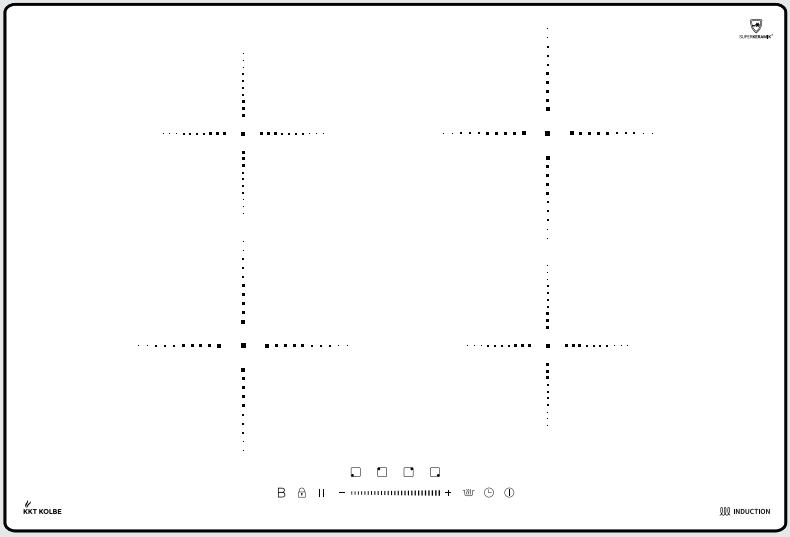
KKT KOLBE

Benutzerhandbuch

für Ihr Induktionskochfeld

User's manual →
English language

Modell: **IH87704RL**



Version: 3.4 / 251125

DE EN

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

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig und aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät auspacken. Es enthält wichtige Informationen über die sichere Installation, Benutzung und 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 Onlineshops auf www.kolbe.de.

Sie haben ein gutes Gerät gewählt, welches Ihnen bei sachgerechter Bedienung und Pflege viele Jahre dienen wird.
Sollten Sie trotz unserer eingehenden Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren hauseigenen 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: IH87704RL
Version 3.4
© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG
KKT KOLBE ist eine eingetragene Handelsmarke.

DE

Inhalt

Wichtige Sicherheitshinweise **4**

Weitere Hinweise und Symbole **16**

1. Produktübersicht **20**

1.1 Eigenschaften und Aufbau des Geräts
1.2 Ausstattung und weitere Merkmale

2. Funktionsweise und Benutzung des Geräts **23**

2.1 Funktionsweise des Induktionskochfelds
2.2 Mögliche Betriebsgeräusche

3. Hinweise vor dem Gebrauch **25**

3.1 Geeignetes Kochgeschirr und dessen Gebrauch
3.2 Auspacken und Vorbereitung des Geräts
3.3 Inbetriebnahme des Kochfelds

4. Bedienung, Einstellung und Benutzung **29**

4.1 Hinweise zur Verwendung der Touch-Steuerung
4.2 Bedienfeld und Anzeige
4.3 Allgemeine Bedienung und Einstellung
4.4 Die Pause-Funktion
4.5 Die Booster - Funktion
4.6 Die Warmhaltefunktion
4.7 Verwendung des Timers
4.8 Tastensperre / Kindersicherung

5. Anwendungsempfehlungen, Richtlinien und Tipps **43**

6. Reinigung und Instandhaltung **49**

7. Problemlösung **52**

7.1 Probleme, mögliche Ursachen und Lösungen
7.2 Fehlercodes

8. Einbau und Installation **57**

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 **67**

KKT Kolbe Customer Service **69**

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

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

- Lassen Sie Kinder nicht mit dem Gerät, dessen Bestandteilen oder in der Nähe des Geräts spielen!
- 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!
  Bei gewerblicher Nutzung entfällt die Gewährleistung!
- Das Gerät ist für die Nutzung bis zu einer Höhe von 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 können ein Sicherheitsrisiko darstellen!
  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 von Induktionsgeräten ihren Arzt oder Implantathersteller, um Funktionsbeeinträchtigungen durch elektromagnetische Felder 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-, Brand- und Verletzungsgefahr!
  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 und Haustieren auf, um Verletzungen zu vermeiden!

⚠ WARNUNG! Stromschlaggefahr / Gefahren durch Strom!

- 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 oder eine entsprechend qualifizierte Fachkraft.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass das Gerät unter Einhaltung aller geltenden Vorschriften an ein intaktes Erdungssystem angeschlossen wird und dass für den Stromkreis, in den das Gerät integriert ist, ein leicht zugänglicher geprüfter Trennschalter (Sicherung) mit einem Kontaktabstand von min. 3 mm vorhanden ist, der bei Bedarf eine vollständige Trennung des Geräts vom Stromnetz ermöglicht!
- Änderungen am Stromversorgungssystem dürfen nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft durchgeführt werden!
  Für nicht qualifizierte Personen besteht die Gefahr von lebensgefährlichen Stromschlägen!

- Verwenden Sie zum Anschluss des Kochfelds keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel! Diese gewähren nicht die nötige Sicherheit!
- Um Beschädigungen von Stromkabeln und damit verbundene Gefahren zu vermeiden, achten Sie darauf, dass diese nicht geknickt oder gequetscht werden und nicht mit heißen Oberflächen, scharfen Kanten u.ä. in Berührung kommen können!
- Vermeiden Sie stets Kontakt von Flüssigkeiten oder Feuchtigkeit mit spannungführenden 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 während und auch nach dem Gebrauch sehr heiß sein! Halten Sie zur Vermeidung von Verbrennungen sämtliche Körperteile, Kleidung usw.
  stets in sicherem Abstand zu heißen Oberflächen und halten Sie Kinder und Haustiere 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 erhitzten Speisen 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! Erhitze Speisen können 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! Benutzen Sie das Gerät nach dem Löschen nicht, bis es von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft geprüft und für den weiteren Betrieb freigegeben wurde!
- 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 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 entsprechende 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 bei Erhitzung 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!

ACHTUNG!
Gefahr von Beschädigungen und Funktionsbeeinträchtigungen!

- 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 Gerät nicht in einer Umgebung mit hohen Temperaturen oder in der Nähe von Gas-, Paraffinkochern oder ähnlichen Geräten!
- 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!
- Benutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel und keine spitzen oder scharfen Utensilien zur Reinigung des Geräts, da dadurch dessen 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, ggf. am Gerät, seinen Komponenten und Zubehör angebrachten Symbole weißen 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!

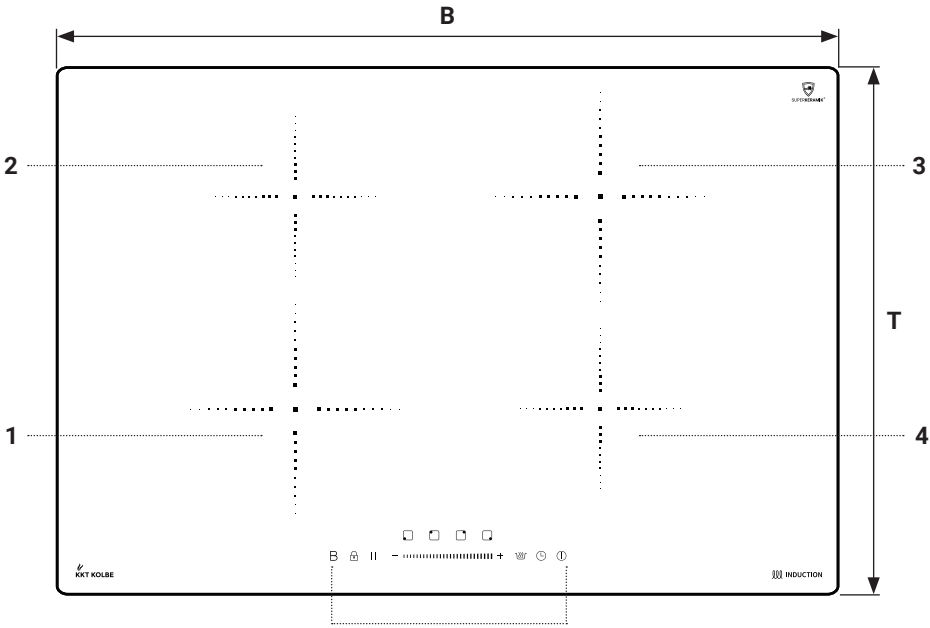
Hinweise zur Lagerung

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: 770 mm

T Tiefe: 520 mm

Höhe: 58 mm

Maß- und Leistungsangaben der Induktions-Kochzonen:

1 Kochzone 1: Ø 180 mm, 2000 W / Booster 2400 W

2 Kochzone 2: Ø 160 mm, 1500 W / Booster 2000 W

3 Kochzone 3: Ø 180 mm, 2000 W / Booster 2400 W

4 Kochzone 4: Ø 160 mm, 1500 W / Booster 2000 W

Bedienfeld (Touch-Steuerung)

5 Sensortasten mit Slider (Schieberegler) und LED-Digitalanzeige; Beschreibung und Bedienung siehe entspr. Kapitel

1.2 Ausstattung und weitere Merkmale

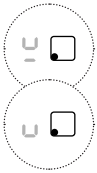
- Autarkes 77 cm Induktionskochfeld mit 7 kW Leistung
- Besonders leicht zu reinigendes SUPERKERAMIK®-Glas
- 4 Kochzonen, 9-Stufig regelbar
- Touch Select Sensortasten
- LED-Digital-Anzeige

Wählbare Funktionen
(Bedienung siehe entspr. Kapitel)

- **Booster (Schnell aufheizen):**
  Kurzfristige Leistungsmaximierung von Kochzonen
- **Warmhalten:**
  Leistungsoptimierung der gewählten Kochzone zum Warmhalten von zubereiteten Speisen
- **Pause-Funktion:**
  Pausieren des Betriebs aller Kochzonen
- **Timer:**
  Verfügbare Funktionen:
  - Kurzzeitwecker mit Alarmsignal
  - Automatik-Timer mit Abschaltfunktion
- **Tastensperre / Kindersicherung:**
  Deaktivierung aller Bedienelemente bis auf die Ein-/Aus-Taste

Automatikfunktionen

- **Magnetfeld-Überwachung /**
  Automatische Erkennung von induktionsgeeignetem Kochgeschirr
  Wird ungeeignetes Kochgeschirr verwendet (siehe "Geeignetes Kochgeschirr ...") oder kleine Gegenstände (z.B. Besteck, Schlüssel...) auf dem Kochfeld abgelegt, schaltet das Gerät nach einer Minute auf Standby.
  Wird innerhalb einer Minute nach dem Einschalten einer Kochzone kein induktionsgeeignetes Kochgeschirr registriert, wird diese Zone automatisch abgeschaltet (Anzeige: U und u abwechselnd). 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.
  Um Schäden am Gerät zu vermeiden, überwacht ein eingebauter Temperatursensor zusätzlich die Temperatur im Inneren des Kochfelds. Sollte eine zu hohe Temperatur erreicht werden, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

- **Restwärmewarnung**
  Wenn eine Kochzone für einige Zeit in Betrieb war und noch zu heiß für Berührungen ist, wird dies durch ein H auf der entsprechenden Kochzonenanzeige signalisiert, auch im ausgeschalteten Zustand. Wenn die Oberfläche auf eine unbedenkliche Temperatur abgekühlt ist, verschwindet die Anzeige.
  Dies kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden:
  Wenn Sie weiteres Kochgeschirr erhitzen möchten,
  benutzen Sie eine Zone, deren Restwärmeanzeige noch aktiv ist.

