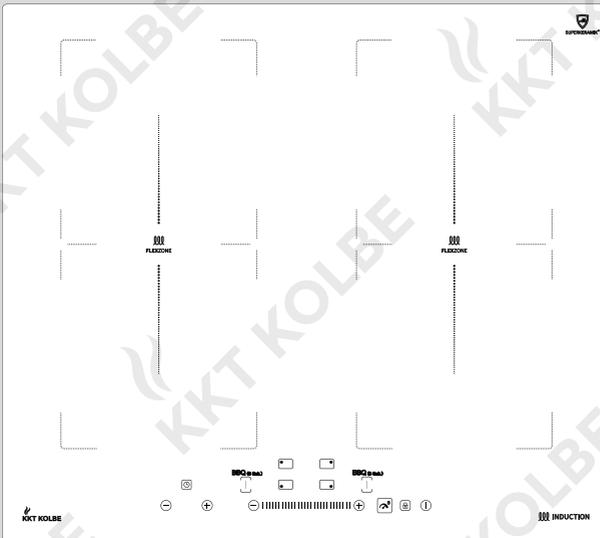


User's manual →
English language

Bedienungsanleitung

für Ihr Induktionskochfeld

Modell: **IND5904FZ**





Sicherheitshinweise

**Ihre Sicherheit ist uns wichtig.
Bitte lesen Sie diese Informationen,
bevor Sie Ihr Kochfeld benutzen, um
eventuelle Gefährdungen zu vermeiden.**

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

- Dieses Gerät entspricht den Normen für elektromagnetische Sicherheit.
- Personen mit Herzschrittmacher sollten vor der Nutzung einen Facharzt konsultieren, um zu klären, ob der Herzschrittmacher für Induktion freigegeben ist.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

- Das Kochfeld ist für den privaten und häuslichen Gebrauch vorgesehen und zum Erwärmen von Lebensmitteln bestimmt. Verwenden Sie es ausschließlich für den vorgesehenen Zweck!
- Dieses Gerät ist für den Einsatz in Haushalten und ähnliche Anwendungen vorgesehen, wie z.B.: in Personalküchen, Bauernhäusern, von Gästen in Hotels oder anderen Unterkünften.
- Die Bedienung über einen externen Timer oder eine separate Fernbedienung ist für dieses Gerät nicht vorgesehen.
- Der Verkäufer haftet nicht für Schäden bzw. Probleme die aus unsachgemäßer Handhabung oder Nicht-Beachtung der Hinweise resultieren.

Installation

- Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß und unter Beachtung der Installationsanleitung installiert werden.
- Eine nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zum Erlöschen jeglicher Garantie- oder Haftungsansprüche führen.
- Bevor Sie Arbeiten am Gerät durchführen, trennen Sie es von der Stromversorgung.
- Der Anschluss an ein angemessenes Erdungssystem durch eine entsprechend qualifizierte Person ist unerlässlich und zwingend erforderlich. Änderungen an

der Gebäudeverkabelung dürfen nur von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden. Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Stromschlag oder Tod führen!

- Dieses Gerät sollte an einen Stromkreis angeschlossen werden, der einen Trennschalter zur vollständigen Unterbrechung der Stromversorgung beinhaltet.
- Vorsicht! Die Kanten des Gerätes sind scharf und können Verletzungen oder Schnitte verursachen.
- Beim Betrieb des Kochfeldes entstehen im Umfeld Hitze und Feuchtigkeit. Achten Sie auf eine gute Belüftung der Küche. Nutzen Sie dafür die vorhandenen 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.

Betrieb

- Benutzen Sie das Gerät im Fall von Beschädigung nicht. Sollte die Kochfläche gebrochen sein oder Risse aufweisen, trennen Sie das Gerät vollständig von der Stromversorgung und wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker. Bei Weiterbenutzung in diesem Zustand besteht die Gefahr von lebensgefährlichen Stromschlägen!
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, schalten Sie das Gerät sofort aus. Das Kabel darf nur von einem qualifizierten Techniker ausgetauscht werden.
- Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine zugänglichen Teile heiß und können Verbrennungen verursachen. Vermeiden Sie Berührungen der Induktionsfläche mit Körperteilen, Kleidung oder Gegenständen (außer geeignetem Kochgeschirr), bis diese abgekühlt ist. Es ist darauf zu achten, dass die Heizelemente nicht berührt werden.
- Achtung: Magnetisierbare Metallobjekte, die am Körper getragen werden, können in der Nähe des Kochfeldes heiß werden. Gold- und Silberschmuck sind nicht betroffen.

- Die Griffe des Kochgeschirrs können bei der Benutzung zu heiß für Berührungen werden. Achten Sie darauf, dass diese nicht über andere eingeschaltete Kochzonen ragen. Halten Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Dieses Gerät darf nur von Kindern ab 8 Jahren und von Personen mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnden Erfahrungen und Kenntnissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder in den sicheren Gebrauch des Gerätes eingewiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen.
- Kinder unter 8 Jahren sind fernzuhalten oder ständig zu beaufsichtigen. Lassen Sie keine Kinder mit dem Gerät spielen, darauf sitzen, stehen oder klettern. Bewahren Sie keine für Kinder interessanten Gegenstände in Schränken über dem Gerät auf. Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können schwer verletzt werden.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt. Durch überkochendes Gargut kann schädlicher Rauch oder Brand entstehen.
- Unachtsames Kochen auf einem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Feuer führen. Versuchen Sie niemals, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und decken Sie die Flamme ab, z.B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke.
- Platzieren sie keinesfalls brennbare Materialien oder Produkte auf dem Gerät. Lassen Sie keine Gegenstände oder Utensilien auf dem Gerät liegen.
- Luftdichtverschlossene Behälter, wie Dosen-Fertiggerichte, sollten nicht auf der Herdplatte erwärmt werden. Dies könnte zu einer Explosion führen.
- Benutzen Sie Kochgeschirr, das für höhere Temperaturen (bis zu 200°C, geeignet für Induktion) bestimmt und geeignet sind.
- Haushaltsgegenstände aus Kunststoff (Löffel, Schüssel, etc.) dürfen nicht auf das heiße Kochfeld gelegt werden; sie könnten fest anschmelzen.
- Falls Zucker oder zuckerhaltige Speisen auf das Kochfeld gelangen, müssen diese sofort – möglichst noch in heißem

Zustand – entfernt werden, um Beschädigungen durch folgende chemischen Reaktionen zu vermeiden.

- Verwenden Sie auf der Induktionsfläche keine scharfkantige oder unebene Kochgeschirr bzw. scharfe oder spitze Gegenstände. Die Glasoberfläche könnte beschädigt werden.
- Stellen Sie keine schweren Gegenstände auf Ihr Kochfeld und lassen Sie nichts darauf fallen. Stellen Sie sich nicht auf das Kochfeld.
- Verwenden Sie das Gerät niemals als Arbeits-, Abstell- oder Lagerfläche.
- Verwenden Sie Ihr Gerät niemals zum Erwärmen oder Heizen des Raumes.
- Schalten Sie die Kochzonen und das Kochfeld nach Gebrauch immer wie in dieser Anleitung beschrieben aus (d.h. mit den Touch-Bedienelementen). Verlassen Sie sich nicht auf die Pfannenerkennung zum Ausschalten durch Entfernen des Kochgeschirrs.

Reinigung und Wartung

- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Reinigungs- oder Wartungsarbeiten durchführen.
- Reinigung und Wartungsarbeiten dürfen nicht von Kindern ohne Aufsicht durchgeführt werden.
- Reparieren oder ersetzen Sie keine Teile des Geräts, es sei denn, dies wird in der Bedienungsanleitung ausdrücklich empfohlen. Alle anderen Wartungsarbeiten sollten von einem qualifizierten Techniker durchgeführt werden.
- Verwenden Sie zur Reinigung Ihrer Kochfläche keine rauen Schwämme, Scheuermittel oder aggressive Reinigungsmittel, da diese das Kochfeld beschädigen können.
- Verwenden Sie zur Reinigung Ihres Kochfeldes keinen Dampfreiniger.
- Die rasiermesserscharfe Klinge eines Kochfeldschabers ist beim Zurückziehen der Sicherheitsabdeckung freigelegt. Sie ist mit äußerster Sorgfalt zu verwenden und ist stets sicher und außer Reichweite von Kindern zu lagern. Nichtbeachtung der Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnitten führen.

Vielen Dank

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfeldes.

Wir empfehlen Ihnen sich einige Zeit zum Lesen dieser Anleitung zu nehmen, um vollständig zu verstehen, wie man das Kochfeld richtig bedient und installiert.

Für die Installation lesen Sie bitte den Installations-Abschnitt.

