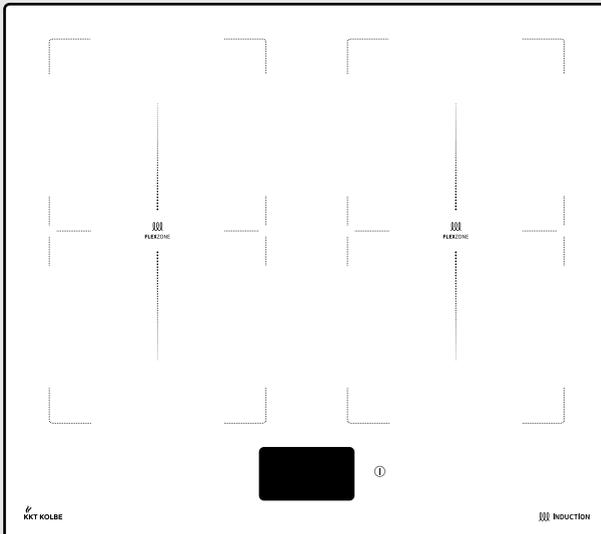


# Benutzerhandbuch

für Ihr Induktionskochfeld

User's manual →  
English language

Modell: **IND5905TFT**



## **Vielen Dank für Ihr Vertrauen und Glückwunsch zum Kauf Ihres Induktionskochfelds aus der limitierten KKT KOLBE Technical Edition!**

Sie sind nun in Besitz eines absoluten Unikats, denn jedes Kochfeld dieser Reihe besitzt eine eigene Nummerierung! Welche einzigartige Nummer Sie haben, sehen Sie auf der Metallplatte, die in dem Gerät angebracht ist.

Wir wünschen viel Freude mit Ihrem neuen Kochfeld!

Bevor Sie das Gerät auspacken, lesen Sie jedoch dieses Handbuch sorgfältig und aufmerksam durch! Es enthält wichtige Informationen über die sichere Installation, Benutzung und Instandhaltung, sowie wichtige Warnhinweise zur Verwendung Ihres Geräts.

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

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

**Die aktuellste Version Ihres Benutzerhandbuchs sowie weitere Daten, Dokumente und Informationen finden Sie auf der entsprechenden Produktseite oder im Bereich "Fragen & Antworten" unseres Online-shops auf [www.kolbe.de](http://www.kolbe.de).**

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

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

Für einen reibungslosen Ablauf bei eventuellen Rückfragen empfehlen wir Ihnen, die 20-stellige Seriennummer Ihres Geräts im entsprechenden Feld unten zu notieren. Diese befindet sich auf dem Typenschild des Geräts oder auf dessen Verpackung.

**Ihr KKT KOLBE - Team**

Seriennummer meines Geräts:



**KKT KOLBE**

### **Benutzerhandbuch**

Einbau-Induktionskochfeld, Modell: IND5905TFT

Version 1.0

© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG

KKT KOLBE ist eine eingetragene Handelsmarke.

**Inhalt**

**Wichtige Sicherheitshinweise** ..... 4

**Weitere Hinweise und Symbole** ..... 17

**1. Produktübersicht** ..... 21

1.1 Eigenschaften und Aufbau des Geräts

1.2 Ausstattung und weitere Merkmale

**2. Funktionsweise und Benutzung des Geräts** ..... 24

2.1 Funktionsweise des Induktionskochfelds

2.2 Mögliche Betriebsgeräusche

**3. Hinweise vor dem Gebrauch** ..... 26

3.1 Geeignetes Kochgeschirr und dessen Gebrauch

3.2 Auspacken und Vorbereitung des Geräts

3.3 Inbetriebnahme des Kochfelds

**4. Bedienung, Einstellung und Benutzung** ..... 30

4.1 Hinweise zur Verwendung der Touch-Steuerung

4.2 Bedienfeld und Anzeige

4.3 Allgemeine Bedienung und Einstellung

4.4 Die Booster - Funktion

4.5 Die Warmhalte - Funktion

4.6 Die Flex-Zonen - Funktion

4.7 Die BBQ - Funktion (Flex-Zonen - Grill-Funktion)

4.8 Die Timer - Funktion

4.9 Die Pause - Funktion

4.10 Die Tastensperre / Kindersicherung

4.11 Das Kochfeld - Einstellungs Menü

**5. Anwendungsempfehlungen, Richtlinien und Tipps** ..... 47

**6. Reinigung und Instandhaltung** ..... 53

**7. Problemlösung** ..... 56

7.1 Probleme, mögliche Ursachen und Lösungen

7.2 Fehlercodes

**8. Einbau und Installation** ..... 61

8.1 Wichtige Hinweise und Installationsanforderungen

8.2 Einbau des Kochfelds in die Arbeitsplatte

8.3 Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz

8.4 Installation einer Schutzplatte unterhalb des Kochfelds

**9. Technische Daten** ..... 71

**KKT Kolbe Customer Service** ..... 73

## Wichtige Sicherheitshinweise

**Dieses Handbuch ist die Grundlage für die sichere Benutzung Ihres Geräts!**

**Lesen und befolgen Sie die darin beschriebenen Anweisungen genau, bevor Sie es installieren und in Betrieb nehmen!**

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

## Bestimmungsgemäße Verwendung



**WARNUNG!**

**Gefahren für Leib und Leben  
und Beschädigungsgefahren!**

Dieses Gerät kann durch fehlende Voraussetzungen oder Kenntnisse für dessen Gebrauch eine potenzielle Gefahr für Personen und Umgebung darstellen!

Um diese zu vermeiden, beachten Sie die folgenden Hinweise!

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Haustiere in sicherer Entfernung vom Gerät!
- Von Kindern ab 8 Jahren oder Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten sowie Mangel an Erfahrung oder Wissen darf dieses Gerät nur benutzt, gereinigt oder all-

gemein gewartet werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben!

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

- Bei der ersten Benutzung des Kochfelds kann es zu einer Geruchsentwicklung und auch zu leichter Dunstbildung kommen.  
Dies ist normal und unbedenklich.  
Halten Sie den Raum gut belüftet, bis diese verflogen sind (Max. 30 Min.).
- Nicht verwendete elektrische Geräte stellen ein Sicherheitsrisiko dar!  
Lassen Sie das Gerät nicht unbenutzt eingeschaltet und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn Sie es für einen längeren Zeitraum nicht gebrauchen!

## Allgemeine Warnhinweise



### **WARNUNG!**

### **Lebens- und Verletzungsgefahren!**

- Dieses Gerät entspricht den Normen für elektromagnetische Sicherheit. Sollten Sie jedoch Träger eines Herzschrittmachers oder eines anderen elektrischen Implantats (wie z.B. Insulinpumpen) sein, konsultieren Sie vor der Verwendung des Geräts ihren Arzt oder Implantathersteller, um dessen Beeinträchtigung durch das elektromagnetische Feld des Geräts auszuschließen!  
Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zum Tod führen!

- Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Elektro-Fachkraft mit geeignetem Werkzeug und unter Einhaltung der geltenden Vorschriften und Normen, sowie der entsprechenden Anweisungen dieses Handbuchs installiert und in Betrieb genommen werden!

Hierfür ist das Gerät von der Stromversorgung zu trennen!

Für unqualifizierte Personen besteht die Gefahr von lebensgefährlichen Stromschlägen und Verletzungen!

Für das einwandfreie Funktionieren vor Ort ist der Installateur verantwortlich.

- Die Benutzung von defekten oder beschädigten Geräten kann sehr gefährlich sein!  
Versichern Sie sich vor dem Gebrauch, dass sich das Produkt und seine Bestandteile in vollständigem und tadellosem Zustand befinden!  
Benutzen Sie das Gerät im Fall einer Funktionsstörung oder Beschädigung nicht, trennen Sie es sofort von der Stromzufuhr und wenden Sie sich an den Kundenservice oder entsprechend qualifiziertes Fachpersonal!
- Halten Sie sämtliche Verpackungsmaterialien, Montagezubehör und Kleinteile außer Reichweite von Kindern und Haustieren!  
Diese können sehr gefährlich sein, wenn sie z.B. über den Kopf gezogen oder verschluckt werden!

- Bei Reparaturen, Änderungen oder Wartungen am Gerät durch unqualifizierte Personen besteht Stromschlag- und Brandgefahr!  
Diese dürfen nur durch eine entsprechend qualifizierte Fachkraft unter Einhaltung sämtlicher geltender Sicherheitsvorschriften, einschließlich der Anweisungen dieses Handbuchs erfolgen und das Gerät ist hierfür von der Stromzufuhr zu trennen!  
Versuchen Sie niemals, selbstständig Änderungen an Gerätekomponenten, Kabeln oder Steckern vorzunehmen und demontieren Sie keine Teile des Geräts, wenn dies nicht ausdrücklich in diesem Handbuch angewiesen wird!  
Das Gerät enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile!
- Kanten und Bauteile können scharfkantig sein und Verletzungen verursachen!  
Verhalten Sie sich bei jeglicher Handhabung entsprechend vorsichtig und schützen Sie sich bei Bedarf, z.B. mit Arbeitshandschuhen!
- Benutzen Sie Kochfeldschaber zur Reinigung des Kochfelds nur mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie diese sicher und außer Reichweite von Kindern auf, um Verletzungen zu vermeiden!



**WARNUNG!**  
**Stromschlaggefahr!**

- Um Stromschläge und Beschädigungen zu vermeiden, trennen Sie das Gerät während der Installation, Wartung oder anderer Arbeiten daran von der Stromversorgung und schalten Sie es vor der Reinigung ab!
- Prüfen Sie vor der Benutzung, ob die technischen Daten auf dem Typenschild des Geräts (insbesondere Spannung in V und Frequenz in Hz) mit den örtlichen Gegebenheiten kompatibel sind! Ist dies nicht der Fall, bringen Sie das Gerät an die Verkaufsstelle zurück!  
Bei Unklarheiten wenden Sie sich an Ihren Stromversorger.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass das Gerät an ein intaktes Erdungssystem unter Einhaltung aller geltenden Vorschriften angeschlossen wird und dass ein leicht zugänglicher geprüfter Trennschalter (Sicherung) mit einer Kontaktöffnungsweite von min. 3 mm vorhanden ist, der bei Bedarf eine vollständige Trennung des Geräts vom Stromnetz ermöglicht!
- Änderungen am Stromversorgungssystem dürfen nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft durchgeführt werden!  
Für nicht qualifizierte Personen besteht die Gefahr von lebensgefährlichen Stromschlägen!

- Verwenden Sie zum Anschluss des Kochfelds keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel! Diese gewähren nicht die nötige Sicherheit!
- Vermeiden Sie stets Kontakt von Flüssigkeiten oder Feuchtigkeit mit spannungsführenden Teilen! Dies kann einen Kurzschluss oder Stromschlag verursachen!  
Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler zur Reinigung des Geräts!
- Um mögliche Stromschläge durch Schleichstrom zu vermeiden, bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen und tragen Sie während der Bedienung Schuhwerk!



### **VORSICHT!** **Verbrennungsgefahr!**

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

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

- Um Gefahren durch Verschütten von heißem Gargut zu vermeiden, verwenden Sie kein verformtes oder instabiles Kochgeschirr und achten Sie darauf, dass Griffe nicht über den Rand der Arbeitsplatte ragen!
- Achten Sie auf am Körper getragene magnetisierbare Metallobjekte, da diese in der Nähe des Kochfeldes während der Benutzung 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!



**WARNUNG!**  
**Brandgefahr!**

- Das Kochfeld kann während des Betriebs sehr heiß werden!  
Halten Sie die in diesem Handbuch angegebenen Sicherheitsabstände und -anweisungen genau ein! Installieren Sie das Gerät nicht hinter einer Möbeltür o.ä., um Brandgefahr durch Überhitzung zu vermeiden!
- Lassen Sie das Kochfeld bei Gebrauch nie unbeaufsichtigt! Gargut kann überkochen, anbrennen, schädlichen Rauch verursachen oder Feuer fangen!

Insbesondere erhitzte Speisen, die Fett, Öl oder Alkohol enthalten können sich schnell entzünden! Erhitzen Sie diese daher möglichst langsam!

- Im Fall eines Brandes unterbrechen Sie die Stromzufuhr und ersticken Sie die Flammen vorsichtig mit einem Deckel, einer Löschdecke oder ähnlichem! Löschen Sie brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser! Lassen Sie das Gerät nach dem Löschen von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft überprüfen!
- Erhitzen Sie keine verschlossenen Behälter oder Konservendosen auf dem Kochfeld! Diese können durch den beim Erhitzen entstandenen Überdruck explodieren!
- Benutzen Sie auf dem Kochfeld keine Gegenstände, die nicht feuerfest sind, und bedecken Sie das Gerät nicht z.B. zum Schutz mit Textilien! Diese können Einschalten bzw. beim Betrieb des Kochfelds Feuer fangen, schmelzen, verformt oder beschädigt werden, insbesondere bei gleichzeitiger Benutzung von metallischen Gegenständen! Halten Sie auch Geräte und deren Kabel in sicherem Abstand zum Kochfeld!
- 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 durch Nicht-Erkennung von Kochgeschirr!

- Speisereste, Fett und andere Rückstände können sich entzünden, einbrennen oder schädlichen Rauch verursachen! Entfernen Sie vor jedem Betrieb grobe Verschmutzungen von Utensilien und Kochfeld!
- Bewahren Sie leicht entflammbare oder explosive Materialien nicht in der Nähe des Kochfelds auf, um Brandgefahr durch die erhöhte Umgebungstemperatur während des Betriebs zu vermeiden!

**WARNUNG!**



**Gefahr von Beschädigungen  
und Funktionsbeeinträchtigungen  
mit evtl. Folgegefahren für Leib und Leben!**

Beachten Sie, dass eine Beschädigung oder ein Defekt des Gerät sehr gefährlich sein kann und Stromschläge oder Verletzungen verursachen kann!

Um diese zu vermeiden, befolgen Sie die folgenden Hinweise:

- Versichern Sie sich, dass das gesamte Verpackungs- und Transportsicherungsmaterial entfernt wurde, bevor Sie das Gerät benutzen, um Beschädigungen beim Betrieb z.B. durch Anbrennen oder Anschmelzen zu vermeiden!
- Während der Benutzung des Kochfelds entstehen in dessen Umfeld Hitze und Feuchtigkeit, die langfristig Beschädigungen von Oberflächen zur Folge haben können!

Um dies zu vermeiden, befolgen Sie sämtliche Anweisungen dieses Handbuchs bzgl. Installation und Handhabung genau!

Achten Sie auf eine gute Raumbelüftung!

Nutzen Sie dafür die vorgesehenen Möglichkeiten oder installieren Sie ggf. ein Abzugssystem (z.B. eine Dunstabzugshaube)!

- Installieren Sie das Kochfeld nicht in einer Umgebung mit höheren Temperaturen, in der Nähe eines Gasherdes oder eines Kerosinherdes!
- Schütten Sie keine kalten Flüssigkeiten auf das Kochfeld, wenn die Oberfläche heiß ist!  
Der dadurch entstehende Temperaturschock kann das Gerät beschädigen!
- Um Beschädigungen der Kochfläche zu vermeiden, achten Sie darauf, diese nicht mit Schmuck, spitzen oder scharfkantigen Gegenständen oder Kochutensilien zu berühren und benutzen Sie nur Kochgeschirr mit sauberem, glattem Boden!  
Heben Sie das Kochgeschirr zum Versetzen an, um Kratzer oder Abriebschlieren zu vermeiden!
- Achten Sie auf ausreichend Abstand des Kochgeschirrs zum Bedienfeld und zum Rand des Kochfelds, um Hitzeschäden zu vermeiden!

- Erhitzen Sie das Kochgeschirr nicht ohne Inhalt und achten Sie darauf, dass dieses nicht leerkocht! Dessen Boden kann dadurch deformiert werden und die Kochfeldoberfläche kann durch die Hitzeübertragung beschädigt werden!
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Lager-, Abstell- oder Arbeitsfläche! Platzieren Sie keine schweren Gegenstände darauf und achten Sie darauf, nichts darauf fallen zu lassen!
- Verschmutzungen und Lebensmittelrückstände können das Kochfeld und seine Bestandteile im Laufe der Zeit beschädigen! Halten Sie dieses immer sauber! Entfernen Sie insbesondere zuckerhaltige Flecken immer möglichst sofort, damit diese sich nicht festsetzen können!
- Nutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel für die Reinigung des Kochfelds, da dadurch die Oberfläche beschädigt werden kann, insbesondere im Bereich des Bedienfelds! Befolgen Sie die Anweisungen zur Reinigung und Instandhaltung im entsprechenden Kapitel!
- Halten Sie magnetisierbare Gegenstände (z.B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z.B. Computer, MP3-Player) vom Kochfeld fern, da diese durch das elektromagnetische Feld des Geräts beeinträchtigt werden könnten!

- Erhitzen Sie das Kochgeschirr nicht ohne Inhalt und achten Sie darauf, dass dieses nicht leerkocht! Dessen Boden kann dadurch deformiert werden und die Kochfeldoberfläche kann durch die Hitzeübertragung beschädigt werden!
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Lager-, Abstell- oder Arbeitsfläche! Platzieren Sie keine schweren Gegenstände darauf und achten Sie darauf, nichts darauf fallen zu lassen!
- Verschmutzungen und Lebensmittelrückstände können das Kochfeld und seine Bestandteile im Laufe der Zeit beschädigen! Halten Sie dieses immer sauber! Entfernen Sie insbesondere zuckerhaltige Flecken immer möglichst sofort, damit diese sich nicht festsetzen können!
- Nutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel für die Reinigung des Kochfelds, da dadurch die Oberfläche beschädigt werden kann, insbesondere im Bereich des Bedienfelds! Befolgen Sie die Anweisungen zur Reinigung und Instandhaltung im entsprechenden Kapitel!
- Halten Sie magnetisierbare Gegenstände (z.B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z.B. Computer, MP3-Player) vom Kochfeld fern, da diese durch das elektromagnetische Feld des Geräts beeinträchtigt werden könnten!

## Weitere Hinweise und Symbole

### In diesem Handbuch

#### Symbole für Gefahren und Informationen



#### **Warnung vor Gefahren für Personen und vor Beschädigungen**

Lesen Sie die mit diesem Symbol gekennzeichnete Sicherheitshinweise besonders sorgfältig und verhalten Sie sich entsprechend den Anweisungen, um Gefahren zu vermeiden. Geben Sie diese Hinweise auch an andere Benutzer und den Installateur weiter.

#### **Gefahrenabstufung durch kombinierte Signalworte:**

##### **WARNUNG!**

Hinweis auf eine gefährliche Situation, die zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.

##### **VORSICHT!**

Hinweis auf eine gefährliche Situation, die zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.

##### **ACHTUNG!**

Hinweis auf eine Situation, die zu Beschädigungen am Produkt oder an Gegenständen in seiner Umgebung führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.



#### **Informationen und Tipps**

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

### Hinweis zu Abbildungen

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

### Gerät, Komponenten und Zubehör

#### Symbole auf Geräteteilen, Zubehör etc.

Die folgenden am Gerät, seinen Komponenten und Zubehör angebrachten Symbole weisen auf wichtige Informationen für den sicheren Betrieb des Geräts hin. Entfernen oder beschädigen Sie diese nicht, achten Sie stets auf gute Sichtbarkeit und ersetzen Sie beschädigte Symbole!



#### **Allgemeine Gefahrenwarnung!**

Es besteht eine potenzielle Gefährdung!  
Verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig.



#### **Warnung vor heißer Oberfläche!**

Das Produkt kann während des Betriebs heiß werden und Verletzungen und Beschädigungen verursachen. Berühren Sie es nicht, bevor es abgekühlt ist und halten Sie die in diesem Handbuch empfohlenen Freiräume um das Gerät ein.



#### **Warnung vor elektrischer Spannung!**

Einige Komponenten des Produkts stehen während und auch nach dem Betrieb unter lebensgefährlicher Spannung! Achten Sie darauf, nicht mit diesen in Berührung zu kommen und treffen Sie entsprechende Schutzmaßnahmen, falls nötig.



#### **Vorliegende Gebrauchsanweisung beachten**

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



#### **EU-Konformität**

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

## Umweltschutz und Entsorgung

### Hinweis zum Umweltschutz durch Energieersparnis

- Befolgen Sie die entsprechenden Empfehlungen zur Anwendung und zum Kochgeschirr in diesem Handbuch, um durch die effiziente Nutzung des Geräts Energie einzusparen und auf diese Weise zur Schonung der Umwelt beizutragen.

### Hinweis-Symbole zur Entsorgung



#### **Keine Entsorgung im Hausmüll (WEEE-Kennzeichnung)**

Das Produkt darf nicht als unsortierter Abfall entsorgt werden! Bringen Sie es zur Wiederverwendung und Verwertung zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten. Lassen Sie hierfür von einer Elektrofachkraft das Kabel entfernen.



#### **Wiederverwertbares Material (Möbiusband)**

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



#### **Wiederverwertbares Material (Triman-Symbol)**

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

### Allgemeine Hinweise zur Entsorgung

- Unsachgemäße Entsorgung kann die Umwelt und die menschliche Gesundheit gefährden! Helfen Sie, mögliche Gefahren zu vermeiden, indem Sie sicherstellen, dass das Produkt und seine Verpackung ordnungsgemäß entsorgt werden! Dies gilt ggf. auch für die Entsorgung von Altgeräten.
- Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden! Rücknahme erfolgt über den Verkäufer, Hersteller oder entsprechende lokale Entsorgungsunternehmen.
- Zur Deinstallation des Geräts sind die in diesem Handbuch genannten Installationsschritte rückwärts durchzuführen. Um das Kochfeld zu öffnen, müssen von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft die Schrauben bzw. Klammern ringsum am oberen Rand des Unterbaus gelöst werden.
- Die verwendeten Verpackungsmaterialien wurden sorgfältig ausgewählt und sollten recycelt werden, um Rohstoffverbrauch und Abfälle zu reduzieren. Trennen Sie diese nach Sorten und entsorgen Sie sie entsprechend.
- Weitere Informationen über aktuelle Entsorgungswege und Recycling erhalten Sie bei den örtlichen Behörden oder Ihrem Abfallentsorger.

### Hinweise zum Transport des Geräts

Wenn Sie das Gerät nach dem Auspacken / zu einem späteren Zeitpunkt transportieren müssen, beachten Sie folgende Hinweise, um Beschädigungen zu vermeiden:

- Bewahren Sie die Originalverpackung des Produkts auf und transportieren Sie das Gerät stets in gleicher Weise darin verpackt, wie bei der Lieferung.  
Beachten Sie die darauf angebrachten Kennzeichnungen!

Wenn die Originalverpackung nicht vorhanden ist:

- Sichern Sie alle losen / abnehmbaren Teile, so dass diese sich nicht berühren können.
- Vermeiden Sie Stoßeinwirkungen auf das Gerät und seine Komponenten und treffen Sie bei Bedarf entsprechende Schutzvorkehrungen.
- Achten Sie beim Transport, sowie beim Abstellen / Ablegen auf eine waagerechte Position.

