

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.



Wichtige Sicherheitshinweise

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

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

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, Glaskeramikkochfeld 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).

Gefährdung durch Magnetismus

- Dieses Gerät entspricht den Normen für elektromagnetische Sicherheit, dennoch müssen Personen mit Herzschrittmachern oder anderen elektrischen Implantaten (wie z.B. Insulinpumpen) vor der Verwendung dieses Geräts ihren Arzt oder Implantathersteller konsultieren, um sicherzustellen, dass ihre Implantate durch das elektromagnetische Feld nicht beeinträchtigt werden. Eine Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zum Tod führen!
- Halten Sie magnetisierbare Gegenstände (z.B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z.B. Computer, MP3-Player) vom Kochfeld fern, da sie durch das elektromagnetische Feld des Gerätes beeinträchtigt werden könnten.

Installation

- Während der Installation oder anderer Arbeiten daran ist das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
- Dieses Gerät darf nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft unter Einhaltung der geltenden Vorschriften installiert und geerdet werden.
- Änderungen am Stromversorgungssystem dürfen nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft durchgeführt werden.
Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zu einem elektrischen Schlag oder zum Tod führen!
- Die Kanten des Kochfelds sind scharf. Schützen Sie sich z.B. mit Arbeitshandschuhen vor Verletzungen, wenn Sie diese berühren.

- Der Anschluss an ein intaktes Erdungssystem unter Einhaltung der nationalen und örtlichen Vorschriften ist unerlässlich.
- 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

- 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 solch einem Zustand weiterbenutzen, besteht die Gefahr von lebensgefährlichen Stromschlägen!
- 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.
- Achten Sie auf am Körper getragene magnetisierbare Metallobjekte, da diese während der Benutzung in der Nähe des Kochfeldes heiß werden können.
Gold- und Silberschmuck sind nicht betroffen.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Besteck oder Deckel auf das Kochfeld, da sich diese durch die Induktion erhitzen können.
- 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, schalten Sie Kochzonen und Kochfeld ab, wenn Sie diese nicht benutzen.
Benutzen Sie hierzu die An/Aus-Taste und verlassen Sie sich nicht auf die automatische Deaktivierung bei Nicht-Erkennung von Kochgeschirr.

Reinigung

- Vor der Reinigung ist das Gerät auszuschalten.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine Scheuerschwämme o.ä. zur Reinigung der Kochfläche.
Dies kann zu Beschädigungen führen.
- Benutzen Sie Kochfeldschaber nur mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie diese sicher und außer Reichweite von Kindern auf, um Verletzungen 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

- 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 Induktionskochfelds.

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 Installationsabschnitt. 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

**Bedienungsanleitung
Induktionskochfeld - Modell: IND5904FZ(-V3)**

Version: 2.1

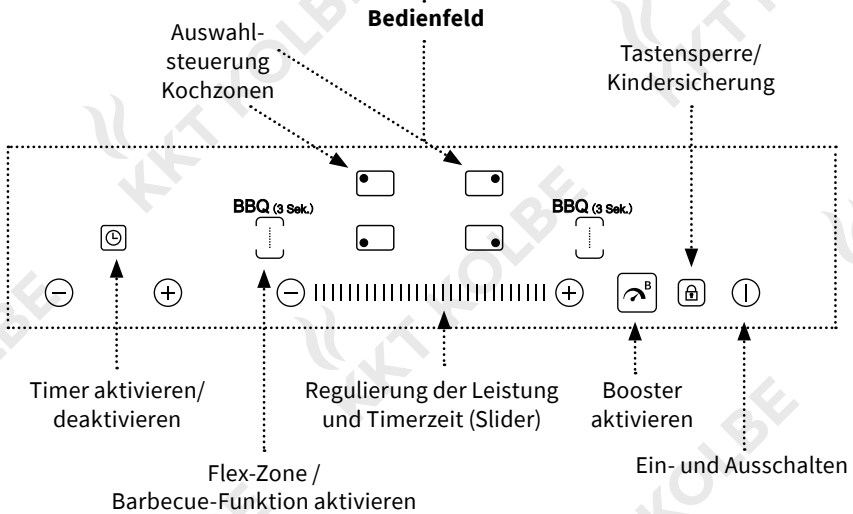
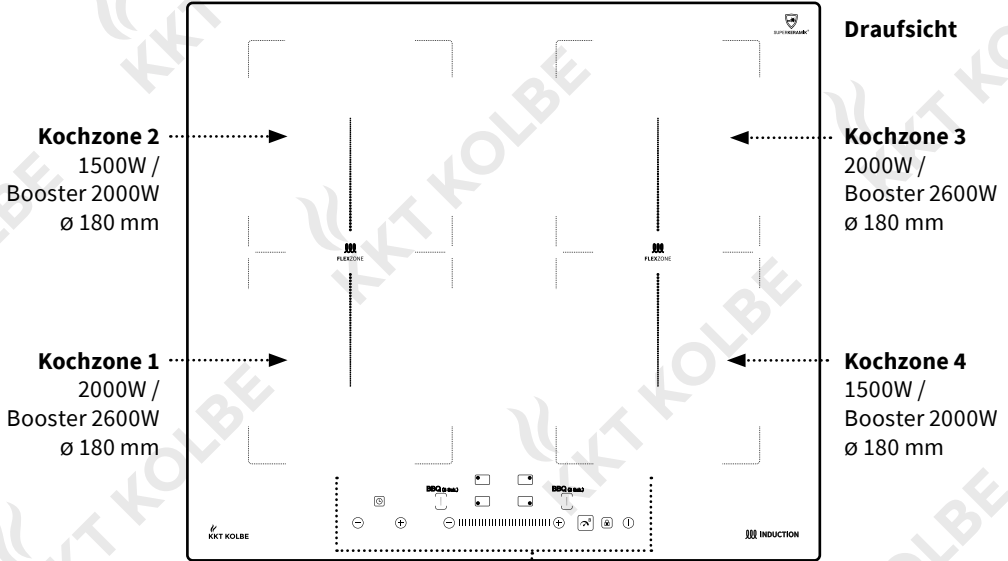
Inhaltsverzeichnis

1. Produktübersicht	8
1.1 Aufbau	
1.2 Funktionsweise des Induktionskochfelds	
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	12
3.1 Das Kochen beginnen	
3.2 Das Kochen beenden	
3.3 Die Booster-Funktion	
3.4 Die Warmhaltefunktion	
3.5 Die Barbecue-Funktion	
4. Verwendung des Timers	18
4.1 Einstellen des Timers zum automatischen Abschalten einer oder mehrerer Kochzone(n)	
4.2 Einstellen 10 Minuten-Timers zum automatischen Abschalten des Kochfelds	
5. Sicherheit	20
5.1 Tastensperre / Kindersicherung	
5.2 Weitere Sicherheitsfunktionen	
6. Richtlinien für das Kochen	22
6.1 Koch-Tipps	
6.2 Leistungsstufen	
7. Reinigung des Kochfelds	23
8. Problemlösung	24
8.1 Probleme, mögliche Ursachen und Lösungen	
8.2 Fehlercodes	
8.3 Kundenservice	
9. Installation	28
9.1 Wichtige Hinweise und Installationsanforderung	
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 / Konformitätserklärung	33
11. Gewährleistung	34

Produktübersicht

1. Produktübersicht

1.1 Aufbau

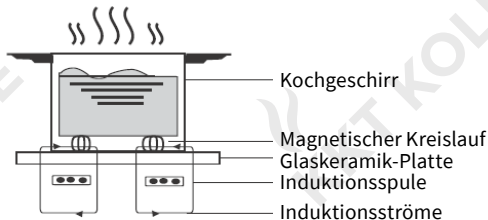


Vor dem Gebrauch

1.2 Funktionsweise des Induktionskochfelds

Kochen mit Induktion ist eine sichere, moderne, effiziente und kostengünstige Kochtechnik. Durch elektromagnetische Schwingungen wird die Wärme direkt im Metall des Kochgeschirrs erzeugt und nicht indirekt durch die Erwärmung der Glasoberfläche.