Lesen Sie vor dem Gebrauch alle Sicherheitshinweise sorgfältig und bewahren Sie diese Anleitung für die Zukunft zum Nachlesen auf.



Warnung!

Personen mit Herzschrittmacher sollten vor Nutzung von Induktionskochfeldern einen **Facharzt** konsultieren, um zu klären, ob der Herzschrittmacher für Induktion freigegeben ist.

Bitte beachten Sie, dass wir unsere Handbuchdokumentationen stetig aktualisieren.



Sollten Sie also Unstimmigkeiten erkennen:

Die aktuellste Version Ihres Benutzerhandbuchs finden Sie immer auf der entsprechenden Produktseite oder unter Support auf www.kolbe.de.

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

Bedienungsanleitung Induktionskochfeld - Modell: IND5904FZ(-V3)

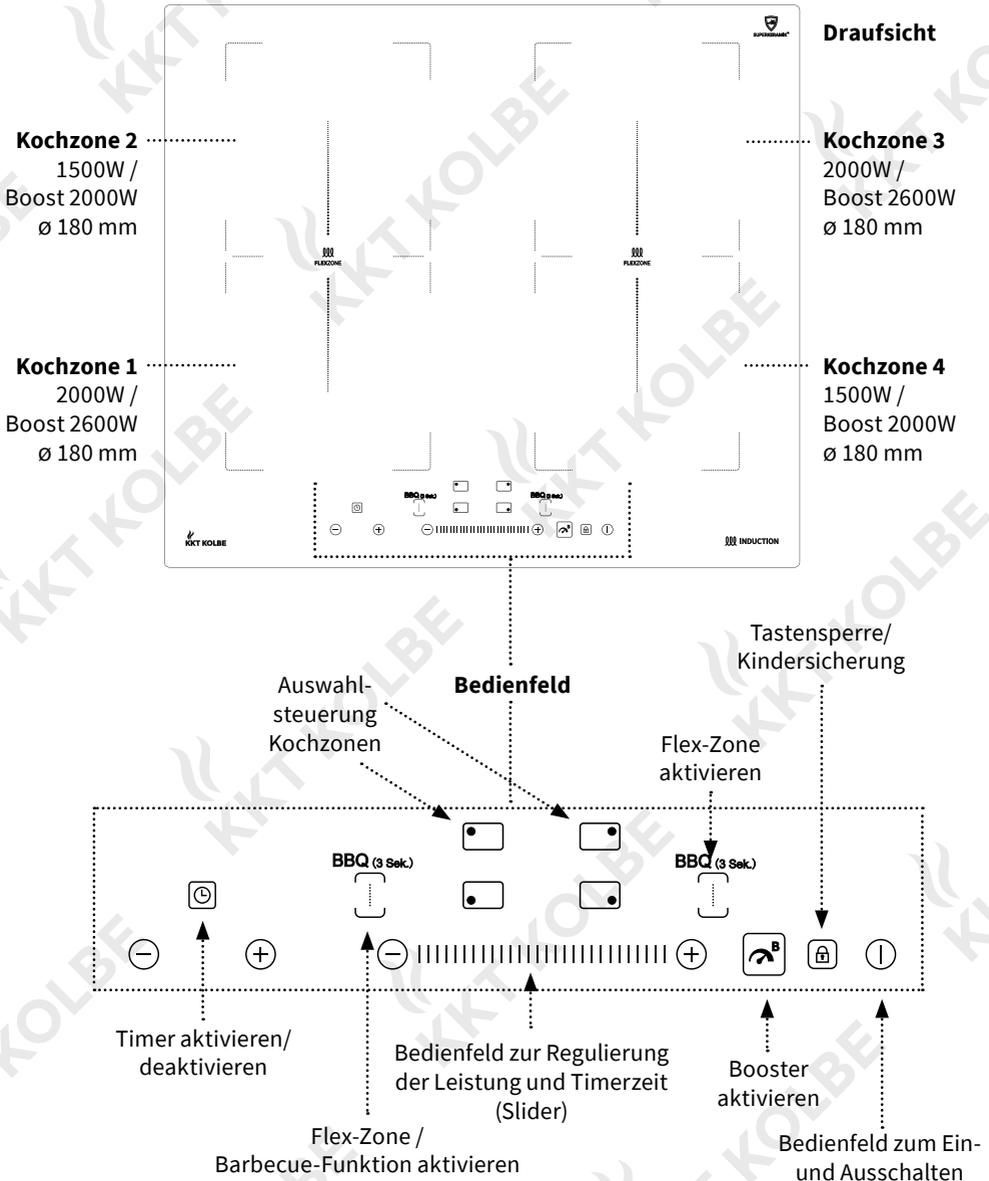
Version: 2.0

Übersicht

1. Produktübersicht	6
2. Induktionskochen	7
3. Vor dem ersten Gebrauch	7
4. Verwendung der Touch-Steuerung	7
5. Wahl des richtigen Kochgeschirrs	8
5.1 Kochgeschirr-Maße	
6. Benutzung des Kochfelds	9
6.1 Das Kochen beginnen	
6.2 Nach dem Kochen	
6.3 Die Booster-Funktion	
6.4 Verwenden als große Zone oder einzeln	
6.5 Verwendung der Barbecue-Funktion	
7. Verwendung des Timers	14
7.1 Einstellung des Timers, um eine oder mehrere Kochzonen auszuschalten	
7.2 „Anti-Vergessen“-Funktion	
8. Tastensperre und Kindersicherung	17
9. Richtlinien für das Kochen	18
10. Heizstufen	18
11. Pflege und Reinigung	19
12. Fehlerbehandlung	20
13. Technische Daten	21
14. Installation	21
15. Kochfeld an das Stromnetz anschließen	24
16. Gewährleistung	25

Produktübersicht

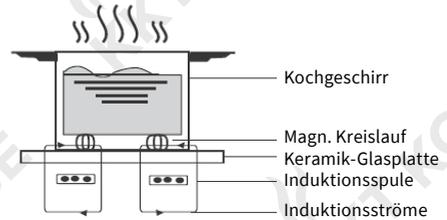
1. Produktübersicht



Vor dem ersten Gebrauch

2. Induktionskochen

Kochen mit Induktion ist eine sichere, moderne, effiziente und kostengünstige Kochtechnik. Elektromagnetische Schwingungen erzeugen Wärme direkt in der Pfanne, nicht indirekt durch Erhitzen der Glasoberfläche.



3. Vor dem ersten Gebrauch

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



4. Verwendung der Touch-Steuerung

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



5. Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs



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

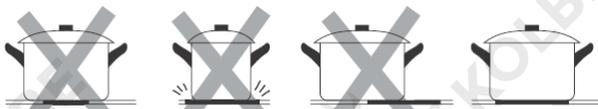


Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder abgerundetem Boden!



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

Zentrieren Sie das Geschirr immer auf der Kochzone.



Nutzen Sie nur Kochgeschirr, bei welchem die Mindest-Bodendurchmesser gemäß der Tabelle im folgenden Abschnitt eingehalten sind.

Wenn Sie einen Topf mit dem Durchmesser kleiner 140 mm verwenden, könnten Probleme bei der Erkennung auftreten.

Der Anteil an magnetischen Metallartikeln im Kochgeschirr variiert.

Je höher dieser Anteil ist, desto besser ist die Erkennungsrate und Effizienz.

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



Topfmaße / Benutzung Ihres Kochfeldes

5.1 Kochgeschirr-Maße

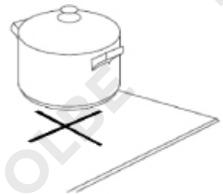
- Der ideale Bodendurchmesser des Kochgeschirrs entspricht der Größe der Kochzone, auf der es platziert wird.
- Bis zu einer Grenze passen sich die Kochzonen automatisch an den Durchmesser des jeweiligen Kochgeschirrs an.
- Der Boden dieses Geschirrs muss allerdings ein Minimalmaß entsprechend der jeweiligen Kochzone haben (siehe Tabelle).
- Um die beste Effizienz und eine fehlerfreie Funktion zu gewährleisten, platzieren Sie bitte Ihr Kochgeschirr möglichst in die Mitte der Zone.

Kochzone	Bodendurchmesser des Geschirrs
	Minimum (mm)
1, 2, 3, 4	120
Flexible zone	220

6. Benutzung Ihres Kochfeldes

6.1 Das Kochen beginnen

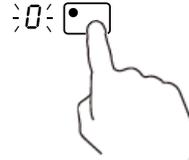
1. Drücken Sie die ON/OFF -Taste.
Nach dem Einschalten ertönt ein Piep-Signal, auf der Timer-Anzeige erscheint „00“ und die Kochzonen-Anzeigen zeigen „-“, oder „--“, oder „-“, was bedeutet, dass das Kochfeld nun im Standby-Modus ist.
2. Stellen Sie geeignetes Geschirr auf die zu verwendende Kochzone.