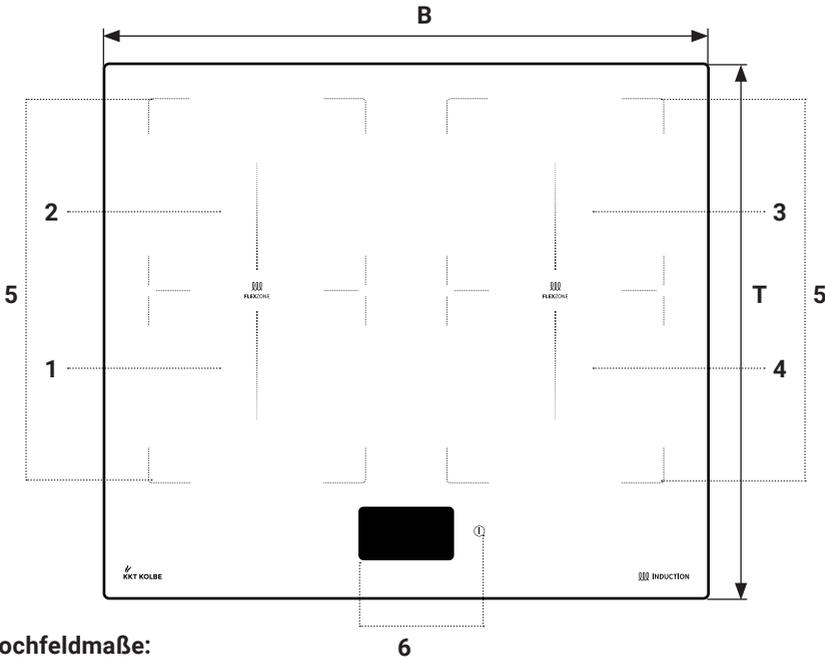
### Hinweise zur Lagerung

Wenn Sie das Gerät für eine gewisse Zeit lagern müssen, beachten Sie folgende Hinweise, um Beschädigungen zu vermeiden:

- Verpacken Sie das Gerät zusammen mit Trockenmittelbeuteln möglichst im Originalkarton oder einer ähnlichen Verpackung und verschließen Sie diese mit Klebeband.
- Wählen Sie einen trockenen und sauberen Lagerort.
- Achten Sie auf eine waagerechte Position.
- Belasten Sie die Verpackung nicht.
- Lagern Sie das Gerät nur so lange wie unbedingt nötig.
- Lagern Sie das Gerät nicht in der Nähe chemisch aggressiver oder ätzender Stoffe, um mögliche Korrosion zu vermeiden.
- Überprüfen Sie das Gerät während der Lagerungszeit regelmäßig auf sichtbare Schäden und ersetzen Sie die Verpackung, falls notwendig.

# 1. Produktübersicht

## 1.1 Eigenschaften und Aufbau des Geräts



### Kochfeldmaße:

- B** Breite: 590 mm
- T** Tiefe: 520 mm
- Höhe: 56 mm

### Maß- und Leistungsangaben der Induktions-Kochzonen:

- 1** Kochzone 1: Ø 190 mm, 1800 W / Booster 2100 W
- 2** Kochzone 2: Ø 190 mm, 1800 W / Booster 2100 W
- 3** Kochzone 3: Ø 190 mm, 1800 W / Booster 2100 W
- 4** Kochzone 4: Ø 190 mm, 1800 W / Booster 2100 W
- 5** Flex-Zonen (Zonen 1+2 / 3+4): 210 × 390 mm, 3000 W / Booster 3400 W

### Bedienfeld (Touch-Steuerung)

- 5** Ein-/Aus- Sensor-Taste und TFT-Touchscreen;  
Beschreibung und Bedienung siehe entspr. Kapitel

### 1.2 Ausstattung und weitere Merkmale

- Autarkes 59 cm Induktionskochfeld mit 7,2 kW Leistung
- 4 Kochzonen + 2 Flex-Zonen, 9-Stufig regelbar
- Leicht zu reinigende Glaskeramik
- TFT - Touchscreen
- Sensor - Taste



#### **Kochfeld-Unikat aus der limitierten KKT KOLBE Technical Edition**

Ihr Kochfeld besitzt eine einzigartige Nummerierung, die auf der Metallplatte in Ihrem Kochfeld zu sehen ist.

#### **Wählbare Funktionen**

(Bedienung siehe entspr. Kapitel)

- **Booster (Schnell aufheizen):**  
Kurzfristige Leistungsmaximierung ausgewählter Kochzonen
- **Warmhalten:**  
Leistungsoptimierung ausgewählter Kochzonen zum Warmhalten von Speisen
- **Flex-Zonen:**  
Zusammenschalten ausgewählter hintereinander liegender Kochzonen zur freien und effizienten Platzierung und Verteilung des Kochgeschirrs
- **BBQ-Funktion:**  
Leistungsoptimierung ausgewählter Flex-Zonen zur Zubereitung von Grillgerichten
- **Timer-Funktion:**  
Automatischer Betriebsstopp ausgewählter Kochzonen nach einer jeweils festgelegten Zeitspanne
- **Pause-Funktion:**  
Pausieren und Fortsetzen des Betriebs aller Kochzonen
- **Tastensperre / Kindersicherung:**  
Deaktivierung aller Bedienelemente bis auf die Ein-/Aus-Tasten

**Automatikfunktionen**

- **Magnetfeld-Überwachung /**

- **Automatische Erkennung von induktionsgeeignetem Kochgeschirr**

Wird ungeeignetes Kochgeschirr verwendet (siehe "Geeignetes Kochgeschirr und dessen Gebrauch") oder kleine Gegenstände (z.B. Besteck, Schlüssel...) auf dem Kochfeld abgelegt, schaltet das Gerät nach einer Minute auf Standby.

Wird innerhalb von 2 Minuten nach Betriebsstart einer Kochzone kein induktionsgeeignetes Kochgeschirr registriert, wird diese Zone automatisch abgeschaltet (Ein Topf blinkt auf der Kochzonenanzeige). Dadurch werden Funktionsbeeinträchtigungen und auch eventuelle unkontrollierte magnetische Strahlung vermieden, die bei der Verwendung von nicht induktionsgeeignetem Geschirr oder Leer-Betrieb einer Kochzone entstehen könnten.



- **Überhitzungsschutz**

Ein eingebauter Ventilator kühlt das Induktionskochfeld während und auch kurz nach dem Betrieb. Zusätzlich überwacht ein eingebauter Temperatursensor die Temperatur im Inneren des Kochfelds, um Schäden am Gerät zu vermeiden. 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 die Anzeige "Hot" (heiß) auf der entsprechenden Kochzonenanzeige signalisiert.

Wenn die Oberfläche auf eine unbedenkliche Temperatur abgekühlt ist, verschwindet die Anzeige. Lassen Sie das Display eingeschaltet, bis die Restwärmewarnung erloschen ist!

Die Restwärmearzeige kann auch zum Energiesparen genutzt werden: Wenn Sie weiteres Kochgeschirr erhitzen möchten, benutzen Sie eine Zone, deren Restwärmearzeige noch aktiv ist.



- **Auto-Abschaltung**

Zu Ihrer Sicherheit und z.B. um zu verhindern, dass das Abschalten von Kochzonen vergessen wird, schalten sich diese nach einer festgelegten Zeit automatisch ab:

Leistungsstufe	Automatische Abschaltzeit
1-3	8 h
4-6	4 h
7-9 / Warmhalten	2 h
Pause	30 min

## 2. Funktionsweise und Benutzung des Geräts

### 2.1 Funktionsweise des Induktionskochfelds

Kochen mit Induktion ist eine sichere, moderne, effiziente und kostengünstige Kochtechnik.

Durch elektromagnetische Schwingungen (1), die von den Induktionsspulen unter den Kochzonen erzeugt werden (2), wird die zum Kochen benötigte Hitze direkt im Metallboden des Kochgeschirrs erzeugt und nicht indirekt durch die Erwärmung der Kochfläche.

Die Glaskeramik-Platte (3) wird nur deshalb heiß, weil diese schließlich vom Kochgeschirr erhitzt wird.

Gegenüber anderen Kochfeldarten verkürzt sich die Ankochzeit dadurch deutlich und es entsteht kein Wärmeverlust.

Übergekochtes brennt nicht so leicht an, wodurch auch die Reinigung und Pflege erleichtert wird.

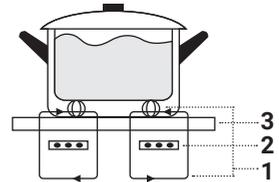
Der Heizprozess ist an der Kochzone nicht direkt erkennbar, wie z.B. bei Heizspiralen.

Achten Sie stattdessen auf die entsprechende Kochzonen-Anzeige.

Wird das Kochgeschirr von der Kochzone entfernt oder erfüllt es nicht die notwendigen Voraussetzungen (siehe "Geeignetes Kochgeschirr und dessen Gebrauch"), verändert sich das elektromagnetische Feld; die automatische Geschirrerkennung wird ausgelöst und die entsprechende Kochzone abgeschaltet (genaue Beschreibung siehe entspr. Abschnitte unter "Ausstattung..." und "Allgemeine Bedienung...").

So besteht in der Regel keine Gefahr, dass eine Kochzone versehentlich eingeschaltet bleibt.

Schalten Sie betreffenden Kochzonen bzw. das Kochfeld dennoch mit den entsprechenden Tasten ab, sobald Sie diese nicht mehr benutzen.



## 2.2 Mögliche Betriebsgeräusche

Während und nach dem Betrieb des Induktionskochfelds können außer den Pieptönen des Bedienfelds weitere Geräusche auftreten, die normal sind und keinen Produktmangel bedeuten:

Rauschen: Betrieb des Kühl-Ventilators  
(Auch nach dem Abschalten)

**Hinweis:**

Der Ventilatorbetrieb ist 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.

Klicken: Elektrischer Schaltvorgang

Brummen: Induktionsgeräusch bei Betrieb auf hoher Leistungsstufe  
(Der Geräuschpegel verringert sich oder verschwindet bei Einstellung einer niedrigeren Leistungsstufe)

Knacken: Erhitzungsgeräusch von Kochgeschirr, das aus unterschiedlichen Metallschichten besteht.

### 3. Hinweise vor dem Gebrauch

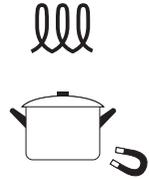
#### 3.1 Geeignetes Kochgeschirr und dessen Gebrauch

Verwenden Sie ausschließlich für den Induktionsbetrieb geeignetes Kochgeschirr (mit einem Boden aus elektrisch leitfähigem, magnetischem Material), um eine uneingeschränkte und sichere Funktion des Kochfelds zu gewährleisten.

Achten Sie beim Kauf auf eine entsprechende Kennzeichnung (z.B. wie abgebildetes Spulensymbol oder ähnlich).

Allgemein gilt:

Magnetisches Kochgeschirr ist auch für Induktion geeignet.



#### **i** Induktionseignung von Kochgeschirr- / Bratgeschirr

Der Anteil an magnetischen Metallpartikeln variiert bei verschiedenem Kochgeschirr.

Je höher dieser Anteil ist, desto höher ist die Effizienz beim Erhitzen durch Induktion und desto besser ist die einwandfreie Funktion gewährleistet, sowie die automatische Erkennung des Kochfelds von Kochgeschirr (siehe entsprechende Abschnitte unter "Ausstattung..." und "Allgemeine Bedienung...").

Z.B. Kochgeschirr aus Edelstahl ist zumeist nicht oder nur bedingt verwendbar, sofern es keine spezielle für Induktion geeignete Zusammensetzung aufweist. Auch Behälter aus Gusseisen mit unebenem Boden oder Induktions-Kochgeschirr minderer Qualität, (z.B. Aluminiumtöpfe mit aufgeklebter magnetischer Bodenplatte) können die Funktion beeinträchtigen.

#### **i** Allgemeiner Hinweis zu hochwertigem Koch- / Bratgeschirr

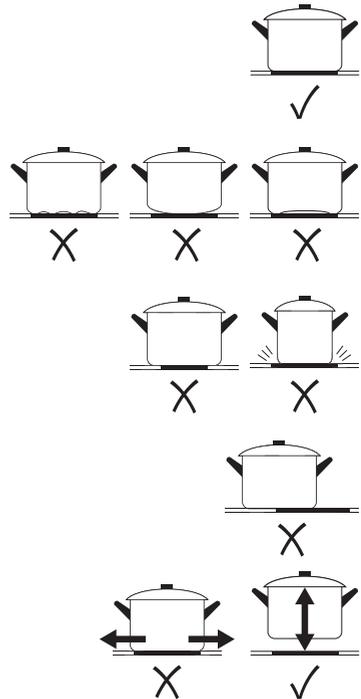
Der Metallboden von Kochgeschirr dehnt sich bei der Erwärmung aus. Deshalb ist dieser bei gutem Koch- oder Bratgeschirr im kalten Zustand nie ganz plan, sondern leicht nach innen gewölbt (konkav), so dass er nach dem Erwärmen plan auf der Kochfläche aufliegt und ein effizientes Erhitzen ermöglicht.

## Richtiger Gebrauch des Kochgeschirrs


**ACHTUNG!**  
**Beschädigungsgefahr!**

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

- Benutzen Sie nur Glaskeramik- und induktionsgeeignetes Kochgeschirr.
- Erhitzen Sie keine leeren Kochgefäße bzw. achten Sie darauf, dass sie nicht leerkochen.
- Achten Sie darauf, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs eben ist und flach auf dem Glas sitzt.
- Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen oder gezackten Kanten oder gewölbtem Boden!
- Benutzen Sie Kochgeschirr, dessen Bodendurchmesser möglichst der Größenmarkierung der gewählten Kochzone entspricht (siehe auch "Eigenschaften und Aufbau...") und mindestens 120 mm aufweist.
- Platzieren Sie das Kochgeschirr immer in der Mitte der Kochzone.
- Heben Sie das Geschirr immer vom Kochfeld. Schieben Sie es nicht hin und her, um ein Zerkratzen der Glasfläche zu vermeiden!



### 3.2 Auspacken und Vorbereitung des Geräts

- Versichern Sie sich beim Auspacken des Geräts, dass dieses während des Transports nicht beschädigt wurde.



#### **WARNUNG!**

#### **Verletzungsgefahr und Stromschlaggefahr!**

Sollten Sie eine Beschädigung am Gerät, seinen Kabeln oder an anderen Bestandteilen feststellen, schließen Sie es nicht an bzw. nehmen Sie es nicht in Betrieb!

Dies kann sehr gefährlich sein!

Wenden Sie sich an den Kundenservice.

- Wir empfehlen, die 20-stellige Seriennummer (S/N) für evtl. Rückfragen auf dem Innencover dieses Handbuchs zu notieren.
- Wenn das Gerät ordnungsgemäß installiert wurde (siehe entsprechende Abschnitte), versichern Sie sich vor der Benutzung, dass alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber, Schutzfolien und Transportschutzmittel vom Produkt entfernt und ordnungsgemäß entsorgt wurden und dass übrige Kleinteile wie z.B. Montagematerial sicher verwahrt werden.



#### **WARNUNG!**

#### **Erstickungsgefahr!**

Kleinteile, Folien u.ä. können sehr gefährlich sein, wenn diese z.B. verschluckt oder über den Kopf gezogen werden!

Halten Sie diese stets außer Reichweite von Kindern und Haustieren.

- Bevor Sie das Kochfeld in Betrieb nehmen, reinigen Sie es, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben. Achten Sie darauf, dass die Kochfläche vollständig sauber ist und keine Rückstände von Transportmaterialien o.ä. daran haften.

### 3.3 Inbetriebnahme des Kochfelds

- Nehmen Sie das Gerät nur in einwandfreiem Zustand und nach sachgerechter Installation durch eine entsprechend qualifizierte Elektrofachkraft in Betrieb.
- Gehen Sie vor, wie unter "Bedienung, Einstellung und Benutzung" beschrieben.



#### **Geruchs- und Dunstbildung beim ersten Betrieb**

Bei der ersten Benutzung des Kochfelds kann es zu einer Geruchsbildung und auch zu leichter Dunstentwicklung kommen.

Dies ist normal und unbedenklich; erhitzen Sie in diesem Fall jedoch noch keine Lebensmittel auf dem Gerät und halten Sie den Raum gut belüftet, bis diese verflogen sind (Max. 30 Min.).

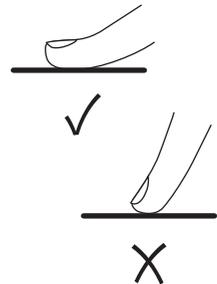
Anschließend können Sie das Gerät normal benutzen.

### 4. Bedienung, Einstellung und Benutzung

#### 4.1 Hinweise zur Verwendung der Touch-Steuerung

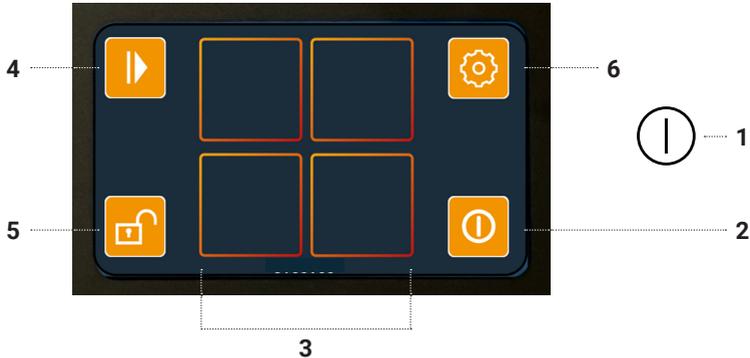
Das Bedienfeld des Kochfelds besteht aus einer Sensortaste und einem Touchscreen, die auf Berührung reagieren. Um diese zu benutzen, beachten Sie folgende Hinweise:

- Üben Sie beim Bedienen keinen großen Druck aus. Es reicht aus, die Tastensymbole zu berühren.
- Berühren Sie immer nur eine Taste zur gleichen Zeit.
- Benutzen Sie nicht nur die vordere Fingerspitze, sondern legen Sie die Fingerkuppe auf die Bedienfläche auf (siehe Abbildung) und gehen Sie zur Einstellung und Bedienung vor, wie in den folgenden Abschnitten beschrieben.
- Achten Sie darauf, dass das Bedienfeld immer sauber und trocken ist. Auch ein dünner Feuchtigkeitfilm kann dazu führen, dass die Bedienung schwierig oder gar nicht möglich ist.
- Vermeiden Sie es, Gegenstände auf dem Bedienfeld abzulegen / abzustellen oder darüber zu ziehen bzw. darüber zu wischen, um unbeabsichtigte Bedienung oder ein ungewolltes Abschalten des Kochfelds zu vermeiden.
- Achten Sie während der Benutzung auf ausreichend Abstand des Kochgeschirrs zum Bedienfeld, um dadurch verursachte Fehlfunktionen und Hitzeschäden zu vermeiden!

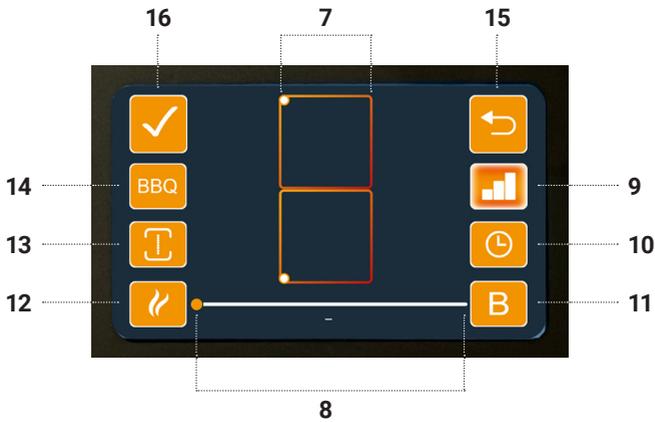


## 4.2 Bedienfeld und Anzeige

Die folgende Übersicht stellt eine Kurzbeschreibung der Bedienung und Anzeige dar.  
Für eine detaillierte Bedienungsanleitung siehe folgende Abschnitte.

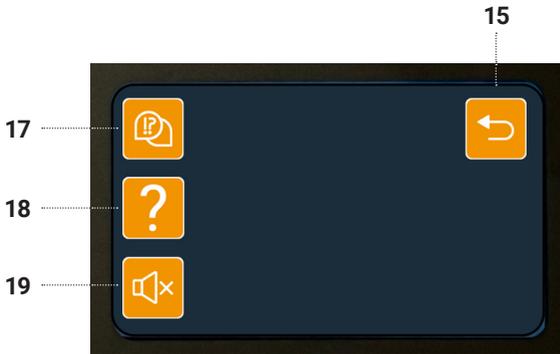


Sensortaste		
1		<b>An / Aus</b> Ein- / Ausschalten des Kochfelds
Touchscreen: Hauptmenü und Anzeige		
2		<b>Aus</b> Ausschalten des Kochfelds
3		<b>Kochzonen-Auswahl und -Anzeige</b> Aufrufen des jeweiligen Kochzonen-Einstellungsmenüs / Anzeige der aktiven Einstellungen für die entsprechende Kochzone (Die Anordnung der 4 Anzeige- und Bedienfelder ist als verkleinerte Ansicht des Kochbereichs zu betrachten)
		<b>Geschirr-erkennung</b> Anzeige, dass auf der jeweiligen Kochzone kein induktionsgeeignetes Kochgeschirr erkannt wurde (siehe entspr. Abschnitte unter "Ausstattung...", "geeignetes Kochgeschirr..." und "Allgemeine Bedienung...").
4		<b>Pause</b> Pausieren und Fortsetzen des Betriebs des Kochfelds
5		<b>Tastensperre / Kindersicherung</b> Anzeige für entsperartes Bedienfeld / Taste zum Sperren des Bedienfelds (außer An/Aus)
		Anzeige für gesperrtes Bedienfeld (außer An/Aus) / Taste zum Entsperren des Bedienfelds
6		<b>Kochfeld - Einstellungen</b> Aufrufen des Kochfeld - Einstellungsmenüs (Grund-Einstellungen des Kochfelds)



**Touchscreen: Kochzonen-Einstellungsmenü und -Anzeige**

7		<b>Kochzonen-Anzeige</b>	Anzeige der aktuell gewählten Einstellungen für die entsprechende Kochzone <b>Hinweis:</b> Es werden jeweils die beiden hintereinander liegenden Kochzonen angezeigt, die zu einer Flex-Zone verbunden werden können. Die Punktmarkierung zeigt die Position der jeweiligen Kochzone auf dem Kochfeld.
8		<b>Slider (Schieberegler)</b>	Leistungsregelung / Zeiteinstellung des Timers der jeweils ausgewählten Kochzone
9		<b>Leistung</b>	Aktivierung des Leistungsregelung der ausgewählten Kochzone
10		<b>Timer</b>	Aktivierung des Timer-Einstellung der ausgewählten Kochzone <b>Hinweis:</b> Die Tasten links und rechts des Sliders werden im Timer-Modus zu weiteren Timer-Einstellungstasten (Siehe "Die Timer-Funktion").
11		<b>Booster</b>	Hochleistungsstufe der ausgewählten Kochzone
12		<b>Warmhalten</b>	Warmhaltefunktion der ausgewählten Kochzone
13		<b>Flex-Zone</b>	Flex-Zonen - Verbindung der Kochzonen 1+2 bzw. 3+4
14		<b>BBQ</b>	BBQ-Funktion für die ausgewählte Flex-Zone
15		<b>Zurück</b>	Rückkehr zum Hauptmenü (ggf. ohne Übernahme noch nicht bestätigter Einstellungen)
16		<b>Bestätigung</b>	Übernahme der Einstellungen für den Betrieb



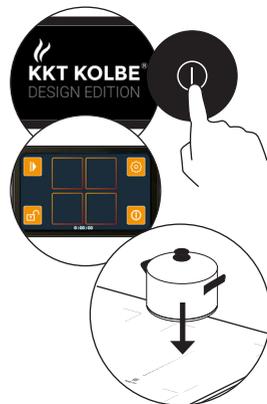
**Touchscreen: Kochfeld-Einstellungsmenü und -Anzeige**

17		<b>Sprachwahl</b>	Einstellung der Display-Sprache (Englisch, Deutsch, Französisch)
18		<b>Produktinfo</b>	QR-Code für Web-Link zur Produktseite auf <a href="http://www.kolbe.de">www.kolbe.de</a>
19		<b>Tastentöne</b>	Anzeige für ausgeschaltete Tastentöne / Sound-Taste zum Einschalten der Tastentöne
			Anzeige für eingeschaltete Tastentöne / Sound-Taste zum Ausschalten der Tastentöne

### 4.3 Allgemeine Bedienung und Einstellung

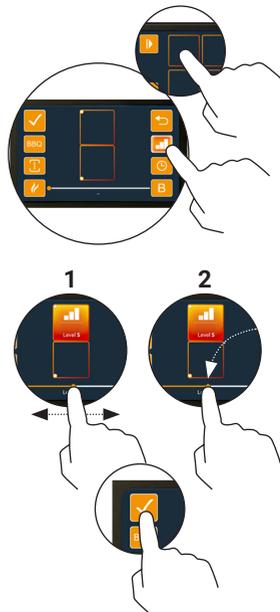
#### Einschalten und Vorbereitung des Kochvorgangs

- Berühren Sie die An-/Aus-Taste des Kochfelds ①. Das Display zeigt die Start-Animation und anschließend öffnet sich das Hauptmenü.
- Stellen Sie nun geeignetes Kochgeschirr mittig auf die gewünschte(n) Kochzone(n). Achten Sie dabei darauf, dass die Kochzonen-Oberfläche und der Boden des Geschirrs sauber und trocken sind!