Das Glas wird nur deshalb heiß, weil es schließlich vom Kochgeschirr erhitzt wird.



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!

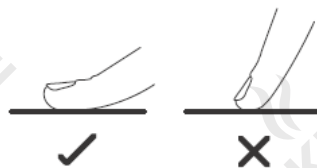


Hinweis: Bei der ersten Benutzung des Kochfelds kann es aufgrund von Produktionsrückständen zu einer Geruchs- und auch leichten Rauchentwicklung kommen. Dies ist normal und unbedenklich. Halten Sie den Raum gut belüftet, bis diese verflogen sind (Max. 30 Min.).



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

Verwenden Sie ausschließlich für den Induktionsbetrieb geeignetes Kochgeschirr.
Achten Sie beim Kauf auf eine entsprechende Kennzeichnung.
Als Merkformel gilt: Magnetisches Kochgeschirr ist auch für Induktion geeignet.




Hinweis:

Der Anteil an magnetischen Metallpartikeln variiert bei verschiedenem Kochgeschirr. Je höher dieser Anteil ist, desto höher ist die Effizienz beim Erhitzen und desto besser funktioniert die automatische Erkennung des Kochfelds von Kochgeschirr (Im Folgenden beschrieben).
Auch Induktions-Kochgeschirr minderer Qualität, (z.B. Aluminiumtöpfe mit aufgeklebter magnetischer Bodenplatte) können die Funktion beeinträchtigen.

Automatische Erkennung von geeignetem Kochgeschirr

Das Kochfeld verfügt über eine automatische Erkennung für geeignetes Kochgeschirr.

Wird kein für Induktion geeignetes Kochgeschirr auf einer Kochzone erkannt, wird dies durch die Anzeige  auf der entsprechenden Kochzonen-Anzeige signalisiert.

Dies kann folgende Gründe haben:

- Das verwendete Kochgeschirr ist nicht für Induktion geeignet.
- Das Kochgeschirr befindet sich nicht auf der ausgewählten Kochzone.
- Das Kochgeschirr steht nicht in der Mitte der Kochzone.
- Das verwendete Kochgeschirr ist zu klein.

Wird kein geeignetes Kochgeschirr erkannt, startet der Betrieb der entsprechenden Kochzone nicht.
Nach einer Minute wird diese automatisch abgeschaltet.



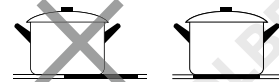
Vor dem Gebrauch

Richtiger Gebrauch des 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 Kochgeschirr mit einem Mindest-Bodendurchmesser gemäß der folgenden Tabelle.
- 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 könnte dadurch zerkratzen.



Ideale Kochgeschirr-Maße

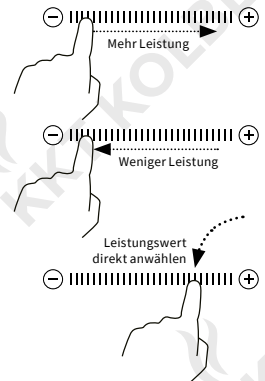
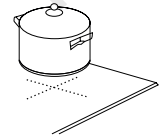
Der Boden des Kochgeschirrs sollte ein bestimmtes Minimalmaß entsprechend der jeweiligen Kochzone haben:

Bodendurchmesser des Kochgeschirrs (mm)	
Kochzone	Minimum
1, 2, 3, 4	120
Flex-Zonen	160 × 270 bzw. 240

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 \ominus , --- 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 Sie die Auswahltaste der gewünschten Kochzone.
Die entsprechende Leistungsanzeige beginnt zu blinken.
- Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe von 1 bis 9 ein, indem Sie den Finger über den Slider schieben oder die gewünschte Leistungsstufe auf dem Slider direkt antippen.
- 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.

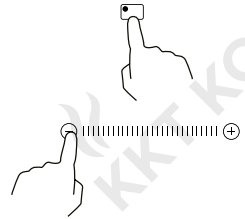


Benutzung des Kochfelds

3.2 Das Kochen beenden

- Um eine **Kochzone** auszuschalten, betätigen Sie die entsprechende Auswahltaste und stellen Sie die Leistungsstufe mit dem Slider oder den Tasten \ominus und \oplus auf 0.

Hinweis: Versichern Sie sich, dass die Leistungsanzeige  anzeigt.



- 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 blinkendes **H** auf der Leistungsanzeige der entsprechenden Kochzone 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.

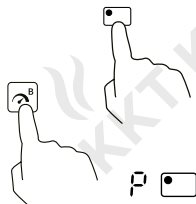
Benutzung des Kochfelds

3.3 Die Booster - Funktion


Mit dem Booster (Schnellheizfunktion) können Sie die Leistung einer Kochzone für 5 Minuten maximieren.

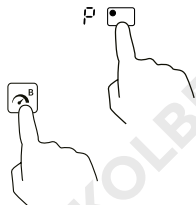
Aktivieren der Booster-Funktion

- Betätigen Sie die Auswahltaste der Kochzone, für die Sie den Booster aktivieren möchten.
- Betätigen Sie die Booster-Taste .
Die Leistung der Kochzone wird maximiert; die entsprechende Leistungsanzeige zeigt **P**.
- Nach 5 Minuten stoppt der Booster automatisch und die Kochzone schaltet auf die zuvor eingestellte Leistungsstufe zurück.



Abbrechen der Booster-Funktion

- Betätigen Sie die Auswahltaste der Kochzone, für die Sie den Booster deaktivieren möchten.
- Um den Booster zu stoppen und zur zuvor eingestellten Leistungsstufe zurück zu kehren, betätigen Sie die Booster-Taste .



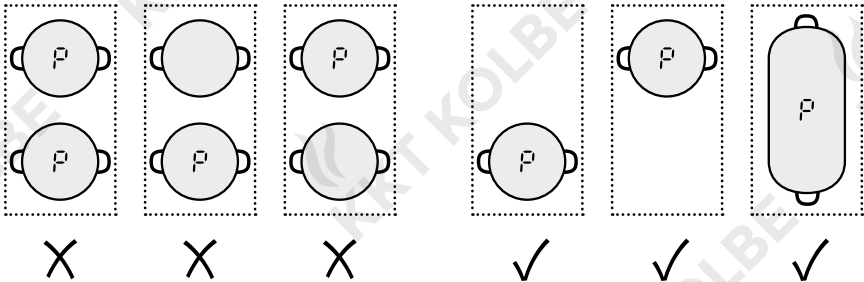
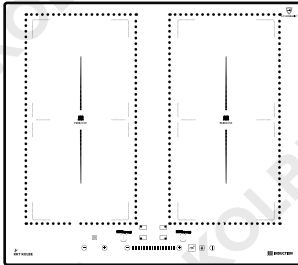
Benutzung des Kochfelds

i Netz-Sicherheitsbeschränkungen der Booster-Funktion

Grundsätzlich sind alle Kochzonen boost-fähig. Das Kochfeld ist jedoch aus leistungsverteilungstechnischen Gründen in zwei Gruppen unterteilt (siehe Darstellung). Für beide Gruppen gilt:

- Beide Zonen einer Gruppe mit dem Booster zu betreiben ist nicht möglich.
- Solange der Booster für eine Kochzone aktiviert ist, kann die zweite Zone der selben Gruppe nicht betrieben werden.