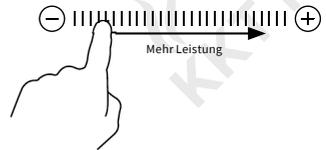
Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche der Kochzone und der Boden des Geschirrs sauber und trocken sind!

Benutzung Ihres Kochfeldes

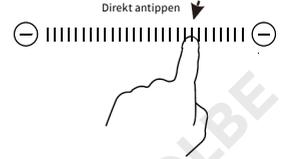
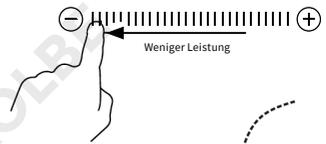
3. Berühren Sie die jeweilige Auswahlsteuerung, um das gewünschte Kochfeld einzuschalten. Eine digitale Anzeige im Touch-Feld wird aufleuchten.



4. Stellen Sie die Heizstufe ein, indem Sie mit dem Finger über das SlideControl-Bedienfeld fahren oder auf dem Slider-Balken direkt auf Ihre gewünschte Intensitätsstufe tippen.



- Sollten Sie innerhalb einer Minute keine Heizstufe auswählen, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab. Beginnen Sie dann erneut bei Schritt 1.
- Sie können die Heizstufe während des Kochens jederzeit ändern.
- Die Heizstufe kann per Slide-Control von 0 bis 9 verstellt werden.



Wenn die Anzeige $\equiv \underline{\quad} \equiv$ während der Temperaturauswahl aufleuchtet, kann dies folgendes bedeuten:

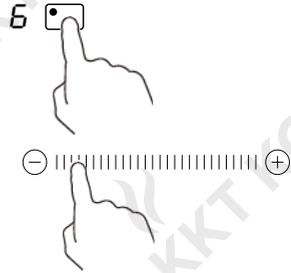
- Sie haben das Kochgeschirr nicht auf der ausgewählten Kochfläche platziert.
- Sie verwenden kein für die Induktionsnutzung geeignetes Kochgeschirr.
- Sie haben das Kochgeschirr nicht in der Mitte der Kochfläche platziert oder das Kochgeschirr ist zu klein.

Der Kochvorgang startet nicht, sofern kein geeignetes Kochgeschirr auf der ausgewählten Kochfläche platziert wird. Das Display schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab, sofern kein geeignetes Kochgeschirr auf dem ausgewählten Kochfeld platziert wird.

Benutzung Ihres Kochfeldes

6.2 Nach dem Kochen

1. Berühren Sie die Schaltfläche des Kochfeldes, welches Sie abschalten wollen.
2. Schalten Sie die Kochzone ab indem Sie den Slider auf „0“ schieben. Alternativ können Sie auch direkt auf die Nullstellung tippen. Stellen Sie sicher, dass das Display „0“ anzeigt!
3. Schalten Sie das Kochfeld durch Berühren des Ein- und Ausschalt-Bedienfeldes  ab.



4. Warnung vor heißen Oberflächen

Wenn eine Kochzone nach der Benutzung noch zu heiß ist, um sie zu berühren, wird dies durch ein „H“ auf dem Display angezeigt, das wieder verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine unbedenkliche Temperatur abgekühlt ist. Dies kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden: Wenn Sie weiteres Kochgeschirr erhitzen möchten, verwenden Sie die noch heiße Platte.



6.3 Die Booster-Funktion

Die Boostfunktion kann genutzt werden um die Leistung einer Kochfläche für eine bestimmte Zeit zu maximieren.

Aktivieren der Boostfunktion

1. Aktivieren Sie per Knopfdruck das entsprechende Kochfeld.
2. Berühren Sie das Symbol für die Boost-Funktion. 

Auf der Anzeige erscheint „P“. Die Leistung schaltet auf das Maximum um.



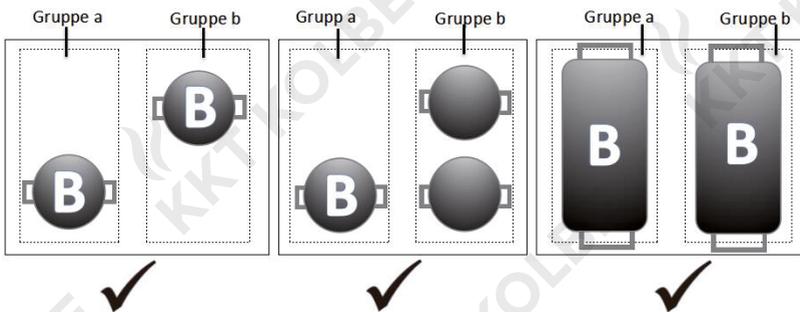
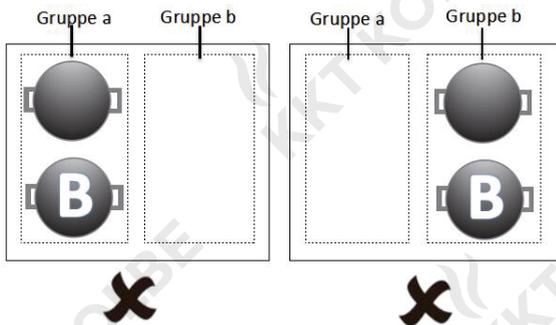
Abbrechen der Boost-Funktion

Wählen Sie zunächst durch Betätigen einer Auswahl Taste wieder eine Kochzone aus. Anschließend drücken Sie entweder nochmals die Booster-Taste oder ziehen den Slider auf die gewünschte Stufe.

Benutzung Ihres Kochfeldes

Netz-Sicherheitsbeschränkungen der Boost-Funktion

Grundsätzlich sind alle Kochzonen Boost-fähig. Das Kochfeld ist jedoch aus leistungsverteilungstechnischen Gründen in zwei Hälften (Gruppen) unterteilt. Beide Zonen einer gleichen Gruppe mit dem Booster zu betreiben, ist von daher nicht möglich. Hier schaltet das Kochfeld automatisch in die maximal höchste Kochstufe.



Benutzung Ihres Kochfeldes

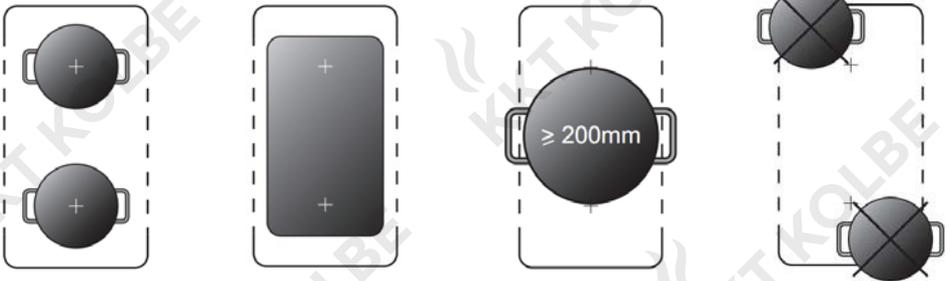
6.4 Verwenden als große Zone (Flex-Zone) oder einzeln

Die oberen und unteren Kochzonen können jeweils sowohl als eine große Kochzone oder zwei separate Kochzonen betrieben werden.

Eine Flex-Zone besteht aus zwei Flächeninduktions-Zonen, die zusammen geschaltet werden können. Wenn die Kochzone als Einzelzone betrieben wird, so schaltet sich die zweite Induktionszone nach einer Minute wieder aus.

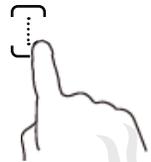
Wichtiger Hinweis: Beim Flex-Zonen-Betrieb muss der Topf/Bräter in der Mitte des Kochfeldes stehen, so dass beide Flächen gleichmäßig bedeckt werden.

Beispiele für gute und schlechte Platzierung der Töpfe:



Aktivieren der großen Zone (Flex-Zone)

1. Berühren Sie die Auswahltaste für die große Kochzone (Flex-Zone).
2. Die Einstellung der Leistungsstufe erfolgt wie bei den anderen Kochzonen per Slider.



Aktivieren einer unabhängigen Zone

Um zwei unabhängige Einzelzonen zu betreiben, können Sie diese am Auswahlfeld wieder in die obere oder untere Kochzone teilen, indem Sie erneut das Flex-Zonen-Auswahlfeld betätigen.