#### Einstellen der Leistungsstufe

- Wählen Sie die gewünschte Kochzone aus, indem Sie im Hauptmenü die entsprechende Kochzonen-Auswahltaste antippen. Das Kochzonen-Einstellungsmenü wird angezeigt (mit Ansicht beider Zonen, die zu einer Flex-Zone verbunden werden können).
- Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe (1-9) für die ausgewählte Zone ein, indem Sie auf die Taste zur Leistungsregelung  tippen und dann die Fingerkuppe von links nach rechts über den Slider schieben, um die Leistungsstufe zu erhöhen bzw. von rechts nach links, um diese zu verringern (1), oder die Position auf dem Slider, die der gewünschten Leistungsstufe entspricht, direkt antippen (2).
- Tippen Sie auf die Bestätigungstaste . Die gewählte Kochzone wird mit der eingestellten Leistungsstufe beheizt.





### Hinweis zur automatischen Kochgeschirr-Erkennung

Das Kochfeld verfügt über eine automatische Erkennung für induktionsgeeignetes Kochgeschirr (Beschreibung siehe "Geeignetes Kochgeschirr ...").

Wird auf der Kochzone, die Sie benutzen möchten, kein geeignetes Geschirr erkannt, startet der Betrieb dieser Kochzone nicht und auf der Kochzonen-Anzeige wird ein Topf blinkend im Wechsel mit der zuvor festgelegten Einstellung angezeigt.



Falls Sie bereits ein Koch- oder Bratgefäß auf der Zone platziert haben, kann dies folgende Gründe haben:

- Das verwendete Kochgeschirr ist nicht für Induktion geeignet.
- Das Kochgeschirr befindet sich nicht auf der Kochzone, die Sie bedienen.
- Das Kochgeschirr steht nicht in der Mitte der Kochzone.
- Der Bodendurchmesser des verwendeten Kochgeschirrs ist zu klein.

Wird innerhalb von 2 Minuten kein geeignetes Geschirr auf der Kochzone erkannt, schaltet sich die Zone automatisch ab.

### Ausschalten von Kochzonen

- Um eine Kochzone auszuschalten, wählen Sie diese mit der entsprechenden Auswahltaste aus und stellen Sie deren Leistungsstufe auf 0 ein, wie zuvor beschrieben, wobei Sie Ihrer Fingerkuppe auf dem Slider bis zum linken Ende schieben.
- Wenn die Leistungsanzeige "0" zeigt, tippen Sie auf die Bestätigungstaste . Die Kochzonenanzeige zeigt einen leeres Feld bzw. "Hot" (Restwärmewarning!) wenn die Kochzone noch heiß ist. Die Kochzone ist abgeschaltet.



### Abschalten des Kochfelds

- Tippen Sie auf die Aus-Taste des Touchscreens  (1) oder berühren Sie die An-/Aus-Taste des Kochfelds  (2). Das Display zeigt die Off-Animation und erlischt. Das Kochfeld ist abgeschaltet.



### VORSICHT!

#### Verbrennungsgefahr!

Benutzte Kochzonen können auch nach dem Abschalten noch sehr heiß sein und ein Verbrennungsrisiko darstellen! Berühren Sie die Glaskeramik nicht, bis diese auf eine unbedenkliche Temperatur abgekühlt ist und alle Restwärmewarnungen erloschen sind ("Hot" auf der jeweiligen Kochzonen-Anzeige; siehe auch "Automatikfunktionen" unter "Ausstattung...")!

Lassen Sie das Display in dieser Zeit eingeschaltet, so dass die Restwärmewarning sichtbar bleibt und beachten Sie, dass dieses im Fall einer Stromunterbrechung erlischt.



### Energie sparen mit der Restwärmewarning

Wenn Sie weiteres Kochgeschirr erhitzen möchten, können Sie Energie zu sparen, indem Sie verbleibende Hitze nutzen. Wählen Sie hierzu eine Kochzone, deren Restwärmeeanzeige noch aktiv ist.

## 4.4 Die Booster - Funktion

Mit der Booster-Funktion (Schnellheizfunktion) wird die Leistung einer Kochzone für max. 5 Minuten maximiert, was sich beispielsweise zum Erhitzen großer Wassermengen eignet.

Gehen Sie zur Benutzung dieser Funktion vor, wie folgt:

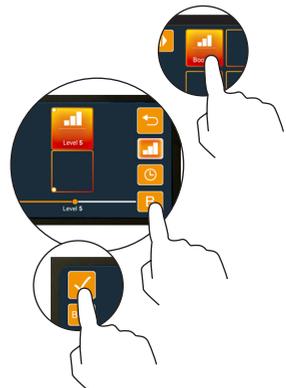
### Aktivieren der Booster-Funktion

- Wählen Sie die Kochzone, für die Sie den Booster aktivieren möchten, mit der entsprechenden Auswahltaste aus.
- Tippen Sie im Kochzonen-Menü auf die Booster-Taste **B**. Die Slider-Anzeige springt auf "Booster".
- Tippen Sie dann auf die Bestätigungstaste . Die Leistung der Kochzone wird maximiert.
- Nach 5 Minuten stoppt der Booster automatisch und die Kochzone schaltet auf Leistungsstufe 9 zurück.



### Abbrechen der Booster-Funktion

- Um den Booster vor Ablauf der 5 Minuten Betriebszeit zu stoppen, wählen Sie die Kochzone, für die Sie den Booster deaktivieren möchten, mit der entsprechenden Auswahltaste aus.
- Tippen Sie im Kochzonen-Menü auf die Booster-Taste **B**. Die Einstellung der Kochzone wird auf den Status vor Booster-Aktivierung zurückgesetzt.
- Tippen Sie dann auf die Bestätigungstaste , um diese Einstellungen für den weiteren Betrieb zu übernehmen (bzw. die Kochzone abzuschalten, falls diese vor Booster-Start nicht in Betrieb war) oder ändern Sie die Einstellungen, wie im entsprechenden Abschnitt beschrieben.



### 4.5 Die Warmhalte - Funktion

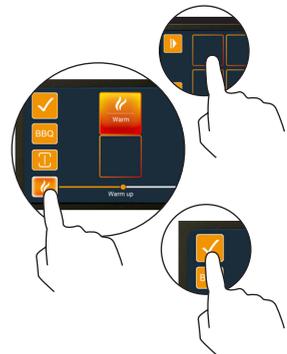
#### Hinweis zur Eignung der Warmhaltefunktion

Diese Funktion dient zum Warmhalten von erhitzten Speisen direkt nach der Zubereitung, nicht zum Wiedererwärmen von erkalteten Lebensmitteln.

Um mit der Warmhaltefunktion ihre zubereiteten Speisen mit der geeigneten Energiezufuhr warm zu halten, gehen Sie vor, wie folgt:

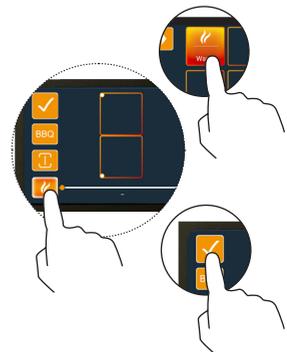
#### Aktivieren der Warmhaltefunktion

- Wählen Sie die Kochzone, die Sie zum Warmhalten benutzen möchten, mit der entsprechenden Auswahltaste aus.
- Tippen Sie im Kochzonen-Menü auf die Warmhalte-Taste  .  
Die Kochzonenanzeige ändert sich entsprechend.
- Tippen Sie dann auf die Bestätigungstaste  .  
Die Leistung der Kochzone wird für das Warmhalten von Speisen optimiert.



#### Deaktivieren der Warmhaltefunktion

- Wählen Sie die Kochzone, für die Sie die Warmhalte-Funktion deaktivieren möchten, mit der entsprechenden Auswahltaste aus.
- Tippen Sie im Kochzonen-Menü auf die Warmhalte-Taste  .  
Die Kochzonenanzeige wird als leeres Feld angezeigt.
- Tippen Sie dann auf die Bestätigungstaste  .  
Die Kochzone wird abgeschaltet.



#### 4.6 Die Flex-Zonen - Funktion

Die vordere und hinteren Kochzone links und rechts (Kochzonen 1+2 / 3+4) bilden jeweils eine Flex-Zone.

Eine Flex-Zone besteht aus zwei unabhängigen Induktionszonen, die als eine große Zone zusammengeschaltet werden können.

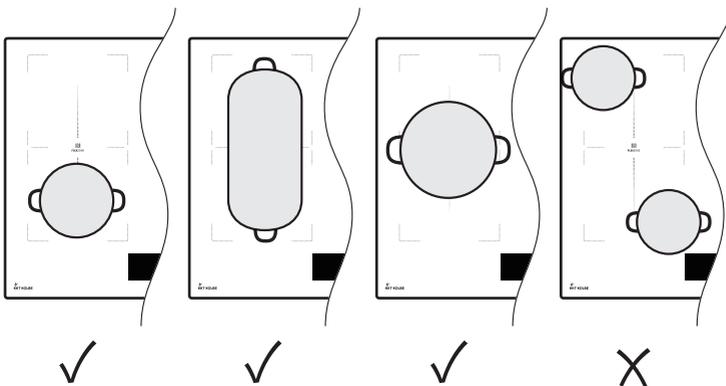
Wird während des Betriebs als eine große Zone das Kochgeschirr innerhalb des flexiblen Bereichs vom vorderen zum hinteren Teil (oder umgekehrt) bewegt, wird die neue Position automatisch erkannt; die Leistungsstufe der Zone, auf der das Kochgeschirr ursprünglich platziert wurde, wird beibehalten und der Teil, der nicht vom Kochgeschirr bedeckt ist, wird automatisch abgeschaltet.

#### **i** Wichtiger Hinweis zur Platzierung auf der Flex-Zone

Achten Sie stets auf die mittige Platzierung des Kochgeschirrs auf der Flex-Zone bzw. die gleichmäßige Verteilung bei 2 Töpfen / Pfannen.

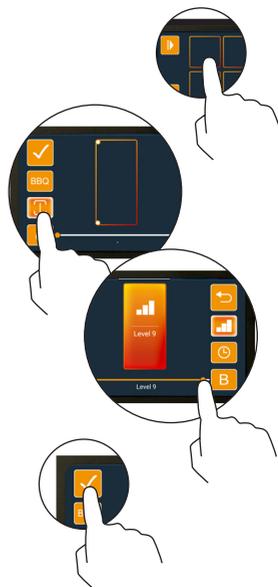
Achten Sie bei großen Kochgefäßen darauf, dass dieses beide Kochzonen-Markierungen abdeckt.

Beachten Sie hierzu die folgenden Darstellungen:



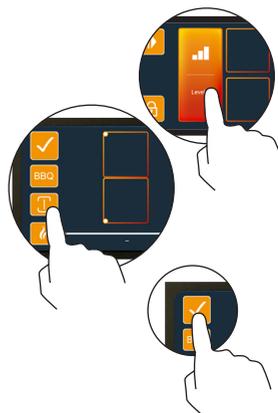
### Kochzonen-Verbindung zu einer Flex-Zone

- Wählen Sie mit der entsprechenden Auswahltaste eine Kochzone aus, die Sie mit der davor bzw. dahinter liegenden Zone zu einer Flex-Zone verbinden möchten.
- Tippen Sie im Kochzonen-Menü auf die Flex-Zonen-Taste  . Die entsprechenden beiden Kochzonen werden als eine vergrößerte Zone angezeigt. Falls die Kochzone(n) bereits in Betrieb war(en), wird die Leistungseinstellung zurückgesetzt.
- Stellen Sie für die Flex-Zone eine Leistungsstufe oder den Booster in gleicher Weise ein, wie für eine Einzelzone. Die Aktivierung der Warmhaltefunktion ist auf der Flex-Zone jedoch nicht möglich.
- Tippen Sie dann auf die Bestätigungstaste  . Die gewählten beiden Kochzonen werden zu einer Flex-Zone zusammengeschaltet und mit der eingestellten Leistungsstufe beheizt.



### Aufheben der Verbindung

- Wählen Sie mit der entsprechenden Auswahltaste die Flex-Zone, die Sie wieder als 2 Einzelzonen benutzen möchten.
- Tippen Sie im Kochzonen-Menü auf die Flex-Zonen-Taste  . Die Verbindung wird aufgehoben und die beiden entsprechenden Kochzonen werden wieder als Einzelzonen angezeigt. Die Leistungseinstellung wird zurückgesetzt.
- Tippen Sie nun auf die Bestätigungstaste  bzw. nehmen Sie die Einstellungen für die Einzelzonen vor, wie in den entsprechenden Abschnitten beschrieben.



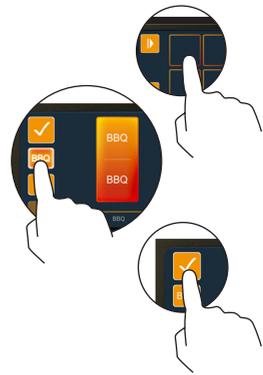
## 4.7 Die BBQ - Funktion (Flex-Zonen - Grill-Funktion)

Die BBQ-Funktion hält auf der Flex-Zone 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.

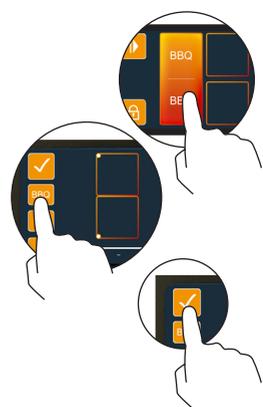
### Aktivieren der BBQ-Funktion

- Wählen Sie mit der entsprechenden Auswahltaste die Kochzone aus, auf der Sie die BBQ-Funktion benutzen möchten.
- Tippen Sie im Kochzonen-Menü auf die BBQ-Taste  . Falls eine Einzel-Kochzone ausgewählt ist, wird diese nun automatisch mit der davor bzw. dahinter liegenden Zone als eine Flexzone angezeigt. Für beide Bereiche erscheint "BBQ" auf der Anzeige.
- Tippen Sie dann auf die Bestätigungstaste  . Die Leistung der Flex-Zone (Einzel-Kochzonen werden ggf. zusammenschaltet) wird daraufhin zur Zubereitung von Grillgerichten optimiert.



### Deaktivieren der BBQ-Funktion

- Wählen Sie mit der entsprechenden Auswahltaste die Flex-Zone aus, für die Sie die BBQ-Funktion deaktivieren möchten.
- Tippen Sie im Kochzonen-Menü auf die BBQ-Taste  . Die Leistungseinstellung wird für die Flex-Zone oder für die beiden Einzelzonen (je nach Einstellung zum Zeitpunkt der Aktivierung der BBQ-Funktion) zurückgesetzt.
- Tippen Sie nun auf die Bestätigungstaste  oder nehmen Sie neue Einstellungen vor, wie in den entsprechenden Abschnitten beschrieben.



### 4.8 Die Timer - Funktion

Der Timer kann sowohl für jede Einzel-Kochzone, als auch für die Flex-Zonen benutzt werden, um eine Zeitspanne bis zu 4 Stunden festzulegen, nach der sich die entsprechende Zone automatisch abschaltet. Er kann auf jeder Leistungsstufe aktiviert werden, einschließlich der Warmhalte- und BBQ-Funktion.

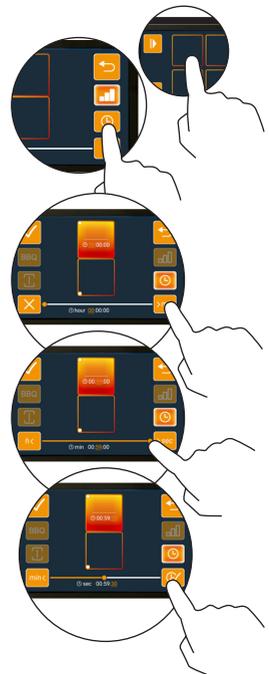


#### **VORSICHT!** **Verletzungsgefahr und Brandgefahr!**

Unbeaufsichtigtes Gargut kann überkochen, anbrennen und Feuer fangen!  
Benutzen Sie den Timer nicht für unbeaufsichtigte Gargvorgänge!

#### Timereinstellung zur Abschaltung von Kochzonen

- Falls sich die Kochzone, für die Sie einen Timer aktivieren möchten, noch nicht im Betrieb befindet, wählen Sie eine Leistungsstufe bzw. die Warmhalte- oder BBQ-Funktion, wie im entsprechenden Abschnitt beschrieben.
- Wählen Sie gewünschte Kochzone mit der entsprechenden Auswahltaste aus.
- Tippen Sie im Kochzonen-Menü auf die Timer-Taste  . Unter dem Slider erscheint die Zeitanzeige und die Tasten links und rechts neben dem Slider (Warmhalten  und Booster  ) ändern sich in die Zeit-Einstellungstasten Löschen  , Stunden (h)  , Minuten (min)  , Sekunden (sec)  und Bestätigung der Timer-Einstellung  (Anzeige je nach Stand der Zeiteinstellung).
- Stellen Sie die gewünschte Stundenzahl mit dem Slider ein und benutzen Sie dann jeweils die entsprechenden Zeit-Einstellungstasten und anschließend wieder den Slider zur Einstellung der Minuten- und Sekundenzahl bzw. zur Korrektur der Einstellungen und schließen Sie die Timer-Einstellung mit der Timer-Bestätigungstaste  ab.



- Legen Sie bei Bedarf weitere Einstellungen des Kochzonenmenüs fest und tippen Sie dann auf die Bestätigungstaste . Die entsprechende Kochzonen-Anzeige zeigt den Countdown der verbleibenden Zeit bis zur Auto-Abschaltung der Zone.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit schaltet sich die Kochzone automatisch ab.

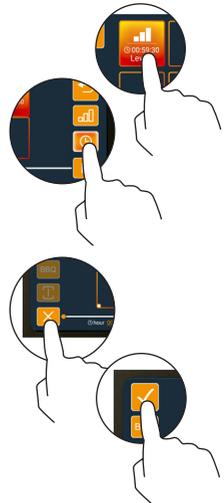


### Hinweis zum Betrieb weiterer Kochzonen

Weitere Kochzonen bleiben von diesem Timer unbeeinflusst und ggf. in Betrieb.

### Löschen und Ändern von Timer-Einstellungen

- Wählen Sie die Kochzone, für die Sie die Timer-Einstellung löschen oder ändern möchten, mit der entsprechenden Auswahltaste aus.
- Tippen Sie im Kochzonen-Menü auf die Timer-Taste . Die Timer-Einstellungstasten erscheinen, wie zuvor beschrieben.
  - Zur Änderung der Stunden-, Minuten- und Sekundenzahl, gehen Sie weiter vor, wie zuvor beschrieben.
  - Um die Timer-Einstellung zu löschen, benutzen Sie die Löschtaste des Timers .
- Tippen Sie dann auf die Bestätigungstaste . Die Änderung bzw. das Löschen der Timer-Einstellung wird für die entsprechende Kochzone übernommen.



### 4.9 Die Pause - Funktion

Während des Betriebs ist es zu jeder Zeit möglich, die aktiven Funktionen aller Kochzonen zu stoppen und zum gewünschten Zeitpunkt wieder fortzusetzen. Gehen Sie hierzu folgendermaßen vor:

#### Pausieren des Betriebs

- Um den Betrieb des Kochfelds zu pausieren, tippen Sie während des Betriebs auf die Pause-Taste  .
- Die farblich hinterlegte Anzeige der Kochzonen, die sich im Betrieb befinden, erlischt. Sämtliche aktiven Funktionen auf allen Kochzonen werden pausiert, nur die Pause-Taste  und die Taste für die Tastensperre  /  sind noch bedienbar.



#### Fortsetzen des Betriebs

- Um den Betrieb des Kochfelds fortzusetzen, berühren Sie die Pause-Taste  erneut.
- Der Betrieb wird mit den Einstellungen fortgesetzt, die zum Zeitpunkt des Pausierens aktiv waren. Die aktiven Kochzonen werden wieder farblich hinterlegt angezeigt



## 4.10 Die Tastensperre / Kindersicherung

Um unbeabsichtigtes Bedienen zu verhindern (z.B. durch Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten), können Sie das Bedienfeld sperren.

### **i** Ausschalten des Kochfelds bei aktivierter Tastensperre:

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

Zur weiteren Bedienung muss die Tastensperre jedoch zuerst aufgehoben werden.

Gehen Sie zur Benutzung der Tastensperre vor, wie folgt:

### Sperren des Bedienfelds

- Tippen Sie im Hauptmenü auf die Taste für die Tastensperre / Kindersicherung  .  
Das angezeigte Tastensymbol ändert sich entsprechend  .  
Das Bedienfeld ist bis auf die Ein/Aus-Tasten  /  gesperrt.



### Entsperren des Bedienfelds

- Versichern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
- Berühren Sie die Taste für die Kindersicherung / Tastensperre  einige Sekunden lang.  
Das angezeigte Tastensymbol ändert sich entsprechend  .  
Sie können das Kochfeld nun wieder normal benutzen.



### 4.11 Das Kochfeld - Einstellungsmenü

Über das Einstellungsmenü können einige Grundeinstellungen vorgenommen werden, wie folgt:

- Berühren Sie die Taste für das Einstellungsmenü .
- Tippen Sie im Einstellungsmenü auf die entsprechende Taste für die Einstellungen, die Sie verändern möchten.  
Folgende Einstellungsmöglichkeiten stehen zur Verfügung:
-  **Sprachwahl**
  - Tippen Sie im Einstellungsmenü auf die Sprachwahl-Taste .
  - Wählen Sie über das Untermenü die gewünschte Sprache (Englisch, Deutsch oder Französisch) aus.
  - Tippen Sie im Untermenü auf die Bestätigungstaste . Die gewählte Spracheinstellung wird übernommen.
-  **Produktinfo**
  - Tippen Sie im Einstellungsmenü auf die Produktinfo-Taste .
  - Der QR-Code für die entsprechende Produktseite auf [www.kolbe.de](http://www.kolbe.de) wird angezeigt.
  - Scannen Sie diesen z.B. mit einer geeigneten App auf Ihrem Smartphone und folgen Sie dem Link.
  - Tippen Sie im Untermenü auf die Rückkehr-Taste , um zum Hauptmenü zurückzukehren.
-  /  **Tastentöne**
  - Um die Tastentöne einzuschalten, tippen Sie im Einstellungsmenü auf die Sound-Taste . Das Tastensymbol ändert sich entsprechend , begleitet von einem Signalton. Die Tastentöne sind eingeschaltet.
  - Um die Tastentöne auszuschalten, tippen Sie ebenfalls im Einstellungsmenü auf die Sound-Taste . Das Tastensymbol ändert sich entsprechend . Die Tastentöne sind ausgeschaltet.
  - Tippen Sie im Einstellungsmenü auf die Rückkehr-Taste , um zum Hauptmenü zurückzukehren. Die zuletzt festgelegte Einstellung wird übernommen.



## 5. Anwendungsempfehlungen, Richtlinien und Tipps



### **WARNUNG!** **Verbrennungsgefahr!**

Kochutensilien, Gargut und metallische Gegenstände auf der Kochfläche und auch das Kochfeld werden beim Betrieb sehr heiß und können Verbrennungen verursachen!