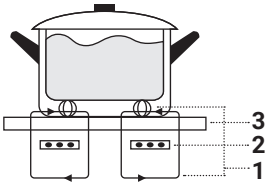


- **Auto-Abschaltung**
  Zu Ihrer Sicherheit und z.B. um zu verhindern, dass das Abschalten von Kochzonen vergessen wird, schalten sich diese nach einer festgelegten Zeit automatisch ab:

Leistungsstufe	Automatische Abschaltzeit
1-2	6 h
3-4	5 h
5	4 h
6-9	1,5 h

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 (Beschreibung siehe "Bedienfeld und Anzeige").

Intervallheizung

Aufgrund von Ökodesignvorschriften und aus Sicherheitsgründen heizt das Kochfeld in Intervallen. Das Ein- und Ausschalten der Kochzonen ist normal und bedeutet keinen Produktmangel.
Achten Sie zur Vermeidung eventueller Probleme jedoch auf eine gute Qualität Ihres Kochgeschirrs.

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 Kochzonen und Kochfeld dennoch mit den entsprechenden Tasten ab, sobald Sie diese nicht mehr benutzen.

2.2 Mögliche Betriebsgeräusche

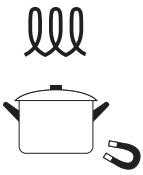
Während und nach dem Betrieb des Induktionskochfelds können außer den Pieptönen des Bedienfelds weitere Geräusche auftreten, die normal sind und keinen Produktmangel bedeuten:

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.



Induktionseignung von Koch- / 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 können die Funktion beeinträchtigen. Dies betrifft z.B. auch Aluminiumtöpfe /-pfannen mit aufgeklebter magnetischer Bodenplatte oder Kochgeschirr, dessen Boden aus verschiedenen Materialien besteht.

Allgemeiner Hinweis zu hochwertigem Koch- / Bratgeschirr

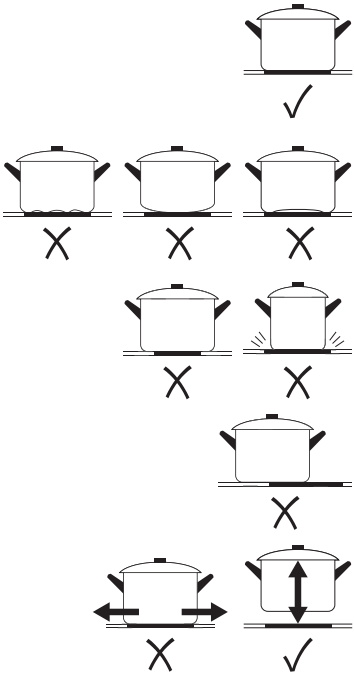
Der Metallboden von Kochgeschirr dehnt sich bei der Erwärmung aus. Deshalb ist dieser bei gutem Koch- oder Bratgeschirr im kalten Zustand nie ganz plan, sondern leicht nach innen gewölbt (konkav), so dass er nach dem Erwärmen plan auf der Kochfläche aufliegt und ein effizientes Erhitzen ermöglicht.

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 für Glaskeramik und Induktion geeignetes Kochgeschirr.
- Erhitzen Sie keine leeren Kochgefäße bzw. achten Sie darauf, dass diese 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 Größe der Markierung der gewählten Kochzone entspricht und mindestens 120 mm beträgt.
- 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 für evtl. Rückfragen auf der ersten Seite 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 verwart 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.

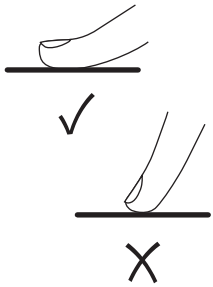
Geruchs- und Dunstbildung beim ersten Betrieb

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

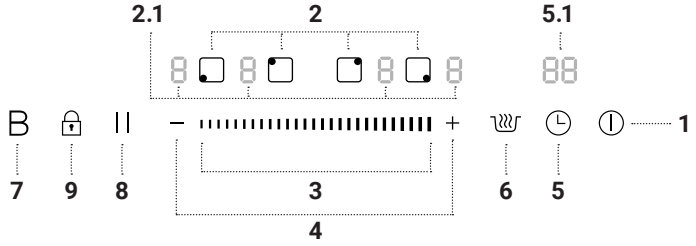
Das Bedienfeld des Kochfelds besteht aus Sensortasten, die auf Berührung reagieren.
Um diese zu benutzen, beachten Sie folgende Hinweise:



- Üben Sie keinen großen Druck auf die Bedienelemente aus. Es reicht aus, diese zu berühren.
- Berühren Sie immer nur eine Sensortaste zur gleichen Zeit.
- Benutzen Sie den Fingerballen, nicht die Kuppe (siehe Abbildung) und bedienen Sie die Sensortasten, wie in den folgenden Abschnitten beschrieben.
- Wenn eine Berührung registriert wird, ertönt ein Signalton zur Bestätigung.
- Achten Sie darauf, dass das Bedienfeld immer sauber und trocken ist.
  Auch ein dünner Feuchtigkeitsfilm kann dazu führen, dass die Sensortasten schwierig oder gar nicht zu bedienen sind.
- Vermeiden Sie es, Gegenstände auf dem Bedienfeld abzulegen / abzustellen oder darüber zu ziehen bzw. darüber zu wischen. Dadurch kann es vorkommen, dass sich das Kochfeld unbeabsichtigt an- oder abschaltet.
- 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 Anzeige
und Tastenfunktionen dar.
Für eine detaillierte Bedienungsanleitung siehe folgende Abschnitte.

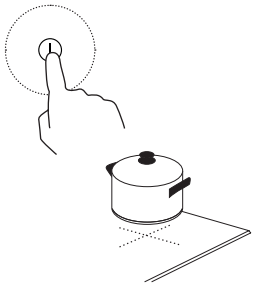


Bedientasten			
1	⏻	**An / Aus**	Ein- / Ausschalten des Kochfelds
2		**Kochzone 1**	Kochzonenauswahl / Aktivierung zur weiteren Einstellung (jeweilige Position siehe Punktmarkierung des Icons bzw. "Eigenschaften und Aufbau des Geräts"
		Kochzone 2	
		Kochzone 3	
		Kochzone 4	
3	ılılılı	**Slider (Schieberegler)**	Leistungsregelung der ausgewählten Kochzone
4	– + +	**Plus- / Minus-Tasten**	Zeiteinstellung des Timers
5	◷	**Timer**	Timer-Einstellung als Kurzzeitwecker oder Automatiktimer mit Auto-Abschaltung (je nach aktiver Auswahl)
6	≋	**Warmhalten**	Warmhaltefunktion für die ausgewählte Kochzone
7	B	**Booster**	Leistungsmaximierung für die ausgewählte Kochzone
8	II	**Pause-Funktion**	Pausieren und Fortsetzen des Betriebs
9	🔒	**Tastensperre / Kindersicherung**	Sperren / Entsperren des Bedienfelds (außer An/Aus)

Digitalanzeige		
2.1	8	**Kochzonen-Anzeigen**
	1-9	Aktuelle Leistungsstufe der Kochzone
	•	Markierung der Kochzone, auf die sich die Timer-Anzeige bezieht (Bei Abschalt-Timer - Aktivierung auf mehreren Kochzonen / Punkt neben der Leistungsanzeige)
	H	Restwärmewarnung Berühren Sie die Kochzone nicht!
	u / u	Kein geeignetes Kochgeschirr auf der Kochzone (Automatische Geschirrerkennung)
	P	Boosterfunktion aktiv
	A	Warmhaltefunktion aktiv
5.1	88	**Timer-Anzeige**
	99-00	Aktuelle Timer-Zeiteinstellung / Countdown-Anzeige in Minuten bis zum automatischen Abschalten
	--	Timer-Countdown abgelaufen / aus
	Lo	Tastensperre / Kindersicherung aktiviert
	E1-Et	Fehler-Codes (Bedeutung siehe entspr. Tabelle unter "Problemlösung")

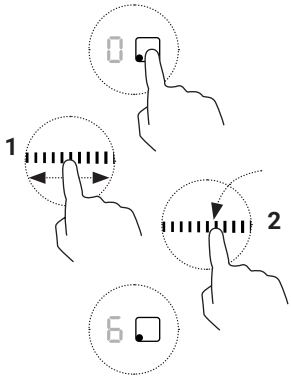
4.3 Allgemeine Bedienung und Einstellung

Einschalten und Vorbereitung des Kochvorgangs



- Berühren Sie die An-/Aus-Taste ⏻.
  Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton
  und alle Anzeigen zeigen - oder 0.
  Das Kochfeld befindet sich im Standby-Modus.
- Stellen Sie nun geeignetes Kochgeschirr mittig auf die gewünschte(n) Kochzone(n).
  Achten Sie dabei darauf, dass die Oberfläche der Kochzone und der Boden des Geschirrs sauber und trocken sind!