Benutzung Ihres Kochfeldes / Verwendung des Timers

6.5 Verwendung der Barbecue-Funktion

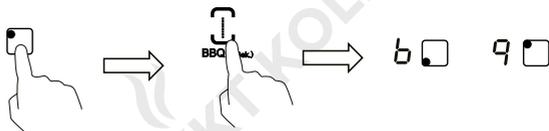
Die BBQ-Funktion hält im Flexzone-Modus die Temperatur Ihres Kochgeschirrs auf ausreichend hohem Niveau, um Grillgerichte zuzubereiten.

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

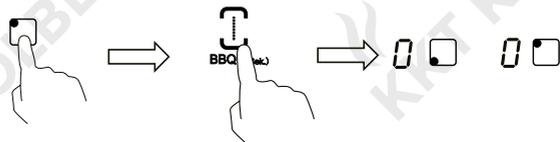
Benutzung der Barbecue-Funktion

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

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



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



Verwendung des Timers

7. Verwendung des Timers

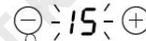
Sie können den Timer verwenden:

- Sie können Ein- oder mehrere Kochfelder nach Ablauf der Zeit **abschalten** lassen.
- Sie können den Timer bis auf **99 Minuten** einstellen.

7.1 Einstellung des Timers, um eine oder mehrere Kochzonen *auszuschalten*

Einstellen des Timers auf einer Kochzone

1. Wählen Sie zunächst die Kochzone aus, bei der Sie den Timer aktivieren wollen (Berühren des Kochzonen-Kontrollfeldes).
2. Betätigen Sie die Taste - oder + des Timers: „30“ erscheint im Display.
3. Stellen Sie die Zeit mit den Taste - und + des Timers ein.
4. Wenn Sie die Zeit schneller bearbeiten möchten: Langes Betätigen der Tasten führt zur Änderung in 10er-Schritten.



5. Wenn die Zeit eingestellt ist, startet der Timer automatisch. Das Timer-Display hört auf zu blinken und zeigt die Restzeit an.

Hinweis: Der blinkende rote Punkt neben der entsprechenden Leistungsanzeige zeigt an, welche Kochzone ausgewählt wurde.



7. Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich die ausgewählte Kochzone automatisch ab.

Warnung: Kochzonen ohne aktivierten Timer bleiben weiterhin in Betrieb.



Verwendung des Timers

Einstellen des Timers auf mehreren Kochzonen

1. Wenn der Timer auf mehreren Kochzonen aktiviert wird, markiert der blinkende rote Punkt neben der entsprechenden Leistungsanzeige die Kochzone, auf die sich die Reistzeit-Anzeige des Timers bezieht. - **Beispiel:**



2. Sobald der Countdown abgelaufen ist, wird die entsprechende Zone abgeschaltet. Die Anzeige springt zur nächsten programmierten Kochzone.

Wenn Sie die Heizzonenauswahlsteuerung berühren, wird der entsprechende Timer in der Zeitanzeige angezeigt.

7.2 „Anti-Vergessen“-Funktion

Hinweis:

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

Vorgehen:

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



Tastensperre und Sicherheitsfunktionen

8. Tastensperre und weitere Sicherheitsfunktionen

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

Sperren der Bedienelemente

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

Entsperren der Bedienelemente

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

Wenn die Steuerelemente gesperrt sind, werden alle Steuerelemente außer der EIN/AUS-Steuerung deaktiviert. Sie können das Kochfeld in einem Notfall jederzeit mit der EIN/AUS-Steuerung ausschalten.



Überhitzungsschutz

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

Magnetüberwachung

Sollten kleine nicht-konforme oder nicht-magnetische Gegenstände auf der Kochfläche abgelegt werden, schaltet sich das Kochfeld automatisch nach einer Minute ab. Das Kochfeld bleibt noch für eine Minute aktiv.

Auto-Abschaltung

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

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

9. Richtlinien für das Kochen

Brandgefahr!

Seien Sie achtsam beim Braten, da sich Öl und Fett sehr schnell erhitzen und sich bei extrem hohen Temperaturen leicht selbst entzünden können.



Koch-Tipps

- Reduzieren Sie die Temperatur, wenn das Gargut zu kochen beginnt.
- Wenn Sie einen Deckel benutzen, reduziert sich Garzeit und durch den geringeren Hitzeverlust wird Energie gespart.
- Verringern Sie die Menge von Flüssigkeit oder Fett, um die Garzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie das Garen mit hoher Leistung und schalten Sie anschließend herunter, wenn die Speise erhitzt ist.

10. Heizstufen

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

11. Pflege und Reinigung

Was ist passiert?	Wie kann ich vorgehen?	Wichtig!
Alltagsverschmutzung vom Glas (Fingerabdrücke, Spuren, Flecken durch Übergekochtes oder Flüssigkeiten)	<ul style="list-style-type: none">• Schalten Sie das Kochfeld aus.• Geben Sie einen Kochfeldreiniger auf das lauwarme Glas.• Spülen und trocknen Sie mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch.• Schalten Sie das Kochfeld wieder an.	<ul style="list-style-type: none">• Bitte beachten Sie: Im ausgeschalteten Zustand funktioniert auch der Restwärmeschutz (Anzeige „H“ bei noch heißen Oberflächen) nicht.• Scheuerschwämme, einige Nylonschwämme und raue Scheuermittel zerkratzen das Glas. Prüfen Sie immer das Etikett auf Eignung für Glaskeramik.• Entfernen Sie immer alle Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld, sonst kann es zu Glas-Verfärbung kommen.
Übergekochtes, Geschmolzenes oder Flüssigkeiten auf dem Glas.	<p>Entfernen Sie diese sofort mit einem Pfannenwender, Spachtel oder Schaber für Glaskeramik-Kochfelder, achten Sie aber dabei auf noch heiße Kochzonen:</p> <ul style="list-style-type: none">• Schalten Sie das Kochfeld aus.• Halten Sie den Kratzer im Winkel von 30° zum Kochfeld und schaben die Verschmutzung auf eine kühle Stelle des Feldes.• Reinigen Sie die Verschmutzung mit einem Spül- oder Papiertuch.• Gehen Sie wie in den Schritten 2-4 der Alltagsverschmutzung des Glases vor.	<ul style="list-style-type: none">• Entfernen Sie diese Art von Verschmutzungen schnellstmöglich. Andernfalls setzen sich diese fest und beschädigen das Glas.• Verletzungsgefahr! Beachten Sie, dass die Klingen der Schaber extrem scharf sind und zu Schnittwunden führen können. Halten Sie diese außerhalb der Reichweite von Kindern.
Übergekochtes oder Flüssigkeiten auf dem Bedienfeld	<ul style="list-style-type: none">• Schalten Sie das Kochfeld aus.• Saugen Sie die übergelaufene Flüssigkeit auf.• Säubern Sie den Touch-Control-Bereich mit einem sauberen, feuchten Tuch oder einem Schwamm.• Wischen Sie den Bereich vollständig trocken.• Schalten Sie das Kochfeld wieder an.	<ul style="list-style-type: none">• Das Kochfeld kann kurz piepen, bevor es sich dann selbst abschaltet. Das Touchfeld ist evtl. ebenfalls ohne Funktion, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Stellen Sie sicher, dass Sie den Bereich komplett trocken gewischt haben, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

Fehlerbehebung

12. Fehlerbehandlung

Fehlercode	Mögliche Ursachen	Mögliche Lösung
F3/F4	Fehler des Temperaturfühlers	Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler oder den KKT Kundenservice
F9/FA	Temperatursensor des IGBT defekt/fehlerhaft	Bitte kontaktieren Sie Ihren Händler oder den KKT Kundenservice
E1/E2	Abnormale Anschlussspannung	Bitte überprüfen die Stromversorgung und schalten sie diese anschließend wieder ein.
E3	Abnormale Temperatur in der Induktionsspule	Prüfen Sie das Kochgeschirr. Lassen Sie das Kochfeld abkühlen und starten es anschließend neu.
E5	Hohe Temperatur des IGBT-Temperatursensor	Bitte das Kochfeld neustarten.

Die oben genannten Maßnahmen sind ein Auszug aus möglichen Ursachen. Nehmen Sie nie selbstständig Veränderungen vor oder demontieren Sie das Feld, um Verletzungen oder Unfällen vorzubeugen.