Verhalten Sie sich während des Betriebs entsprechend vorsichtig und schützen Sie sich bei Bedarf z.B. mit Topflappen!  
Beachten Sie, dass erhitzte Flüssigkeiten spritzen können!

Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche!

Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs stets in einem sicheren Abstand.

Achten Sie darauf, dass keine Flüssigkeiten auf die erhitzte Kochfläche gelangen!

Dadurch entsteht Dampf und spritzende Flüssigkeit, die zu Verbrühungen führen können!

Die Temperaturänderung kann außerdem zu Schäden am Kochfeld führen!



### **WARNUNG!** **Brandgefahr!**

Besonders Öle, Fette, Alkohol oder Speisen, die diese enthalten, erhitzen sich schnell und können sich bei sehr hohen Temperaturen leicht selbst entzünden!

Gargut kann anbrennen, schädlichen Rauch verursachen oder Feuer fangen!

Lassen Sie das Gerät bei Gebrauch nicht unbeaufsichtigt!

Um Brandgefahren zu vermeiden, achten Sie darauf, dass das Gargut nicht überkocht!

Im Fall eines Brandes unterbrechen Sie die Stromzufuhr und ersticken Sie die Flammen vorsichtig mit einem Deckel, einer Löschdecke oder ähnlichem!

Löschen Sie brennendes Öl oder Fett niemals mit Wasser!

### Energieeffiziente Nutzung des Geräts



Ihr Gerät entspricht den aktuellsten Standards und sein Energiebedarf ist technisch bereits weitreichend optimiert.

Um den Energieverbrauch zusätzlich bei der Benutzung möglichst gering zu halten, beachten Sie die folgenden Hinweise für eine energiesparende Benutzungsweise:

- Wählen Sie stets Kochgeschirr aus, dessen Größe der Menge der zuzubereitenden Lebensmitteln am besten entspricht.
- Um die Heizleistung optimal zu nutzen, verwenden Sie eine Kochzone, die der Größe Ihres Kochgeschirrs möglichst genau entspricht bzw. wählen Sie Kochgeschirr, das der Größe der Kochzone entspricht, die Sie benutzen möchten.  
Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr mittig auf der Kochzone steht.
- Achten Sie auf einen ebenen Boden des Kochgeschirrs, da unebene Böden den Energieverbrauch erhöhen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten des Kochfelds auf die Kochzone.
- Bedecken Sie Ihr Kochgeschirr nach Möglichkeit mit einem passenden, gut schließenden Deckel, idealerweise aus Glas, um diesen beim Hineinsehen nicht anheben zu müssen.  
Durch Entweichen der Hitze beim Kochen ohne Deckel wird wesentlich mehr Energie verbraucht.
- Tauen Sie gefrorene Lebensmittel vor der Zubereitung bei Zimmertemperatur oder im Kühlschrank auf.
- Um die Garzeit zu verkürzen, verringern Sie Flüssigkeits- und Fett-Mengen.  
Z.B. sind 1-2 cm Wasser bei Verwendung eines Deckels ausreichend, um Kartoffeln, Eier oder Gemüse im Dampf zu garen.
- Garen Sie Getreide-Produkte nach Möglichkeit vor, indem Sie sie mit dem Kochwasser erhitzen und nicht erst nach Erreichen der Siedetemperatur hineingeben. Die Garzeit wird dadurch verkürzt und der Energieverbrauch reduziert.

- Beginnen Sie das Kochen mit einer hohen Leistungseinstellung, regeln Sie diese herunter, sobald das Gargut erhitzt ist und stellen Sie die Kochzone bereits 5-10 Minuten vor Ende der Garzeit ab, um die Nachwärme zu nutzen und Energie zu sparen.
- Benutzen Sie zum Erhitzen mehrerer Gerichte nacheinander die selbe(n) Kochzone(n), um die Restwärme zu nutzen. Achten Sie hierzu auf die Restwärmeanzeige der Kochzonen.
- Wenn Sie eine Kochzone nicht mehr benutzen, schalten Sie diese stets sofort ab.
- Um einen erhöhten Energieverbrauch durch verschmutzte Kochzonen und Kochutensilien zu vermeiden, halten Sie diese stets sauber.

### Eignung der Leistungsstufen

Leistungsstufen	Eignung (Beispiele)
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Leichte Erwärmung kleiner Garmengen</li><li>• Schmelzen von Schokolade oder Butter</li><li>• Erwärmung leicht brennbarer Lebensmittel</li><li>• Warmhalten</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Aufwärmen</li><li>• Simmern / Kochen von Reis / Hülsenfrüchten</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Braten von Pfannkuchen</li><li>• Dünsten von Gemüse / Fisch</li><li>• Schmoren</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Kurzbraten / Sautieren</li><li>• Kochen von Nudeln</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• Pfannenrühren</li><li>• Anbraten</li><li>• Aufkochen von Suppen / Wasser</li></ul>

### Hinweis:

Die obigen Angaben dienen nur als Richtwerte und können je nach Eigenschaften des Garguts und des Kochgeschirrbodens variieren. Um bei Unklarheiten die jeweils optimale Einstellung zu ermitteln, empfehlen wir, zuerst die nächstniedrigere der entsprechend angegebenen Leistungsstufe zu wählen und dann anzupassen.

### Empfehlungen für gesundes Kochen

- Um den Nährwert Ihrer Speisen weitmöglichst zu erhalten, garen Sie diese nicht länger, als nötig. Benutzen Sie z.B. den Timer, um die optimale Garzeit einzustellen.
- Um gesundheitliche Risiken zu vermeiden, achten Sie darauf, das Gargut nicht zu stark und insbesondere Öl oder Fett nicht bis zum Rauchpunkt zu erhitzen!



#### **Bildung von Acrylamid in Lebensmitteln und entsprechende Zubereitungsempfehlungen von Speisen**

Bei hohen Temperaturen bildet sich aus Zucker- und Eiweißbausteinen gesundheitsschädliches Acrylamid in Lebensmitteln, insbesondere in Kartoffel- und Getreideprodukten und verstärkt in den Randschichten.

Um dies weitgehend zu vermeiden und gesundheitliche Risiken zu minimieren, beachten Sie folgende Richtlinien für die Zubereitung, insbesondere beim Frittieren, Braten oder Rösten entsprechender Gerichte:

- Verwenden Sie hitzestabiles Öl bzw. Fett.
- Wählen Sie nicht zu dünne Stücke, verteilen Sie diese gleichmäßig und wenden Sie das Gargut regelmäßig. Befolgen Sie zu Fertigprodukten die Herstellerangaben.
- Verzichten Sie auf scharfes Anbraten. Achten Sie auf eine gleichmäßige Erhitzung, halten Sie die Temperatur im mittleren Bereich und vermeiden Sie eine starke Bräunung.
- Achten Sie dabei darauf, dass das Gargut einen gewissen Feuchtigkeitsgehalt behält.
- Erhitzen Sie das Gargut nicht länger als bis der Garpunkt erreicht ist.

### **Simmern und Reis kochen**

- Simmern (von englisch to simmer, „sieden“) bezeichnet den Garvorgang in heißem Wasser knapp unter dem Siedepunkt, etwa bei 85°C und nicht über 95°C. Dabei steigen nur gelegentlich Blasen an die Oberfläche der Kochflüssigkeit auf. Durch die schonende Garmethode bleiben Aromen und wertvolle Inhaltsstoffe erhalten. Sie eignet sich besonders für Suppen und Eintöpfe, oder Soßen.
- Manche Gerichte, wie z.B. Quellreis, können eine höhere als die niedrigste Einstellung erfordern, um den Garpunkt in der empfohlenen Zeit zu erreichen.

### **Braten**

Zum Braten von saftigen, schmackhaften Steaks:

- Lassen Sie das Fleisch vor dem Garen ca. 20 Minuten bei Raumtemperatur stehen.
- Erhitzen Sie eine schwere Pfanne.
- Bepinseln Sie beide Seiten des Steaks mit Öl. Geben Sie etwas Öl in die heiße Pfanne und legen Sie das Fleisch hinein.
- Wenden Sie das Steak nur einmal während des Bratens. Die genaue Garzeit hängt von der Fleischdicke sowie der gewünschten Garstufe ab und kann von ca. 2 bis 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie auf das Steak, um den Garstatus abzuschätzen: Je fester es sich anfühlt, desto mehr „durch“ ist es.
- Lassen Sie das Steak vor dem Servieren einige Minuten auf einer warmen Platte ruhen, damit es sich entspannen und zart werden kann.

### **Pfannenrühren und Wok-Gerichte**

- Wählen Sie einen glaskeramikgeeigneten Flachwok oder eine große Bratpfanne.
- Halten Sie alle Zutaten und Utensilien bereit, da diese Garmethode vergleichsweise schnell geschieht. Wenn Sie große Mengen zubereiten möchten, teilen Sie diese in mehrere Portionen auf.
- Heizen Sie die Pfanne kurz vor und geben Sie etwa 2 Esslöffel Öl hinein.
- Garen Sie Fleisch immer zuerst, legen Sie es beiseite und halten Sie es warm.
- Braten Sie Gemüse unter Rühren an. Stellen Sie die Leistung der Kochzone auf eine niedrigere Stufe, sobald es heiß, aber noch bissfest ist und geben Sie ggf. Fleisch und/oder Soße hinzu.
- Rühren Sie die Zutaten leicht um, um sicherzustellen, dass sie durchgehend erhitzt werden.
- Servieren Sie das Gericht sofort.

## 6. Reinigung und Instandhaltung



### **WARNUNG!** **Stromschlaggefahr!**

Der Kontakt von Feuchtigkeit mit spannungsführenden Komponenten kann einen Stromschlag und/oder Kurzschluss verursachen! Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfstrahlreiniger!



### **VORSICHT!** **Verbrennungsgefahr!**

Kontakt mit heißen Flächen oder Dampf kann zu Verbrennungen bzw. Beschädigungen führen!  
Schalten Sie das Kochfeld vor jeder Reinigung ab, schützen Sie sich entsprechend z.B. mit Ofenhandschuhen und lassen Sie das Kochfeld auf eine unbedenkliche Temperatur abkühlen, bevor Sie es berühren, die Kochfläche befeuchten oder nicht hitzebeständige Utensilien verwenden!



### **ACHTUNG!** **Beschädigungsgefahr!**

- Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven oder säurehaltigen Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scheuernden, scharfen oder spitzen Utensilien, außer dazu bestimmter Kochfeldschaber. Diese können die Glaskeramik und das Bedienfeld beschädigen. Prüfen Sie vor der Anwendung die Herstellerangaben Ihrer Reinigungsmittel und -Utensilien auf Eignung für Glasflächen!
- Gießen Sie keine kalten Flüssigkeiten auf das heiße Kochfeld! Der dadurch entstehende Temperaturschock kann Beschädigungen verursachen.
- Reinigungsrückstände können die Kochfläche beschädigen! Entfernen Sie diese immer sofort und vollständig.

Damit Ihr Kochfeld sein Aussehen behält und voll funktionsfähig bleibt, pflegen Sie es gut.  
Halten Sie Kochfeld und Kochutensilien immer sauber und entfernen Sie Verschmutzungen möglichst immer sofort, wie im Folgenden beschrieben.

### **Alltagsverschmutzung der Glasfläche (z.B. Fingerabdrücke, nicht-zuckerhaltige Flecken)**

- Ist das Kochfeld noch in Betrieb, schalten Sie dieses aus und warten Sie bis alle Restwärmeanzeigen erloschen sind.
- Geben Sie etwas handelsüblichen Glaskeramik-Reiniger auf das möglichst noch lauwarme (nicht heiße!) Glas.
- Säubern Sie das Glas mit einem weichen Lappen.
- Spülen Sie die Kochfläche gründlich mit sauberem Wasser und entfernen Sie sämtliche Reinigungsrückstände.
- Trocknen Sie die Kochfläche mit einem sauberen Textil- oder Papiertuch.

### **Übergekochtes, Geschmolzenes, Angebranntes und zucker- oder salzhaltige Flecken auf der Glasfläche**

- Schalten Sie das Kochfeld aus und beginnen Sie, insbesondere bei der Entfernung zuckerhaltiger Speisereste, möglichst sofort und in noch erhitztem Zustand mit der Reinigung.  
Schützen Sie sich hierfür z.B. mit Ofenhandschuhen vor Verbrennungen!
- Benutzen Sie einen Kochfeldschaber für Glaskeramik oder einen Pfannenwender, halten Sie diesen in einem Winkel von ca. 30° zum Kochfeld und schaben die Verschmutzung auf eine kühle Stelle des Feldes.  
**Hinweis:** Sollte eine Verkrustung bereits erhärtet sein, zerkleinern Sie diese vorher vorsichtig.



#### **VORSICHT! Verletzungsgefahr!**

**Beachten Sie, dass die Klingen von Kochfeldschabern extrem scharf sind und Verletzungen verursachen können! Verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig bei der Benutzung und halten Sie diese außer der Reichweite von Kindern und Haustieren!**

- Entfernen Sie die Verschmutzung mit einem Spül- oder Papiertuch.
- Säubern, spülen und trocknen Sie das Glas wie unter "Alltagsverschmutzung" beschrieben.

### Übergekochtes auf dem Bedienfeld

- Schalten Sie das Kochfeld aus.
- Saugen Sie Flüssigkeiten mit einem weichen Tuch auf.
- Wischen Sie den Bedien-Bereich mit einem sauberen, feuchten Tuch oder einem weichen Schwamm ab.
- Trocknen Sie die Fläche vollständig mit einem Textil- oder Papiertuch.



#### **Hinweis zu Funktionsbeeinträchtigung durch Verschmutzung oder Feuchtigkeit auf dem Bedienfeld**

Bereits ein geringer, evtl. kaum erkennbarer Feuchtigkeitfilm auf dem Bedienfeld kann dazu führen, dass die Bedienung nicht mehr oder nur eingeschränkt möglich ist.

Bei Verschmutzung des Bedienfelds kann es außerdem vorkommen, dass das Kochfeld sich abschaltet.

Achten Sie darauf, dass der Bereich der Bedienelemente, sowie Ihre Hände vollständig gesäubert und trocken sind, bevor sie das Kochfeld wieder einschalten bzw. bedienen.

### 7. Problemlösung



#### **WARNUNG!**

#### **Stromschlaggefahr, Verletzungs- und Beschädigungsgefahr!**

Benutzen Sie das Gerät im Fall einer Beschädigung oder eines Defekts nicht! Dies kann sehr gefährlich sein, insbesondere bei Beschädigung der Glasfläche!

Reparaturen und Modifikationen sind für unqualifizierte Personen sehr gefährlich und können zudem Schäden verursachen!

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

In den folgenden Tabellen sind einige der grundlegenden Probleme, die während des Betriebs auftreten können, sowie mögliche Ursachen und entsprechende Lösungsmöglichkeiten aufgeführt. Dies kann Ihnen möglicherweise bei der selbstständigen Lösung eines Problems helfen.

Sollten die genannten Lösungsvorschläge ein Problem nicht beheben können, wenden Sie sich an den Kundenservice oder an einer entsprechend qualifizierte Fachkraft!

#### 7.1 Probleme, mögliche Ursachen und Lösungen

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
<b>Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.</b>	Keine Stromzufuhr	Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld vollständig und ordnungsgemäß an eine intakte Stromversorgung angeschlossen ist (siehe entspr. Kapitel). <hr/> Prüfen Sie, ob eine Sicherung ausgelöst wurde bzw. ob in Ihrer Wohnung oder Umgebung ein Stromausfall vorliegt.
<b>Die Touch-Steuerung reagiert nicht.</b>	Das Bedienfeld ist gesperrt (Anzeige:  im Hauptmenü).	Entsperren Sie das Bedienfeld (siehe "Die Tastensperre / Kindersicherung").
	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie das Kochfeld ein.

---

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
<b>Die Touch-Steuerung ist schwer zu bedienen.</b>	Es befindet sich ein Feuchtigkeitsfilm oder eine Verschmutzung auf dem Bedienfeld.	Sorgen Sie dafür, dass das Bedienfeld sauber und trocken ist. Beachten Sie, dass ein dünner Feuchtigkeitsfilm möglicherweise nicht sichtbar ist.
	Die Tasten werden nicht richtig bedient.	Berühren Sie jeweils nur eine Taste mit Ihrer Fingerkuppe (siehe entspr. Abschnitt).
<b>Das Kochgeschirr wird nicht erhitzt und ein Topf wird auf der entsprechenden Kochzonen-Anzeige angezeigt.</b>	Das Kochgeschirr ist nicht für Induktion geeignet oder wird nicht als solches erkannt.	Verwenden Sie für Induktion geeignetes Kochgeschirr in einer für die gewünschte Kochzone geeigneten Größe und positionieren Sie es richtig. Siehe hierzu "Geeignetes Kochgeschirr und dessen Gebrauch".
<b>Die Erhitzung dauert ungewöhnlich lange.</b>	Ungeeignetes Kochgeschirr wird verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem hohen Anteil an magnetischen Partikeln (siehe "Geeignetes Kochgeschirr und dessen Gebrauch").
	Schwankungen im Stromnetz	Bereits Schwankungen von 10 Volt im Stromnetz können zu einer vielfach verlängerten Kochzeit führen.
<b>Eine Kochzone schaltet sich unerwartet ab</b>	Die Auto-Abschaltung der Kochzone wurde aktiviert	Schalten Sie die Kochzone bei Bedarf erneut ein. Zur zeitlichen Begrenzung des Kochzonenbetriebs siehe Tabelle zu Auto-Abschaltung unter "Ausstattung...".

## Problemlösung

---

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
<b>Das Kochfeld schaltet sich unerwartet ab.</b>	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 mittig auf der jeweiligen Kochzone platziert ist und nicht außerhalb der Kochzonenmarkierung bzw. zu nah am Bedienfeld, 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.
<b>Das Kochfeld schaltet sich unerwartet ab oder an.</b>	Das Bedienfeld wurde unkontrolliert berührt	Achten Sie darauf, nichts auf dem Bedienfeld abzulegen / abzustellen und nichts darüber zu ziehen bzw. darüber zu wischen, auch im ausgeschalteten Zustand. Schalten Sie das Kochfeld ggf. wieder ein / aus und benutzen Sie es wie beschrieben.
<b>Geräusentwicklung während des Betriebs (Knacken, Rauschen, Brummen ... )</b>	Die Induktionstechnik und das Kochgeschirr können verschiedene Geräusche verursachen	Ein leichtes Rauschen, Klicken, Brummen oder Knacken, wie unter "Mögliche Betriebsgeräusche" beschrieben sind normal und unbedenklich. Sollten die Geräusche unverhältnismäßig laut sein, lassen Sie unserem Serviceteam eine Tonaufnahme zukommen.

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
<b>Auf der Glasfläche bilden sich Kratzspuren</b>	Metallabrieb oder andere Verschmutzungen können wie Kratzer erscheinen.	Glaskeramik ist abriebfester als Stahl. Dadurch verursachte Abriebspuren stellen keine Beschädigung dar und können i.d.R. mit einem geeigneten Reiniger entfernt werden.
	Ungeeignetes Kochgeschirr wird verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit sauberem, ebenem und glattem Boden (siehe "Geeignetes Kochgeschirr und dessen Gebrauch").
	Ungeeigneter Reinigungsmittel oder -Utensilien werden verwendet.	Verwenden Sie nur für Glasflächen geeignete Reinigungsmittel und -Utensilien (siehe Reinigungskapitel).
<b>Eine Fehlfunktion tritt auf / Ein Fehlercode wird angezeigt</b>	Schwankungen im Stromnetz	Trennen Sie das Kochfeld für min. 12 Std. von der Stromzufuhr (Sicherung ausschalten), um die Elektronik zurück zu setzen und schalten Sie es anschließen wieder ein. Stellen Sie hierfür sicher, dass die Netzspannung mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmt (Falls dem nicht so ist, wenden Sie sich an Ihren Energieversorger).
	Technische Fehlfunktion / Code-Bedeutung siehe folgende Tabelle	Notieren Sie den Fehlercode, trennen Sie das Kochfeld von der Stromzufuhr und wenden Sie sich an den Kundenservice oder eine entsprechend qualifizierte Fachkraft.

### 7.2 Fehlercodes

Fehlercode	Bedeutung	Mögliche Lösung
<b>F4</b>	Fehlermeldung	
<b>F3</b>	des Temperaturfühlers	
<b>F9</b>	Fehlermeldung des IGBT	
<b>FA</b>	Temperaturfühlers	
<b>E1</b>	Hochspannungsschutz ( $270 \pm 10$ V)	Wenden Sie sich an den Kundenservice oder eine zertifizierte Elektrofachkraft.
<b>E2</b>	Niederspannungsschutz ( $180 \pm 10$ V)	
<b>E5</b>	Blockierter Lüfterventilator / Unterbrochener Stromkreis des Lüfters	
	Blockierte Lüftungswege	Überprüfen Sie sämtliche Lüftungswege des Kochfeld auf Blockaden und entfernen Sie diese ggf. .
<b>E3</b>	Hohe Temperatur der Kochfläche	Schalten Sie das Kochfeld aus, überprüfen Sie Ihr Kochgeschirr und füllen Sie ggf. leere Kochgefäße mit ausreichend Gargut oder Flüssigkeit. Lassen Sie das Kochfeld abkühlen, bevor Sie es wieder einschalten.
<b>d0</b>	NTC - Fehlermeldung	
<b>O1</b>	Fehlermeldung der Spulenschaltung	Wenden Sie sich an den Kundenservice oder eine zertifizierte Elektrofachkraft.
<b>E0</b>	Kommunikationsfehler	
	Geschirrerkennung (Auf der jeweiligen Kochzone konnte kein induktionsgeeignetes Kochgeschirr erkannt werden)	Verwenden Sie nur induktionsgeeignetes Kochgeschirr auf allen Kochzonen (siehe entspr. Abschnitte unter "Ausstattung...", "geeignetes Kochgeschirr..." und "Allgemeine Bedienung...").

## 8. Einbau und Installation

### 8.1 Wichtige Hinweise und Installationsanforderungen

**WARNUNG!****Stromschlag- und Verletzungsgefahr!**

Dieses Gerät darf nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft nach den geltenden Vorschriften und Normen installiert/angeschlossen, geerdet und in Betrieb genommen werden!

Dies ist für unqualifizierte Personen sehr gefährlich!

Zur Installation und anderen Arbeiten am Gerät muss dieses von der Stromversorgung getrennt sein!

Halten Sie Kinder und Haustiere fern!

**VORSICHT!****Verletzungsgefahr!**

Einige Geräteteile können scharfkantig sein!

Schützen Sie sich entsprechend bei der Handhabung des Geräts z.B. mit Arbeitshandschuhen!

- Für die Installation sind sämtliche Maßangaben und Abstandsvorschriften dieses Handbuchs, sowie weitere geltende Vorschriften zu beachten und einzuhalten!
- Versichern Sie sich, dass die unter "Anschluss des Kochfelds..." genannten Anforderungen an die elektrische Sicherheit gewährleistet sind!  
Vor dem Einbau muss das Gerät ordnungsgemäß geerdet sein!
- Stellen Sie sicher, dass die zum Einbau des Kochfelds vorgesehene Arbeitsplatte alle notwendigen Voraussetzungen erfüllt, durch den Einbau eine ausreichende Belüftung gewährleistet werden kann, wie in den folgenden Abschnitten beschrieben, und dass nichts in den Kochbereich hineinragt.