Hinweis: Wenn Sie den Booster für eine Kochzone aktivieren, während sich die zweite Kochzone der selben Gruppe bereits in Betrieb befindet, springt die Leistungseinstellung anstelle des Boosters automatisch auf Stufe 9 (Anzeige: $\frac{P}{9}$).

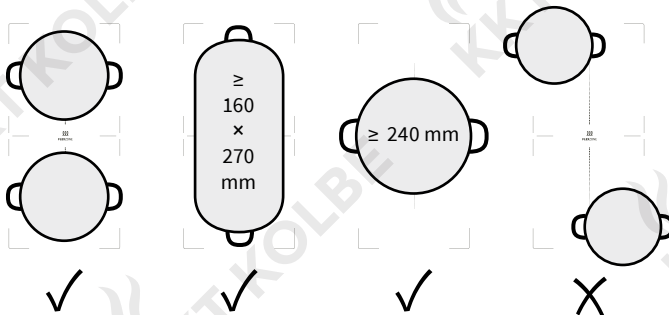


Benutzung Ihres Kochfeldes

3.4 Die Flex-Zonen - Funktion

- Die vorderen und hinteren Kochzonen links und rechts (Kochzonen **1** und **2** bzw. **3** und **4**) bilden jeweils eine Flex-Zone. Jede Flex-Zone besteht aus zwei unabhängigen Induktionszonen, die als eine große Zone zusammengeschaltet werden können.
- Wird während des Betriebs als eine große Zone das Kochgeschirr innerhalb des flexiblen Bereichs vom vorderen zum hinteren Teil (oder umgekehrt) bewegt, wird die neue Position automatisch erkannt; die Leistungsstufe der Zone, auf der das Kochgeschirr ursprünglich platziert wurde, wird beibehalten und der Teil, der nicht vom Kochgeschirr bedeckt ist, wird automatisch abgeschaltet.
- **Wichtiger Hinweis:** Beim Flex-Zonen-Betrieb muss das Kochgeschirr in der Mitte des Kochfeldes platziert werden, so dass beide Kochzonen gleichmäßig bedeckt werden.

Beispiele für gute und schlechte Platzierung von Kochgeschirr:



Nutzung als eine große Zone

- Für den Betrieb einer Flex-Zone als eine große Zone betätigen die entsprechende Flexzonen-Taste.
- Die Einstellung der Leistungsstufe erfolgt wie bei den anderen Kochzonen per Slider.

Nutzung als zwei kleinere unabhängige Zonen

- Um die Flex-Zone als zwei unabhängige Einzelzonen zu betreiben, betätigen erneut die entsprechende Flexzonen-Taste.



Benutzung Ihres Kochfeldes

3.5 Die Barbecue-Funktion

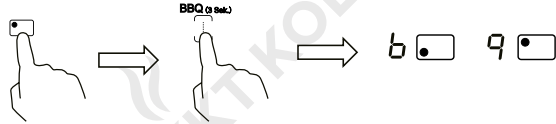
Die BBQ-Funktion hält im Flexzone-Modus die Temperatur Ihres Kochgeschirrs auf ausreichend hohem Niveau, um Grillgerichte zuzubereiten.

Sie eignet sich besonders in Kombination mit einer handelsüblichen, induktionsgeeigneten Grillplatte zum gleichmäßigen Grillen von Fleisch und Gemüse, oder auch zum scharfen Anbraten oder Grillen im Topf oder in der Pfanne.

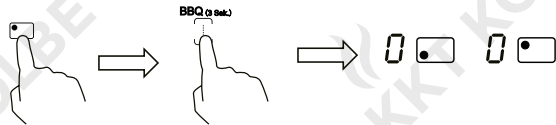
Benutzung der Barbecue-Funktion

Stellen Sie sicher, dass sich das Kochfeld im Flexzone-Modus befindet.

1. Wählen Sie eine Kochzone, für die Sie die BBQ-Funktion verwenden möchten, drücken Sie die Taste für Flexzone / BBQ und halten sie diese drei Sekunden lang gedrückt, um die BBQ-Funktion zu starten (Kochzonen-Display zeigt *b* / *q*).



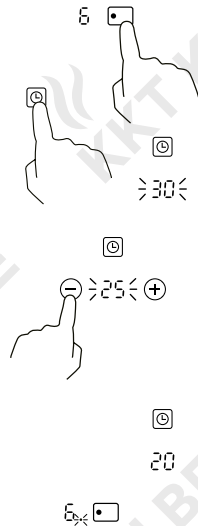
2. Wenn Sie die BBQ-Funktion abbrechen möchten, wählen Sie die Kochzone aus, für die Sie die Funktion abbrechen möchten und berühren Sie die Taste für Flexzone / BBQ. Die Zone schaltet auf Leistungsstufe ,0' zurück und Sie können diese neu einstellen.



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 und stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein, falls noch nicht geschehen.
- Betätigen Sie anschließend die Timer-Taste. Das Timerdisplay blinkt und zeigt 30.
- Solange das Timerdisplay blinkt, können Sie die Zeit mit den Tasten ⊕ und ⊖ des Timers anpassen. Kurzes Drücken der Tasten verändert die Zeiteinstellung in 1Min.-Schritten, langes Drücken in 10Min.-Schritten.
- 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 blinkender Punkt neben der entsprechenden Leistungsanzeige auf.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit, wird die entsprechende Kochzone automatisch abgeschaltet.

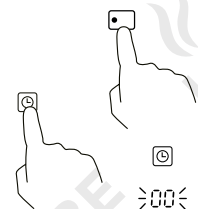


Hinweis: Weitere zuvor eingestellte Kochzonen bleiben vom Timer unbeeinflusst und in Betrieb.



Löschen und Ändern der Zeiteinstellung

- Um die Zeiteinstellung zu löschen, drücken die entsprechende Kochzonen-Auswahltaste und dann die Timer-Taste erneut. Die Restzeitanzeige schaltet auf 00.
- Solange die Zeitanzeige des Timers blinkt, können Sie diese nun ändern, indem Sie sie neu einstellen, wie oben beschrieben.
- Nach 3 Sekunden ohne weitere Eingabe bei Zeitanzeige 00 erlischt die Zeitanzeige und der Timer ist gelöscht.