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

KKT KOLBE Kundendienst

Tel. 09502 667930



Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

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

13. Technische Daten

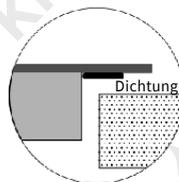
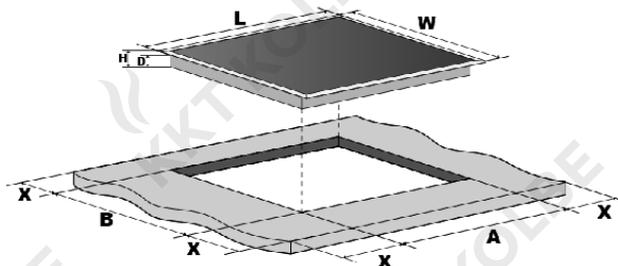
Modellname	IND5904FZ
Anzahl der Kochzonen	4
Netzspannung	220-240V ~ 50-60Hz
Installierte elektrische Leistung	6600 - 7400 W
Maße L×W×H (mm)	590×520×55
Einbaumaße A×B (mm)	565×490

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

14. Installation

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

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



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	565 ⁺⁴ ₊₁	490 ⁺⁴ ₊₁	50 min.

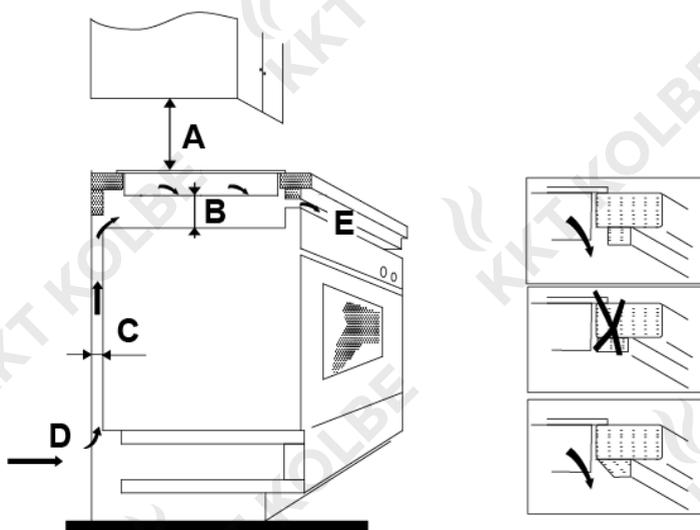
Hinweis: Überprüfen Sie vor dem Aussägen, ob die angegebenen Maße mit den Abmessungen am Produkt übereinstimmen.

Installation



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

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



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

- Die Arbeitsplatte ist eben und horizontal und es ragt nichts in den Arbeitsraum hinein
- Der Untergrund (Arbeitsplatte) besteht aus einem hitzebeständigen Material
- Falls über einem Ofen installiert, muß der Ofen über einen eigenen Lüfter verfügen

Installation

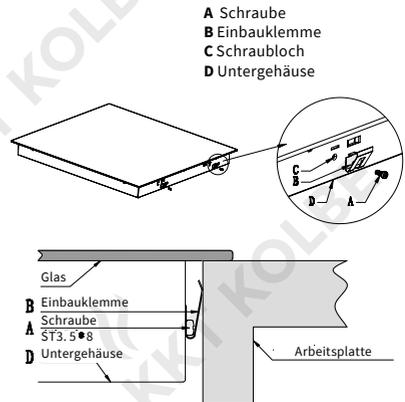
- Die Installation muß allen Abstandsvorschriften entsprechen sowie weiteren Vorschriften entsprechen
- Eine getrennte und geeignete Sicherung muß den Stromkreis absichern und den lokalen Vorschriften entsprechen
- Diese Sicherung muß geprüft sein und mindestens 3 mm Luft um alle Pole herum aufweisen (oder um alle aktiven [Phasen] Konduktoren, falls in den Vorschriften vorgesehen)
- Die Sicherung muß für den Installateur leicht zugänglich sein
- Kontaktieren Sie einen Fachmann oder die Bauaufsichtbehörde falls Sie sich bei der Installation nicht sicher sind
- Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (wie z.B. keramische Fliesen) als Wandoberflächen um den Kochbereich herum.

Vor Fixierung der Klammern

Die Einheit sollte auf einem stabilen, glatten Untergrund aufliegen (benutzen Sie hierfür die Verpackung als Unterlage). Verwenden Sie keinen Druck auf die Bedienelemente, welche aus dem Kochfeld hervorstehen.

Justieren der Einbauklammern

Befestigen Sie das Kochfeld auf der Arbeitsoberfläche durch verschrauben der Einbauklammern am Untergehäuse des Kochfelds (siehe Abbildung).



Warnungen

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



Kochfeld an das Stromnetz anschließen

15. Kochfeld an das Stromnetz anschließen

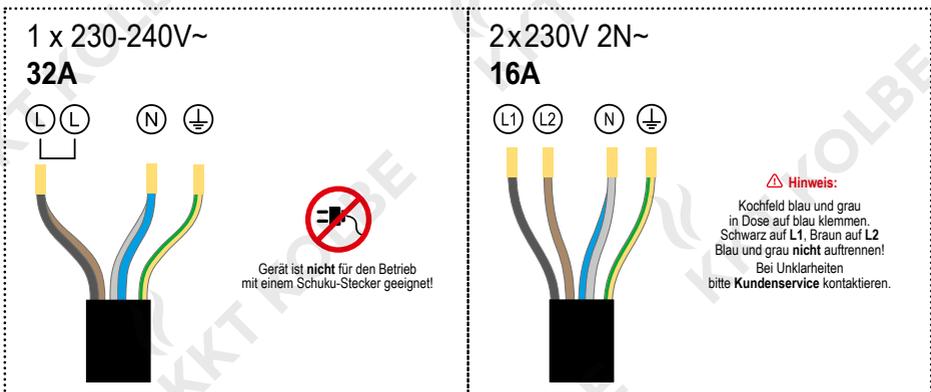
Das Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden. Vor dem Anschluss des Kochfeldes ist sicherzustellen, dass:

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

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

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

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



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

16. KKT KOLBE Gewährleistung

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

Bedingungen Gewährleistung:

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

1. Die Gewährleistung beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist. Ab dem 7. Monat hat der Käufer die Beweispflicht, dass der Mangel schon bei Auslieferung vorhanden war.

2. Innerhalb der Gewährleistung werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen KKT KOLBE-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 1 Woche nach Übergabe des KKT KOLBE Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Transportschäden müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden.

3. Durch Inanspruchnahme der Gewährleistung verlängert sich die Gewährleistungszeit weder für das Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.

4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Gerätes entscheidet KKT KOLBE nach Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur erfolgt ausschließlich in unserer Kundendienstwerkstatt. Während der ersten 6 Monate trägt KKT KOLBE die Kosten für Rückholung, Reparatur und Rückversand. Ab dem 7. Monat liegt dies im Ermessen von KKT KOLBE.

5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.

6. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:

- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.
- Falsche Größenwahl.
- Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Elektrizitätsversorgungsunternehmen.
- Ungewöhnlichen Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.
- Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäßer Behandlung, ungenügender Pflege, unzureichender Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).
- Rostbildung im Innenraum des Gerätes (weil z.B. Lebensmittel im Ofen gelagert wurden) durch Feuchtigkeit.

7. Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen niederschlagen können.

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

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

EG – Konformitätserklärung



Produktbezeichnung:

IND5904FZ
Induktionskochfeld

Der Hersteller / Inverkehrbringer:

KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG
Ohmstraße 17
D-96175 Pettstadt

Für das in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Produkt liegen sämtliche entsprechenden EG Konformitätserklärungen vor.

Die relevanten Unterlagen können durch die zuständigen Behörden über den Produktverkäufer angefordert werden.

Jan Kolbe
Leiter Produktmanagement

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass das Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen Sie, mögliche Gefahren für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die durch falsche Entsorgung verursacht werden können.



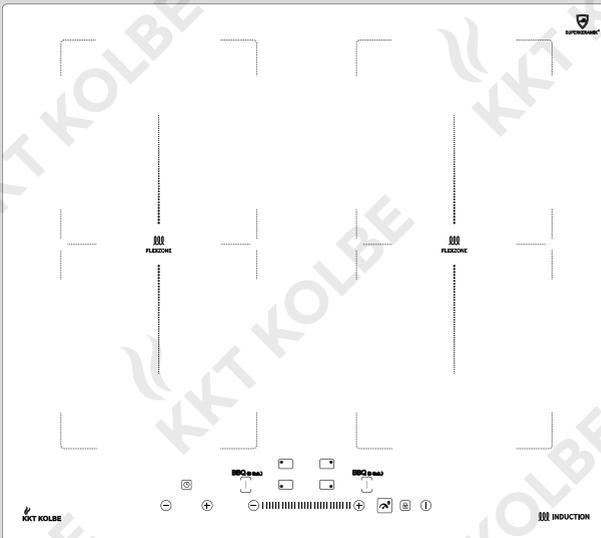
Das Symbol auf dem Produkt weist Sie darauf hin, dass dieses Gerät nicht wie normaler Hausmüll behandelt werden darf, sondern zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten gebracht werden sollte.