Einstellen der Leistungsstufe



- Betätigen Sie die Kochzonen-Auswahltaste der Kochzone, die Sie benutzen möchten.
- Solang die entsprechende Kochzonenanzeige blinkt, stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe (1-9) für die ausgewählte Kochzone ein,
  indem Sie den Finger über den Slider schieben (**1**),
  oder die gewünschte Leistungsstufe auf dem Slider direkt antippen (**2**).

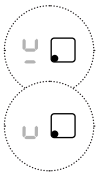
Hinweise zur Leistungseinstellung:

- Wird nach dem Anschalten innerhalb einer Minute für keine Kochzone eine Leistungsstufe gewählt, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.
- Während des Betriebs kann die Leistung jederzeit in der beschriebenen Weise / durch Bedienung des Sliders geändert werden.
- Die Tasten — und + dienen nicht zur Leistungseinstellung, sondern nur zu Einstellung des Timers.

Hinweis zur automatischen Kochgeschirr-Erkennung

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

Beim Versuch, Einstellungen für eine Kochzone vorzunehmen, auf der kein geeignetes Geschirr erkannt werden kann, startet der Betrieb dieser Kochzone nicht und die Symbole U und u werden abwechselnd auf der Kochzonen-Anzeige angezeigt.

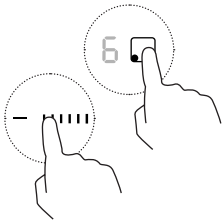


Dies kann folgende Gründe haben:

- 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.

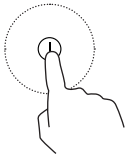
Nach einer Minute ohne Geschirr-Erkennung wird die entsprechende Kochzone automatisch deaktiviert.

Ausschalten von Kochzonen



- Betätigen Sie die Kochzonen-Auswahltaste der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.
- Während die entsprechende Kochzonenanzeige blinkt, berühren Sie das linke Ende des Sliders min. 2 Sekunden lang berühren.
  Die Kochzone wird daraufhin abgeschaltet.

Abschalten des Kochfelds



- Berühren Sie die An-/Aus-Taste ⏻.
  Wenn alle Anzeigefelder erloschen sind (ggf. bis auf die Restwärmewarnung(en) entsprechender Kochzonen), ist das Kochfeld ausgeschaltet.

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 (H auf der Kochzonen-Anzeige) erloschen sind! Beachten Sie, dass diese auch im Fall einer Stromunterbrechung erlöschen und vorhandene Restwärme nicht länger angezeigt wird.



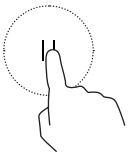
Energie sparen mit der Restwärmewarnung

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

4.4 Die Pause-Funktion

Um den Betrieb aller Kochzonen für einen unbestimmten Zeitraum bis zu 5 Minuten zu unterbrechen, gehen Sie folgendermaßen vor.

Pausieren des Betriebs



- Berühren Sie die Pause-Taste II während des Betriebs. Der Betrieb aller Kochzonen wird gestoppt und die Anzeige blinkt.
- Wenn der Betrieb nicht innerhalb von 5 Minuten fortgesetzt wird, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.

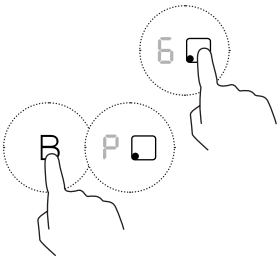
Fortsetzen des Betriebs

- Um im Pause-Status den Betrieb fortzusetzen, berühren Sie die Pause-Taste II erneut. Der Betrieb wird mit den Einstellungen fortgesetzt, die zum Zeitpunkt des Pausierens gewählt waren.

4.5 Die Booster - Funktion

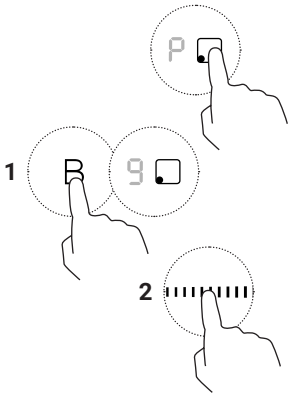
Mit der Booster-Funktion (Schnellheizfunktion) wird die Leistung einer Kochzone für max. 5 Minuten maximiert. Gehen Sie hierzu folgendermaßen vor:

Aktivieren der Booster-Funktion



- Betätigen Sie die Kochzonen-Auswahltaste der Kochzone, für die Sie den Booster aktivieren möchten.
- Solange die entsprechende Kochzonenanzeige blinkt, berühren Sie die Booster-Taste B.
- Die Leistung der Kochzone wird maximiert; die entsprechende Kochzonen-Anzeige zeigt P.
- Nach 5 Minuten stoppt der Booster automatisch und die Kochzone schaltet auf Leistungsstufe 9 zurück.

Abbrechen der Booster-Funktion



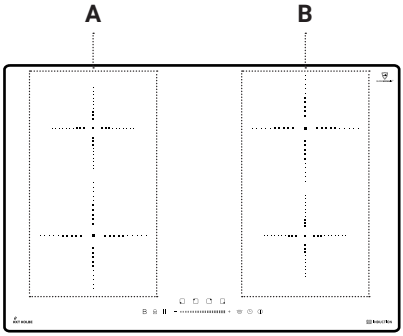
- Betätigen Sie die Kochzonen-Auswahltaste der Kochzone, für die Sie den Booster deaktivieren möchten.
- Um den Booster zu stoppen und auf die zuvor eingestellte Leistungsstufe zurückzuschalten (bzw. auf Stufe 5, wenn die Boosterfunktion auf Stufe 0 aktiviert wurde), berühren Sie die Booster-Taste B, solange die Kochzonenanzeige blinkt (**1**).
- Um den Booster zu stoppen und eine beliebige Leistungsstufe für die Kochzone einzustellen bzw. diese abzuschalten, benutzen Sie den Slider, wie zuvor beschrieben (**2**).

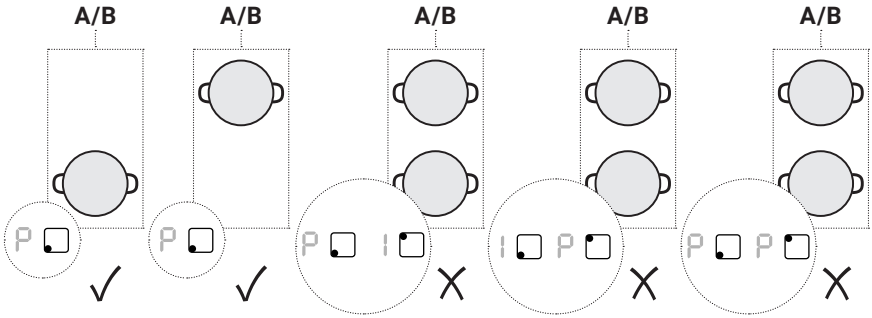
Netz-Sicherheitsbeschränkung der Booster-Funktion

Grundsätzlich sind alle Kochzonen boost-fähig.
Das Kochfeld ist jedoch aus technischen Gründen bzgl. der Leistungsverteilung in 2 Gruppen unterteilt (siehe Darstellung).

Für beide Gruppen **A** und **B** gilt:

- Beide Zonen mit dem Booster zu betreiben ist nicht möglich.
- Wenn Sie den Booster für eine Kochzone aktivieren möchten, muss die zweite Zone der Gruppe abgeschaltet sein.
- Beim Versuch den Booster für eine Kochzone zu aktivieren, für die dies aus den oben genannten Gründen nicht möglich ist, wird diese Kochzone mit Leistungsstufe 9 anstelle des Boosters betrieben.





4.6 Die Warmhaltefunktion

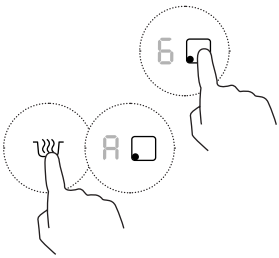
Hinweis zur Eignung der Warmhaltefunktion

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

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

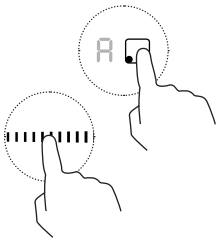
Aktivieren der Warmhaltefunktion

- Betätigen Sie die Kochzonen-Auswahltaste der Kochzone, für die Sie die Warmhaltefunktion aktivieren möchten.
- Solange die entsprechende Kochzonenanzeige blinkt, berühren Sie die Warmhalte-Taste .
- Die Leistung der Kochzone wird für das Warmhalten von Speisen optimiert; die entsprechende Kochzonen-Anzeige zeigt A.



Deaktivieren der Warmhaltefunktion

- Betätigen Sie die Kochzonen-Auswahltaste der Kochzone, für die Sie die Warmhaltefunktion deaktivieren möchten.
- Um die Warmhaltefunktion zu stoppen und eine beliebige Leistungsstufe für die Kochzone einzustellen bzw. diese abzuschalten, benutzen Sie den Slider wie zuvor beschrieben, solange die entsprechende Kochzonenanzeige blinkt.



