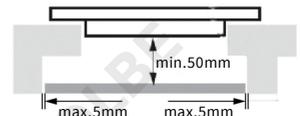


- A:** Kochfeld
- B:** Arbeitsplatte
- C:** Einbauklemme

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:

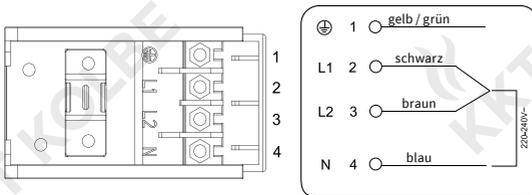
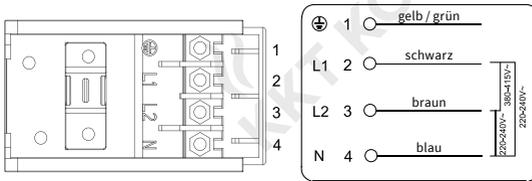
- Bringen Sie eine Schutzplatte aus hitzebeständigem Material in einem Abstand von mindestens 50 mm unterhalb des Kochfelds an (Siehe Abbildung).
- Achten Sie bei der Verwendung von Klebstoff auf eine Temperaturbeständigkeit von 150°C.



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.
- Der Installateur muss ein Netzkabel vom Typ H05GG-F verwenden.

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



Technische Daten

10. Technische Daten

| | |
|------------------------|--|
| Modellname | KF592RL |
| Anzahl der Kochzonen | 4 |
| Leistung der Kochzonen | Zone 1: 1000 W / Dualzone 2200 W Zone 2: 1200 W Zone 3: 1100 W / Dualzone 2000 W Zone 4: 1200 W |
| Elektrische Leistung | 6000 W - 7200 W |
| Netzspannung | 220 - 240 V ~ 50 Hz - 60 Hz |
| Produktmaße, B×T×H | 590 × 520 × 55 |
| Einbaumaße, B×T | 560 × 490 |
| Gewicht | 9,0 kg |

Hinweis zur EG – Konformitätserklärung



Produktbezeichnung:

KF592RL
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

Technische Daten

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 *Support-Center*.

11. 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. Montagekosten werden in Höhe von max. 49 € übernommen, abweichende Kosten müssen vorher genehmigt werden. 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 ihre Produkte. In anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den Verkäufer.

(Stand 07.10.2020)

Meanings of icons and notes



This icon warns of danger.

You will find it in particular in all descriptions of the steps that can pose a danger to persons.

Observe these safety instructions and behave accordingly cautiously. Pass these warnings on to other users.



This icon cautions against damage.

You will find it in the description of the work steps which must be particularly observed so that damage to the appliance can be prevented.

Also pass on these safety instructions to all appliance users.



This icon indicates an information.

It indicates useful tips and calls attention to proper procedure and behavior.

The observance of the notes marked with this icon may save you many problems.



This icon indicates that instructions for use are available and must be followed.

Read this manual and the relevant sections thoroughly before using products labelled with this icon.

Note on drawings and pictures:

The illustrations contained in this manual are for illustrative purposes and may occasionally vary slightly.



This icon indicates that the labelled appliance must not be disposed of as normal household waste.

It must be disposed of at a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment.

Therefore cut off the power supply cable and make the door closing device unusable.



This icon indicates that the labelled product is recyclable.

It must be separated from residual waste for disposal according to the accompanying sorting instructions.

For informations on current disposal methods and recycling, contact your local council, your waste disposal company or the seller.



Appropriate use

- This appliance is designed for indoor use and is intended for heating food. Use it exclusively for the intended purpose!
The manufacturer is not responsible for damage or problems caused by improper handling or failure to observe the instructions.
- The appliance is not suitable for persons with reduced physical, sensory or mental abilities or lack of experience and knowledge (including children) unless they are supervised or instructed in the safe use of the appliance and understand the risks involved.
- Children under 8 years of age should always be kept away or constantly supervised.
Do not let children play with the appliance, sit, stand or climb on it. Cleaning and maintenance of the appliance must not be carried out by children without supervision.
- Do not store objects of interest to children in cupboards above the appliance. Children who climb onto the hob can be seriously injured.
- The appliance is not designed to be operated by a separate remote control or by an external timer.
- Do not use the appliance to heat the room.
- Do not use the cooktop as a storage, shelf or work surface.
- To avoid damage, do not sit or stand on the appliance, do not place any heavy objects on the hob or drop anything on it.
- Make sure that the hob is not scratched with jewellery, pointed or sharp objects, etc.
Only use pots and pans with a flat base that do not have sharp edges or burrs.
- Use pots and pans that are intended and suitable for a higher temperature (up to 200°C, suitable for glass ceramic).
- Heat and moisture are generated in the vicinity of the hob when it is in use.
Please make sure that your kitchen is well ventilated.
To do this, use the options provided or, if necessary, install an extraction system (e.g. an extractor hood).