Dieses Gerät erfordert eine fachgerechte Entsorgung. Für weitere Informationen über die Behandlung, Verwertung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich an die örtlichen Behörden, den zuständigen Abfallentsorgungsbetrieb oder den Verkäufer.

Entsorgen Sie dieses Produkt nicht als unsortierten Hausmüll. Eine getrennte Sammlung zur Sonderbehandlung ist erforderlich.

User's Manual for your induction hob

Model: **IND5904FZ**





Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your hob in order to avoid a hazard.

Make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.
- People with a pacemaker should consult a doctor before using this unit.

Proper use

- The hob is designed for private and home use and intended for heating food. Use the products exclusively for the intended purpose!
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas, farm houses, by clients in hotels and other residential type environments.
- Operation via an external timer or a separate remote control is not provided for this appliance.
- The seller is not liable for damages or problems resulting from improper handling or non-observance of the instructions.

Installation

- The appliance may only be installed properly by a suitably qualified person and in compliance with the installation instructions.
- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.
- Disconnect the appliance from the mains electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to an appropriate earth wiring system is essential and mandatory. Alterations to the domestic wiring system must only be made by a qualified electrician. Failure to follow this advice may result in electrical shock or death!

- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.
- Take care! The edges of the product are sharp and could cause injury or cuts.
- When this hob is used, heat and moisture are generated in the environment. Ensure that the kitchen is well ventilated. Use the possibilities provided or install an extractor system (e.g. a cooker hood) if necessary. Do not install the hob in an environment with higher temperatures, near a gas stove or a kerosene stove.

Operation

- Do not use the hob in case of damage. If the cooking surface is broken or shows cracks, disconnect the appliance completely from the power supply (wall switch) and contact a qualified technician. Continued use in this condition may result in life-threatening electric shocks!
- If the power supply cable is damaged, it must only be replaced by a qualified technician.
- During use, the appliance and its accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns. Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool. Care should be taken to avoid touching the heating elements.
- Beware: magnetisable metal objects worn on the body may become hot in the vicinity of the cooktop. Gold or silver jewellery will not be affected.
- Handles of cookware may be too hot to touch. Make sure that saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.

- This appliance can only be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised. Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it. Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover can cause harmful smoke and greasy spillovers that may ignite.
- Unwary cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in Fire. Never try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time. Never leave any objects or utensils on the appliance.
- You should not heat airtight containers, such as ready-to-eat cans, on the hob. This could cause an explosion.
- Use cooking utensils intended and suitable for higher temperatures (up to 200°C, induction hob).
- Plastic household objects (spoons, bowls, etc.) must not be placed on the hot hob; they could melt firmly.
- If sugar or food containing sugar gets onto the hob, it must be removed immediately - if possible while still hot - in order to avoid damage caused by the following chemical reactions.
- Do not use sharp-edged or uneven cooking utensils or sharp or pointed objects on the induction surface. The glass surface could be damaged.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop. Do not stand on your cooktop.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones by removing the pans.

Cleaning and maintenance

- Disconnect the device from the power supply before carrying out any cleaning or maintenance work.
- Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use scourers, abrasive cleaners or aggressive cleaning agents to clean your cooktop, as these can damage the hob.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use it with extreme care and always store it safely and out of reach of children. Failure to use caution could result in injury or cuts.

Thank you!

Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob!

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install it correctly and operate it.

For installation, please read the installation section.

Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.



Caution!

People with a heart pace maker should consult a doctor before using this unit.

Please note that we are constantly updating our manuals.

If you see any discrepancies:

You can always find the most recent version of your user manual on the corresponding product page or the support page at www.kolbe.de.



Due to continuous development, we reserve the right to make technical changes including errors or other aberrations without notice.

This also applies in particular to dimensional data or cut-out dimensions.

User's manual

Induction hob- Model: IND5904FZ (-V3)

Version: 2.0

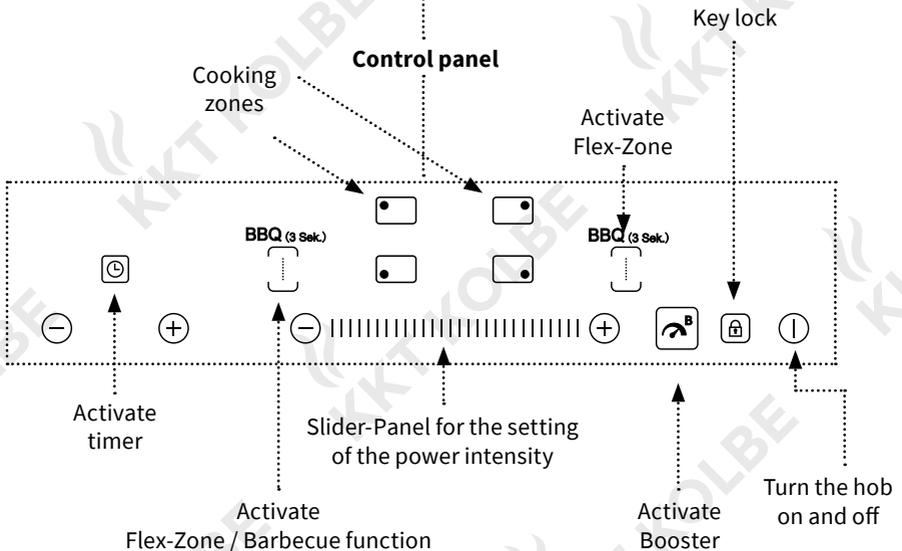
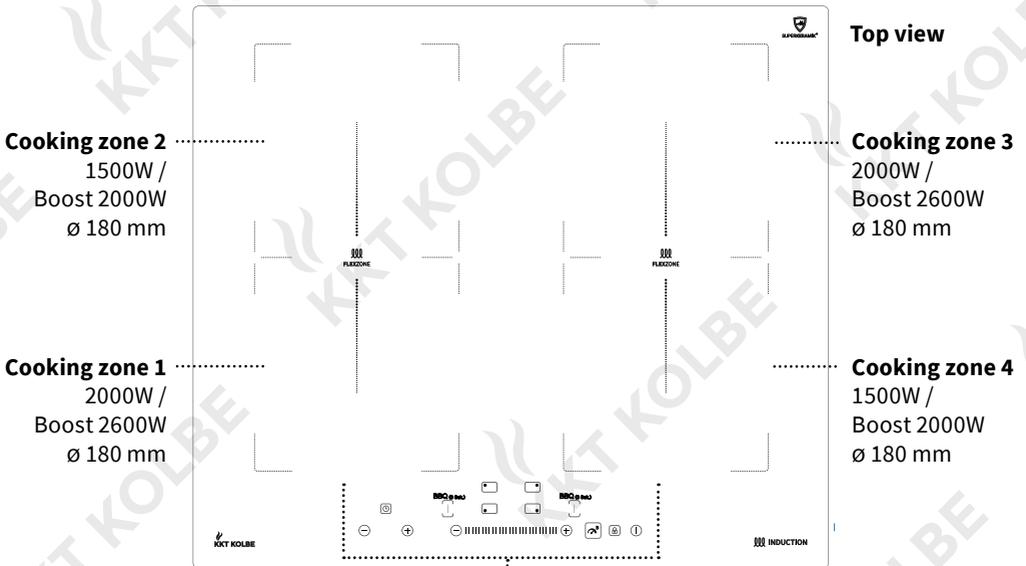
Table of content

Overview

1. Product overview	32
2. Cooking with induction	33
3. Before using your new induction hob	33
4. Using the touch controls	33
5. Choosing the right cookware	34
5.1 Cookware dimensions	
6. Using the induction hob	35
6.1 To start cooking	
6.2 When you have finished cooking	
6.3 The booster function	
6.4 Flexible zones	
6.5 Barbecue function	
7. Using the timer	40
7.1 Setting the timer to turn one or more cooking zones off	
7.2 „Anti-forget“ feature	
8. Locking the controls and safety features	43
9. Cooking guidelines	44
10. Heat settings	44
11. Care & cleaning	45
12. Troubleshooting	46
13. Technical specification	47
14. Installation	47
15. Connecting the hob to the mains power supply	50

Product overview

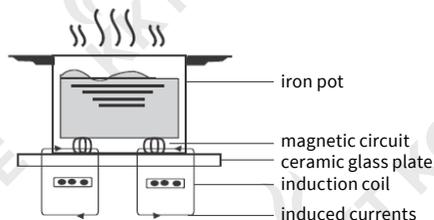
1. Product overview



Before using your hob

2. Cooking with induction

Induction cooking is a safe, advanced, efficient, and economical cooking technology. It works by electromagnetic vibrations generating heat directly in the pan, rather than indirectly through heating the glass surface. The glass becomes hot only because the pan eventually warms it up.