4.7 Verwendung des Timers

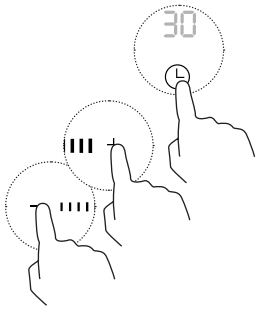
Der Timer kann mit folgenden Funktionen benutzt werden:

- Kurzzeitwecker ("Eieruhr") mit Alarmsignal
- Automatiktimer mit Abschaltfunktion

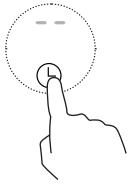
Timereinstellung als Kurzzeitwecker

Um den Timer so einzustellen, dass nach einer festgelegten Zeit lediglich ein Piep-Signal ertönt,gehen Sie vor, wie folgt:

- Versichern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
- Betätigen Sie die Timer-Taste ⏲ (ohne Auswahl einer Kochzone). Die Timer-Anzeige zeigt 30.
- Solange die Zehnerstelle blinkt, passen Sie diese mit den Tasten — und + an, wie gewünscht. **Hinweis:** Der Slider dient nicht zur Einstellung des Timers, sondern nur zur Leistungseinstellung.
- Nach 3 Sekunden ohne weitere Eingabe wird die Zehner-Einstellung automatisch bestätigt und die Einerstelle beginnt zu blinken. Passen Sie diese ebenfalls mit den Tasten — und + an, wie gewünscht.
- Nach weiteren 3 Sekunden ohne weitere Eingabe hört die Anzeige auf zu blinken und die eingestellte Zeit wird automatisch bestätigt. Der Countdown beginnt und die Timer-Anzeige zeigt die verbleibende Zeit bis zum Alarm.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein Piepsignal. Der Betrieb der Kochzonen bleibt davon unbeeinflusst.
- Um den Alarm zu stoppen, berühren Sie die Timer-Taste ⏲ mehrmals, bis das Timer-Display -- anzeigt.

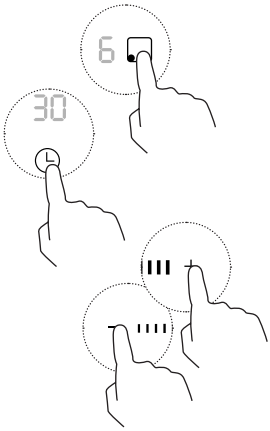




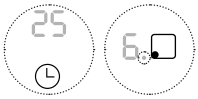


Timereinstellung mit Abschalt-Automatik der Kochzonen

Um den Timer so einzustellen, dass eine Kochzone nach einer festgelegten Zeit automatisch abgeschaltet wird, gehen Sie folgendermaßen vor:



- Berühren Sie die Kochzonen-Auswahltaste der Kochzone, für die Sie den Abschalt-Timer aktivieren möchten, und stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein, falls noch nicht geschehen.
- Solange die Kochzonenanzeige blinkt, Betätigen Sie die Timer-Taste ⏲. Die Timer-Anzeige zeigt 30.
- Solange die Zehnerstelle blinkt, passen Sie diese mit den Tasten — und + an, wie gewünscht. **Hinweis:** Der Slider dient nicht zur Einstellung des Timers, sondern nur zur Leistungseinstellung.
- Nach 3 Sekunden ohne weitere Eingabe wird die Zehner-Einstellung automatisch bestätigt und die Einerstelle beginnt zu blinken. Passen Sie diese ebenfalls mit den Tasten — und + an, wie gewünscht.
- Nach weiteren 3 Sekunden ohne weitere Eingabe hört die Anzeige auf zu blinken und die eingestellte Zeit wird automatisch bestätigt. Der Countdown beginnt und die Timer-Anzeige zeigt die verbleibende Zeit. Zur Markierung der ausgewählten Zone leuchtet ein Punkt neben der entsprechenden Leistungsanzeige auf.



VORSICHT!
Verletzungsgefahr und Brandgefahr!

Unbeaufsichtigte erhitzte Speisen können überkochen, anbrennen und Feuer fangen! Benutzen Sie den Timer nicht für unbeaufsichtigte Garvorgänge!

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die entsprechende Kochzone automatisch abgeschaltet.

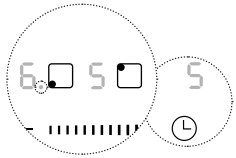
Hinweis zum Betrieb weiterer Kochzonen

Weitere Kochzonen bleiben vom Timer unbeeinflusst und ggf. in Betrieb.

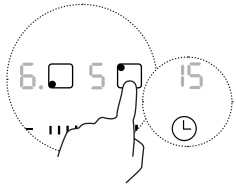
Aktivierung des Abschalt-Timers für mehrere Kochzonen

- Wenn Sie den Timer für mehrere Kochzonen aktivieren möchten, wiederholen Sie den Vorgang entsprechend.
- Wenn der Timer für mehrere Kochzonen aktiviert wird, zeigt die Timer-Anzeige immer die geringste Restzeit an. Ein leuchtender Punkt neben der entsprechenden Leistungsanzeige markiert die Kochzone, auf die sich die Anzeige bezieht.
  Beispiel siehe Darstellung (**1**):
  Kochzone 1: Leistungsstufe 6, Restzeit 5 Min.
  Kochzone 2: Leistungsstufe 5, Restzeit 15 Min
- Um sich die Restzeit des Timers für eine andere Kochzone anzeigen zu lassen, berühren Sie die entsprechende Kochzonen-Auswahltaste (**2**).
- Nach Ablauf der kürzesten eingestellten Zeit schaltet sich die entsprechende Kochzone ab, die Zeitanzeige wechselt auf die nächste geringste Restzeit und der Punkt blinkt auf der entsprechenden Leistungsanzeige.
  Beispiel siehe Darstellung (**3**):
  Kochzone 1: Kochzone abgeschaltet, Restzeit abgelaufen
  Kochzone 2: Leistungsstufe 5, Restzeit 10 Min.
- Läuft schließlich die letzte eingestellte Restzeit ab, wird die entsprechende Kochzone ebenfalls abgeschaltet und die Zeitanzeige erlischt.

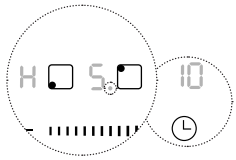
1



2

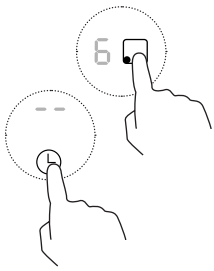


3



Löschen und Ändern der Timer-Einstellung

- Um die Timer-Einstellung zu löschen, berühren Sie ggf. die Kochzonen-Auswahltaste der Kochzone, für die Sie die Timer-Einstellung löschen möchten.
- Berühren Sie die Timer-Taste ⏲.
  Der Timer wird daraufhin gelöscht.
- Um die Zeiteinstellung zu ändern, stellen Sie den Timer neu ein, wie oben beschrieben.



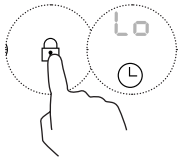
4.8 Tastensperre / Kindersicherung

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

Ausschalten des Kochfelds bei aktivierter Tastensperre:
Auch wenn das Bedienfeld gesperrt ist, bleibt die Ein / Aus - Taste ⏻ aktiv.
Sie können das Kochfeld in einem Notfall so jederzeit ausschalten.
Zur weiteren Bedienung muss die Tastensperre jedoch zuerst aufgehoben werden.

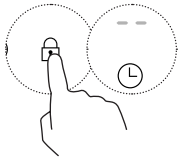
Gehen Sie zur Benutzung der Tastensperre vor, wie folgt:

Sperren des Bedienfelds



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

Entsperren des Bedienfelds



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

5. Anwendungsempfehlungen, Richtlinien und Tipps

WARNUNG!
Verbrennungsgefahr!

Kochfeld, Kochutensilien, zubereitete Speisen
und metallische Gegenstände auf der Kochfläche
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.

Gießen Sie keine Flüssigkeiten auf die erhitzte Kochfläche!
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 selbst entzünden!
Erhitzte Speisen können anbrennen,
schädlichen Rauch verursachen
oder Feuer fangen!
Lassen Sie das Gerät bei Gebrauch nicht unbeaufsichtigt!

Um Brandgefahren zu vermeiden, achten Sie darauf,
dass die erhitzten Speisen nicht überkochen!

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 die zubereiteten Speisen erhitzt sind 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 H 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	• Leichte Erwärmung kleiner Garmengen • Schmelzen von Schokolade oder Butter • Erwärmung leicht brennbarer Lebensmittel • Warmhalten
3-4	• Aufwärmen • Simmern / Kochen von Reis / Hülsenfrüchten
5-6	• Braten von Pfannkuchen • Dünsten von Gemüse / Fisch • Schmoren
7-8	• Kurzbraten / Sautieren • Kochen von Nudeln
9	• Pfannenrühren • Anbraten • Aufkochen von Suppen / Wasser

Hinweis:

Die obigen Angaben dienen nur als Richtwerte und können je nach Eigenschaften der Speisen und Kochgeschirrs 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, die Speisen 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 sie 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 die Lebensmittel einen gewissen Feuchtigkeitsgehalt behalten.
- Erhitzen Sie die Speisen 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 spannungführenden 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 sehr scharf sind und Verletzungen verursachen können! Verhalten Sie sich entsprechen 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 Touch-Control-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 Feuchtigkeitsfilm auf dem Bedienfeld kann dazu führen, dass die Bedienung der Sensortasten nicht mehr und 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
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Keine Stromzufuhr	Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld vollständig und ordnungsgemäß an eine intakte Stromversorgung angeschlossen ist (siehe entspr. Kapitel).
		Prüfen Sie, ob eine Sicherung ausgelöst wurde bzw. ob in Ihrer Wohnung oder Umgebung ein Stromausfall vorliegt.
Die Touch-Steuerung reagiert nicht.	Das Bedienfeld ist gesperrt (Timer-Anzeige Lo).	Entsperren Sie das Bedienfeld (siehe "Tastensperre / Kindersicherung").
	Das Gerät ist nicht eingeschaltet.	Schalten Sie das Kochfeld ein.

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Die Touch-Steuerung ist schwer zu bedienen.	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 1 Taste min. 1 Sekunde lang mit Ihrem Fingerballen (siehe entspr. Abschnitt).
Das Kochgeschirr wird nicht erhitzt und die Symbole U und u werden abwechselnd angezeigt.	Das Kochgeschirr ist nicht für Induktions geeignet oder wird nicht als solches erkannt.	Verwenden Sie für das Induktion geeignetes Kochgeschirr in einer für die gewünschte Kochzone geeigneten Größe und positionieren Sie es richtig. Siehe hierzu "Geeignetes Kochgeschirr und dessen Gebrauch".
Die Erhitzung dauert ungewöhnlich lange.	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.
Die Kochzonen schalten sich während des Betriebs aus und an.	Der Heizprozess geschieht in Intervallen.	Dies ist so vorgesehen und stellt keine Fehlfunktion dar (Siehe "Funktionsweise des Induktionskochfelds").
Eine Kochzone schaltet sich unerwartet ab.	Die Auto-Abschaltung der Kochzone wurde zur Sicherheit aktiviert.	Schalten Sie die Kochzone bei Bedarf erneut ein. Zur zeitlichen Begrenzung des Kochzonenbetriebs (siehe Tabelle zu Auto-Abschaltung unter "Ausstattung...").