### Anforderungen an den Installationsort / Einbauumgebung

- Die Küche sollte trocken sein und über eine wirksame Belüftung gemäß den gültigen technischen Vorschriften und Normen verfügen.
- Die Materialien angrenzender und umgebender Flächen, müssen feuerfest / bis 90°C hitzebeständig sein bzw. verwendete Klebstoffe bis 150°C, um eine Verformung der Oberflächen oder Ablösung von Beschichtungen auszuschließen. Wenn Sie sich diesbezüglich nicht sicher sind, planen Sie mindestens 200 mm Abstand zwischen den Kanten des Geräts und fraglichen Materialien ein oder schützen Sie diese mit einer Schicht aus feuerfestem Material.
- Wenn das Kochfeld über einer Schublade, einem Möbelfach o.ä. installiert wird, muss unter dem Gerät eine Schutzplatte angebracht werden (siehe entspr. Abschnitt).
- Für eine einwandfreie Funktion des Kochfelds muss durch die Einbauweise eine gute Wärmeabstrahlung gewährleistet sein.
- Wandoberflächen um den Kochbereich sollten leicht zu reinigen sein (z.B. keramische Fliesen).
- Das Kochfeld darf nicht in unmittelbarer Nähe zu Kühl- oder Gefriergeräten, Geschirrspülern oder Trommeltrocknern installiert werden, um Funktionsstörungen und unnötig hohen Energieverbrauch zu vermeiden.

**Belüftungs- und Sicherheitsabstände**



**ACHTUNG!  
Störungsgefahr!**

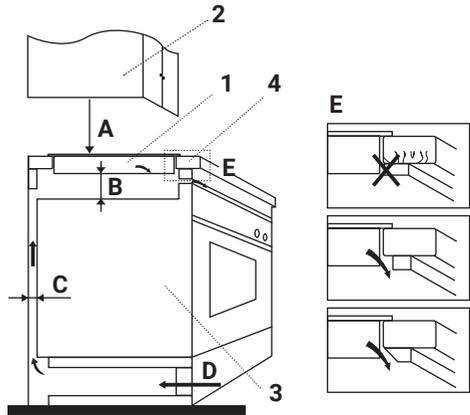
Ein fachgerechter Einbau ist bei Induktionskochfeldern von besonders großer Bedeutung, da bei diesen Geräten Lüfter verbaut sind, für die genügend Raum für die Zu- und Abluftwege gewährleistet sein muss!

Ist dies nicht der Fall, kann das Induktionskochfeld nicht seine volle Leistung erreichen (führt z.B. zu verlängerten Kochzeiten) und sogar durch Überhitzung ausfallen!

Stellen Sie unbedingt sicher, dass die Voraussetzung für eine ausreichende Be- und Entlüftung des Geräts gegeben sind und die Lüftungswege nicht blockiert oder verdeckt werden!

Beachten Sie hierzu die abgebildete Skizze und die angegebenen Maße! Diese gelten auch für die Installation einer Schutzplatte unter dem Kochfeld! Befolgen Sie hierzu zusätzlich die Anweisungen im entsprechenden Abschnitt!

- 1 Kochfeld
- 2 Dunstabzug bzw. Oberschränke / Möbel
- 3 ggf. Ofen
- 4 Arbeitsplatte



- A** Abstand des Kochfelds zum Dunstabzug:  
bzw. zu Kopffreihauben: min. 650 mm  
zu Möbeln (Oberschränken etc.): min. 500 mm  
min. 760 mm
- B** ggf. Abstand der Kochfeld-Unterseite zu einem Einbau-Ofen min. 50 mm
- C** Zuluftwege min. 20 mm
- D** Zuluftwege min. 10 mm
- E** Abluftwege min. 5 mm

### Wahl und Vorbereitung der Arbeitsplatte

- Wählen Sie für den Einbau des Kochfelds eine Arbeitsplatte aus isolierendem und hitzebeständigem Material. Holz und ähnliches faseriges oder feuchtigkeitsdurchlässiges Material darf nur für die Arbeitsplatte verwendet werden, wenn es imprägniert ist.
- Isolieren Sie die an die Wand hinter dem Kochfeld grenzende Oberkante der Arbeitsplatte gegen Flüssigkeiten oder Feuchtigkeit, z.B. durch eine Schutzleiste.
- Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche der Arbeitsplatte eben und horizontal ausgerichtet ist.
- Achten Sie auf eine Dicke der Arbeitsplatte von min. 30mm und die entsprechenden Maße, die sich nach den Angaben für Ihr Kochfeldmodell ergeben.
- Planen Sie mindestens 3 mm Sicherheitsabstand zwischen den Seitenflächen des Kochfeld-Unterbaus und den Schnittflächen des Arbeitsplattenausschnitts ein, sowie einen Arbeitsplattenrahmen um das Kochfeld von mindestens 50 mm.

## 8.2 Einbau des Kochfelds in die Arbeitsplatte



**VORSICHT!**  
**Verletzungsgefahr!**

Einzelne Bauteile können scharfkantig sein!  
Schützen Sie sich bei der Montage z.B. mit Arbeits-  
handschuhen vor Verletzungen.

### Hinweise vor Einbau und Installation

- Befolgen Sie die im Kapitel "Hinweise vor dem Gebrauch" genannten Anweisungen, bevor Sie das Kochfeld installieren
- Reinigen Sie das Gerät und die Umgebung der Einbauposition.
- Halten Sie für den Einbau des Kochfelds folgendes bereit:
  - Kochfeld und mitgeliefertes Zubehör, einschließlich dieses Handbuchs
  - Stichsäge o.ä.
  - Messwerkzeug und Wasserwaage o.ä.
  - Schraubendreher
  - Bleistift o.ä. für Markierungen
  - Schutzhandschuhe o.ä.

## Einbau und Installation

---

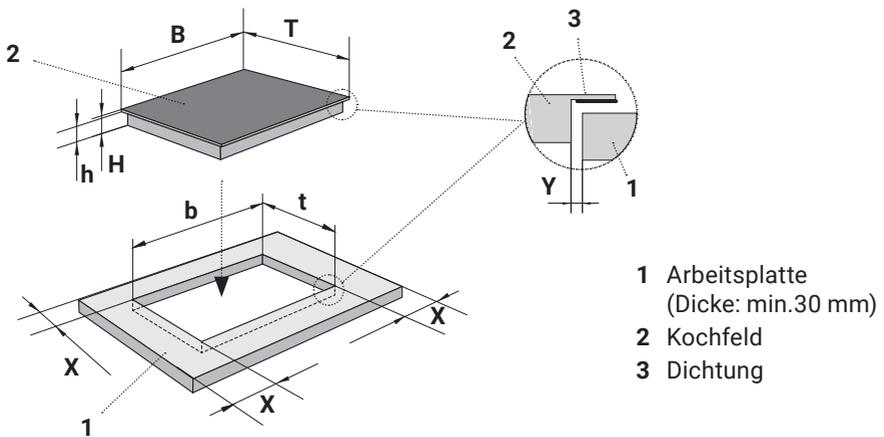
### Zuschnitt der Arbeitsplatte

- Sägen Sie die Einbauöffnung für das Kochfeld nach den für die folgende Skizze angegebenen Maßen aus der Arbeitsplatte heraus.



#### Hinweis:

Um einen Verschnitt der Arbeitsplatte zu vermeiden, überprüfen Sie vor dem Aussägen, ob die angegebenen Maße mit den Abmessungen am Produkt übereinstimmen.



- 1 Arbeitsplatte (Dicke: min.30 mm)
- 2 Kochfeld
- 3 Dichtung

#### Kochfeld:

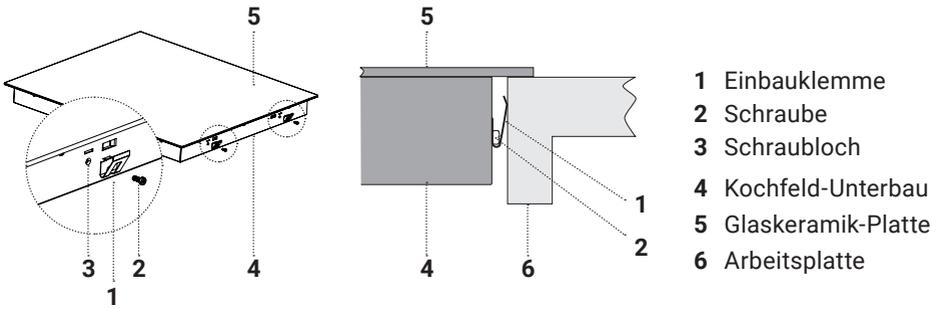
<b>B</b> Breite:	590 mm
<b>T</b> Tiefe:	520 mm
<b>H</b> Höhe:	56 mm
<b>h</b> Unterbauhöhe:	52 mm

#### Ausschnitt:

<b>b</b> Breite:	560 mm
<b>t</b> Tiefe:	490 mm
<b>X</b> Abstand:	min. 50 mm
<b>Y</b> Abstand:	min. 3 mm

### Einsetzen und Befestigung des Kochfelds

- Legen Sie das Kochfeld auf eine saubere, stabile und glatte Fläche (Benutzen Sie z.B. die Verpackung als Unterlage). Achten Sie dabei darauf, dass kein Druck auf die Elemente ausgeübt wird, die aus dem Kochfeld hervorstehen.
- Verschrauben Sie 4 Einbauklemmen (1) mit den mitgelieferten Schrauben (2) in die entsprechenden Schraublöcher (3) am Unterbau des Kochfelds (4), wie in der folgenden Abbildung gezeigt:



- 1 Einbauklemme
- 2 Schraube
- 3 Schraubloch
- 4 Kochfeld-Unterbau
- 5 Glaskeramik-Platte
- 6 Arbeitsplatte

- Justieren Sie die Position der Klemmen gemäß der Einbausituation.
- Prüfen Sie die Dichtung des Kochfelds auf Beschädigungen und die korrekte Positionierung auf dem Kochfeld.
- Setzen Sie das Kochfeld mit den Kabeln zuerst und mittig ausgerichtet in den vorbereiteten Ausschnitt in der Arbeitsplatte ein. Achten Sie darauf, dass es stabil sitzt.

**i** **Hinweise:**

- An der Außenseite des Kochfeldes befinden sich Lüftungsöffnungen! Achten Sie beim Einsetzen des Kochfelds darauf, dass diese nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden!
- Achten Sie beim Einsetzen des Kochfelds darauf, dass dessen Anschlusskabel nicht gequetscht, geknickt oder verdreht werden kann!

### 8.3 Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz



#### **WARNUNG!** **Stromschlaggefahr!**

Bei Anschluss des Geräts durch unqualifizierte Personen besteht die Gefahr von lebensgefährlichen Stromschlägen! Dieses Kochfeld darf nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft nach den geltenden Vorschriften und Normen installiert/angeschlossen und geerdet werden! Die Anschlusskizzen in diesem Abschnitt sind zu beachten!

#### **Wichtige Hinweise zum Anschluss an das Stromnetz**

- Vergewissern Sie sich vor der Installation des Geräts, dass die örtliche Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen (Angaben in V und in Hz). Wenden Sie sich bei Unklarheiten an Ihren Stromversorger oder eine qualifizierte Elektrofachkraft.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass in den Stromkreis des Geräts ein leicht zugänglicher allpoliger Trennschalter (Sicherung) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand integriert ist, der den geltenden Vorschriften entspricht und im Notfall die vollständige Trennung des Geräts von der Stromversorgung gewährleistet. Die Erdungsleitung darf von der Sicherung nicht unterbrochen werden.
- Zur Installation auf mehreren Phasen ist das mitgelieferte Netzkabel zu verwenden und dieses darf nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft durch eines des gleichen Typs ausgetauscht werden, falls nötig.
- Sollte das Kochfeld auf einer Phase angeschlossen werden, muss das Kabel ausgetauscht werden und von einer qualifizierten Elektrofachkraft angeschlossen werden.
- Das Kabel muss so verlegt werden, dass es nicht geknickt, gequetscht oder verdreht werden kann und seine Temperatur 75°C nie übersteigt.
- Verwenden Sie zum Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweignrichtungen, da diese eine Überhitzung und einen Brand verursachen können.

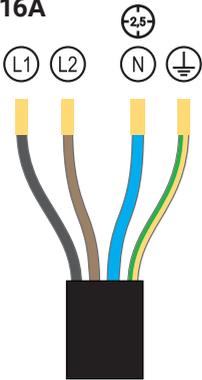
Anschlusskizzen und Hinweise für den Installateur:



Das Gerät ist **nicht** für den Betrieb mit einem Schuko-Stecker geeignet!

2x 220-240/400 V, 2~N

16A



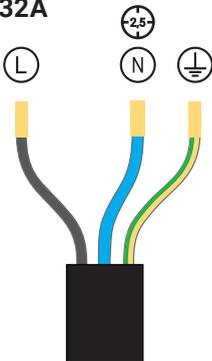
**Hinweise:**

Klemmen Sie Kochfeld blau in der Dose auf Neutraleiter / **N**, schwarz auf **L1**, braun auf **L2**, gelb-grün auf **PE**.

Bei Unklarheiten kontaktieren Sie den Kundenservice.

1x 220-240V, 1~N

32A



**Hinweise:**

Bei Anschluss auf **einer Phase** darf das Original-Kabel **nicht** verwendet werden! Ein neues Kabel ist nicht im Lieferumfang enthalten! Der Leitungsquerschnitt muss der Absicherung entsprechen! Bei der Anschlussdose des Kochfelds muss mit **Brücken** gearbeitet werden!

Klemmen Sie Kochfeld blau in der Dose auf Neutraleiter / **N**, schwarz auf **L**, gelb-grün auf **PE**.

Bei Unklarheiten kontaktieren Sie den Kundenservice.

### 8.4 Installation einer Schutzplatte unterhalb des Kochfelds



**VORSICHT!**

**Verletzungsgefahr und Beschädigungsgefahr!**

Um ernste Verletzungen oder Beschädigungen durch Hitze, Strom oder Funktionselemente (wie z.B. Ventilatoren) zu vermeiden, ist sicherzustellen, dass das Anschlusskabel und die Unterseite des Kochfelds nach der Installation nicht mehr zugänglich sind (auch z.B. durch Schranktüren, Schubladen o.a.)!

Bei Installation des Kochfelds über einer Schublade, einem Möbelfach o.ä. installieren Sie zur Vorsichtsmaßnahme entsprechend der Einbauvorschriften eine Schutzplatte unterhalb des Kochfelds!

Gehen Sie dazu folgendermaßen vor:



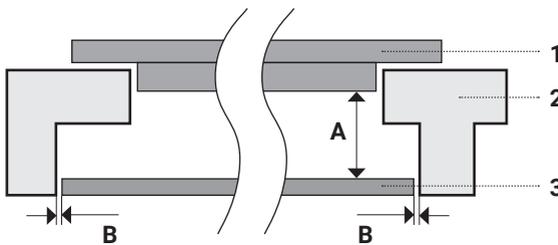
**ACHTUNG!**

**Störungsgefahr!**

Um Funktionsstörungen zu vermeiden, achten Sie darauf, dass der Raum zwischen dem Kochfeld und der Schutzplatte ausreichend belüftet ist!

Befolgen Sie hierfür insbesondere die folgenden Anweisungen zur Wahl des Schutzplatten-Materials sowie den Abschnitt "Belüftungs- und Sicherheitsabstände" unter "...Installationsanforderungen"!

- Beschaffen Sie sich eine Schutzplatte aus hitzebeständigem, jedoch luftdurchlässigem Material (z.B. aus Lochblech). Beachten Sie hierfür, dass einige im Handel erhältlichen vorgefertigten Schutzplatten die erforderliche Frischluftzufuhr nicht gewährleisten!
- Bringen Sie diese den angegebenen Abständen entsprechend unterhalb des Kochfelds an (siehe Abbildung).
- Achten Sie bei der Verwendung von Klebstoff auf eine Temperaturbeständigkeit von 150°C.



- 1 Kochfeld
  - 2 Arbeitsplatte / Einbaumöbel
  - 3 Schutzplatte
- A min. 50 mm  
B min. 5 mm

9. Technische Daten

<b>Modellbezeichnung</b>	<b>IND5905TFT</b>					
<b>Kochfeldart</b>	Elektrisch					
<b>Netzspannung</b>	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz					
<b>Produktmaße, B×T×H</b>	590 × 520 × 56 mm					
<b>Einbaumaße, B×T</b>	560 × 490 mm					
<b>Kabellänge</b>	1,2 m					
<b>Gewicht</b>	11 kg					
<b>Anzahl der Kochzonen</b>	4 Einzel-Kochzonen / 2 Flex-Zonen					
<b>Kochzonen</b>	<b>1</b>	<b>2</b>	<b>3</b>	<b>4</b>	<b>5 (Flex-Zone)</b>	<b>6 (Flex-Zone)</b>
						
<b>Heiztechnik</b>	Induktion					
<b>Größe der Kochzonen</b>	Ø 19 cm	Ø 19 cm	Ø 19 cm	Ø 19 cm	21 × 39 cm	21 × 39 cm
<b>Kochzonenleistung</b>	1800 W / Booster 2100 W	1800 W / Booster 2100 W	1800 W / Booster 2100 W	1800 W / Booster 2100 W	3000 W / Booster 3400 W	3000 W / Booster 3400 W
<b>Energieverbrauch der Kochzonen</b> EC <sub>electric cooking</sub>	177,3 Wh/kg	181,1 Wh/kg	188,4 Wh/kg	176,6 Wh/kg	181,6 Wh/kg	181,6 Wh/kg
<b>Elektrische Leistung des Kochfelds</b>	7200 W					
<b>Energieverbrauch des Kochfelds</b> EC <sub>electric hob</sub>	180,9 Wh/kg					

## Technische Daten

---

<b>Stromverbrauch im ausgeschalteten Zustand</b>	0,2 W
<b>Stromverbrauch im Bereitschaftszustand (Reaktivierung)</b>	7,69 W *
<b>Mess- und Berechnungsmethoden</b>	IEC60350-3

\* Wenn nach dem Einschalten kein geeignetes Kochgeschirr auf das Kochfeld gestellt wird oder keine Einstellung erfolgt, schaltet sich dieses nach 2 Minuten automatisch ab.

## Hinweis zur Produktkonformität

### Produktbezeichnung:

IND5905TFT  
Induktionskochfeld

### Hersteller / Inverkehrbringer:

KKT KOLBE Küchentechnik  
GmbH & Co. KG  
Ohmstraße 17  
D-96175 Pettstadt  
[www.kolbe.de](http://www.kolbe.de)  
[info@kolbe.de](mailto:info@kolbe.de)

Für das oben genannte 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 obige Kontaktadresse.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Jan Kolbe', written in a cursive style.

Jan Kolbe  
Leiter Produktmanagement

## KKT Kolbe Customer Service

Wir helfen gerne, wenn Sie technische Fragen oder Probleme mit Ihrem Gerät haben oder doch einmal etwas kaputtgehen sollte.

Sie erreichen unseren Kundenservice unter:

### KKT KOLBE Kundenservice



**Tel. 09502 667930**

**Mail:** [info@kolbe.de](mailto:info@kolbe.de)

**www:** [www.kolbe.de](http://www.kolbe.de)

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

Halten Sie bitte folgende Informationen bereit:

- Kundennummer
- Datum der Rechnung oder des Lieferscheins
- Gerätetyp (Modellnummer)
- Seriennummer

#### **Hinweis:**

Die 20-stellige Seriennummer finden Sie auf dem Typenschild Ihres Geräts oder auf der Außenseite des Verpackungskartons. Falls notiert, finden Sie diese auch auf der ersten Seite dieses Handbuchs.



**KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co. KG**

Ohmstraße 17  
D - 96175 Pettstadt

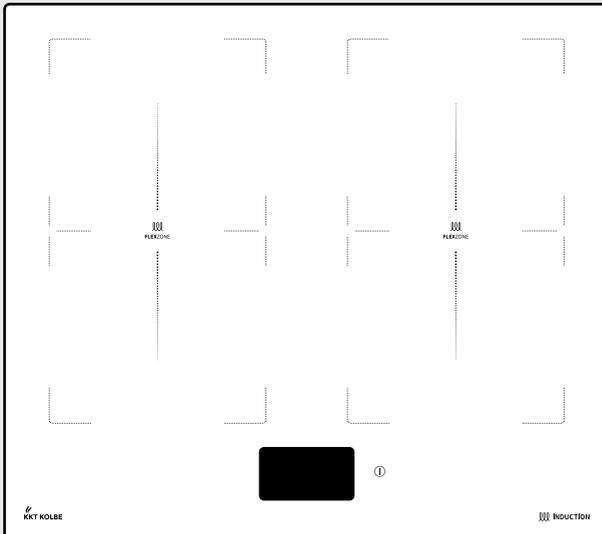
**[www.kolbe.de](http://www.kolbe.de)**



# User's manual

for your induction hob

Model: **IND5905TFT**



## **Thank you for your confidence and congratulations on the purchase of your induction hob from the limited KKT KOLBE Technical Edition!**

You are now in possession of an absolutely unique product, as each hob in this range has its own numbering! You can see which unique number you have on the metal plate inside the appliance.

We wish you lots of fun with your new hob!

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

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

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

**You can find the latest version of your user manual as well as further data, documents and information on the corresponding product page or in the "Questions & Answers" section of our online shop at [www.kolbe.de](http://www.kolbe.de).**

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

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

They will be happy to help you.

To ensure a smooth process in the event of any queries, we recommend that you note the respective 20-digit serial number of your appliance in the corresponding field below.

This can be found on the rating label of your appliance or on its packaging.

### **Your KKT KOLBE - Team**

Serial number of my appliance:



**KKT KOLBE**

#### **User's manual**

Built-in induction hob, model: IND5905TFT

Version 1.0

© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG

KKT KOLBE is a registered trademark.

**Table of contents**

**Important Safety Instructions** ..... 4

**Further Notes and Icons** ..... 17

**1. Product Overview** ..... 21

1.1 Properties and structure of the appliance

1.2 Features and further characteristics

**2. Operating Principle and Use of the Appliance** ..... 24

2.1 How the induction hob works

2.2 Possible operating noises

**3. Notes Before Use** ..... 26

3.1 Suitable cookware and its use

3.2 Unpacking and preparing the appliance

3.3 Commissioning the hob

**4. Operation, Setting and Use** ..... 30

4.1 Notes on using the touch control

4.2 Control panel and display

4.3 General operation and setting

4.4 The booster function

4.5 The keep warm function

4.6 The flex zone function

4.7 The BBQ function (flex zone grilling function)

4.8 The timer function

4.9 The pause function

4.10 The key lock / child lock

4.11 The hob settings menu

**5. Application Recommendations, Guidelines and Tips** ..... 47

**6. Cleaning and Maintenance** ..... 53

**7. Troubleshooting** ..... 56

7.1 Problems, possible causes and solutions

7.2 Error codes

**8. Mounting and Installation** ..... 61

8.1 Important notes and installation requirements

8.2 Mounting the hob in the worktop

8.3 Connecting the hob to the mains

8.4 Installing a protective plate below the hob

**9. Technical Data** ..... 71

**KKT Kolbe Customer Service** ..... 73

## Important Safety Instructions

**This manual is the basis for the safe use  
of your appliance!  
Read and follow the instructions carefully  
before installing and operating it!**

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

### Intended use



#### **WARNING!**

**Dangers to life and limb and risks of damage!**

This appliance may present a potential hazard to persons and the environment due to lack of prerequisites or knowledge for its use!  
To avoid this, observe the following instructions!

- Keep children under 8 years and pets at a safe distance from the appliance!
- Children aged from 8 years and above or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities as well as lack of experience and knowledge must not use, clean or generally maintain this appliance unless they are supervised or have been given instruction concerning use of the appliance in a safe way by a person responsible for their safety and understand the hazards involved!
- Do not allow children to play with the appliance, its components or in the vicinity of the appliance!
- Children or pets who climb onto the hob can be seriously injured!  
Do not keep objects of interest to children or pets above or behind the appliance!
- The appliance is designed for private use in a domestic environment and is intended for preparing, heating and keeping food and drinks warm.  
Use it exclusively for its intended purpose!
- The appliance is intended for use up to a maximum altitude of 2000 metres above sea level!
- The appliance is not intended for operation via a separate remote control or operation via an external timer!
- Always use heat-resistant cookware suitable for induction hobs to prepare your food!

## Important Safety Instructions

---

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

## General warnings



### **WARNING!**

**Danger to life and injury!**

- This appliance complies with electromagnetic safety standards. However, if you are a wearer of a pace-maker or other electrical implant (such as insulin pumps), consult your doctor or implant manufacturer before using this appliance to ensure that it is not affected by the electromagnetic field of the appliance! Failure to follow this advice may result in death!