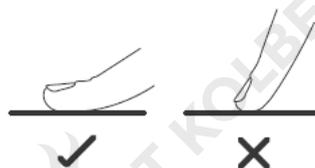
3. Before using your new induction hob

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



4. Using the touch controls

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



Choosing the right cookware

5. Choosing the right cookware



Only use cooking utensils suitable for induction operation.

Pay attention to the appropriate symbol for induction suitability when purchasing.

The following formula applies: Magnetic cookware is also suitable for induction.



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



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

Always centre your pan on the cooking zone.



Only use cookware that complies with the minimum bottom diameter shown in the table in the following section.

If you use cookware with a diameter of less than 140 mm, you may experience problems with detection.

The amount of magnetic metal particles in the cookware varies.

The higher this percentage, the better the detection rate and efficiency.

Always lift pans off the ceramic hob.
Do not slide! This may scratch the glass.



Using your induction hob

5.1 Cookware dimensions

- The ideal base diameter of the cookware corresponds to the size of the cooking zone on which it is placed.
- The cooking zones automatically adapt to the diameter of the cookware up to a certain limit.
- However, the bottom of this cookware must have a minimum dimension corresponding to the respective cooking zone. (See table)
- In order to ensure the best efficiency and perfect function, please place your cookware in the middle of the zone if possible.

Cooking zone	Base diameter of induction cookware Minimum (mm)
1, 2, 3, 4	120
Flexible zone	220

6. Using your induction hob

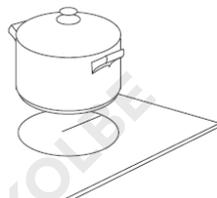
6.1 To start cooking

1. Touch the ON/OFF  control.

After power on, the buzzer beeps once, timer control shows „00“, heating zone selection controls show „-“, or „--“ or „_“, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

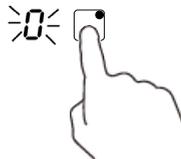
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

Make sure the bottom of the pan and the surface of the cooking zone are clean and dry.



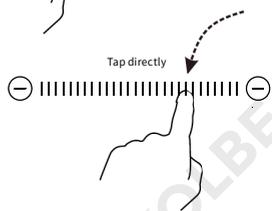
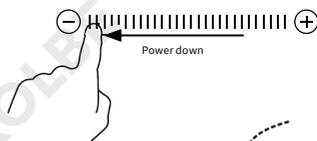
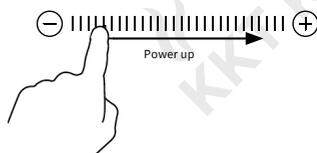
Using your induction hob

3. Touching the heating zone selection control, and a indicator next to the key will flash.



4. Adjust the heat setting by moving your finger over the slider control or tap the desired intensity level directly on the slider bar.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the ceramic hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.
- You can modify the power level from 0 to 9 by the slider control.



If the display flashes alternately with the heat setting - This means that:

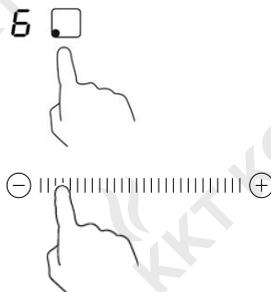
- You have not placed a pan on the correct cooking zone or,
- the pan you're using is not suitable for induction cooking or,
- the pan is too small or not properly centred on the cooking zone.

No heating takes place unless there is a suitable pan on the cooking zone. The display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

Using your induction hob

6.2 When you have finished cooking

1. Touch the heating zone selection control that you wish to switch off.
2. Switch off the cooking zone by pushing the slider to „0“. Alternatively, you can tap the zero position directly. Make sure that the display shows „0“.
3. Turn off the hob by touching the ON/OFF control (ⓘ).



4. Beware of hot surfaces

If a cooking zone is still too hot to be touched after use, this is indicated by an „H“ on the display, which will disappear again when the surface will have cooled to a safe temperature. This can also be used as an energy saving function: If you want to heat more cooking utensils, use the hot plate.



6.3 The booster function

You can use the booster function to maximize the power of a cooking zone for a certain time.

Activate the booster function

1. Touch the selection control for the desired cooking zone.
2. Touch the booster function control button .

The zone indicator will display „P“ and the power setting will be maximized.

Cancel the booster function

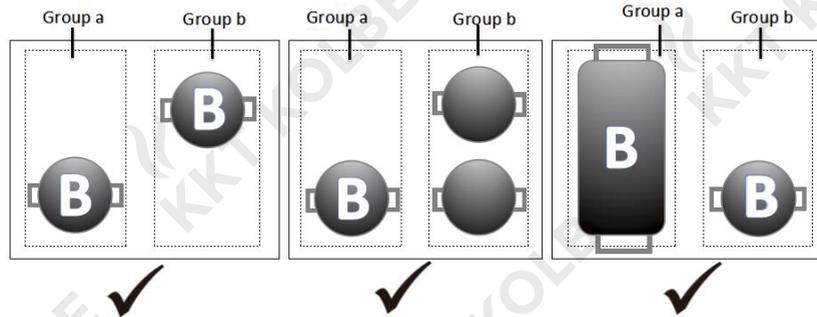
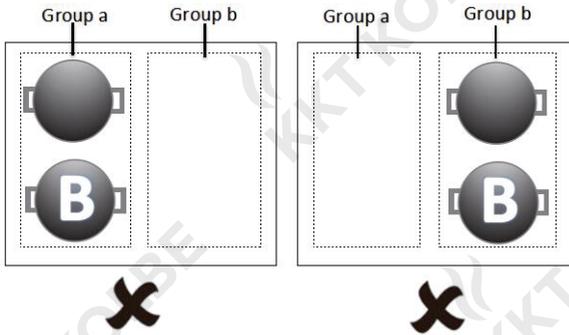
At first, touch the selection control for the desired zone. Then touch the booster function control again or pull the slider to your target power level.



Using your induction hob

Safety restrictions for the boost function

Basically all cooking zones are capable for the boost feature. However, the hob is divided into two halves (groups) of power distribution technical reasons. Boosting both zones in one group at the same time is not possible due to this reason. Here the appliance switches automatically to the highest possible power level.

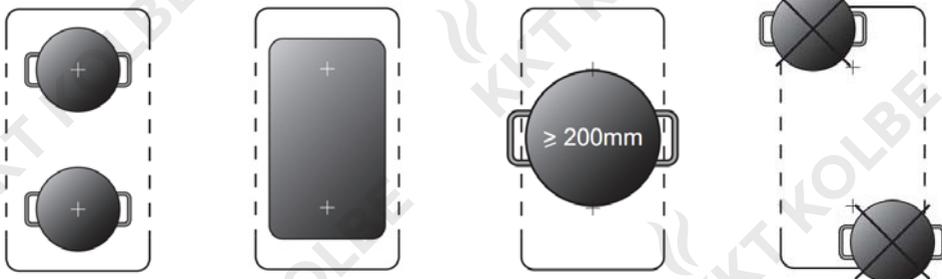


Using your induction hob

6.4 Flexible zones

- This zones can be used as a single zone or as two different zones, accordingly to the cooking needs anytime.
- Each flexible zone is made of two independent inductors that can be controlled separately. When working as a single zone, a cookware is moved from one zone to the other one within the flexible zone keeping the same power level of the zone where the cookware originally was placed, and the part that is not covered by cookware is automatically switched off.
- Important: Make sure to place the cookwares centered on the single cooking zone. In case of big pot, oval, rectangular and elongated pans make sure to place the pans centered on the cooking zone covering both cross.

Examples for good and bad pot placements:



As a big zone

1. To activate the flexible area as a single big zone, simply press the dedicated key.
2. The power setting works as any other normal area.

As two independent zones

To use the flexible area as two different zones with different power settings, press the dedicated key again and the zones will return into their old settings.



Using your induction hob

6.5 Barbecue function

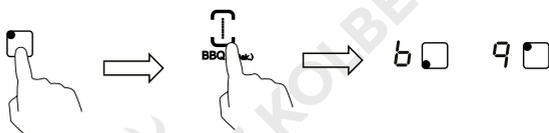
In Flexzone mode, the BBQ function keeps the temperature of your cookware at a sufficiently high level to prepare barbecue dishes.

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

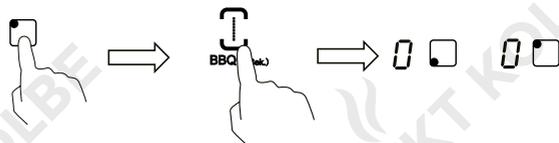
Using the barbecue function

Make sure the hob is in flexzone mode.