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Kochfeld schaltet sich unerwartet ab.	Nach dem Einschalten erfolgte für länger als 1 Min. keine Einstellung.	Schalten Sie das Kochfeld wieder ein und beginnen Sie innerhalb einer Minute mit der Leistungseinstellung der gewünschten Kochzone.
	Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst.	Versichern Sie sich, dass die Lüftungswege nicht blockiert sind und dass die Umgebungstemperatur nicht zu hoch ist.
		Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr nicht in Richtung Bedienfeld über die Markierung der Kochzonen ragt, um dessen Überhitzung zu vermeiden.
	Eine Flüssigkeit oder Verschmutzung befindet sich auf dem Bedienfeld.	Säubern und trocknen sie das Kochfeld, insbesondere den Bereich des Bedienfelds und schalten Sie es dann wieder ein.
Das Kochfeld schaltet sich unerwartet ab oder an.	Das Bedienfeld wurde unkontrolliert berührt.	Achten Sie darauf, nichts auf dem Bedienfeld abzulegen / abzustellen und nichts darüber zu ziehen bzw. darüber zu wischen, auch im ausgeschalteten Zustand. Schalten Sie das Kochfeld ggf. wieder ein / aus und benutzen Sie es wie beschrieben.
Geräuschentwicklung während des Betriebs (Knacken, Rauschen, Brummen ...)	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
Auf der Glasfläche bilden sich Kratzspuren	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).
Eine Fehlfunktion tritt auf / Ein Fehlercode wird angezeigt	Schwankungen im Stromnetz	Trennen Sie das Kochfeld für min. 20 Minuten von der Stromzufuhr (Sicherung ausschalten), um die Elektronik zurück zu setzen und schalten Sie es anschließen wieder ein.
	Technische Fehlfunktion / Code-Bedeutung siehe folgende Tabelle	Notieren Sie den Fehlercode, trennen Sie das Kochfeld von der Stromzufuhr und wenden Sie sich an den Kundenservice oder eine zertifizierte Elektrofachkraft.

7.2 Fehlercodes

Fehler-code	Bedeutung	Mögliche Lösung
U/u	Kein geeignetes Koch-geschirr wurde erkannt.	Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr mittig auf die entsprechende Kochzone (siehe Kapitel über Kochgeschirr)
E1	Die Spannung ist zu niedrig (weniger als 85 V)	Überprüfen Sie die Stromzufuhr. Wenn diese normal ist, schalten sie das Kochfeld wieder ein.
E2	Die Spannung ist zu hoch (höher als 285 V)	
E3	Fehlermeldung des Kochflächen-Sensors / Kurzschluss	Wenden Sie sich an den Kundendienst oder eine zertifizierte Elektrofachkraft.
E4	Fehlermeldung des IGBT-Sensors / Kurzschluss	
E5	Überhitzung des Kochfelds	Warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist und schalten Sie es dann wieder ein.
E6	IGBT-Überhitzung	
E7	Fehlfunktion des Kochflächen-Sensors	Wenden Sie sich an den Kundendienst oder eine zertifizierte Elektrofachkraft.
Er	Kommunikationsfehler zwischen Display und Platine	
Et	Überlaufschutz (Feuchtigkeit / Flüssigkeit oder Verschmutzung)	Entfernen Sie Flüssigkeiten, Feuchtigkeit oder Verschmutzungen, besonders im Bereich des Bedienfelds. Sollte sich das Kochfeld abgeschaltet haben, schalten dieses dann wieder ein.

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

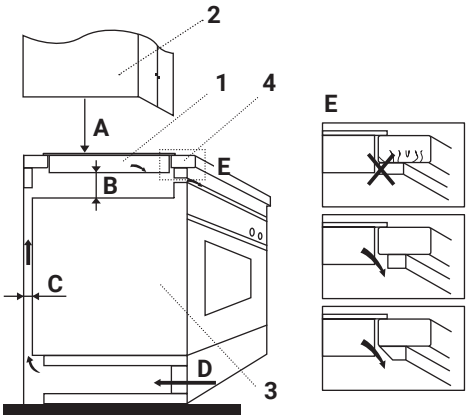
- Die Küche sollte trocken sein und über eine wirksame Belüftung gemäß den gültigen technischen Vorschriften und Normen verfügen.
- Die Materialien angrenzender und umgebender Flächen, müssen feuerfest / bis 90°C hitzebeständig sein bzw. verwendete Klebstoffe bis 150°C, um eine Verformung der Oberflächen 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: zu Möbeln (Oberschränken etc.):	 min. 650 mm min. 450 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. 30 mm 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 Arbeitshandschuhen vor Verletzungen.

Hinweise vor Einbau und Installation

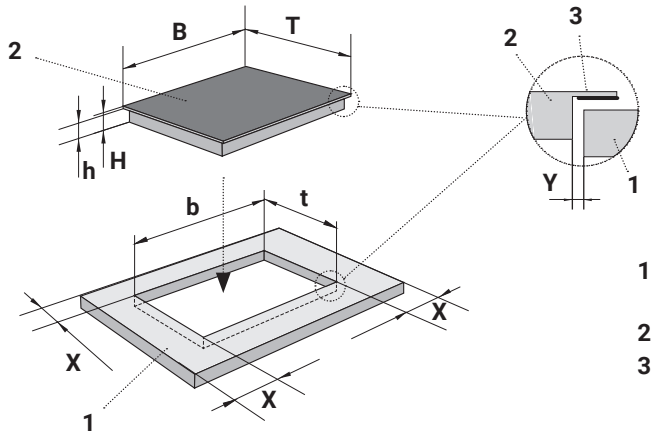
- Befolgen Sie die im Kapitel "Hinweise vor dem Gebrauch" genannten Anweisungen, bevor Sie das Kochfeld installieren
- Reinigen Sie das Gerät und die Umgebung der Einbauposition.
- Halten Sie für den Einbau des Kochfelds folgendes bereit:
  - Kochfeld und mitgeliefertes Zubehör, einschließlich dieses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

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.

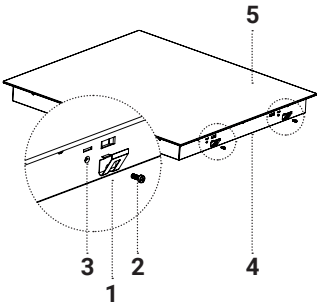


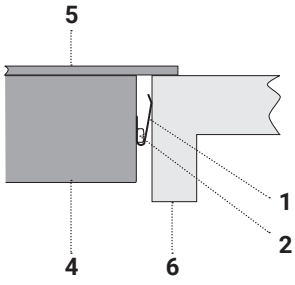
1 Arbeitsplatte (Dicke: min.30 mm)
2 Kochfeld
3 Dichtung

Kochfeld:		**Ausschnitt:**	
B Breite:	770 mm	**b** Breite:	565 $^{+4}$ mm
T Tiefe:	520 mm	**t** Tiefe:	495 $^{+4}$ mm
H Höhe:	58 mm	**X** Abstand:	min. 50 mm
h Unterbauhöhe:	54 mm	**Y** 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 Schaublöcher (**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.

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 Anschlussskizzen in diesem Abschnitt sind zu beachten!

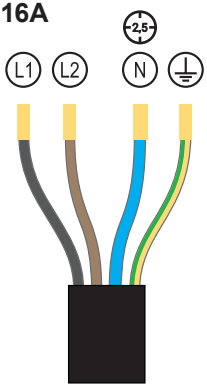
Wichtige Hinweise zum Anschluss an das Stromnetz

- 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 Abzweigvorrichtungen, da diese eine Überhitzung und einen Brand verursachen können.

Anschlussskizzen für den Installateur:

2× 220-240/400 V, 2~N

16A



Hinweise:

Klemmen Sie

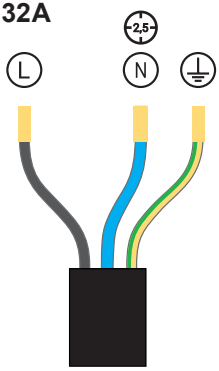
Kochfeld blau in der Dose auf Neutralleiter / **N**

Schwarz auf **L1**
Braun auf **L2**
Gelb-grün auf **PE**

Bei Unklarheiten kontaktieren Sie den Kundenservice.

1× 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!



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

8.4 Installation einer Schutzplatte unterhalb des Kochfelds

VORSICHT!
Verletzungsgefahr und Beschädigungsgefahr!

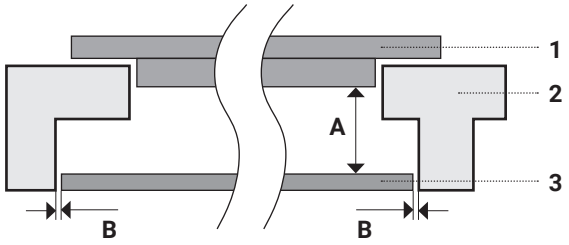
Um ernste Verletzungen oder Beschädigungen durch Hitze, Strom oder Funktionselemente (wie z.B. Ventilatoren) zu vermeiden, ist sicherzustellen, dass das Anschlusskabel und die Unterseite des Kochfelds nach der Installation nicht mehr zugänglich sind (auch z.B. durch Schranktüren, Schubladen o.a.)!