Verwendung des Timers

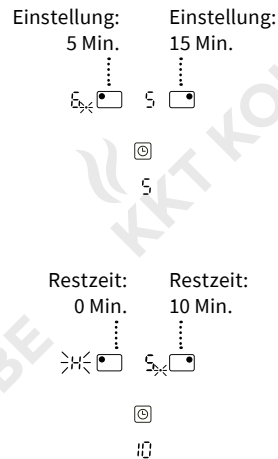
Bei Aktivierung des Timers für mehrere Kochzonen

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



Um sich die Restzeit des Timers für eine andere Kochzone anzeigen zu lassen, berühren Sie die entsprechende Kochzonen-Auswahltaste.

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



4.2 Einstellen des 10 Minuten-Timers zum automatischen Abschalten des Kochfelds



Nach Aktivierung dieser Timer-Funktion schaltet das Kochfeld nach 10 Minuten automatisch in den Standby- (Pause-) Modus. Sie dient als Sicherheit bzw. Gedächtnisstütze.

- Um den 10 Minuten- Timer zu aktivieren, drücken Sie die Timer-Taste, ohne zuvor eine Kochzone ausgewählt zu haben. Das Timer-Display beginnt zu blinken und zeigt PU. Der 10 Minuten-Timer ist aktiviert.
- Nach 10 Minuten schalten alle Kochzonen in den Standby-Modus. Die Leistungsanzeigen blinken.
- Um den Betrieb fortzusetzen, betätigen Sie die Auswahltaste der gewünschten Kochzone. Der 10-Minuten-Countdown startet daraufhin erneut.
- Um den 10 Minuten-Timer zu stoppen, drücken Sie die Timer-Taste erneut, ohne zuvor eine Kochzone ausgewählt zu haben.



5. Sicherheit




5.1 Tastensperre / Kindersicherung

Sie können das Bedienfeld sperren, um unbeabsichtigte Bedienung 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  bzw. wenn zuvor der Timer gesetzt wurde,  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  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 blinkendes H auf der entsprechenden Kochzonenanzeige signalisiert.

Magnetüberwachung

Sollten kleine Gegenstände (z.B. Messer, Gabel, Schlüssel) oder ungeeignetes Kochgeschirr (aus nicht-magnetischem Material wie Aluminium oder in ungeeigneter Größe) auf dem Kochfeld abgelegt werden, schaltet das Kochfeld automatisch nach 1 Minute in den Standby-Modus.

Der eingebaute Ventilator kühlt das Induktionskochfeld für eine weitere Minute ab.

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 sehr 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 das Gargut 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.	<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 Spl- oder Papiertuch.• Säubern, spülen und trocknen Sie das Glas wie unter "Alltagsverschmutzung".	<ul style="list-style-type: none">• Achten Sie darauf, sich nicht an erhzten 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 / Problemlösung

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. <hr/> 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 entsprechendes Kapitel).

Problemlösung

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
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.
Das Kochgeschirr wird nicht erhitzt und das Symbol  wird angezeigt.	Das Kochgeschirr ist nicht für Induktions geeignet oder wird nicht als solches erkannt.	Verwenden Sie für das Induktion geeignetes Kochgeschirr in einer für die gewünschte Kochzone geeigneten Größe und positionieren Sie es richtig. Siehe hierzu Kapitel über Kochgeschirr.
Die Erhitzung dauert ungewöhnlich lange.	Ungeeignetes Kochgeschirr wird verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem hohen Anteil an magnetischen Partikeln (siehe Kapitel über Kochgeschirr).
	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.	Versichern Sie sich, dass die Lüftungswege nicht blockiert sind und dass die Umgebungstemperatur nicht zu hoch ist.
		Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr nicht in Richtung Bedienfeld über die Markierung der Kochzonen ragt, um dessen Überhitzung zu vermeiden.
	Eine Flüssigkeit oder Verschmutzung befindet sich auf dem Bedienfeld	Säubern und trocknen sie das Kochfeld, insbesondere den Bereich des Bedienfelds und schalten Sie es dann wieder ein.
Einige Pfannen oder Töpfe geben ein Knistern oder Knacken von sich.	Dies kann durch die Zusammensetzung Ihres Kochgeschirrs geschehen (verschiedene Metallschichten).	Dies ist unbedenklich und normal.

Problemlösung

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Bei Betrieb mit hoher Leistung ist ein leichtes Brumngeräusch zu hören.	Dies kann durch die Induktionstechnik verursacht werden.	Dies ist normal, aber das Geräusch sollte durch Verringern der Leistungsstufe leiser werden oder ganz verschwinden.
Lüftergeräusch	Ein in das Kochfeld integrierter Kühlventilator verhindert eine Überhitzung der Elektronik. Dieser läuft bei Bedarf auch nach dem Abschalten des Kochfelds weiter.	Dies ist normal und für eine fehlerfreie Funktion notwendig. Trennen Sie das Gerät nicht von der Stromzufuhr, solange der Ventilator läuft. Um Funktionseinschränkungen zu vermeiden, achten Sie auf eine angemessene Umgebungstemperatur und gute Belüftung.
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).
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	Kein geeignetes Kochgeschirr wurde erkannt	Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr mittig auf die entsprechende Kochzone (siehe Kapitel über Kochgeschirr)
F3/F4	Fehlermeldung des Induktionsspulen-Temperaturfühlers	Wenden Sie sich an den Kundenservice oder eine zertifizierte Elektrofachkraft.
F9/FA	Fehlermeldung des IGBT Temperaturfühlers	Überprüfen Sie die Stromzufuhr. Wenn diese normal ist, schalten sie das Kochfeld wieder ein.
E1/E2	Anormale Versorgungsspannung	Überprüfen Sie die Stromzufuhr. Wenn diese normal ist, schalten sie das Kochfeld wieder ein.
E3	Hohe Temperatur des Induktionsspulen-Temperaturfühlers	Wenden Sie sich an den Kundenservice oder eine zertifizierte Elektrofachkraft.
E5	Hohe Temperatur des IGBT Temperaturfühlers	Warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist und schalten Sie es dann wieder ein.

8.3 Kundenservice

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

KKT KOLBE Kundenservice

Tel. 09502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de



→ Weitere Daten und Dokumente finden Sie auf unserer Website unter *Support-Center*.

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, 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

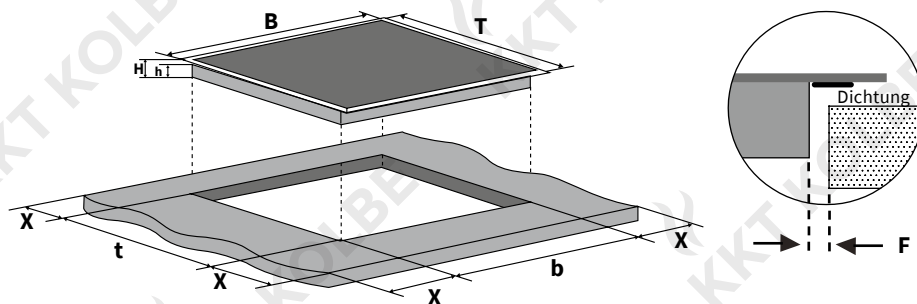
9.2 Zuschnitt der Arbeitsplatte

- 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 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.