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



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



Using the timer

7. Using the timer

You can use the timer in two different ways:

- You can set it to **turn one or more cooking zones off** after the set time is up.
- You can set the timer up to **99 minutes**.

7.1 Setting the timer to turn one or more cooking zones off

Setting the timer on one cooking zone:

1. Touch the heating zone selection control that you want to set the timer for and adjust the heat setting by touching the slider control.
2. Press the **-** or **+** button of the timer. „30“ appears in the display.
3. Set the time by pressing the **-** and **+** buttons of the timer.
4. If you want to edit the time more quickly: Long pressing of the keys leads to the change in steps of 10.



5. When the time is set, the timer starts automatically. The timer display will stop flashing and indicate the remaining time.

Note: The flashing red dot next to the power indicator of the corresponding cooking zone indicates which cooking zone has been selected.



7. When the time has elapsed, the selected cooking zone switches off automatically.

Warning: Cooking zones without an activated timer remain in operation.



Using the timer

Setting the timer on several cooking zones

1. If the timer is activated for several cooking zones, the flashing red dot next to the corresponding power indicator marks the cooking zone to which the timer display refers. - **Example:**



2. As soon as the countdown has expired, the corresponding zone is switched off. The display jumps to the next programmed cooking zone.

If you touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

7.2 „Anti-forget“-function

Note:

- It is ideal if you need to prepare a short meal only or a safety / memory aid.

Using the function:

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



Safety features

8. Locking the controls and safety features

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

To lock the controls

Touch the keylock control. 
The timer indicator will show „Lo“

To unlock the controls

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

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



Over-temperature protection

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

Detection of small particles

When an unsuitable size or non-magnetic pan (e.g. aluminium), or some other small item (e.g. knife, fork, key) has been left on the hob, the hob automatically goes to standby in 1 minute. The fan will keep cooling down the induction hob for a further 1 minute.

Auto shutdown

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

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

Cooking guidelines

9. Cooking guidelines

Risk of fire!

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



Cooking Tips

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

10. Heat settings

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

11. Care and cleaning

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

Troubleshooting

12. Troubleshooting

Problem	Possible causes	What to do
F3/F4	Temperature sensor of the induction coil failure	Please contact the supplier.
F9/FA	Temperature sensor of the IGBT failure.	Please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal.
E3	High temperature of the induction coil temperature sensor.	Please contact the supplier.
E5	High temperature of the IGBT temperature sensor	Please restart after the hob cools down.

The above measures are an excerpt from possible causes. Never make any changes yourself or dismantle the field to prevent injuries or accidents.

If you have technical questions about your device, please contact:

KKT KOLBE Support

Tel. +49 9502 667930



Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

→ Further information and documents can be found on our website under *Support-Center*.

Technical specification / Installation

13. Technical specification

Model	IND5904FZ
Number of cooking zones	4
Supply voltage	220-240V ~ 50-60Hz
Installed electric power	6600 - 7400 W
Product size L×W×H (mm)	590 x 520 x 55
Building-in dimensions A×B (mm)	565 x 490

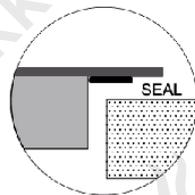
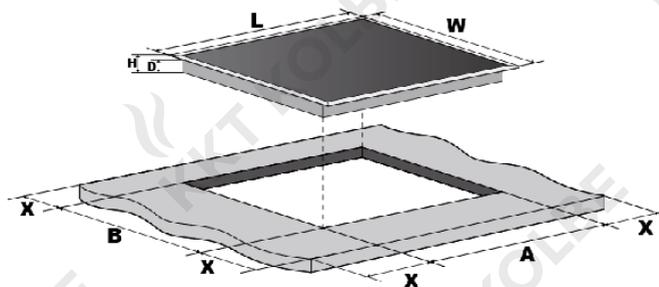
Weight and Dimensions are approximate.

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

14. Installation

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

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



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	55	51	565 ⁺⁴ ₊₁	490 ⁺⁴ ₊₁	50 min.

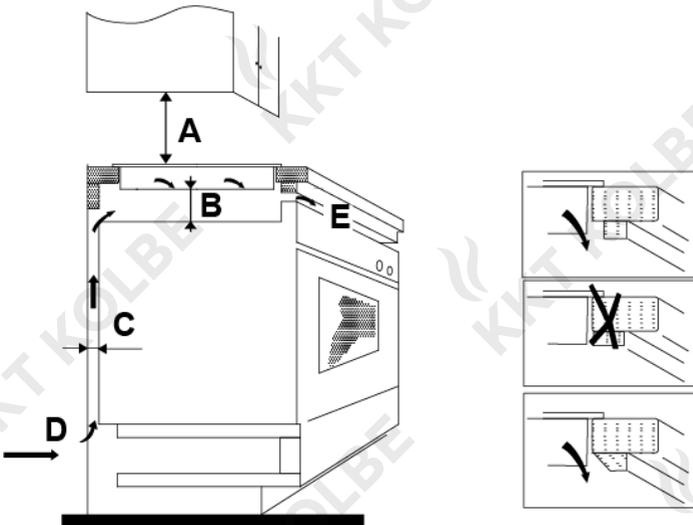
Note: Before cutting, check that the dimensions indicated correspond to the dimensions of the product.

Installation



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

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



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

- The work surface is square and level, and no structural members interfere with space requirements
- The work surface is made of a heat-resistant material
- If the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan
- The installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations
- A suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.

Installation

The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements)

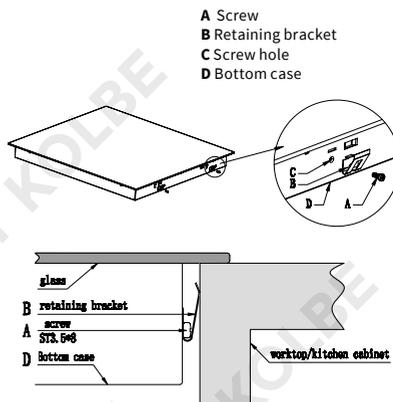
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

Before locating the fixing brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screwing the brackets on the bottom case of the hob (see picture).



Cautions



- The hob must be installed by qualified personnel or technicians.
- The hob will not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer, as the humidity may damage the hob electronics
- The induction hotplate shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the table surface shall withstand heat.
- To avoid any damage, the sandwich layer and adhesive must be resistant to heat.

Connecting the hob to the main power supply

15. Connecting the hob to the mains power supply

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

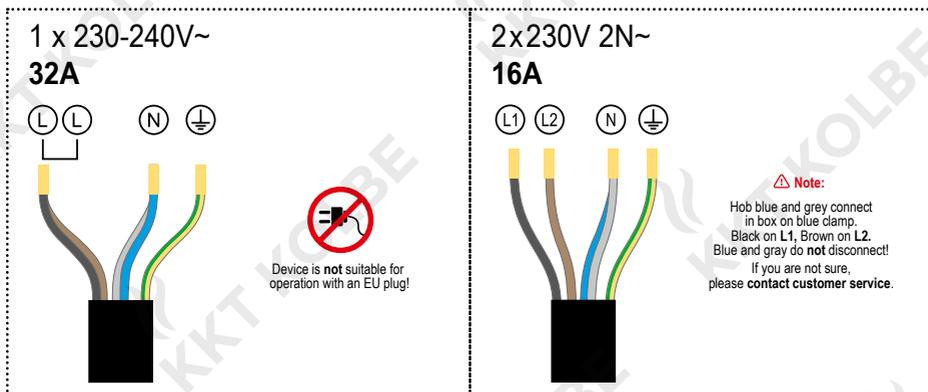
1. the domestic wiring system is suitable for the power drawn by the hob.
2. the voltage corresponds to the value given in the rating plate
3. the power supply cable sections can withstand the load specified on the rating plate.

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

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

Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician.

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below:



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

EC Declaration of Conformity



Product Description:

IND5904FZ
Induction hob

For the product described in this manual, all corresponding EC Declarations of Conformity are available.

Manufacturer:

KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG
Ohmstraße 17
D-96175 Pettstadt

The relevant documents may be requested by the competent authorities through the product vendor.

Jan Kolbe
Director Product Management

This appliance is labeled in compliance with European directive 2012/19/EU for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help to prevent any possible damage to the environment and to human health, which might be caused if it is disposed of in the wrong way.



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

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovering and recycling of this product please contact your local council, your waste disposal company or the seller.

Do not dispose of this product as unsorted household waste. Separate collection of waste for special treatment is necessary.



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

Thanks for reading.

We wish you much fun while cooking.