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.).



Safety instructions

Your safety is important to us. Please read and follow the following instructions carefully before you start using your hob.

Make this information available to the appliance's installer as well. This could reduce your installation costs.

Installation

- This appliance may only be installed and grounded by a qualified electrician in accordance with the applicable regulations.

Danger of electric shock

- The appliance must be disconnected from the power supply during installation or other work on it.
- It is essential that the appliance is connected to an intact earthing system in accordance with national and local regulations.
- Changes to the power supply system may only be carried out by a qualified electrician. Non-observance of this hint can lead to electric shock or death!

Risk of injury

- The edges of the hob are sharp. Protect yourself from injury, e.g. by wearing work gloves, when you touch them.

Further notes on installation

- A circuit breaker must be installed in the circuit to which the appliance is connected to ensure complete isolation from the power supply.
- Do not install the hob in an environment with higher temperatures or near a gas or kerosene stove.
- Failure to install the appliance correctly may invalidate any warranty or liability claims.

Use

Danger of electric shock

- If the hob is broken or damaged, disconnect the appliance completely from the power supply and contact an authorized dealer. If you continue to use the appliance in this condition, there is a risk of life-threatening electric shock!

Risk of burns and fire

- During use, the accessible parts of this appliance become very hot and may cause burns. Be careful not to touch the heated cooking surface with your body, clothes or objects except suitable cookware and keep children away from the appliance.
- Cooking utensils and handles of cookware can become hot during use. Make sure that they do not protrude over other cooking zones that are switched on.

- Do not place objects on the cooking surface that are not heat-resistant. They could catch fire, melt or be damaged if accidentally switched on.
- Never leave the appliance unattended when in use. Overcooked food may burn, cause harmful smoke or catch fire.
- Be especially careful when heating oils and fats (or food containing oils/fats), as they can easily ignite spontaneously at high temperatures.
- Should a fire occur, never try to extinguish it with water. Switch off the appliance and cover the flame (e.g. with a lid or fire blanket).
- Do not heat any closed containers or cans on the cooking surface. Danger of explosion due to excess pressure during heating!
- To avoid hazards, never leave the cooking zones and hob switched on when not in use.
- Always remove sugar-containing food residues immediately and if possible while still hot to avoid permanent soiling or damage to the cooking surface.
- Follow the instructions for care and cleaning in the relevant chapter. We accept no liability for improper handling.

Repair and maintenance

- Never make changes to the appliance.
- Repair and maintenance work may only be carried out by a qualified electrician.
- Before cleaning or maintenance, disconnect the hob from the power supply.
- If the power supply cable is damaged, it may only be replaced by a qualified electrician.

Cleaning

- Switch off the appliance before cleaning.
- Do not use any aggressive or abrasive cleaning agents or scouring sponges or the like to clean the cooking surface. This can lead to damage.
- Only use a hob scraper with extreme caution and always keep it safe and out of the reach of children to avoid risk of injury.
- Do not use a steam cleaner to clean this product. This may cause electric shock, short circuits and malfunction.

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 the corresponding product page or the support page at www.kolbe.de.



Due to continuous development, we reserve the right to make technical changes including errors or other aberrations without notice. This also applies in particular to dimensional data or cut-out dimensions.


KKT KOLBE

User manual
Glass ceramic hob - Model: KF592RL

Version: 1.2

Table of content

Overview

| | |
|---|----|
| 1. Product overview | 36 |
| 1.1 Product information | |
| 2. Before use | 37 |
| 2.1 Notes on using the touch controls | |
| 2.2 Choosing the right cookware and its use | |
| 3. Using the hob | 39 |
| 3.1 Starting to cook | |
| 3.2 Finishing the cooking | |
| 3.3 The dual zone function | |
| 4. Using the timer function | 42 |
| 4.1 Setting the timer with automatic switch-off | |
| 4.2 Setting the timer as a minute minder | |
| 5. Safety | 44 |
| 5.1 Child lock / Key lock | |
| 5.2 Further safety features | |
| 6. Cooking guidelines | 45 |
| 6.1 Cooking tips | |
| 6.2 Power settings | |
| 7. Cleaning the hob | 46 |
| 8. Troubleshooting | 47 |
| 9. Installation | 49 |
| 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 | 54 |

Before use

1.1 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.