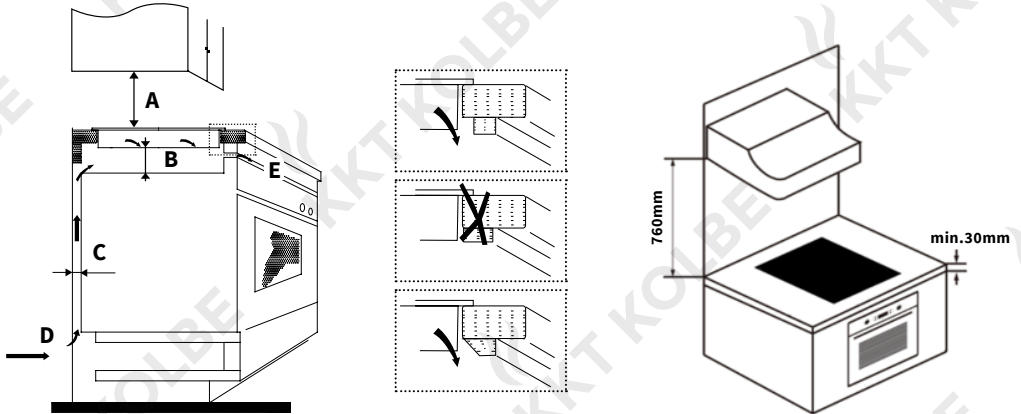


B (mm)	T (mm)	H (mm)	h (mm)	b (mm)	t (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	55	51	560 ⁺⁴ ₊₁	490 ⁺⁴ ₊₁	min. 50	min. 3

Installation

9.3 Belüftungs- und Sicherheitsabstände

- Stellen Sie 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
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

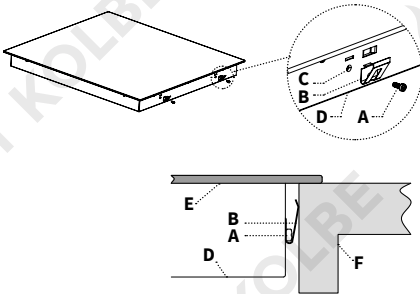
9.4 Einbau des Kochfelds

- 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 am Unterbau des Kochfeldes, wie in der Abbildung gezeigt:



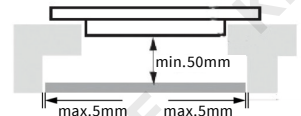
- A** Schraube
- B** Einbauklemme
- C** Schraubloch
- D** Kochfeld-Unterbau
- E** Glaskeramik-Platte
- F** Arbeitsplatte

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:

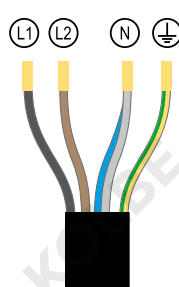
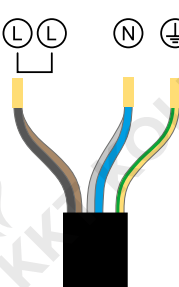
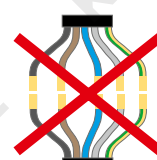

- Bringen Sie eine Schutzplatte aus hitzebeständigem Material (z.B. aus Lochblech zur Gewährleistung der Belüftung) in einem Abstand von mindestens 50 mm unterhalb des Kochfelds an (Siehe Abbildung).
- Achten Sie bei der Verwendung von Klebstoff auf eine Temperaturbeständigkeit von 150°C.



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:

<p>2 × 230V~, 2N~ 16A</p>  <p>⚠ Hinweis: Kochfeld blau und grau in Dose auf Neutralleiter / N klemmen. Schwarz auf L1, braun auf L2. blau und grau nicht auftrennen! Bei Unklarheiten bitte Kundenservice kontaktieren.</p>	<p>1 × 230-240V ~ 32A</p> 	  <p>Gerät ist nicht für den Betrieb mit einem Schuko-Stecker geeignet!</p>
---	--	---

- 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 Abzwegvorrichtungen, 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	IND5904FZ
Anzahl der Kochzonen	4
Leistung der Kochzonen	Zone 1: 2000 W / Booster 2600 W Zone 2: 1500 W / Booster 2000 W Zone 3: 2000 W / Booster 2600 W Zone 4: 1500 W / Booster 2000 W Flex-Zonen: 2500 W / Booster 2800 W
Elektrische Leistung	6600 W - 7400 W
Netzspannung	220 - 240 V ~ 50 Hz - 60 Hz
Produktmaße, B×T×H	590 × 520 × 55 mm
Einbaumaße, B×T	560 × 490 mm
Gewicht	9,2 kg
Kabellänge	1,0 m

Hinweis zur EG – Konformitätserklärung



Produktbezeichnung:

IND5904FZ
Induktionskochfeld

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 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.



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.

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).

Danger from magnetism

- This appliance complies with the standards for electromagnetic safety, nevertheless, persons with pace-makers or other electrical implants (such as insulin pumps) must consult their doctor or implant manufacturer before using this appliance to ensure that their implants are not affected by the electromagnetic field.

Non-observance of this advice can lead to death!

- Keep magnetizable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) away from the hob as they may be affected by the electromagnetic field of the appliance.

Installation

- The appliance must be disconnected from the power supply during installation or other work on it.
- This appliance may only be installed and grounded by a qualified electrician in accordance with the applicable 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!
- The edges of the hob are sharp. Protect yourself from injury, e.g. by wearing work gloves, when you touch them.
- It is essential that the appliance is connected to an intact earthing system in accordance with national and local regulations.

- 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

- 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!
- 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.
- Pay attention to magnetizable metal objects worn on the body, as they can become hot near the hob during use.

Gold and silver jewellery are not affected.

- Do not place metal objects such as cutlery or lids on the hob, as these can become hot due to induction.
- 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, switch off cooking zones or the hob on when not in use. To do this, use the on/off key and do not rely on automatic deactivation if cookware is not detected.

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.
- 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.

Thank you!

Congratulations on the purchase of your new induction 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's manual
Induction hob- Model: IND5904FZ (-V3)**