- This appliance may only be installed and commissioned by a suitably qualified electrician in compliance with the applicable regulations and standards, as well as the relevant instructions in this manual, using suitable tools! To do this, the appliance must be disconnected from the power supply! There is a risk of life-threatening electric shocks and injury for unqualified persons! The installer is responsible for the proper functioning on site.
- Using defective or damaged equipment can be very dangerous! Before use, make sure that the product and its components are in complete and perfect condition!  
In the event of malfunction or damage, do not use the appliance, immediately disconnect it from the power supply and contact customer service or appropriately qualified personnel!
- Keep all packaging materials, assembly accessories and small parts out of reach of children and pets! These can be very dangerous if, for example, they are pulled over the head or swallowed!

## Important Safety Instructions

---

- There is a risk of electric shock and fire if the appliance is repaired, modified or serviced by unqualified persons!  
These may only be carried out by a suitably qualified specialist in compliance with all applicable safety regulations, including the instructions in this manual and the appliance must be disconnected from the power supply for this purpose!  
Never attempt to make changes to appliance components, cables or plugs by yourself and do not disassemble any parts of the appliance if this is not expressly instructed in this manual!  
The appliance does not contain any user-serviceable parts!
- Edges and components can be sharp-edged and cause injuries!  
Exercise appropriate caution during any handling and protect yourself if necessary, e.g. with work gloves!
- Only use hob scrapers with extreme caution when cleaning the hob and keep them safe and out of the reach of children to avoid injury!



**WARNING!**

**Risk of electric shock!**

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

## Important Safety Instructions

---

- Do not use multiple sockets or extension cables to connect the hob!  
These do not provide the necessary safety!
- Always avoid contact of liquids or moisture with live parts!  
This can cause a short circuit or electric shock!  
Do not use pressure washers or steam cleaners to clean the appliance!
- To avoid possible electric shock due to creeping current, do not operate the appliance with wet or damp hands and wear footwear during operation!



### **CAUTION!**

#### **Risk of burns!**

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

- To avoid hazards from spilling hot food, do not use deformed or unstable cookware and make sure that handles do not protrude over the edge of the work-top!
- Pay attention to magnetisable metal objects worn on the body, as they may 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 they may heat up due to induction!



**WARNING!**  
**Fire hazard!**

- The hob can become very hot during operation! Strictly observe the safety distances and instructions given in this manual!  
Do not install the appliance behind a furniture door or similar to avoid fire hazard due to overheating!
- Never leave the hob unattended when in use!  
Food can boil over, burn, cause harmful smoke or catch fire!  
Heated food containing fat, oil or alcohol in particular can ignite quickly!  
Therefore, heat them as slowly as possible!

## Important Safety Instructions

---

- In case of fire, cut off the gas and electricity supply and carefully smother the flames with a lid, fire blanket or similar!  
Never extinguish burning oil or grease with water!  
After extinguishing, have the appliance checked by a suitably qualified professional!
- Do not heat sealed containers or tins on the hob!  
These can explode due to the overpressure created during heating!
- Do not use any objects on the hob that are not fire-proof and do not cover the appliance with textiles, for example, to protect it!  
These may catch fire, melt, become deformed or damaged when the hob is switched on or in operation, especially if metal objects are used at the same time!  
Also keep appliances and their cables at a safe distance from the hob!
- To avoid associated hazards, never leave the cooking zones or the hob on when you are not using them!  
To do this, use the on/off button and do not rely on the automatic deactivation when cookware is not detected!

- Food residues, grease and other residues can catch fire, burn in or cause harmful smoke! Before each use, remove coarse soiling from cooking utensils and the cooking surface!
- Do not store highly flammable or explosive materials near the hob to avoid fire hazard due to the increased ambient temperature during operation!



**WARNING!**

**Causes for damage and functional impairments with possible consequential dangers to life and limb!**

Note that damage to or a defect in the system can be very dangerous and can cause electric shocks or injuries!

To avoid this, follow the instructions below:

- Make sure that all packaging and transport protection material has been removed before using the appliance to avoid damage during operation, e.g. due to burning or melting!
- When the hob is in use, heat and moisture are generated in its vicinity, which can cause long-term damage to surfaces!

## Important Safety Instructions

---

To avoid this, follow all instructions in this manual regarding installation and handling exactly!  
Make sure that the room is well ventilated!  
Use the facilities provided for this or install an extraction system (e.g. an extractor bonnet) if necessary!

- Do not install the hob in an environment with higher temperatures, near a gas cooker or a paraffin cooker!
- Do not pour cold liquids onto the hob when the surface is hot!  
The resulting thermal shock can damage the appliance!
- To avoid damaging the cooking surface, take care not to touch it with jewellery, pointed or sharp-edged objects or cooking utensils and only use cookware with a clean, smooth base!  
Lift the cookware to move it to avoid scratches or abrasion marks!
- Ensure that there is sufficient distance between the cookware and the controls and the edge of the hob to avoid heat damage!

- Do not heat the cookware without any contents and make sure that it does not boil empty!  
The bottom of the cookware may be deformed and the hob surface may be damaged by the heat transfer!
- Do not use the appliance as a storage, shelving or work surface! Do not place heavy objects on it and be careful not to drop anything on it!
- Soiling and food residues can damage the hob and its components over time! Always keep it clean!  
In particular, always remove sugary stains as soon as possible to prevent them from sticking!
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents to clean the hob, as this may damage the surface, especially in the area of the control panel!  
Follow the instructions for cleaning and maintenance in the relevant chapter!
- Keep magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) away from the hob as they could be affected by the electromagnetic field of the appliance!

## Important Safety Instructions

---

- Do not heat the cookware without any contents and make sure that it does not boil empty!  
The bottom of the cookware may be deformed and the hob surface may be damaged by the heat transfer!
- Do not use the appliance as a storage, shelving or work surface! Do not place heavy objects on it and be careful not to drop anything on it!
- Soiling and food residues can damage the hob and its components over time! Always keep it clean!  
In particular, always remove sugary stains as soon as possible to prevent them from sticking!
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents to clean the hob, as this may damage the surface, especially in the area of the control panel!  
Follow the instructions for cleaning and maintenance in the relevant chapter!
- Keep magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) away from the hob as they could be affected by the electromagnetic field of the appliance!

---

## Further Notes and Icons

### In this manual

#### Symbols for hazards and information

**Warning of danger to persons and of damage**

Read the safety instructions marked with this symbol particularly carefully and act in accordance with the instructions in order to avoid danger.

Also pass on these instructions to other users and the installer.

**Danger grading by combined signal words:****WARNING!**

Indication of a hazardous situation which, if not avoided, may result in death or serious injury.

**CAUTION!**

Indication of a hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

**ATTENTION!**

Indication of a situation which, if not avoided, may result in damage to the product or on objects in its surroundings.

**Information and tips**

Following the instructions marked with this symbol will provide you with useful information, make the respective procedure easier and may save you some problems.

#### Note on illustrations

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

### Appliance, components and accessories

#### Symbols on appliance parts, accessories, etc.

The following symbols attached to the appliance, its components and accessories indicate important information for the safe operation of the appliance. Do not remove or damage them, always ensure good visibility and replace damaged symbols!



#### **General danger warning!**

There is a potential hazard!  
Behave with appropriate caution.



#### **Warning of hot surface!**

The product may become hot during operation and cause injury and damage. Do not touch it until it has cooled down and keep the clearances around the appliance recommended in this manual.



#### **Warning of electrical voltage!**

Some components of the product are live during and also after operation!  
Take care not to come into contact with them and take appropriate protective measures if necessary.



#### **Follow these instructions for use**

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



#### **EU conformity**

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

## Environmental protection and disposal

### Note on environmental protection by saving energy

- Follow the corresponding recommendations for application and cookware in this manual to save energy by using the appliance efficiently and thus help to protect the environment.

### Note icons for disposal



#### **No disposal in household waste (WEEE marking)**

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



#### **Recyclable material (Möbius strip)**

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



#### **Recyclable material (Triman symbol)**

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

### General notes on disposal

- Improper disposal may endanger the environment and human health!  
Help to avoid possible hazards by ensuring that the product and its packaging are disposed of properly!  
This also applies to the disposal of old appliances, if applicable.
- The appliance must not be disposed of with household waste!  
It can be returned to the seller, manufacturer or appropriate local waste disposal companies.
- To uninstall the appliance, reverse the installation steps described in this manual.  
To open the hob, the screws or clips around the top edge of the base must be loosened by a suitably qualified technician.
- The packaging materials used have been carefully selected and should be recycled to reduce raw material consumption and waste.  
Separate them by type and dispose of them accordingly.
- For further information on current disposal methods and recycling, contact your local authorities, your waste disposal company or the vendor.

## Further Notes and Icons

---

### Notes on transporting the appliance

If you need to transport the appliance after unpacking / at a later time, observe the following instructions to avoid damage:

- Keep the original packaging of the product and always transport the appliance packed in it in the same way as when it was delivered. Observe the markings on it.

If the original packaging is not present:

- Secure all loose / detachable parts so that they cannot touch each other.
- Avoid any impact on the product and its components and take appropriate protective measures if necessary.
- Ensure a horizontal position during transport and when putting down.

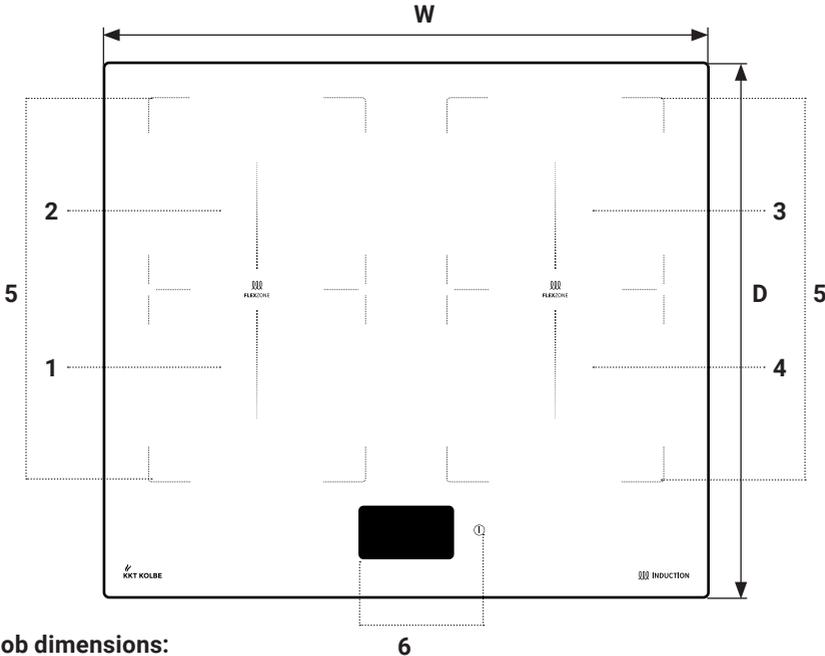
### Storage instructions

If you need to store the product for a certain period of time, observe the following instructions to avoid damage:

- Pack the appliance together with desiccant bags if possible in the original carton or similar packaging and seal it with adhesive tape.
- Choose a dry and clean storage place.
- Make sure to keep it in an horizontal position.
- Do not load the packaging.
- Only store the appliance for as long as absolutely necessary.
- Do not store the product near chemically aggressive or corrosive substances to avoid possible corrosion.
- Check the appliance regularly for visible damage during the storage period and replace the packaging if necessary.

## 1. Product Overview

### 1.1 Properties and structure of the appliance



#### Hob dimensions:

- W** Width: 590 mm  
**D** Depth: 520 mm  
 Height: 56 mm

#### Dimensions and power ratings of the induction cooking zones:

- |   |                               |               |                         |
|---|-------------------------------|---------------|-------------------------|
| 1 | Cooking zone 1:               | Ø 190 mm,     | 1800 W / Booster 2100 W |
| 2 | Cooking zone 2:               | Ø 190 mm,     | 1800 W / Booster 2100 W |
| 3 | Cooking zone 3:               | Ø 190 mm,     | 1800 W / Booster 2100 W |
| 4 | Cooking zone 4:               | Ø 190 mm,     | 1800 W / Booster 2100 W |
| 5 | Flex zones (zones 1+2 / 3+4): | 210 × 390 mm, | 3000 W / Booster 3400 W |

#### Control panel (Touch control)

- 5 On/off sensor key and TFT touchscreen;  
 For description and operation, see relevant chapter

### 1.2 Features and further characteristics

- Self-sufficient 59 cm induction hob with 7.2 kW output
- 4 cooking zones + 2 flex zones, 9-level adjustable
- Easy to clean glass ceramic
- TFT touchscreen
- Sensor key



#### **Unique hob from the limited KKT KOLBE Technical Edition**

Your hob has a unique numbering, which can be seen on the metal plate in your hob.

#### **Selectable functions**

(for operation, see relevant chapter)

- **Booster (Quick heating function):**  
Short-term power maximisation of selected cooking zones
- **Keep warm function:**  
Performance optimisation of selected cooking zones for keeping food warm
- **Flex zones:**  
Interconnection of selected cooking zones in a row for free and efficient placement and distribution of cookware
- **BBQ function:**  
Performance optimisation of selected flex zones for preparing grilled dishes
- **Timer function:**  
Automatic operating stop of selected cooking zones after a set period of time
- **Pause function:**  
Pausing and resuming operation of all cooking zones
- **Key lock / child lock:**  
Deactivation of all controls except the on/off keys

**Automatic functions**

- Automatic detection of induction-suitable cookware**  
 If unsuitable cookware is used (see "Suitable cookware and its use") or small objects (e.g. cutlery, keys...) are placed on the hob, the appliance switches to standby after one minute.  
 If no induction-suitable cookware is registered within 2 minutes after starting operation of a cooking zone, the zone is automatically switched off (a pot flashes on the cooking zone display). This avoids functional impairments and also possible uncontrolled magnetic radiation that could occur when using non-induction-suitable cookware or when operating of a cooking zone empty.
- Overheating protection**  
 A built-in fan cools the induction hob during and and also shortly after operation.  
 To prevent damage to the appliance, a built-in temperature sensor also monitors the temperature inside the hob.  
 If the temperature is too high, the hob switches off automatically.
- Residual heat warning**  
 If a cooking zone has been in operation for some time and is still too hot to touch, this is signalled by the "Hot" indicator on the corresponding cooking zone display.  
 When the surface has cooled down to a harmless temperature, the icon disappears. Leave the screen switched on until the residual heat warning has switched off!  
 The residual heat display can also be used for saving energy: If you want to heat more cookware, use a zone whose residual heat display is still active.
- Auto shut-off**  
 For your safety and e.g. to prevent forgetting to switch off cooking zones, they switch off automatically after a set time:



Power level	Automatic switch-off time
1-3	8 h
4-6	4 h
7-9 / Keep warm	2 h
Pause	30 min

## 2. Operating Principle and Use of the Appliance

### 2.1 How the induction hob works

Cooking with induction is a safe, modern, efficient and cost-effective cooking technique. Through electromagnetic oscillations (1), generated by the induction coils under the cooking zones (2), the heat required for cooking is generated directly in the metal base of the cookware and not indirectly by heating the cooking surface.

The glass ceramic plate (3) only becomes hot because it is ultimately heated by the cookware.

Compared to other hob types, this significantly reduces the boiling time and there is no heat loss.

Overcooked food does not burn as easily, which also makes cleaning and maintenance easier.

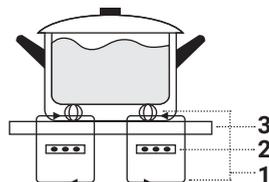
The heating process is not directly visible on the cooking zone, as is the case with heating coils, for example.

Instead, pay attention to the corresponding cooking zone display.

If the cookware is removed from the cooking zone or does not meet the necessary requirements (see "Suitable cookware and its use"), the electromagnetic field changes; the automatic cookware detection is triggered and the cooking zone is switched off accordingly (For a detailed description, see the relevant sections under "Features..." and "General operation and setting").

In this way, there is usually no danger of a cooking zone being left on accidentally.

Nevertheless, switch off the relevant cooking zones or the hob using the corresponding controls, as soon as you are no longer using them.



## 2.2 Possible operating noises

During and after operation of the induction hob, noises other than the control panel beeps may occur, which are normal and do not signify a product defect:

Swooshing: Operation of the cooling fan  
(also after switching off)

**Note:**

Fan operation is necessary for fault-free operation.  
Do not disconnect the appliance from the power supply while the fan is running.

To avoid functional restrictions, ensure an appropriate ambient temperature and good ventilation.

Clicking: Electrical switching operation

Humming: Induction noise during operation  
at high power level  
(The noise level decreases or disappears  
when a lower power level is set)

Cracking: Heating sound of cookware consisting of different  
layers of metal.

### 3. Notes Before Use

#### 3.1 Suitable cookware and its use

Only use cookware that is suitable for induction (with a base made of electrically conductive, magnetic material) to ensure unrestricted and safe operation of the hob.

When purchasing, look for an appropriate marking (e.g. as shown coil symbol or similar).

General rule:

Magnetic cookware is also suitable for induction.



#### **i** Induction suitability of cookware

The proportion of magnetic metal particles varies with different cookware.

The higher this proportion, the higher the efficiency when heating by induction and the better the proper function is guaranteed, as well as the automatic recognition of cookware (See relevant sections under "Features..." and (General operation...").

E.g. cookware made of stainless steel is mostly not or only conditionally usable, if it does not have a special composition suitable for induction.

Also cast iron containers with uneven bottoms or induction cookware of inferior quality, (e.g. aluminium pots with a magnetic base plate glued on) can impair the function.

#### **i** General information on high-quality cookware

The metal base of cookware expands when heated.

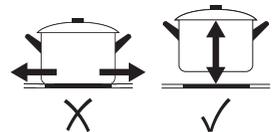
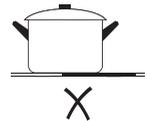
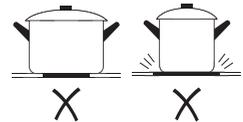
This is why the bottom of good cookware is never completely flat when cold, but slightly curved inwards (concave), so that it lies flat on the cooking surface after heating and enables efficient heating.

## Correct use of the cookware


**ATTENTION!**  
**Risk of damage!**

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

- Use only glass-ceramic and induction-safe cookware.
- Do not heat empty cooking vessels or ensure that they do not boil empty.
- 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 whose base diameter corresponds as closely as possible to the size of the marking of the selected cooking zone (see also "Properties and structure...") and is at least 120 mm.
- Always place the cookware in the centre of the cooking zone.
- Always lift the cookware off the hob. Do not push it back and forth, to avoid scratching the glass surface!



### 3.2 Unpacking and preparing the appliance

- When unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport.



**WARNING!**

**Risk of injury and electric shock!**

If you notice any damage to the appliance, its cables or other components, do not connect it and do not put it into operation!

This can be very dangerous!

Contact the customer service.

- We recommend writing down the 20-digit serial number (S/N) on the inner cover of this manual for possible queries.
- If the appliance has been properly installed (see relevant sections), before using it, ensure that all packaging materials, stickers, protective films and transport protection materials have been removed from the product and properly disposed of and that any remaining small parts such as assembly materials are safely maintained.



**WARNING!**

**Danger of suffocation!**

Small parts, foils etc. can be very dangerous if they are swallowed or pulled over the head, for example!

Always keep them out of reach of children and pets.

- Before operating the hob, clean it as described in the relevant chapter. Make sure that the cooking surface is completely clean and that no residues of transport materials or similar stick to it.

### 3.3 Commissioning the hob

- Only put the appliance into operation if it is in perfect condition and has been properly installed by a suitably qualified electrician.
- Proceed as described under "Operation, Setting and Use".

#### ***i*** Odour and fume formation during first operation

When using the hob for the first time, there may be an odour and also a slight vapour.

This is normal and harmless; however, in this case do not heat any food on the appliance yet and keep the room well ventilated until these have evaporated (max. 30 min.). You can then use the appliance as normal.

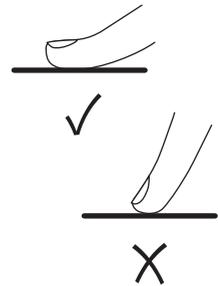
### 4. Operation, Setting and Use

#### 4.1 Notes on using the touch control

The control panel of the hob consists of a sensor key and a touch screen that react to touch.

To use them, observe the following instructions:

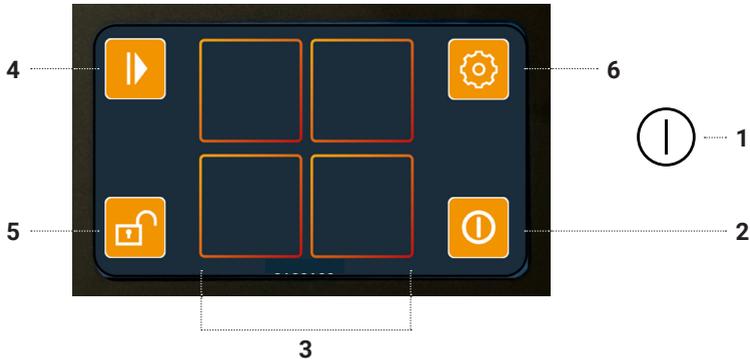
- Do not exert much pressure when operating. It is sufficient to touch the controls.
- Only touch one key at a time.
- Do not just use the end of your fingertip, but lay it on the control surface (see illustration) and proceed for setting and operation, as described in the following sections.
- Make sure that the control panel is always clean and dry. Even a thin film of moisture can make operation difficult or even impossible.
- Avoid placing objects on the control panel or dragging or wiping over it to prevent unintentional operation or switching off of the hob.
- During use, ensure that there is sufficient distance between the cookware and the touch controls to avoid malfunctions and heat damage!



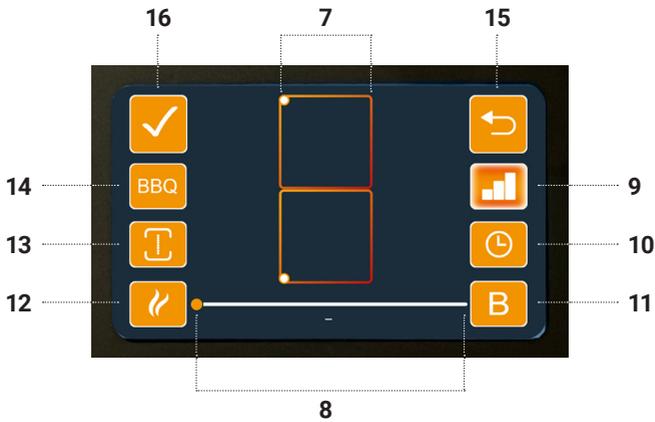
## 4.2 Control panel and display

The following overview provides a brief description of the operation and display.

For detailed operating instructions, see the following sections.