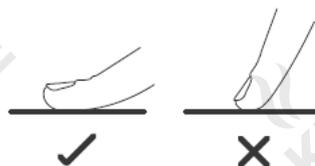
This is normal and harmless.

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 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.



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.



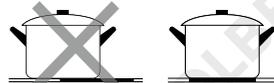
- Make sure that the base of your cookware is smooth and sits flat against the glass. Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



- 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

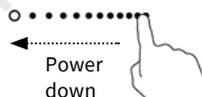
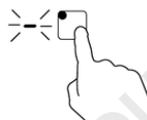
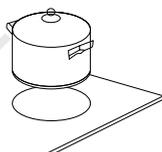
The bottom of your cookware should have a certain size according to the cooking zone:

| Cooking zone | Base diameter of the cookware (mm) | |
|--------------|------------------------------------|-----------|
| | Minimum | Maximum |
| 1 | 140 | 220 |
| 2,4 | 140 | 165 |
| 3 | 140 | 270 × 165 |

3. Using the hob

3.1 Starting to cook

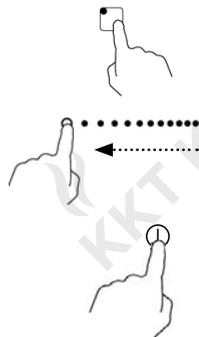
- Press the ON/OFF button.
After switching on, a signal tone sounds, all displays light up for about one second and show **—** or **---**.
The hob is in standby mode.
- Now place suitable cookware centrally on the desired cooking zone(s).
- Make sure that the surface of the hob and the bottom of the cookware are clean and dry!
- Touch the selection control of the desired cooking zone.
The display next to the button will flash.
- Use the slider to set the desired power level.
 - The hob has power levels 0-9.
 - If you don't choose a power setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again with the first step.
 - You can change the power at any time during cooking by first selecting the desired cooking zone and then operating the slider.



Using the hob

3.2 Finishing the cooking

- To turn off a **cooking zone**, touch the corresponding selection control and use the slider to switch the power to 0.
- To switch off the **hob**, press the On/Off button. The hob will switch to standby mode then.



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.

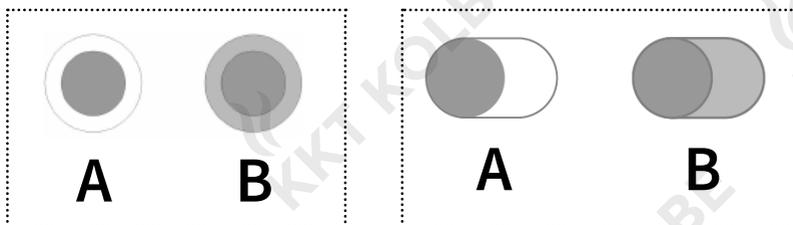
This can also be used as an energy saving function:
If you want to heat further cooking utensils, use a hot zone.



Using the hob

3.3 The dual zone function

- This function is only available on cooking zones **1** and **3**.
- The dual cooking zones have two heating areas, of which you can either use the central area **A** or both together as an enlarged area **B**.



Activating the enlarged area (B)

- When activating a dual zone, the central area **A** is always activated first.
- To use the enlarged area **B**, first press the corresponding selection key of the desired dual zone again. The power indicator will start flashing.
- While the power indicator is still flashing, press the  key. Area **B** is now activated. The cooking zone display will show the power level and  alternately.



Deactivating the enlarged area (Switching back to area A)

- To deactivate the enlarged area **B** and use only the central area **A**, press the corresponding selection key of the desired dual zone again. The power indicator starts flashing.
- While the power indicator is still flashing, press the  key. Area **B** is deactivated and only area **A** remains active. The cooking zone display shows the power level.

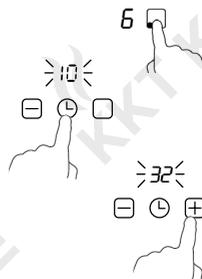


Using the timer function

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 flash and show "10".
- Using the and  and  keys of the timer, you can now set a period of time between 1 and 99 minutes after which the corresponding cooking zone is automatically switched off.