Version: 2.1

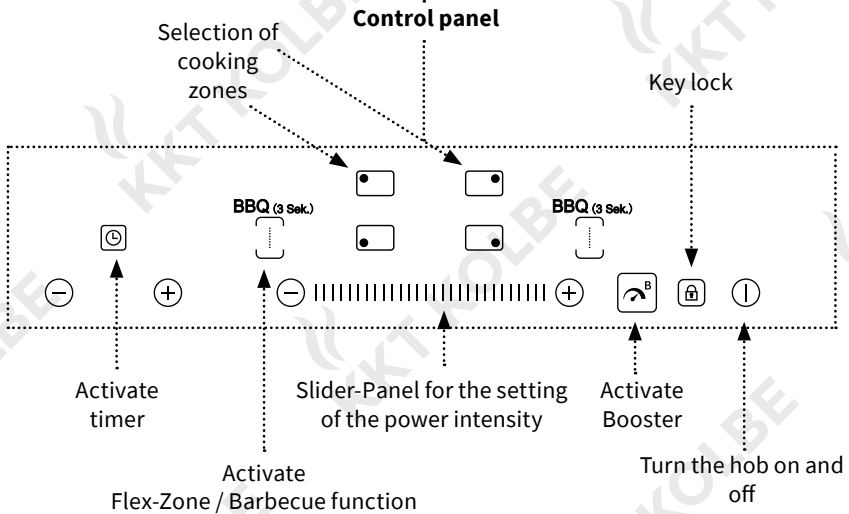
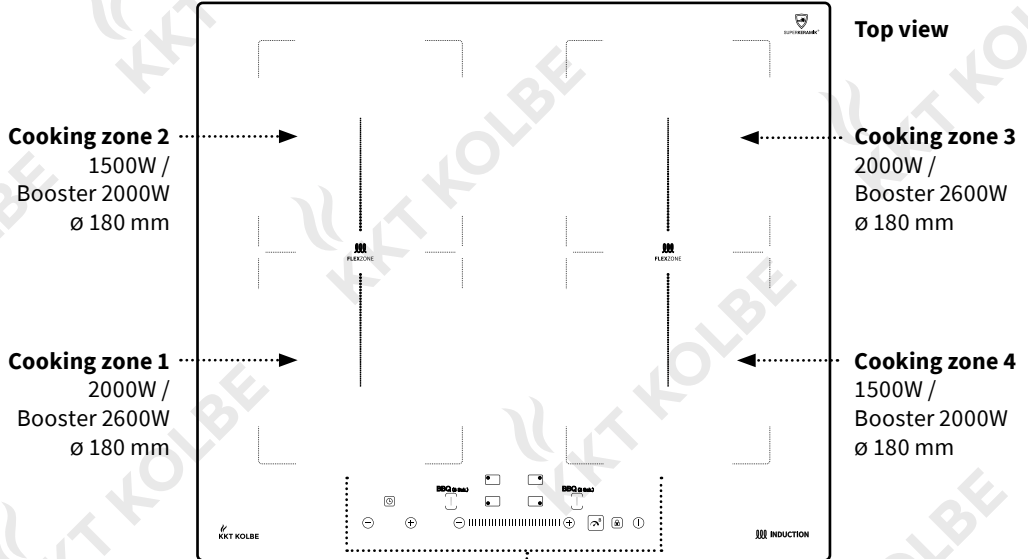
Table of content

1. Product overview	42
1.1 Hob elements	
1.2 How the induction hob works	
2. Before use	43
2.1 Notes on using the touch controls	
2.2 Choosing the right cookware and its use	
3. Using the hob	46
3.1 Starting to cook	
3.2 Finishing the cooking	
3.3 The booster function	
3.4 The keep-warm function	
3.5 Barbecue function	
4. Using the timer function	52
4.1 Setting the timer with automatic switch-off of one or more cooking zone(s)	
4.2 Setting the 10 minutes timer with automatic switch-off of the hob	
5. Safety	54
5.1 Child lock / Key lock	
5.2 Further safety features	
6. Cooking guidelines	56
6.1 Cooking tips	
6.2 Power settings	
7. Cleaning the hob	57
8. Troubleshooting	58
8.1 Problems, possible causes and what to do	
8.2 Error codes	
8.3 Customer service	
9. Installation	62
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	67

Product overview

1. Product overview

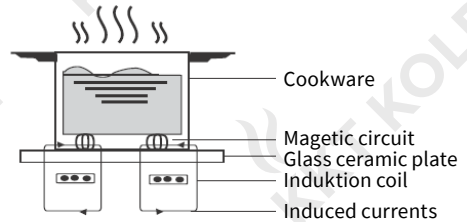
1.1 Hob elements



Before use

1.2 How the induction hob works

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. The heat is generated directly in the metal of the cookware by electromagnetic vibrations and not indirectly by heating the glass surface. The glass only becomes hot because it is finally heated by the cookware.



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.

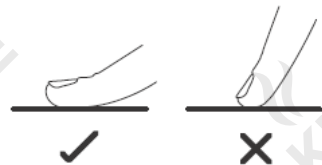
This is normal and harmless.

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


Only use cookware suitable for induction operation. Pay attention to the labelling when buying it. As a reminder: magnetic cookware is also suitable for induction.



Note:

The proportion of magnetic metal particles varies with different types of cookware. The higher the proportion, the more efficient the heating and the better the automatic detection of the hob of cookware (described in the following). Even induction cookware of inferior quality (e.g. aluminium pots with glued-on magnetic base plates) can impair the function.

Automatic detection of suitable cookware

The hob has an automatic recognition system for suitable cookware. If no cookware suitable for induction is detected on a cooking zone, this is indicated by the  icon on the corresponding cooking zone display.

This can have the following reasons:

- The cookware used is not suitable for induction.
- The cookware was not placed on the selected cooking zone.
- The cookware was not placed in the middle of the cooking zone.
- The cookware is too small.

If no suitable cookware is detected, the operation of the corresponding cooking zone does not start. After one minute it is automatically switched off.



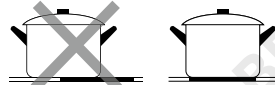
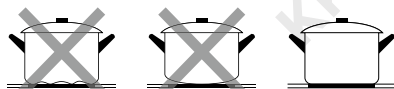
Before use

Correct use of the cookware

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 pan is smooth and sits flat against the glass.
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.
- Use cookware with a minimum base diameter according to the following table.
- For best efficiency, always place the cookware in the middle of the cooking zone.
- Always lift pans off the hob. Do not slide, or they may scratch the glass.



Optimal cookware dimensions

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

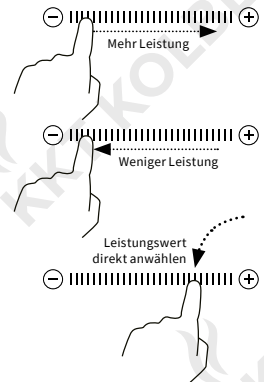
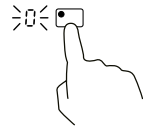
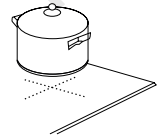
Base diameter of the cookware (mm)	
Cooking zone	Minimum
1, 2, 3, 4	120
Flex zones	160 × 270 or 240

Using the hob

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 key of the desired cooking zone.
The corresponding power indicator will start flashing.
- Adjust the heating level from 1 to 9 by sliding your finger over the slider or by directly touching the desired power level on 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.

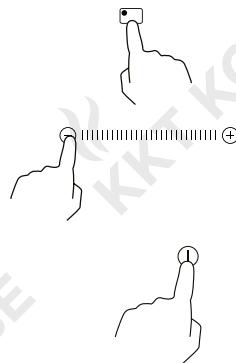


Using the hob

3.2 Finishing the cooking

- To turn off a **cooking zone**, press the corresponding selection key and set the power level to 0 using the slider or the ⊖ and ⊕ keys.

Note: Make sure that the power indicator shows 0.



- 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 a flashing H on the power level display of the corresponding cooking zone, 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.




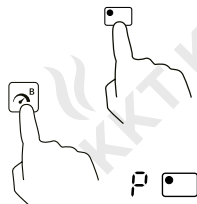
Using the hob

3.3 The booster function


With the booster function you can maximize the power of a cooking zone for 5 minutes.

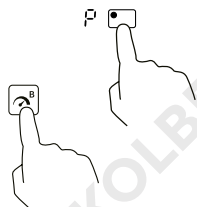
Activating the booster function

- Press the selection control of the cooking zone for which you want to activate the booster.
- Press the booster key . The power of the cooking zone is maximized; the corresponding power display shows **P**.
- After 5 minutes the booster stops automatically and the cooking zone switches back to the previously set power level.