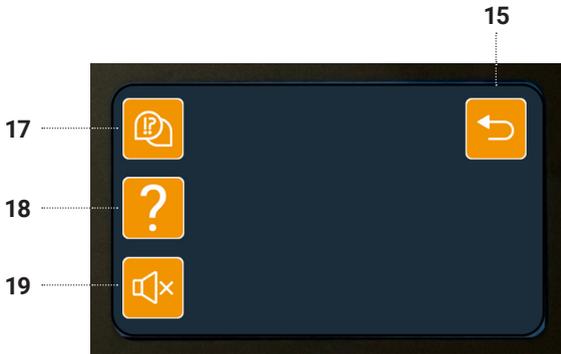


Sensor key		
1		<b>On / Off</b> Switching the hob on / off
Touch screen: Main menu and display		
2		<b>Off</b> Switching the hob off
3		<b>Cooking zone selection and display</b> Accessing the respective cooking zone settings menu / Display of the active settings for the corresponding cooking zone (The arrangement of the 4 display and control panels should be seen as a minimised view of the cooking area)
		<b>Cookware detection</b> Indication that no induction-suitable cookware has been detected on the respective cooking zone (see corresponding sections under "Features...", "Suitable cookware..." and "General operation...").
4		<b>Pause</b> Pausing and resuming operation of the hob
5		<b>Key lock / child lock</b> Display of unlocked control panel / Key for locking the control panel (except on/off)
6		<b>Hob settings</b> Accessing the hob settings menu (Basic settings of the hob)



**Touch screen: Cooking zone settings menu and display**

7		<b>Cooking zone display</b>	Display of the currently selected settings for the corresponding cooking zone <b>Note:</b> The two cooking zones located one behind the other, which can be connected to form a flex zone, are displayed. The dot marking shows the position of the respective cooking zone on the hob.
8		<b>Slider</b>	Power control / time setting of the timer of the selected cooking zone
9		<b>Power</b>	Activation of the power control of the selected cooking zone
10		<b>Timer</b>	Activation of the timer setting of the selected cooking zone <b>Note:</b> The keys to the left and right of the slider become additional timer setting controls in timer mode (see "The timer function").
11		<b>Booster</b>	High power level of the selected cooking zone
12		<b>Keep warm</b>	Keep warm function of the selected cooking zone
13		<b>Flex zone</b>	Flex zone - connection of cooking zones 1+2 or 3+4
14		<b>BBQ</b>	BBQ function for the selected flex zone
15		<b>Back</b>	Return to the main menu (if applicable without adopting settings that have not yet been confirmed)
16		<b>Confirmation</b>	Adoption of the settings for operation



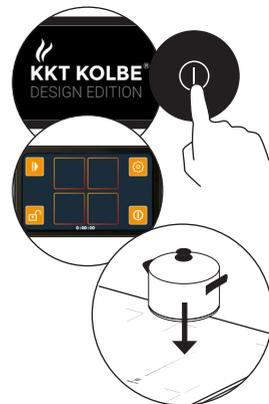
**Touch screen: Hob settings menu and display**

17		<b>Language selection</b>	Setting the display language (English, German, French)
18		<b>Product info</b>	QR code for web link to the product page on <a href="http://www.kolbe.de">www.kolbe.de</a>
19		<b>Key tones</b>	Display of switched off key tones / Sound key for switching on the key tones
			Display of switched on key tones / Sound key for switching off the key tones

### 4.3 General operation and setting

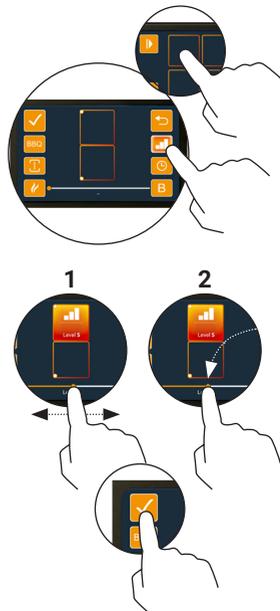
#### Switching on and preparing for cooking

- Touch the on/off key on the hob ①.  
The screen shows the start animation and then the main menu opens.
- Now place suitable cookware centrally on the desired cooking zone(s).  
Make sure that the surface of the cooking zone surface and the bottom of the cookware are clean and dry!



#### Setting the power level

- Select the desired cooking zone by tapping the relevant cooking zone selection key in the main menu. The cooking zone settings menu is displayed (with the display of both zones that can be connected to form a flex zone).
- Set the desired power level (1-9) for the selected cooking zone by tapping the power control key  and then sliding your fingertip from left to right across the slider to increase the power level or from right to left to decrease it (1), or by directly tapping the position on the slider that corresponds to the desired power level (2).
- Tap the confirmation key .  
The selected cooking zone is heated at the set power level.





**Note on automatic cookware detection**

The hob has an automatic detection system for induction-compatible cookware (For description see "Suitable cookware ...").

If no suitable cookware is detected on the cooking zone you wish to use, operation of this cooking zone will not start and a pot will flash on the cooking zone display, alternating with the previously defined setting.

If you have already placed a cooking or frying pan on the zone, this may be for the following reasons:

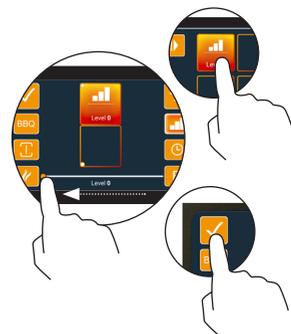
- The cookware used is not suitable for induction.
- The cookware is not on the cooking zone you are operating.
- The cookware is not in the centre of the cooking zone.
- The base diameter of the cookware used is too small.

If no suitable cookware is detected on the cooking zone within 2 minutes, the zone switches off automatically.



### Switching off cooking zones

- To switch off a cooking zone, select it using the corresponding selection key and set its power level to 0 as described before, sliding your fingertip on the slider to its left end.
- When the power display shows "0", tap the confirmation key . The cooking zone display shows an empty frame or "Hot" (residual heat warning!) if the cooking zone is still hot. The cooking zone is switched off.



### Switching off the hob

- Tap the off key on the touch screen  (1) or touch the on/off key on the hob  (2). The screen shows the off animation and switches off. The hob is switched off.



### **CAUTION!** **Risk of burns!**

Used cooking zones can still be very hot even after they have been switched off and pose a risk of burns! Do not touch the glass ceramic until it has cooled down to a safe temperature and all residual heat warnings have been switched off ("Hot" on the relevant cooking zone display; See also "Automatic functions" under "Features...")! Leave the screen switched on during this time, so that the residual heat warning remains visible and note that it will switch off in the event of a power interruption.



### **Saving energy with the residual heat warning**

If you want to heat additional cookware, you can save energy by using remaining heat. To do this, select a cooking zone whose residual heat display is still active.

## 4.4 The booster function

With the booster function (quick heating function), the power of a cooking zone is maximised for max. 5 minutes, which is suitable for heating large quantities of water, for example.

To use this function, proceed as follows:

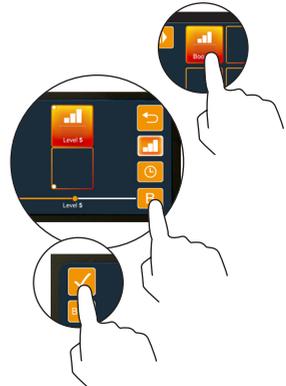
### Activating the booster function

- Select the cooking zone for which you want to activate the booster using the relevant selection key.
- Tap the booster key **B** in the cooking zone menu.. The slider display jumps to "Booster".
- Then tap the confirmation key **✓**. The power of the cooking zone is maximised.
- After 5 minutes, the booster stops automatically and the cooking zone switches back to power level 9.



### Cancelling the booster function

- To stop the booster before the 5-minute operating time has elapsed, select the cooking zone for which you want to deactivate the booster using the relevant selection key.
- In the cooking zone menu, tap the booster key **B**. The cooking zone setting is reset to the status before booster activation.
- Then tap the confirmation key **✓** to adopt these settings for further operation (or switch off the cooking zone if it was not in operation before the booster was started) or change the settings as described in the corresponding section.



### 4.5 The keep warm function

- i** **Note on the suitability of the keep warm function**  
This function is intended for keeping heated food warm directly after preparation, not for reheating cooled food.

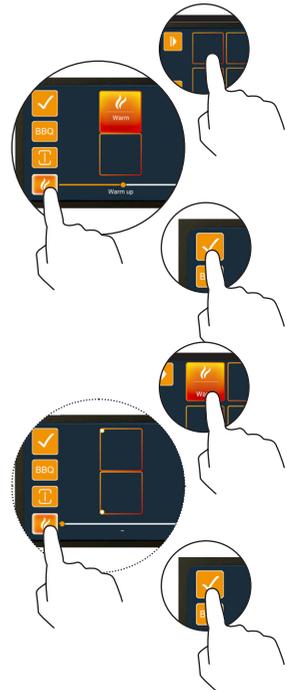
To use the keep warm function to keep your prepared food warm with the appropriate energy supply, proceed as follows:

#### Activating the keep warm function

- Select the cooking zone that you want to use for keeping warm using the relevant selection key.
- In the cooking zone menu, tap the keep warm key . The cooking zone display changes accordingly.
- Then tap the confirmation key . The cooking zone power is optimised for keeping food warm.

#### Deactivating the keep warm function

- Select the cooking zone for which you want to deactivate the keep warm function using the relevant selection key.
- In the cooking zone menu, tap the keep warm key . The cooking zone display is shown as an empty frame.
- Then tap the confirmation key . The cooking zone is switched off.



#### 4.6 The flex zone function

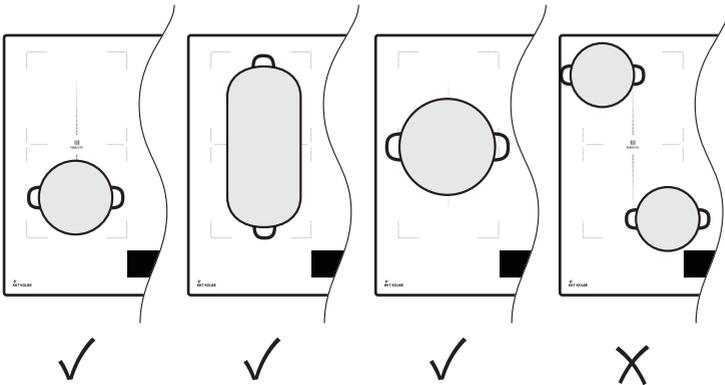
The front and rear cooking zone on the left and right (cooking zones 1+2 / 3+4) form a flex zone each.

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.

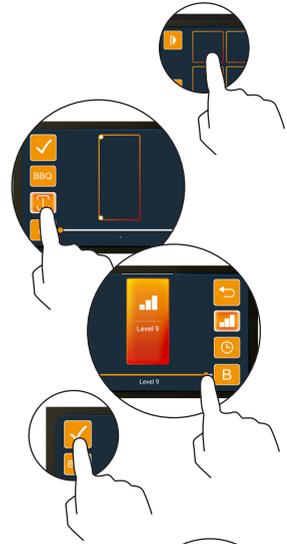
**i** **Important note on placement on the flex zone**

Always ensure that the cookware is placed centrally on the flex zone or in the case of 2 pots / pans, that it is evenly distributed. When using large cooking vessels, make sure that they cover both cooking zone markings. Observe the following illustrations for this:



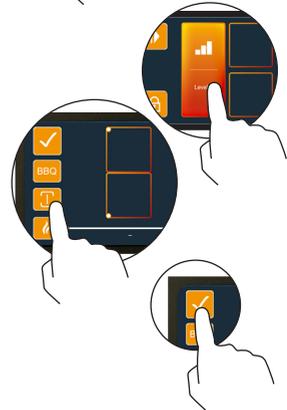
### Cooking zone connection to a flex zone

- Select a cooking zone that you would like to combine with the zone in front or behind to form a flex zone using the relevant selection key.
- In the cooking zone menu, tap the flex zone key . The two corresponding cooking zones are displayed as one enlarged zone. If the cooking zone(s) was / were already in operation, the power setting is reset.
- Set a power level or the booster for the flex zone in the same way as for a single zone. However, it is not possible to activate the keep-warm function on the flex zone.
- Then tap the confirmation key . The two selected cooking zones are combined to form a flex zone and heated at the set power level.



### Disconnecting

- Select the flex zone that you want to use as 2 single zones again using the relevant selection key.
- In the cooking zone menu, tap the flex zone key . The connection is cancelled and the two corresponding cooking zones are displayed as individual zones again. The power setting is reset.
- Now tap the confirmation key  or make the settings for the single zones as described in the relevant sections.



## 4.7 The BBQ function (flex zone grilling function)

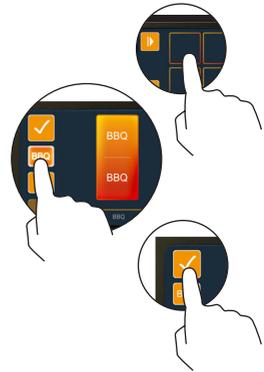
On the flex zone, the BBQ function keeps the temperature of your cookware at a sufficiently high level to prepare grilled dishes.

This is particularly suitable in combination with a commercially available, induction-compatible barbecue plate for grilling meat and vegetables evenly, or for searing or grilling in a pot or in the pan.

To use the function, proceed as follows:

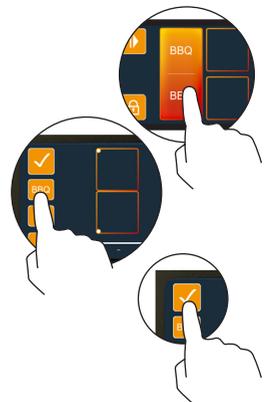
### Activating the BBQ function

- Select the cooking zone on which you want to use the BBQ function using the relevant selection key.
- In the cooking zone menu, tap the BBQ key  .  
If a single cooking zone is selected, it is now automatically displayed as a flex zone together with the zone in front of or behind it. "BBQ" is displayed on the screen for both zones.
- Then tap the confirmation key  .  
The power of the flex zone (single cooking zones will be interconnected) is then optimised for preparing grilled dishes.



### Deactivating the BBQ function

- Select the flex zone for which you want to deactivate the BBQ function using the relevant selection key.
- In the cooking zone menu, tap the BBQ key  .  
The power setting is reset for the flex zone or for the two single zones (depending on the setting at the time the BBQ function was activated).
- Now tap the confirmation key  or make new settings as described in the relevant sections.



### 4.8 The timer function

The timer can be used for each single cooking zone as well as for the flex zones to set a time period of up to 4 hours after which the corresponding zone switches off automatically.

It can be activated at any power level, including the keep warm and BBQ function.

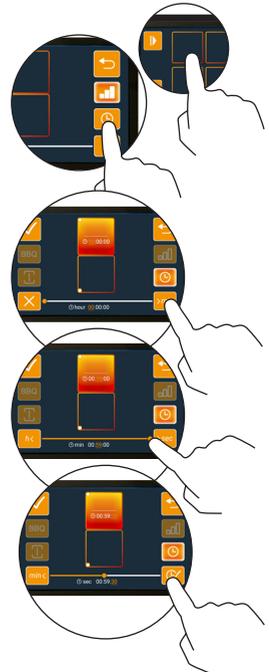


#### **CAUTION!** **Risk of injury and fire!**

**Unattended cooking can boil over,  
burn and catch fire!  
Do not use the timer for unattended cooking!**

#### **Timer setting for switching off cooking zones**

- If the cooking zone for which you want to activate a timer is not yet in operation, select a power level or the keep warm or BBQ function as described in the relevant section.
- Select the desired cooking zone using the relevant selection key.
- In the cooking zone menu, tap the timer key  . The time display appears below the slider and the keys to the left and right of the slider (keep warm key  and booster key  ) change to the time setting keys delete  , hours  , minutes  , seconds  and confirmation of the timer setting  (displayed depending on the status of the time setting).
- Set the desired number of hours with the slider and then use the relevant time setting keys and the slider again to set the number of minutes and seconds or to correct the settings and finalise the timer setting using the timer confirmation key  .



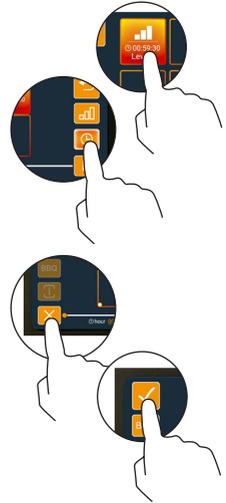
- If desired, define further settings in the cooking zone menu and then tap the confirmation key  .  
The corresponding cooking zone display shows the countdown of the time remaining until automatic switch-off of the zone.
- Once the set time has elapsed, the cooking zone switches off automatically.



**i** **Note on the operation of further cooking zones**  
Other cooking zones remain unaffected by the timer and stay in operation, if applicable.

### Deleting and changing timer settings

- Select the cooking zone for which you want to delete or change the timer setting using the relevant selection key.
- In the cooking zone menu, tap the timer key  .  
The timer setting keys appear as described before.
  - To change the number of hours, minutes and seconds, proceed as described before.
  - To delete the timer setting, use the timer delete key  .
- Then tap the confirmation key  .  
The change or deletion of the timer setting is applied to the corresponding cooking zone.



### 4.9 The pause function

During operation, it is possible at any time to stop the active functions of all cooking zones and resume them at the desired time.

To do this, proceed as follows:

#### Pausing the operation

- To pause operation of the hob, tap the pause key  during operation.
- The coloured displays of the cooking zones that are in operation switch off. All active functions on all cooking zones are paused, only the pause key  and the key lock key  /  can still be operated.



#### Resuming the operation

- To resume operation of the hob, touch the pause key  again.
- Operation continues with the settings that were active at the time of pausing. The active cooking zones are displayed again with a coloured background.



## 4.10 The key lock / child lock

To prevent unintentional operation (e.g. by children accidentally switching on the cooking zones), you can lock the control panel.

### **i** Switching off the hob when the key lock is activated:

Even if the control panel is locked, the on/off keys  /  remain active. You can thus switch off the hob at any time in an emergency. However, for further operation, the key lock must first be released.

To use the key lock function, proceed as follows:

### Locking the control panel

- In the main menu, tap the key for the key lock / child lock  .  
The displayed key symbol changes accordingly  .  
The control panel is locked except for the on/off keys  /  .



### Unlocking the control panel

- Make sure that the hob is switched on.
- Touch the child lock / key lock key  for a few seconds. The displayed key symbol changes accordingly  . You can now use the hob normally again.



### 4.11 The hob settings menu

Some basic settings can be made via the settings menu as follows:

- Touch the key for the settings menu .
- In the settings menu, tap the relevant key for the settings you want to change.  
The following setting options are available:
  -  **Language selection**
    - In the settings menu, tap the language selection key .
    - Via the submenu, select the desired language (English, German or French).
    - Tap the confirmation key  in the submenu.  
The selected language setting is adopted.
  -  **Product info**
    - In the settings menu, tap the product info key .
    - The QR code for the corresponding product page on [www.kolbe.de](http://www.kolbe.de) is displayed.
    - Scan this e.g. with a suitable app on your smartphone and follow the link.
    - Tap the back key  in the submenu to return to the main menu.
  -  /  **Key tones**
    - To switch on the key tones, tap the sound key  in the settings menu.  
The key symbol changes accordingly  with a beep.  
The key tones are switched on.
    - To switch off the key tones, also tap the sound key  in the settings menu.  
The key symbol changes accordingly  again.  
The key tones are switched off.
    - Tap the back key  in the settings menu to return to the main menu.  
The last setting made is applied.



## 5. Application Recommendations, Guidelines and Tips



**WARNING!**  
**Risk of burns!**

Cooking utensils, food to be cooked, metallic objects on the cooking surface and also the hob become very hot during operation and can cause burns!

Exercise appropriate caution during operation and protect yourself if necessary, e.g. with oven mitts!

Be aware that heated liquids can splash!

Do not use the hob as a storage surface!

Always keep children and pets at a safe distance during operation.

Take care that no liquids get onto the heated cooking surface! This produces steam and splashing liquid which can lead to scalding!

The temperature change can also cause damage to the hob!



**WARNING!**  
**Fire hazard!**

Especially oils, fats, alcohol or food containing them heat up quickly and can easily self-ignite at very high temperatures!

Food can burn, cause harmful smoke or catch fire!

Do not leave the appliance unattended when in use!

To avoid fire hazards, make sure that the food does not boil over!

In case of fire, cut off the power supply and carefully extinguish the flames with a lid, fire blanket or similar!

Never extinguish burning oil or fat with water!

### Energy-efficient use of the appliance



Your appliance complies with the latest standards and its energy consumption has already been optimised to a large extent technically.

In order to keep energy consumption as low as possible during use additionally, please observe the following instructions for energy-saving use:

- Always choose cookware whose size best suits the quantity of food to be cooked.
- To make the best use of the heating power, use a cooking zone that matches the size of your cookware as closely as possible or choose cookware that matches the size of the cooking zone you want to use.  
Make sure that the cookware is centred on the cooking zone.
- Make sure the base of the cookware is level, as uneven bases increase energy consumption.
- Place the cookware on the cooking zone before switching on the hob.
- If possible, cover your cookware with a suitable, tight-fitting lid, ideally made of glass, so that you do not have to lift it when looking into it.  
Heat escaping when cooking without a lid consumes considerably more energy.
- Thaw frozen food at room temperature or in the refrigerator before cooking.
- To shorten the cooking time, reduce the amount of liquid and fat. For example, 1-2 cm of water is sufficient to steam potatoes, eggs or vegetables when using a lid.
- If possible, pre-cook cereal products by heating them with the cooking water rather than adding them after it has reached boiling temperature.  
This shortens the cooking time and reduces energy consumption.

- Start cooking with a high power setting, turn it down as soon as the food is heated and turn the cooking zone off 5-10 minutes before the end of the cooking time to use the residual heat and save energy.
- To heat several dishes in succession, use the same cooking zone(s) to make use of the residual heat.  
To do this, look for the residual heat display of the cooking zones.
- When you are no longer using a cooking zone, always switch it off immediately.
- To avoid increased energy consumption due to soiled cooking zones and cooking utensils, always keep them clean.

### Suitability of the power levels

Power levels	Suitability (examples)
1-2	<ul style="list-style-type: none"><li>• Gently heating small amounts of food</li><li>• Melting chocolate or butter</li><li>• Heating easily combustible food</li><li>• Keeping warm</li></ul>
3-4	<ul style="list-style-type: none"><li>• Reheating</li><li>• Simmering / cooking rice / pulses</li></ul>
5-6	<ul style="list-style-type: none"><li>• Frying pancakes</li><li>• Steaming vegetables / fish</li><li>• Braising</li></ul>
7-8	<ul style="list-style-type: none"><li>• Short frying / sautéing</li><li>• Cooking pasta</li></ul>
9	<ul style="list-style-type: none"><li>• Stir-fry</li><li>• Frying</li><li>• Boiling soups / water</li></ul>

#### Note:

The above information is for guidance only and may vary depending on the characteristics of the food and the base of the cookware. In order to determine the optimum setting in case of ambiguity, we recommend that you first select the next lower of the correspondingly indicated power level and then adjust it.

### Recommendations for healthy cooking

- To preserve the nutritional value of your food as much as possible, do not cook it longer than necessary. Use the timer, for example, to set the optimum cooking time.
- To avoid health risks, take care not to heat the food too much and especially not to heat oil or fat to the point of smoking!



#### **Formation of acrylamide in food and corresponding recommendations for the preparation of food**

At high temperatures, acrylamide, which is harmful to health, forms from sugar and protein building blocks in food, especially in potato and cereal products and especially much in the edge layers.

To avoid this as far as possible and to minimise health risks, observe the following guidelines for preparation, especially when frying or roasting corresponding dishes:

- Use heat-stable oil or grease.
- Do not choose pieces that are too thin, spread them evenly and turn the food regularly. Follow the manufacturer's instructions for convenience food.
- Refrain from hot frying. Ensure even heating, keep the temperature in the medium range and avoid heavy browning.
- Make sure that the food retains a certain moisture content.
- Do not heat the food longer than the cooking point is reached.

### Simmering and cooking rice

- Simmering refers to the cooking process in hot water just below the boiling point, around 85°C and not above 95°C. During this process, only occasional bubbles rise to the surface of the cooking liquid. The gentle cooking method preserves flavours and valuable ingredients. It is particularly suitable for soups and stews, or sauces.
- Some dishes, such as spring rice, may require a higher than the lowest setting to reach the cooking point in the recommended time.

### Roasting

For roasting juicy, tasty steaks:

- Leave the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
- Heat a heavy frying pan.
- Brush both sides of the steak with oil. Put some oil in the hot pan and place the meat in it.
- Turn the steak only once during roasting. The exact cooking time depends on the thickness of the meat as well as the desired cooking level and can vary from about 2 to 8 minutes per side. Press on the steak to assess the cooking status: The firmer it feels, the more "cooked through" it is.
- Let the steak rest on a warm plate for a few minutes before serving to allow it to relax and become tender.