Notes:

- Each time you press the  or  key, the time setting will increase or decrease by 1 minute at a time; holding them down will increase or decrease the time setting in 10 minute increments.
- If the time setting exceeds 99 minutes, the display returns to 0.
- After the timer has been set, its display will continue to flash for 5 seconds, then the set time will be automatically confirmed. The countdown will start and the timer display will show the remaining time.
- After the set time has expired, the corresponding cooking zone is automatically switched off. The timer display will show "--".

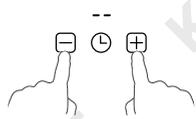


Note: Other previously set cooking zones remain unaffected by the timer and remain in operation.



Canceling and changing the time setting

- To cancel the time setting, press the  and  keys of the timer simultaneously. The display will show "--".
- If you want to change the set time after setting the timer, you must 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:

Zone 1: Set time 15 minutes

Zone 2: Set time 5 minutes

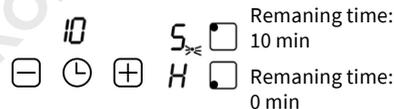
The timer display shows "5".

The red dot next to the power display of zone 2 flashes.



- After the shortest set time has elapsed, the corresponding cooking zone switches off, the display changes to the next shortest remaining time and the dot of the corresponding zone flashes.

Example: Zone 1, 10 min. remaining time

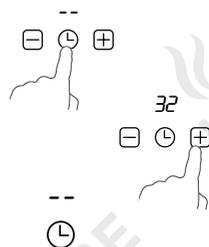


- When the last remaining time set expires finally, this cooking zone is also switched off.



4.2 Setting the timer as a minute minder with beep signal without switching off any zone

- Press the timer key , without having selected any cooking zone before. The timer display will show "--".
- Set the timer as described before.
- After this time has elapsed, a beep sounds for 30 seconds. Active cooking zones remain in operation.



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 the child lock / key lock key .
- The timer display will show "Lo".
The control panel is locked except for the on/off key.

Unlocking the control panel

- Make sure that the hob is switched on.
- Press and hold child lock / key lock key  for a moment.
- The "Lo" display will disappear.
You can now use the hob again normally.

5.2 Further safety features

Overheating 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 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 - 3 | 8 |
| 4 - 6 | 4 |
| 7 - 9 | 2 |

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.



EN

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 |
|---|--|
-

Cleaning the hob

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 spills) | <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 | <p>Remove these immediately with a spatula, scraper or razor blade scraper suitable for glass ceramic cooktops:</p> <ul style="list-style-type: none">• 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". | <ul style="list-style-type: none">• 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. The fingertip is used for operation. | Make sure the touch control area is clean and dry. Use the ball of your finger when touching the controls. |

Troubleshooting

| Problem | Possible cause | What to do |
|---|--|---|
| 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. |
| 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. |
| 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 chapter on cookware). |
| | 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. | The cookware consists of different metal layers. | The metal layers of the cookware vibrate differently when heated. This is harmless and normal. |
| Malfunction | 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 with error code display | Note down the error code, disconnect the hob from the power supply and contact the customer service or a certified electrician. |

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 specialist or the building supervisory authority, if you are not sure during 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 (described in the following).
- 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

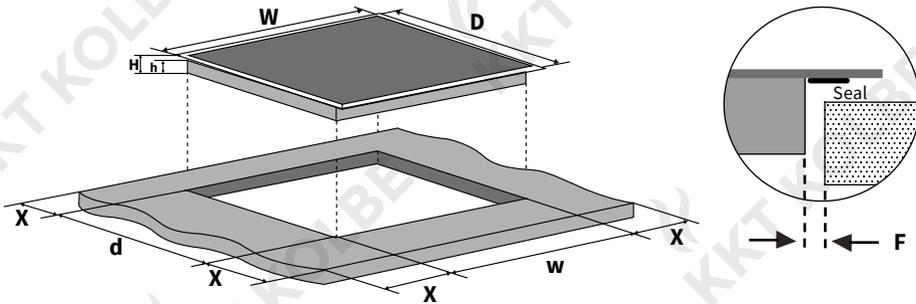
9.2 Cutting the worktop

- 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.