Canceling the booster function

- Press the selection key of the cooking zone, for which you want to deactivate the booster.
- To stop the booster and return to the previously set power level, press the booster key .



Using the hob

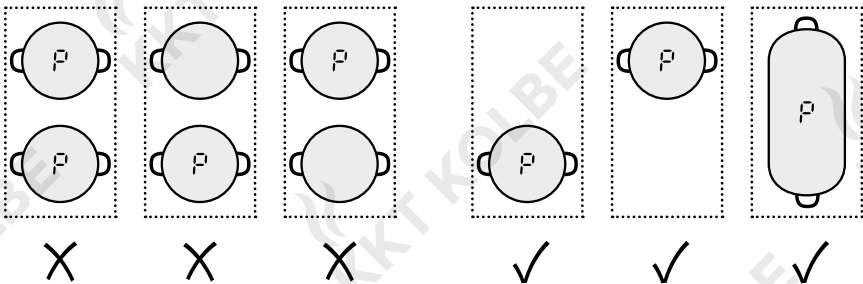
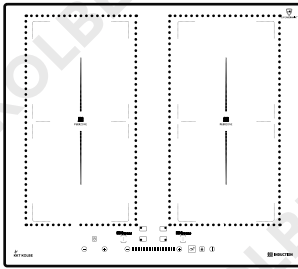
i Network safety restriction for the booster function

Basically all cooking zones are boost-capable. However, the cooktop is divided into two groups for power distribution reasons.

For both groups applies:

- It is not possible to operate both zones of one group with the booster function.
- As long as the booster is activated for a cooking zone, the second zone of the same group cannot be operated.

Note: If you activate the booster for a cooking zone while the second cooking zone of the same group is already in operation, the power setting will automatically switch to level 9 instead of the booster (display: P/9).

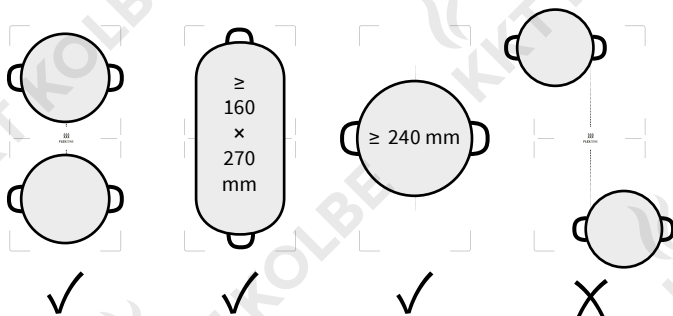


Using the hob

3.4 Flexible zone

- The front and rear cooking zones in the left and right (cooking zones **1** and **2** or **3** and **4**) each form a flex zone. A Flex Zone consists of two independent induction zones that can be connected together as one large zone.
- If, during operation as one large zone, the cookware is moved from the front part to the rear part (or vice versa) within the flexible area, the new position is automatically detected; the power level of the zone on which the cookware was originally placed is maintained and the part not covered by the cookware is automatically switched off.
- **Important note:** In flex-zone operation, the cookware must be placed in the middle of the zone, so that both cooking zones are evenly covered.

Examples of good and bad placement of cookware:



Using as one large zone

- To operate a flex zone as one large zone, press the corresponding flex zone key.
- The power level is set as with the other cooking zones using the slider.

Use as two smaller independent zones

- To operate the flex zone as two independent single zones, press the corresponding flex zone key again.



Using the hob

3.5 Barbecue function

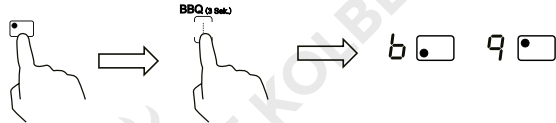
In Flexzone mode, the BBQ function keeps the temperature of your cookware at a sufficiently high level to prepare barbecue dishes.

It is particularly suitable in combination with a standard induction-compatible grill plate for even grilling of meat and vegetables, or also for searing or grilling in a pot or pan.

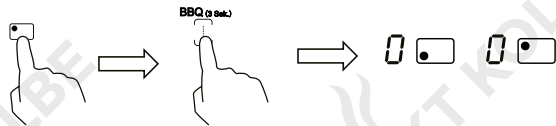
Using the barbecue function

Make sure the hob is in flexzone mode.

1. Select a cooking zone for which you want to use the BBQ function, press and hold the Flexzone / BBQ key for three seconds to start the BBQ function (cooking zone display will show *b / 9*).





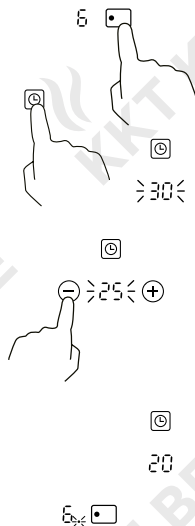
2. If you want to cancel the BBQ function, select the cooking zone for which you want to cancel the function and touch the Flexzone / BBQ key. The zone will switch back to power level ,0' and you can reset it.



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 key and set the desired power level if not already done.
- Then press the timer key.
The timer display will show 30.
- As long as the tim display is flashing, you can adjust it by using the  and  keys of the timer.
Briefly pressing the keys will change the time setting in 1-minute increments, long presses in 10-minute increments.
- After 3 seconds without further input, the set time is automatically confirmed.
The countdown starts and the timer display will show the remaining time.
To mark the selected zone, a flashing dot next to the corresponding power display lights up.
- After the set time has expired, the corresponding cooking zone is automatically switched off.

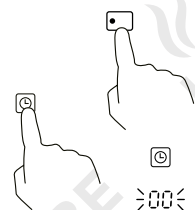


Note: Other previously set cooking zones remain unaffected by the timer and remain in operation.



Canceling and changing the time setting

- To delete the time setting, press the corresponding cooking zone selection key and then press the Timer key again.
The remaining time display switches to 00.
- As long as the time display of the timer is blinking, you can now change it by resetting it as described above.
- After 3 seconds without any further entry with time display 00, the time display switches off and the timer is cleared.



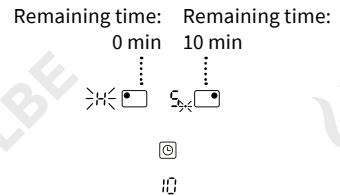
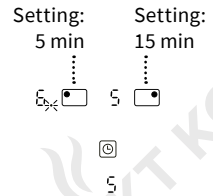
Using the timer

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 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.



4.2 Setting the 10 minutes timer with automatic switch-off of the hob

i When this timer function is activated, the hob will automatically switch to standby mode after 10 minutes. This serves as a safety feature or a memory aid.

- To activate the 10 minute timer, press the Timer key without first selecting a cooking zone. The timer display will start flashing and show *PU*. The 10 minute timer is activated.
- After 10 minutes, all cooking zones will switch to standby mode. The power indicators will start flashing.
- To continue operation, press the selection key of the desired cooking zone. The 10-minute countdown will then start again.
- To stop the 10-minute timer, press the timer key again without having selected a cooking zone before.



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  or if the timer has been set before,  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  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, a flashing  will be displayed on the corresponding cooking zone indicator.