### Stir-frying and wok dishes

- Choose a flat wok suitable for use with glass ceramics or a large frying pan.
- Have all the ingredients and utensils ready, as this cooking method is comparatively quick. If you want to prepare large quantities, divide them into several portions.
- Preheat the pan briefly and add about 2 tablespoons of oil.
- Always cook meat first, put it aside and keep it warm.
- Stir-fry vegetables.  
Set the power of the cooking zone to a lower level as soon as it is hot but still firm to the bite and add meat and/or sauce if applicable.
- Stir the ingredients gently to ensure that they are heated throughout.
- Serve the dish immediately.

## 6. Cleaning and Maintenance



**WARNING!**  
**Risk of electric shock!**

Contact of moisture with live components can cause an electric shock and/or short circuit!  
Do not use high-pressure or steam jet cleaners!



**CAUTION!**  
**Risk of burns!**

Contact with hot surfaces or steam can cause burns or damage!  
Always switch off the hob before cleaning, protect yourself accordingly, e.g. with oven gloves, and allow the hob to cool down to a safe temperature before touching it, moistening the cooking surface or using non-heat-resistant utensils!



**ATTENTION!**  
**Risk of damage!**

- Do not use any aggressive or acidic cleaning agents, scouring agents or abrasive, sharp or pointed utensils for cleaning, except for hob scrapers intended for this purpose. These can damage the glass ceramic and the control panel. Before use, check the manufacturer's instructions of your cleaning agents and utensils for suitability for glass surfaces!
- Do not pour cold liquids onto the hot hob!  
The resulting temperature shock can cause damage.
- Cleaning residues can damage the cooking surface!  
Always remove them immediately and completely.

To keep your hob looking good and fully functional, take good care of it. Always keep the hob and cooking utensils clean and, if possible, always remove dirt immediately, as described below.

## Cleaning and Maintenance

---

### Everyday soiling of the glass surface (e.g. fingerprints, non-sugar stains)

- If the hob is still in operation, switch it off and wait until all residual heat displays have turned off.
- Apply some commercial glass ceramic cleaner to the glass while it is still lukewarm (not hot!).
- Clean the glass with a soft cloth.
- Thoroughly rinse the cooking surface with clean water and remove all cleaning residues.
- Dry the cooking surface with a clean textile or paper towel.

### Boiled over, melted, burnt-on food and stains containing sugar or salt on the glass surface

- Switch off the hob and start cleaning as soon as possible, especially when removing sugary food residues, while the hob is still heated. Protect yourself from burns by wearing oven gloves, for example!
- Use a hob scraper for glass ceramics or a spatula, hold it at an angle of approx. 30° to the hob and scrape the soiling onto a cool part of the hob.

**Note:** If a crust has already hardened, crush it carefully beforehand.



#### **CAUTION!** **Risk of injury!**

Note that the blades of hob scrapers are extremely sharp and can cause injuries!

Exercise appropriate caution when using them and keep them out of the reach of children and pets!

- Remove the dirt with a dishcloth or paper towel.
- Clean, rinse and dry the glass as described under "Everyday soiling...".

### **Boiled over food or liquid on the control panel**

- Switch off the hob.
- Soak up liquids with a soft cloth.
- Wipe the control area with a clean, damp cloth or soft sponge.
- Dry the area completely with a textile or paper towel.



#### **Note on functional impairment due to soiling or moisture on the control panel**

Even a slight, possibly barely visible film of moisture on the control panel can mean that operation is no longer possible or only possible to a limited extent.

If the control panel is soiled, the hob may also switch off.

Make sure that the area around the controls and your hands are completely clean and dry before switching on or operating the hob again.

### 7. Troubleshooting



#### **WARNING!**

**Risk of electric shock, injury and damage!**

Do not use the appliance in case of damage or defect!  
This can be very dangerous, especially if the glass surface is damaged!

Repairs and modifications are very dangerous for unqualified persons and can cause damage!  
Never carry out repairs or modifications to the appliance yourself and do not disassemble it!

The following tables list some of the basic problems that can occur during operation, possible causes and corresponding possible solutions.

This may help you to solve a problem on your own.

If the suggested solutions mentioned above do not solve a problem, contact the customer service or a suitably qualified specialist!

#### 7.1 Problems, possible causes and solutions

Problem	Possible cause	What to do
<b>The appliance cannot be switched on.</b>	No power supply	Make sure that the hob is fully and properly connected to an intact power supply (see relevant chapter). <hr/> Check whether a fuse has tripped or whether there is a power failure in your home or the surrounding area.
	The control panel is locked (display  in the main menu).	Unlock the control panel (see "The key lock / child lock").
<b>The touch control does not respond.</b>	The appliance is not switched on.	Switch on the hob.

Problem	Possible cause	What to do
<b>The sensor keys are difficult to operate.</b>	There is moisture or soiling on the control panel	Make sure that the control panel is completely clean and dry. Note that a thin film of moisture may not be visible.
	The keys are not operated correctly.	Touch only one key at a time with the ball of your finger (see corresponding section).
<b>The cookware is not heated and a pot is displayed on the relevant cooking zone display.</b>	The cookware is not suitable for induction or is not recognised as such.	Use cookware suitable for induction in a size suitable for the desired cooking zone and position it correctly. See "Suitable cookware and its use".
<b>The heating process takes an unusually long time.</b>	Unsuitable cookware is used	Use cookware with a high proportion of magnetic particles (see "Suitable cookware and its use").
	Fluctuations in the power grid	Fluctuations of as little as 10 volts in the mains supply can lead to a much longer cooking time.
<b>A cooking zone switches off unexpectedly</b>	The auto switch-off of the cooking zone has been activated	Switch the cooking zone on again if necessary. For time cooking zone operation see auto shut-off table under "Features ...".

## Troubleshooting

---

Problem	Possible cause	What to do
<b>The hob switches off unexpectedly.</b>	The overheating protection has been triggered.	Make sure that the ventilation paths are not blocked and that the ambient temperature is not too high.  Make sure that the cookware is placed in the centre of the respective cooking zone and not outside the cooking zone markings, too close to the control panel to prevent it from overheating.
	There is a liquid or dirt on the control panel	Clean and dry the hob, especially the control panel area, then switch it back on.
<b>The hob switches off or on unexpectedly.</b>	The control panel has been touched accidentally.	Take care not to place anything on the control panel and not to drag or wipe anything over it, even when it is switched off. If necessary, switch the hob on / off again and use it as described.
<b>Noise generation during operation (crackling, hissing, buzzing ... )</b>	The induction technology and the cookware may cause various noises	A slight hissing, clicking, humming or crackling noise, as described under "Possible operating noises" are normal and harmless. If the noise is disproportionately loud, send our service team an audio recording.

Problem	Possible cause	What to do
<b>Scratch marks form on the glass surface</b>	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 as a rule.
	Unsuitable cookware is used.	Use cookware with a clean, even and smooth bottom (see "Suitable cookware and its use").
	Unsuitable cleaning agents or utensils are used.	Only use cleaning agents and utensils suitable for glass surfaces (see cleaning chapter).
<b>A malfunction occurs / An error code is displayed</b>	Fluctuations in the power supply system	Disconnect the hob from the power supply for at least 12 hours (switch off the fuse) to reset the electronics and then switch it on again. Make sure that the mains voltage matches the specifications on the rating plate for this (if this is not the case, contact your energy supplier).
	Technical error / Code meaning see following table	Note down the error code, disconnect the hob from the power supply and contact the customer service or a suitably qualified specialist.

## Troubleshooting

---

### 7.2 Error codes

Error code	Meaning	Suggested solution
<b>F4</b>	Error message of the temperature sensor	
<b>F3</b>		
<b>F9</b>	Error message of the IGBT temperature sensor	
<b>FA</b>		
<b>E1</b>	High-voltage protection (270 ± 10 V)	Contact the customer service or a certified electrician.
<b>E2</b>	Low-voltage protection (180 ± 10 V)	
<b>E5</b>	Blocked fan / Interrupted circuit of the fan	
	Blocked ventilation ducts	Check all ventilation ducts of the hob for blockages and remove them if present.
<b>E3</b>	High temperature of the cooking surface	Switch off the hob, check your cookware and, if necessary, fill empty cooking vessels with sufficient food or liquid. Allow the cooktop to cool down before switching it on again.
<b>d0</b>	NTC error message	
<b>01</b>	Error message of the coil circuit	Contact the customer service or a certified electrician.
<b>E0</b>	Communication error	
	Cookware detection (No induction-suitable cookware could be detected on the respective cooking zone)	Only use induction-suitable cookware on all cooking zones (see corresponding sections under "Features...", "Suitable cookware..." and "General operation...").

## 8. Mounting and Installation

### 8.1 Important notes and installation requirements



**WARNING!**

**Risk of electric shock and injury!**

This appliance may only be installed/connected, earthed and commissioned by a certified electrician in accordance with the applicable regulations and standards!

This is very dangerous for unqualified persons!

For installation and other work on the appliance, it must be disconnected from the power supply!

Keep children and pets away!



**CAUTION!**

**Risk of injury!**

Some parts of the unit can be sharp-edged! Protect yourself accordingly when handling the appliance, e.g. with work gloves!

- For installation, all dimensional specifications and distance requirements in this manual, as well as other applicable regulations, must be observed and complied with!
- Ensure that the electrical safety requirements specified under "Connecting the hob..." are met!  
The appliance must be properly earthed before installation!
- Make sure that the worktop intended for installation of the hob meets all the necessary requirements, that adequate ventilation can be ensured by the installation, as described in the following sections, and that nothing protrudes into the cooking area.

## Mounting and Installation

---

### Requirements for the installation site / installation environment

- The kitchen should be dry and have effective ventilation in accordance with the applicable technical regulations and standards.
- The materials of adjacent and surrounding surfaces must be fireproof / heat resistant up to 90°C and adhesives used up to 150°C to exclude deformation of surfaces or detachment of coatings.  
If you are not sure about this, plan at least 200 mm distance between the edges of the appliance and materials in question or protect them with a layer of fireproof material.
- If the hob is installed above a drawer, furniture compartment or similar, a protective plate must be fitted below the appliance (see relevant section).
- For the hob to function properly, the installation method must ensure good heat radiation.
- Wall surfaces around the cooking area should be easy to clean (e.g. ceramic tiles).
- The hob must not be installed in the immediate vicinity of refrigerators or freezers, dishwashers or tumble dryers to avoid malfunctions and unnecessarily high energy consumption.

Ventilation and safety distances



**ATTENTION!**  
**Risk of malfunction!**

Proper installation is particularly important for induction hobs, as these appliances have built-in fans for which the installation must ensure sufficient space for the supply and exhaust air paths!

If this is not the case, the induction hob may not reach its full performance (leading to longer cooking times, for example) and may even fail due to overheating!

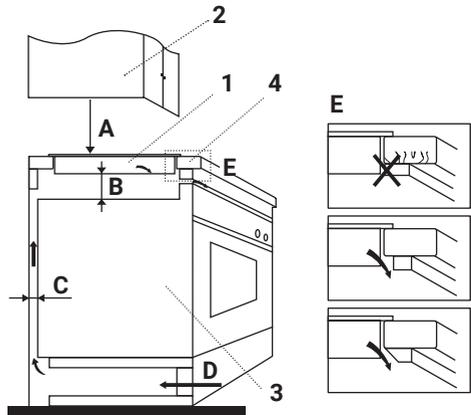
Make absolutely sure that the appliance is sufficiently ventilated and that the ventilation paths are not blocked or covered!

Observe the illustrated sketch and the dimensions given!

These also apply to the installation of a protective plate below the hob!

In addition, follow the instructions in the corresponding section!

- 1 Hob
- 2 Extractor fan or wall units / furniture
- 3 Oven, if applicable
- 4 Worktop



- A** Hob distance  
to the extractor fan: min. 650 mm  
or to cooker hoods with head room: min. 500 mm  
to furniture (wall units etc.): min. 760 mm
- B** If applicable, distance of the hob underside to a built-in oven min. 50 mm
- C** Supply air ducts min. 20 mm
- D** Supply air ducts min. 10mm
- E** Exhaust air ducts min. 5 mm

## Mounting and Installation

---

### Choice and preparation of the worktop

- Choose a worktop made of insulating and heat-resistant material for the hob installation.  
Wood and similar fibrous or moisture-permeable material may only be used for the worktop if it is impregnated.
- Insulate the top edge of the worktop bordering the wall behind the hob against liquids or moisture, e.g. by using a protective strip.
- Make sure that the surface of the worktop is level and horizontal.
- Ensure a worktop thickness of min. 30mm and the corresponding dimensions that result from the specifications for your hob model.
- Allow at least 3 mm safety clearance between the sides of the hob base and the cut surfaces of the worktop cut-out, as well as a worktop frame around the hob of at least 50 mm.

## 8.2 Mounting the hob in the worktop



**CAUTION!**  
**Risk of injury!**

Some components of the unit can be sharp-edged!  
Protect yourself from injury during installation,  
e.g. by wearing work gloves!

### Notes before mounting and installation

- Follow the instructions given in the chapter "Notes before use" before installing the hob
- Clean the appliance and the area around the installation position.
- Have the following ready for the fitting of the hob:
  - Hob and accessories supplied, including this manual
  - Embroidery saw or similar
  - Measuring tool and spirit level or similar
  - Screwdriver
  - Pencil or similar for markings
  - Protective gloves or similar.

## Mounting and Installation

---

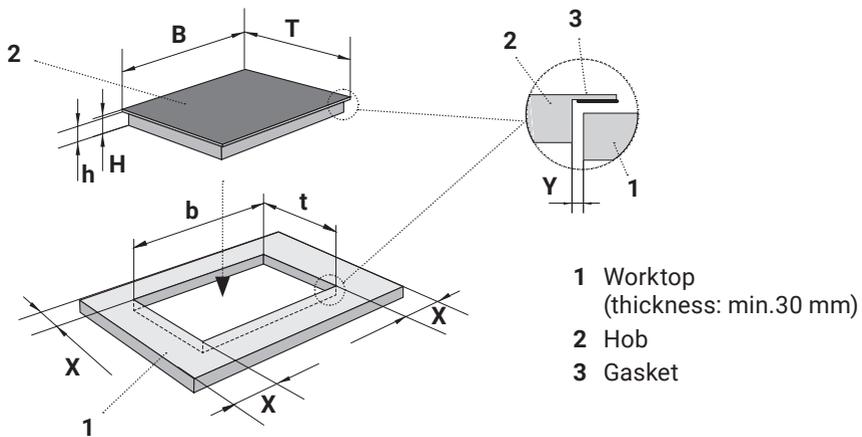
### Cutting the worktop

- Saw out the installation opening for the hob out of the worktop according to the dimensions given in the following sketch.



#### Note:

To avoid miscutting the worktop, check that the dimensions given match the dimensions on the product before sawing out.



- 1 Worktop (thickness: min.30 mm)
- 2 Hob
- 3 Gasket

#### Hob:

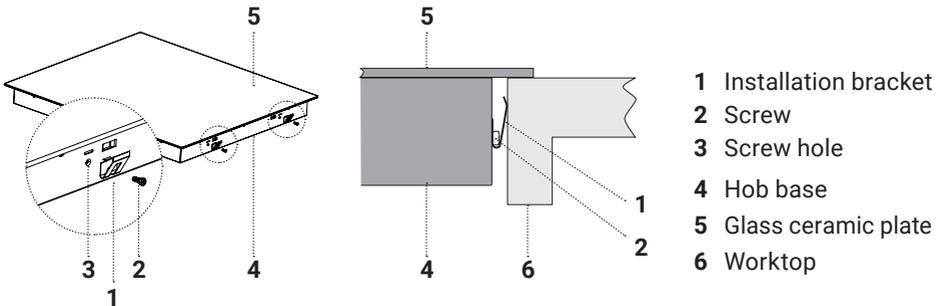
<b>B</b> Width:	590 mm
<b>T</b> Depth:	520 mm
<b>H</b> Height:	56 mm
<b>h</b> Hob base height:	52 mm

#### Cutout::

<b>b</b> Width:	560 mm
<b>t</b> Depth:	490 mm
<b>X</b> Distance:	min. 50 mm
<b>Y</b> Distance:	min. 3 mm

### Inserting and fixing the hob

- Place the hob on a clean, stable and smooth surface (e.g. use the packaging as a base).  
Make sure that no pressure is exerted on the elements that protrude from the hob.
- Fit the 4 installation brackets (1) using the supplied screws (2) and screwing them into the corresponding inspection holes (3) on the hob base (4) as shown in the following illustration:



- Adjust the position of the brackets according to the installation situation.
- Check the hob gasket for damage and for correct positioning on the hob.
- Insert the hob into the prepared cut-out in the worktop with the cables first and aligned centrally.  
Make sure that it sits stably.



#### Notes:

- There are ventilation openings on the outside of the hob.  
When inserting the hob, make sure that they are not blocked by the worktop!
- When inserting the hob, make sure that its connection cable cannot be crushed, bent or twisted!

### 8.3 Connecting the hob to the mains



#### **WARNING!**

#### **Risk of electric shock!**

There is a risk of fatal electric shock if the appliance is connected by unqualified persons!

This hob may only be installed/connected and earthed by a certified electrician in accordance with the applicable regulations and standards!

The connection sketches in this section must be observed!

#### **Important notes on connection to the mains**

- Before installing the appliance, make sure that the local voltage and frequency correspond to the information on the rating plate (information in V and in Hz).  
If you are unsure, contact your electricity supplier or a qualified electrician.
- The installer must ensure that an easily accessible all-pole circuit breaker (fuse) with a contact gap of at least 3 mm is integrated into the appliance's circuit, which complies with the applicable regulations and ensures complete disconnection of the appliance from the power supply in an emergency.  
The earth wire must not be interrupted by the fuse in the process.
- For installation on multiple phases, the mains cable supplied must be used and this may only be replaced with one of the same type by a suitably qualified specialist if necessary.
- If the hob is connected to one phase, the cable must be replaced and connected by a qualified electrician.
- The cable must be laid in such a way that it cannot be kinked, crushed or twisted and its temperature never exceeds 75°C.
- Do not use adapters, reducers or branching devices to connect the hob to the mains, as these may cause overheating and fire.

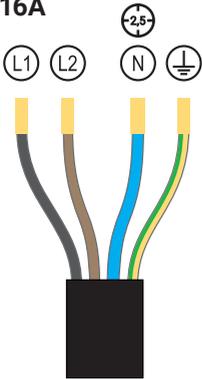
Connection sketches for the installer:



The appliance is **not** suitable for operation with an EU plug!

2× 220-240/400 V, 2~N

16A



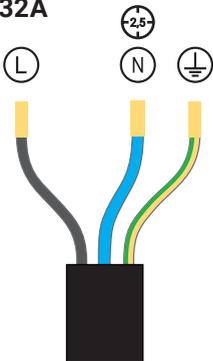
**Notes:**

Connect  
 hob blue to neutral conductor / **N** in the box,  
 black on **L1**,  
 brown on **L2**,  
 yellow-green on **PE**.

If you are not sure, contact the customer service.

1× 220-240V, 1~N

32A



**Notes:**

If connected to **one phase**, the original cable must **not** be used!

A new cable is not included in the delivery!  
 The cable cross-section must correspond to the fuse protection!

**Bridges must be used** for the connection box of the hob!

Connect

hob blue to neutral conductor / **N** in the box,  
 yellow-green on **PE**.

If you are not sure, contact the customer service.

### 8.4 Installing a protective plate below the hob



#### **ATTENTION!**

#### **Risk of injury and damage!**

To avoid serious injury or damage caused by heat, electricity or functional elements (e.g. fans), it must be ensured that the connection cable and the underside of the hob are no longer accessible after installation (also e.g. through cupboard doors, drawers, etc.)!

When installing the hob above a drawer, furniture compartment or similar, install a protective plate underneath the hob as a precautionary measure in accordance with the installation regulations!

Proceed as follows:

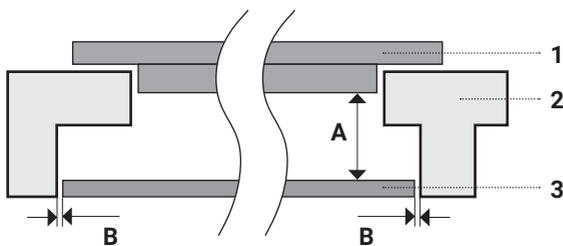


#### **ATTENTION!**

#### **Risk of malfunction!**

To avoid malfunctions, make sure that the space between the hob and the protective plate is sufficiently ventilated! In particular, follow the instructions for selecting the protective plate material below and the "Ventilation and safety distances" section under "...Installation requirements"!

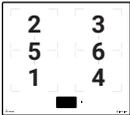
- Obtain a protective plate made of heat-resistant but air-permeable material (e.g. perforated sheet metal).  
Note that some commercially available prefabricated protective plates do not guarantee the required fresh air supply!
- Attach it underneath the hob at the specified distances below the hob (see illustration).
- When using adhesive, ensure a temperature resistance of 150°C.



- 1 Hob
- 2 Worktop / built-in furniture
- 3 Protective plate

- A min. 50 mm
- B min. 5 mm

9. Technical Data

<b>Model designation</b>	<b>IND5905TFT</b>					
<b>Type of hob</b>	Electric hob					
<b>Mains voltage</b>	220 - 240 V ~, 50 - 60 Hz					
<b>Product dimensions, WxDxH</b>	590 × 520 × 56 mm					
<b>Built-in dimensions, WxD</b>	560 × 490 mm					
<b>Cable length</b>	1.2 m					
<b>Weight</b>	11 kg					
<b>Number of cooking zones</b>	4 single cooking zones / 2 flex zones					
<b>Cooking zones</b>	1	2	3	4	5 (Flex zone)	6 (Flex zone)
						
<b>Heating type</b>	Induction					
<b>Size of the cooking zones</b>	Ø 19 cm	Ø 19 cm	Ø 19 cm	Ø 19 cm	21 × 39 cm	21 × 39 cm
<b>Electrical power of the cooking zones</b>	1800 W / Booster 2100 W	1800 W / Booster 2100 W	1800 W / Booster 2100 W	1800 W / Booster 2100 W	3000 W / Booster 3400 W	3000 W / Booster 3400 W
<b>Energy consumption of the cooking zones</b> EC <sub>electric cooking</sub>	177.3 Wh/kg	181.1 Wh/kg	188.4 Wh/kg	176.6 Wh/kg	181.6 Wh/kg	181.6 Wh/kg
<b>Electrical power of the hob</b>	7200 W					
<b>Energy consumption of the hob</b> EC <sub>electric hob</sub>	180.9 Wh/kg					

## Technical Data

---

<b>Power consumption in switched off state</b>	0.2 W
<b>Power consumption in standby mode (reactivation)</b>	7.69 W *
<b>Measurement and calculation methods</b>	IEC60350-3

\* If no suitable cookware is placed on the hob or no setting is made after switching on, it switches off automatically after 2 minutes.

## Note on product conformity

### Model designation:

IND5905TFT  
Induction hob

### Manufacturer / Distributor:

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

For the above-mentioned product the corresponding EC Declaration of Conformity is available.

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



A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Jan Kolbe', written in a cursive style.

Jan Kolbe  
Head of Product Management

## KKT Kolbe Customer Service

We are happy to help if you have technical questions or problems with your energy storage system, or if something should break down.

You can contact our customer service at:

### KKT KOLBE customer service



**Tel. 0049 9502 667930**

**Mail:** [info@kolbe.de](mailto:info@kolbe.de)

**www:** [www.kolbe.de](http://www.kolbe.de)

→ Further data and documents can be found on our website under "Questions & Answers".

Please have the following information ready:

- Customer number
- Date of the invoice or delivery note
- Appliance type (Model number)
- Serial number

**Note:**

You will find the 20-digit serial number on the rating label of your appliance or on the outside of the packaging box. If noted, you will also find it on the first page of this manual.

## Notes

---

**KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co. KG**

Ohmstraße 17  
96175 Pettstadt  
Germany

**[www.kolbe.de](http://www.kolbe.de)**



**Vielen Dank fürs Lesen.  
Wir wünschen Ihnen viel Spaß  
mit Ihrem Gerät.**

Thanks for reading.  
We wish you lots of fun with your appliance.