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 max. 5 mm

9. Technische Daten

Modellbezeichnung	IH87704RL
Anzahl der Kochzonen	4
Leistung und Größe der Kochzonen	Zone 1: 2000 W / Booster 2400 W, Ø 180 mm Zone 2: 1500 W / Booster 2000 W, Ø 160 mm Zone 3: 2000 W / Booster 2400 W, Ø 180 mm Zone 4: 1500 W / Booster 2000 W, Ø 160 mm
Elektrische Leistung	7000 W
Netzspannung	220 - 240 V , 50 Hz - 60 Hz
Produktmaße, B×T×H	770 × 520 × 58 mm
Einbaumaße, B×T	565 × 495 mm
Gewicht	12,3 kg
Kabellänge	1,2 m

Hinweis zur Produktkonformität

Produktbezeichnung:
IH87704RL
Induktionskochfeld

Hersteller / Inverkehrbringer:

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

www.kolbe.de
info@kolbe.de

Für das oben genannte Produkt liegt die entsprechende EG - Konformitätserklärung vor.

CE

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.

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
www: 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.

Notizen

KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co. KG

Ohmstraße 17
D - 96175 Pettstadt

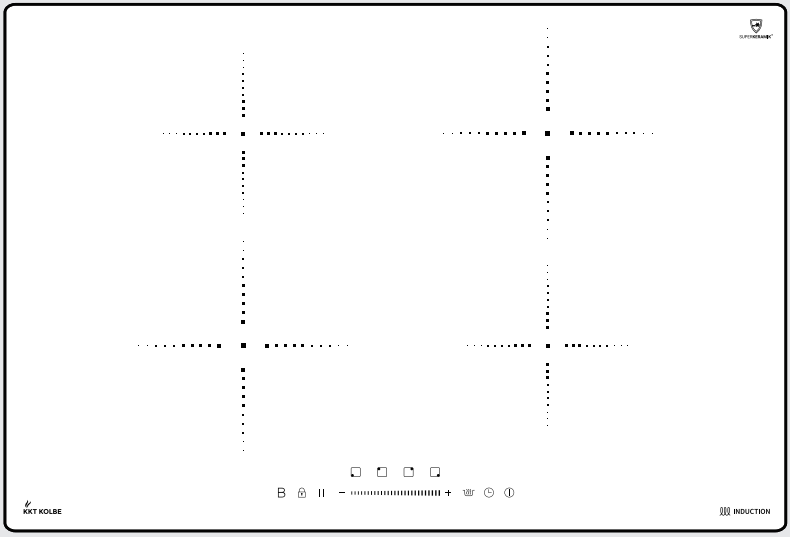
www.kolbe.de

KKT KOLBE

User's manual

for your induction hob

Model: **IH87704RL**



Version: 3.4 / 251125

EN

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

Read this manual carefully and thoroughly before unpacking the appliance. 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.

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 on the inside cover.
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: IH87704RL
Version 3.4
© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG
KKT KOLBE is a registered trademark.

EN

Table of contents

Important Safety Instructions **4**

Further Notes and Icons **16**

1. Product Overview **20**

1.1 Properties and construction of the appliance
1.2 Features and further properties

2. Operating Principle and Use of the Appliance **23**

2.1 How the induction hob works
2.2 Possible operating noises

3. Notes Before Use **25**

3.1 Suitable cookware and its use
3.2 Unpacking and preparing the appliance
3.3 Commissioning the hob

4. Operation, Setting and Use **29**

4.1 Notes on using the touch control
4.2 Control panel and display
4.3 General operation and setting
4.4 Pause function
4.5 The booster function
4.6 The keep warm function
4.7 Using the Timer
4.8 Key lock / child lock

5. Application Recommendations, Guidelines and Tips **43**

6. Cleaning and Maintenance **49**

7. Troubleshooting **52**

7.1 Problems, possible causes and solutions
7.2 Error codes

8. Mounting and Installation **57**

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 **67**

KKT Kolbe Customer Service **69**

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 warranty does not apply to commercial use!
- The appliance is intended for use up to an 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!

- 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 can pose a safety risk! 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 have a pacemaker or other electrical implant (e.g. insulin pumps), please consult your doctor or implant manufacturer, especially before using induction devices, in order to rule out any functional impairment caused by electromagnetic fields! 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!

- There is a risk of electric shock, fire and injury 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 and pets to avoid injury!

⚠ WARNING!
Risk of electric shock / Dangers due to electricity!

- 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 or a suitably qualified specialist.
- 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 circuit breaker (fuse) with a contact gap of at least 3 mm in the circuit in which the appliance is integrated, which allows the appliance to be completely disconnected from the mains if necessary.
- Modifications to the power supply system may only be carried out by a certified electrician!
  There is a risk of life-threatening electric shock for unqualified persons!

- Do not use multiple sockets or extension cables to connect the hob!
  These do not provide the necessary safety!
- To prevent damage to power cables and the associated hazards, ensure that they are not kinked or crushed and cannot come into contact with hot surfaces, sharp edges etc.!
- 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 during and after use!
  To avoid burns, always keep all body parts, clothing, etc. at a safe distance from hot surfaces and keep children and pets 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!
- 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, do not use the appliance until it has been checked and approved for further operation by a suitably qualified specialist!
- 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 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, when heated! 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!

ATTENTION!
Causes for damage and functional impairments!

- 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!
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 appliance in an environment with high temperatures or near gas or paraffin cookers or similar appliances!
- 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 any aggressive or abrasive cleaning agents or pointed or sharp utensils to clean the appliance, as this may damage its 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 (if present) 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.

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

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.

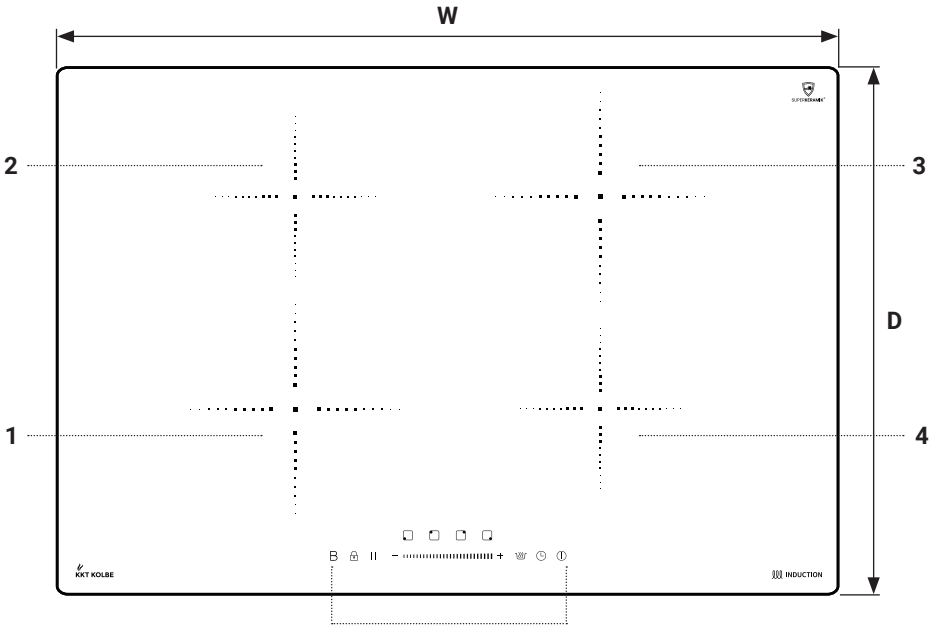
Storage instructions

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 construction of the appliance



Hob dimensions:

W Width: 770 mm

D Depth: 520 mm

Height: 58 mm

Dimensions and power ratings of the induction cooking zones:

1 Cooking zone 1: Ø 180 mm, 2000 W / Booster 2400 W

2 Cooking zone 2: Ø 160 mm, 1500 W / Booster 2000 W

3 Cooking zone 3: Ø 180 mm, 2000 W / Booster 2400 W

4 Cooking zone 4: Ø 160 mm, 1500 W / Booster 2000 W

Control panel (Touch control)

5 Sensor keys with slider and LED digital display;
For description and operation, see relevant chapter

1.2 Features and further properties

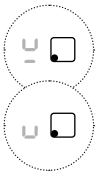
- Self-sufficient 77 cm induction hob with 7 kW output
- Particularly easy to clean SUPERKERAMIK® glass
- 4 cooking zones, 9-level adjustable
- Touch Select sensor keys
- LED digital display

Selectable functions
(for operation, see relevant chapter)

- **Booster (Quick heating function):**
  Short-term power maximisation of cooking zones
- **Keep warm function:**
  Performance optimisation of the selected cooking zone for keeping prepared food warm
- **Pause function:**
  Pausing the operation of all cooking zones
- **Timer:**
  Available functions:
  - Minute minder with alarm signal
  - Automatic timer with switch-off function
- **Key lock / child lock:**
  Deactivation of all controls except the on/off key

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 one minute after switching on a cooking zone, the zone is automatically switched off (Display: U and u alternately).
  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 an H on the corresponding cooking zone indicator, also when switched off.
  When the surface has cooled down to a harmless temperature, the icon disappears.
  This can also be used as an energy-saving function:
  If you want to heat more cookware, use a zone whose residual heat display is still active.

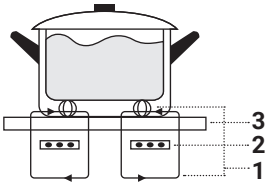


- **Auto shut-off**
  For your safety and e.g. to prevent forgetting to switch off cooking zones, they switch off automatically after a set time:

Power level	Automatic switch-off time
1-2	6 h
3-4	5 h
5	4 h
6-9	1,5 h

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 (For description see "Control panel and display").

Interval heating

Due to eco-design regulations and for safety reasons, the hob heats at intervals.
The cooking zones switching on and off is normal and does not indicate a product defect.
However, to avoid any problems, make sure that your cookware is of good quality.

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 cooking zones and hob with the corresponding keys 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.



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 can impair the function. This also applies, for example, to aluminium pots/pans with a bonded magnetic base plate or cookware whose base is made of different materials.