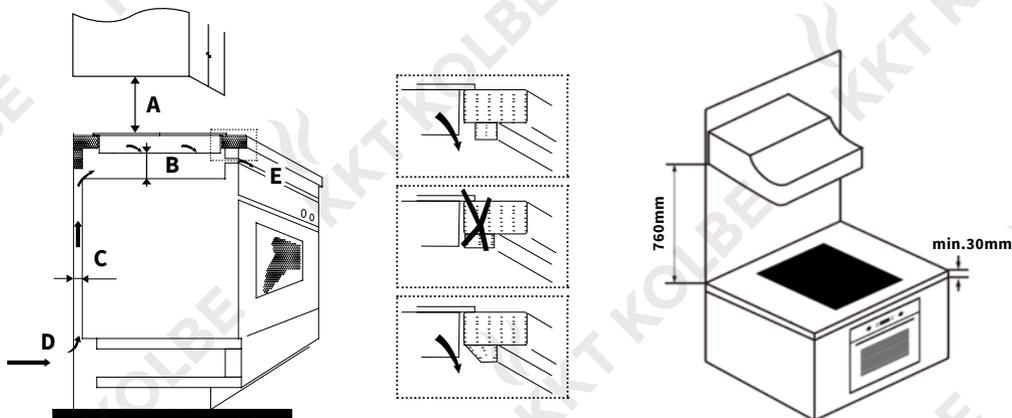


| W (mm) | D (mm) | H (mm) | h (mm) | w (mm) | d (mm) | X (mm) | F (mm) |
|--------|--------|--------|--------|---------------------------------|---------------------------------|---------|--------|
| 590 | 520 | 55 | 51 | 560 ⁺⁴ ₊₁ | 490 ⁺⁴ ₊₁ | min. 50 | min. 3 |

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 |
|--------|---------|---------|------------------|----------------------|
| 760 | min. 50 | min. 20 | Air gap / intake | Exhaust air min. 5mm |

- Note: The safety distance between the heating plate and the cabinet or the cooker hood above the heating plate should be at least **760 mm**.
- 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

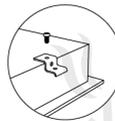
9.4 Inserting the hob

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.



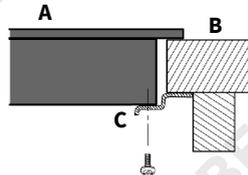
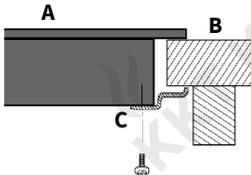
Fixing the hob using the mounting brackets

- 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 underside of the hob as shown in the following figure:



A: Screw
B: Mounting bracket
C: Screw hole
D: Hob underside

- Select the position of the brackets according to the worktop thickness.
- Make sure that the brackets do not touch the inner surfaces of the worktop.

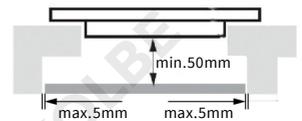


A: Hob
B: Worktop
C: Mounting bracket

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:

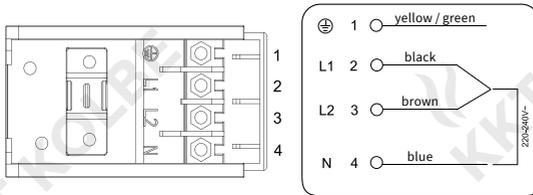
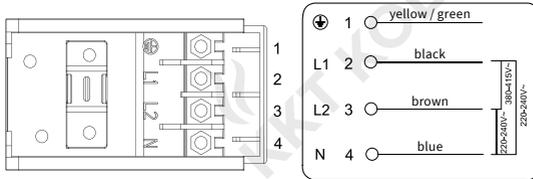
- Install a protective plate of heat-resistant material at a minimum distance of at least 50 mm below the hob (see illustration).
- When using adhesive, make sure that the temperature resistance is 150°C.



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.
- The installer must use an H05GG-F type power cable.

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



Technical data

10. Technical data

| | |
|--------------------------|--|
| Model | KF592RL |
| Cooking zones | 4 |
| Power of cooking zones | Zone 1: 1000 W / dual zone 2200 W Zone 2: 1200 W Zone 3: 1100 W / dual zone 2000 W Zone 4: 1200 W |
| Electrical power | 6000 W - 7200 W |
| Supply Voltage | 220 - 240 V ~ 50 Hz - 60 Hz |
| Product size, WxDxH | 590 × 520 × 55 |
| Built-in dimensions, WxD | 560 × 490 |
| Weight | 9.0 kg |

Note on the EC Declaration of Conformity



Product Description:

KF592RL
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

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 *Support-Center*.



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

Thanks for reading.

We wish you much fun while cooking.