Magnet monitoring

If small objects (e.g. knife, fork, key) or unsuitable cookware (made of non-magnetic material such as aluminium or of unsuitable size) are placed on the hob, the hob automatically switches to standby mode after 1 minute.

The fan cools down the induction hob for another minute.

Automatic shutdown

To avoid forgetting to switch off cooking zones, 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 very 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 spills)	<ul style="list-style-type: none">• Switch off the hob.• Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!)• 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 / Troubleshooting

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. <hr/> 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 relevant chapter).

Troubleshooting

Problem	Possible cause	What to do
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.
The cookware is not heated and the  icon is displayed.	The cookware is not suitable for induction or is not detected.	Use induction-suitable cookware in a size suitable for the desired cooking zone and position it correctly. See cookware chapter.
Heating takes an unusually long time.	Unsuitable cookware is used.	Use cookware with a high proportion of magnetic particles (see chapter on cookware).
	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.	Ensure that the ventilation paths are not blocked and that the ambient temperature is not too high. 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.
	There is a liquid or staining on the control panel	Clean and dry the hob, especially the control panel area, and then switch it on again.
	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).

Troubleshooting

Problem	Possible cause	What to do
A slight humming noise can be heard when operating at high power.	This can be caused by induction technology.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely by reducing the power level.
Fan noise	A cooling fan integrated in the hob prevents the electronics from overheating. If necessary, it continues to run even after the hob is switched off.	This is normal and necessary for error-free operation. Do not disconnect the appliance from the power supply while the fan is running.
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).
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	No suitable cookware was identified	Place suitable cookware in the middle of the corresponding cooking zone (see chapter on cookware)
F3/F4	Error message of the induction coil temperature sensor	Contact the customer service or a certified electrician.
F9/FA	Error message of the IGBT temperature sensor	Contact the customer service or a certified electrician.
E1/E2	Anormal supply voltage	Check the power supply. If it is normal, turn the hob back on.
E3	High temperature of the induction coil temperature sensor	Contact the customer service or a certified electrician.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Wait until the hob has cooled down and then switch it on again.

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 *Support-Center*.

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 (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

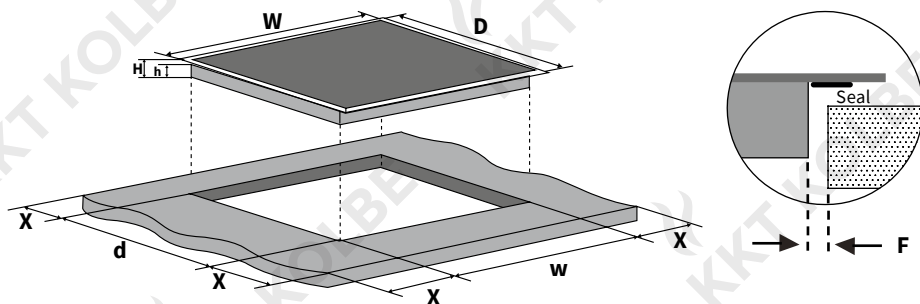
9.2 Cutting the worktop

- 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.

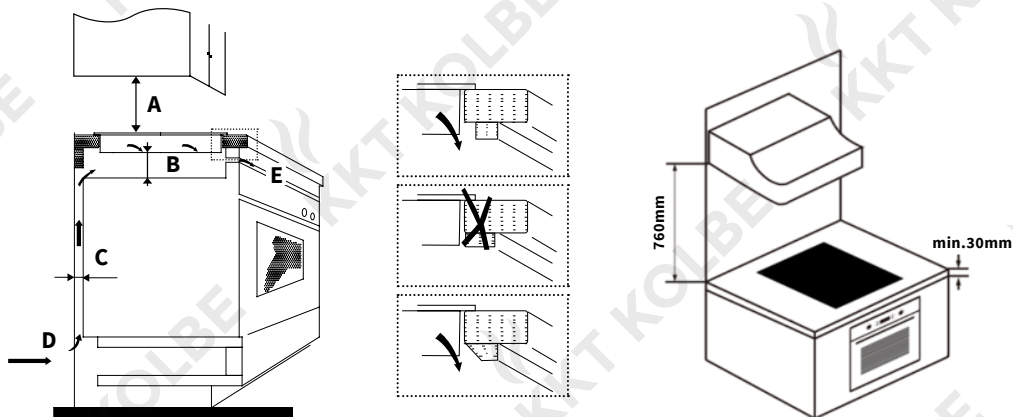


W (mm)	D (mm)	H (mm)	h (mm)	w (mm)	d (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	55	51	560 ⁺⁴ ₊₁	490 ⁺⁴ ₊₁	min. 50	min. 3

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

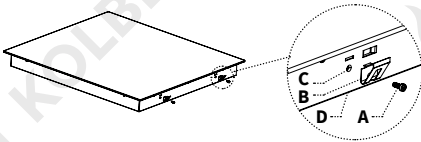
9.4 Inserting the hob

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.

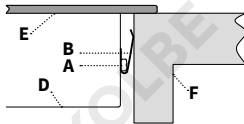


Fixing the hob using the mounting brackets

- 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 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

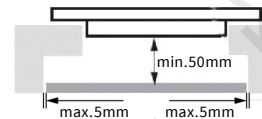


Note:
Illustrations
may vary

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:

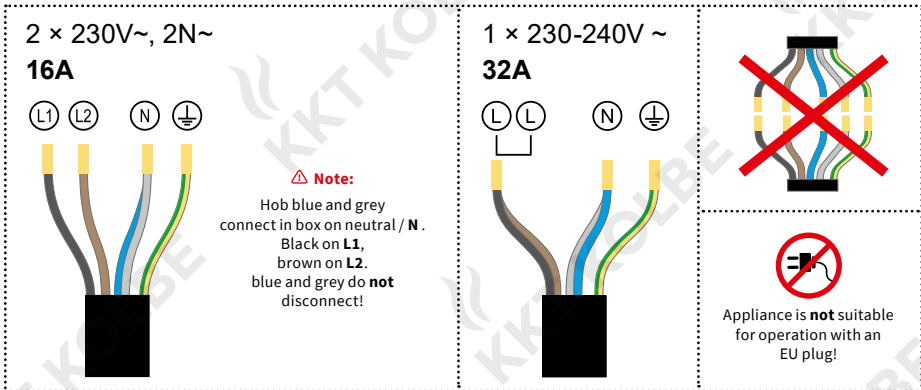
- Install a protective plate of heat-resistant material (e.g. made of perforated plate to ensure ventilation) at a minimum distance of at least 50 mm below the hob (see illustration).
- When using adhesive, make sure that the temperature resistance is 150°C.



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	IND5904FZ
Cooking zones	4
Power of cooking zones	Zone 1: 2000 W / Booster 2600 W Zone 2: 1500 W / Booster 2000 W Zone 3: 2000 W / Booster 2600 W Zone 4: 1500 W / Booster 2000 W Flex zones: 2500 W / Booster 2800 W
Electrical power	6600 W - 7400 W
Supply Voltage	220 - 240 V ~ 50 Hz - 60 Hz
Product size, W×D×H	590 × 520 × 55 mm
Built-in dimensions, W×D	560 × 490 mm
Weight	9.2 kg
Cable length	1.0 m

Note on the EC Declaration of Conformity



Product Description:

IND5904FZ
Induction 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.