General information on high-quality cookware

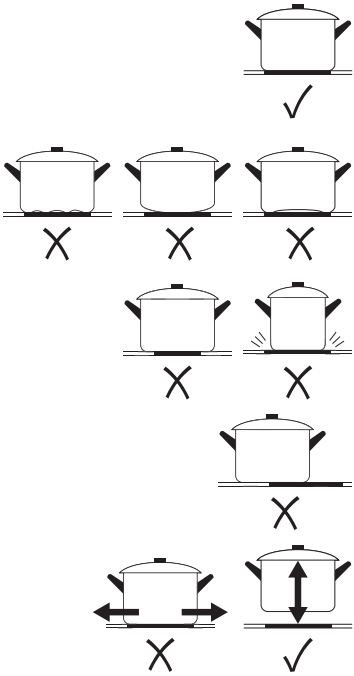
The metal base of cookware expands when heated.
This is why the bottom of good cookware is never completely flat when cold, but slightly curved inwards (concave), so that it lies flat on the cooking surface after heating and enables efficient heating.

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!

- Only use cookware suitable for glass ceramic and induction.
- 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 graphic of the selected cooking zone 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 on the first page 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".

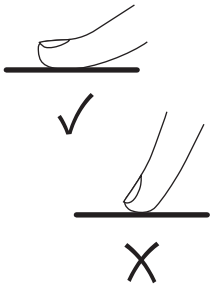
Odour and fume formation during first operation

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

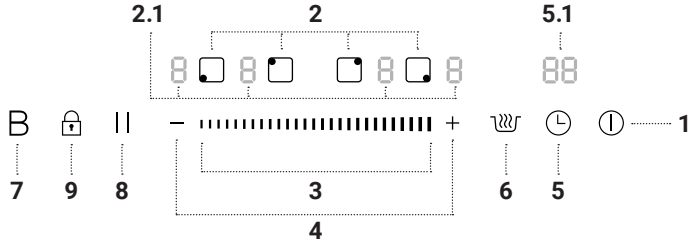
The control panel of the hob consists of sensor keys that react to touch.
To use these, observe the following instructions:



- Do not exert much pressure on the controls. It is sufficient to touch them.
- Only touch one sensor key at a time.
- Use the ball of the finger, not the tip (see illustration) and operate the sensor keys as described in the following sections.
- When a touch is registered, a signal tone sounds to confirm it.
- Make sure that the control panel is always clean and dry. Even a thin film of moisture can make the sensor keys difficult or impossible to operate.
- Avoid placing objects on the control panel or dragging or wiping over it. This may cause the hob to switch on or off unintentionally.
- 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 is a brief description of the display and key functions.
For detailed operating instructions, see the following sections.

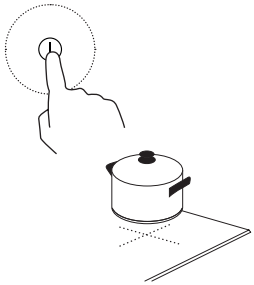


Bedientasten			
1	⏻	**On / Off**	Switching the hob on / off
2		**Cooking zone 1** **Cooking zone 2** **Cooking zone 3** **Cooking zone 4**	Cooking zone selection / activation for further setting (for the relevant position, see the dot marking of the icon or "Properties and construction of the appliance")
3	⏽	**Slider**	Power control of selected cooking zones
4	– + – +	**Plus- / Minus keys**	Time setting of the timer
5	◷	**Timer**	Timer setting as minute minder or automatic timer with auto switch-off (depending on active selection)
6	≋	**Keep warm**	Keep warm function for the selected cooking zone
7	B	**Booster**	Power maximisation for the selected cooking zone
8	⏸	**Pause function**	Pausing and resuming operation
9	🔒	**Key lock / child lock**	Locking / unlocking the control panel (except On/Off)

Digital display		
2.1	8	**Cooking zone displays**
	1-9	Current power level of the cooking zone
	•	Marking of the cooking zone to which the timer display refers (For switch-off timer - activation on several cooking zones / dot next to the power display)
	H	Residual heat warning Do not touch the cooking zone!
	u / u	No suitable cookware on the cooking zone (Automatic cookware detection)
	P	Booster active
	A	Keep warm function active
5.1	88	**Timer display**
	99-00	Current timer time setting / countdown display in minutes until automatic switch-off
	--	Timer countdown expired / off
	Lo	Key lock / child lock activated
	E1-Et	Error codes (for meaning see corresponding table under "Troubleshooting")

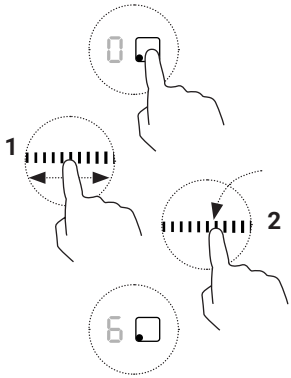
4.3 General operation and setting

Switching on and preparing for cooking



- Touch the on/off ⏻ key.
  After switching on, a signal tone sounds and all displays show - or 0.
  The hob is in standby mode.
- Now place suitable cookware centrally on the desired cooking zone(s).
  Make sure that the surface of the cooking zone and the bottom of the cookware are clean and dry!

Setting the power level



- Touch the cooking zone selection key of the cooking zone you want to use.
- While the corresponding cooking zone display is flashing, set the desired power level (1-9) for the selected cooking zone by sliding your finger over the slider (**1**), or by tapping the desired power level position on the slider directly (**2**).

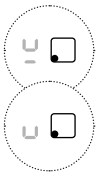
Notes on the power setting:

- If no power level is selected for any cooking zone within one minute after switching on, the hob switches off automatically.
- During operation, the power level can be changed at any time in the manner described / by operating the slider.
- The – and + keys are not used to set the power, but only to set the timer.

Note on automatic cookware detection

The hob has an automatic recognition system for induction-compatible cookware
(For description see "Suitable cookware and its use").

When attempting to make settings for a cooking zone on which no suitable cookware can be detected, operation of this cooking zone will not start and the icons ⊔ and ∪ are displayed alternately on the cooking zone display.

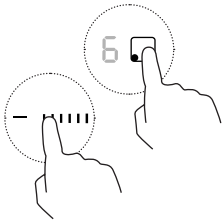


This may be due to the following reasons:

- 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.

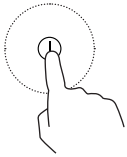
After one minute without cookware detection, the corresponding cooking zone is automatically deactivated.

Switching off cooking zones



- Touch the cooking zone selection key of the cooking zone you want to switch off.
- While the corresponding cooking zone display is flashing, touch the left end of the slider for at least 2 seconds. The cooking zone is then switched off.

Switching off the hob



- Touch the on / off key ⏻. When all display fields have switched off (except for the residual heat warning(s) of corresponding cooking zones, if applicable), 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 (H on the cooking zone display) have gone out! Note that these also go out in the event of a power interruption and any residual heat that is present is no longer displayed.



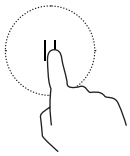
Saving energy with the residual heat warning

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 Pause function

To interrupt the operation of all cooking zones for an indefinite period of up to 5 minutes, proceed as follows.

Pausing the operation



- Touch the pause key II during operation.
  The operation of all cooking zones is stopped and the display flashes.
- If operation is not resumed within 5 minutes, the hob switches off automatically.

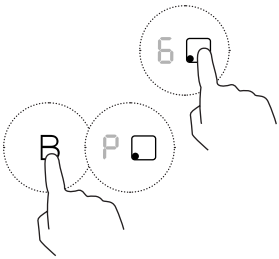
Resuming operation

- To resume operation in pause status, touch the pause key II again.
  Operation continues with the settings that were selected at the time of pausing.

4.5 The booster function

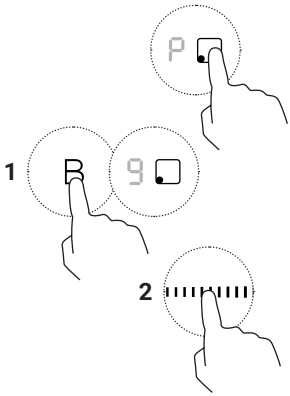
With the booster function (quick heating function), the power of a cooking zone is maximised for max. 5 minutes.
To do this, proceed as follows:

Activating the booster function



- Touch the cooking zone selection key of the cooking zone for which you want to activate the booster.
- While the corresponding cooking zone display is flashing, touch the booster key B.
- The power of the cooking zone is maximised; the corresponding cooking zone display shows P.
- After 5 minutes, the booster stops automatically and the cooking zone switches back power level 9.

Cancelling the booster function



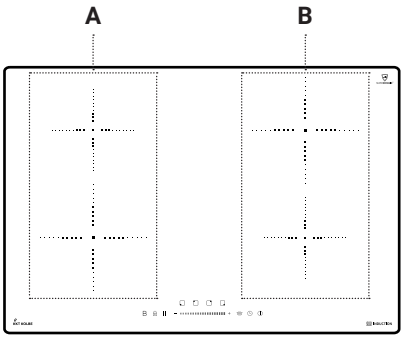
- Touch the cooking zone selection key of the cooking zone for which you want to deactivate the booster.
- To stop the booster and switch back to the previously set power level (or to level 5 if the booster function was activated at level 0), touch the booster key B while the cooking zone display is flashing (**1**).
- To stop the booster and to set any power level for the cooking zone or switch it off, use the slider as described before (**2**).

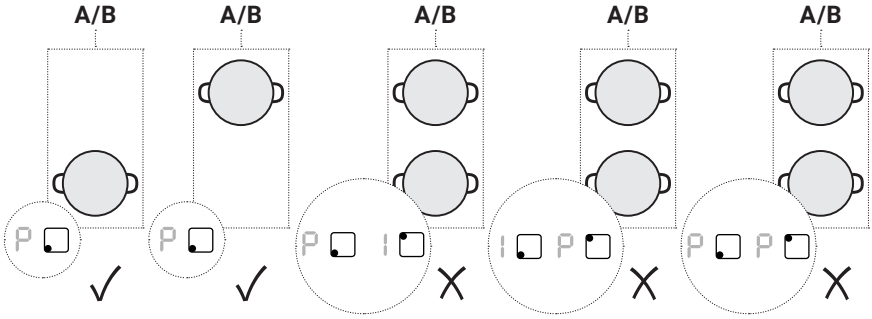
Grid safety restriction for the booster function

In principle, all cooking zones are boost-capable. However, for technical reasons with regard to power distribution, the hob is divided into 2 groups (see illustration).

The following applies to both groups **A** and **B**:

- Operating both zones of a group with the booster is not possible.
- If you want to activate the booster for a cooking zone, the second zone of the group must be switched off.
- If you attempt to activate the booster for a cooking zone for which this is not possible for the reasons mentioned above, this cooking zone will operate at power level 9 instead of the booster.





4.6 The keep warm function

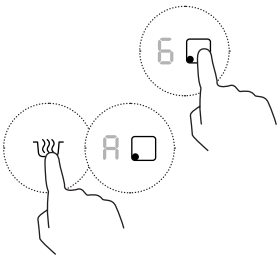
Note on the suitability of the keep warm function

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:

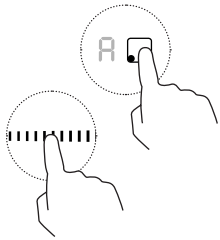
Activating the keep warm function

- Touch the cooking zone selection key of the cooking zone for which you want to activate the keep warm function.
- While the corresponding cooking zone display is flashing, touch the keep warm key .
- The cooking zone power is optimised for keeping food warm;
  the corresponding cooking zone display shows A.



Deactivating the keep warm function

- Touch the cooking zone selection key of the cooking zone for which you want to deactivate the keep warm function.
- To stop the keep warm function and to set any power level for the cooking zone or switch it off,
  use the slider as described before
  while the cooking zone display is flashing.



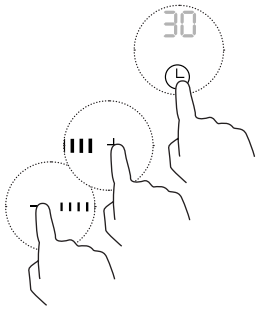
4.7 Using the Timer

The timer can be used with the following functions:

- Minute minder with alarm signal
- Automatic timer with switch-off function

Timer setting as a minute minder

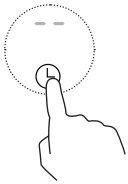
To set the timer so that only a beep signal sounds after a set time, proceed as follows:



- Make sure that the hob is switched on.
- Touch the timer key ⏲ (without having selected a cooking zone). The timer display shows 30.
- As long as the tens digit is flashing, adjust it as required using the − and + keys. **Note:** The slider is not used to set the timer, but only for setting the power levels.
- After 3 seconds without any further input, the tens setting is automatically confirmed and the ones digit starts to flash. Also adjust it with the − and + keys as required.
- After another 3 seconds without further input, the display stops flashing and the set time is automatically confirmed. The countdown starts and the timer display shows the remaining time until the alarm.



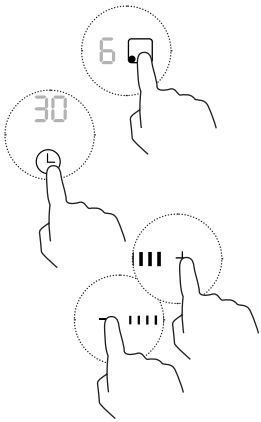
- After the set time has elapsed, a beep sounds. This does not affect the operation of the cooking zones.
- To stop the alarm, touch the timer key ⏲ several times, until the timer display shows - -.

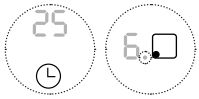


Timer setting with automatic switch-off of cooking zones

To set the timer so that a cooking zone is automatically switched off after a set time, proceed as follows:

- Touch the selection key of the cooking zone, for which you want to activate the switch-off timer and set the desired power level, if not already done.
- While the cooking zone display is flashing, touch the timer key ◷. The timer display shows 30.
- As long as the tens digit is flashing, adjust it as required using the − and + keys. **Note:** The slider is not used to set the timer, but only for setting the power levels.
- After 3 seconds without any further input, the tens setting is automatically confirmed and the ones digit starts to flash. Also adjust it with the − and + keys as required.
- After another 3 seconds without further input, the display stops flashing and the set time is automatically confirmed. The countdown starts and the timer display shows the remaining time. To mark the selected zone, a dot lights up next to the corresponding power display.





CAUTION!
Risk of injury and fire!

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

- After the set time has elapsed, the corresponding cooking zone is switched off automatically.

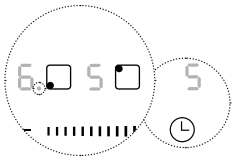
Note on the operation of further cooking zones

Other cooking zones remain unaffected by the timer and stay in operation, if applicable.

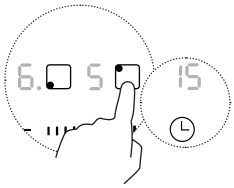
Setting the switch-off timer for several cooking zones

- If you want to activate the timer for several cooking zones, repeat the procedure accordingly.
- When the timer is activated for several cooking zones, the timer display always shows the lowest remaining time. A dot lighting up next to the corresponding power display marks the cooking zone to which the display refers.
  Example see illustration (**1**):
  Cooking zone 1: Power level 6, remaining time 5 Min.
  Cooking zone 2: Power level 5, remaining time 15 Min
- To display the remaining time for another cooking zone, touch the corresponding cooking zone selection key (**2**).
- After the shortest set time has elapsed, the corresponding cooking zone switches off,
  the time display changes to the next shortest remaining time and the dot flashes on the corresponding power display.
  Example see illustration (**3**):
  Cooking zone 1: Cooking zone switched off, remaining time expired
  Cooking zone 2: Power level 5, remaining time 10 Min.
- When the last set remaining time finally expires, the corresponding cooking zone is also switched off and the time display switches off.

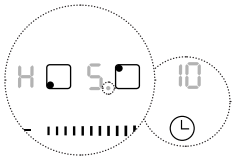
1



2

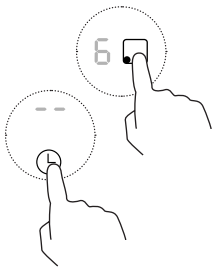


3



Deleting and changing the timer setting

- To delete the timer setting, touch the cooking zone selection button of the cooking zone for which you want to delete the timer setting, if applicable.
- Touch the timer key ⏲.
  The timer is then cancelled.
- To change the time setting, reset the timer as described above.



4.8 Key lock / child lock

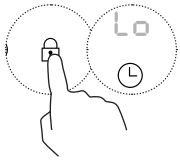
To prevent unintentional operation
(e.g. by children accidentally switching on the cooking zones),
you can lock the control panel.

Switching off the hob when the key lock is activated:
Even if the control panel is locked, the On / Off key ⏻
remains active.
You can thus switch off the hob at any time in an emergency.
However, for further operation, the key lock must first be
released.

To use the key lock function, proceed as follows:

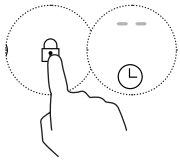
Locking the control panel

- Touch the childproof lock / key lock key 🔒.
- The timer display shows Lo
  or Lo and the remaining time alternately,
  if the timer was previously set, .
  The control panel is locked except for the On/Off key ⏻.



Unlocking the control panel

- Make sure that the hob is switched on.
- Touch the childproof lock/key lock key 🔒
  for at least 3 seconds.
- The Lo display disappears
  and you can now use the hob normally again.



5. Application Recommendations, Guidelines and Tips

WARNING!
Risk of burns!

The hob, cooking utensils, food to be cooked and metallic objects on the cooking surface 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.

Do not pour any liquids 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 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 H 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	• Gently heating small amounts of food • Melting chocolate or butter • Heating easily combustible food • Keeping warm
3-4	• Reheating Simmering / cooking rice / pulses
5-6	• Frying pancakes • Steaming vegetables / fish • Braising
7-8	• Short frying / sautéing • Cooking pasta
9	• Stir-fry • Frying • Boiling soups / water

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. For convenience food, follow the manufacturer's instructions.
- 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 the 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.

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

- If the hob is still in operation, switch it of 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 very 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 touch 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 small film of moisture on the control panel, which may be barely visible, can lead to the sensor keys no longer being operable or only being operable to a limited extent.

If the control panel is dirty, 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
The appliance cannot be switched on.	No power supply	Make sure that the hob is fully and properly connected to an intact power supply (see relevant chapter).
		Check whether a fuse has tripped or whether there is a power failure in your home or the surrounding area.
The touch control does not respond.	The control panel is locked (Timer display Lo).	Unlock the control panel (see "Key lock / Child lock").
	The appliance is not switched on.	Switch on the hob.

Problem	Possible cause	What to do
The sensor keys are difficult to operate.	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 for at least 1 second (see corresponding section).
The cookware is not heated and the icons ⊔ and ⊔ are displayed alternately.	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".
The heating process takes an unusually long time.	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.
The cooking zones switch off and on during operation.	The heating process is carried out in intervals.	This is by design and is not a malfunction (see "How the induction hob woks").
A cooking zone switches off unexpectedly.	The auto switch-off of the cooking zone has been activated for safety reasons.	Switch the cooking zone on again if necessary. For time cooking zone operation (see auto shut-off table under "Feature...").

Problem	Possible cause	What to do
The hob switches off unexpectedly.	After switching on, no setting was made for longer than 1 min.	Switch the hob back on and start setting the power of the desired cooking zone within one minute.
	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 does not protrude above the marking of the cooking zones in the direction of 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.
The hob switches off or on unexpectedly.	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.
Noise generation during operation (crackling, hissing, buzzing ...)	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
Scratch marks form on the glass surface	Metal abrasion or other soiling may appear like scratches.	Glass ceramic is more abrasion resistant than steel. Abrasion marks caused by this do not represent damage and can be removed with an appropriate cleaning agent 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).
A malfunction occurs / An error code is displayed	Fluctuations in the power supply system	Disconnect the hob from the power supply for at least 20 minutes (switch off the fuse) to reset the electronics and then switch it on again.
	Technical error / Code meaning see following table	Note down the error code, disconnect the hob from the power supply and contact a certified electrician.

7.2 Error codes

Error code	Meaning	Suggested solutions
U/u	No suitable cookware was identified	Place suitable cookware in the middle of the corresponding cooking zone (see chapter on cookware)
E1	The voltage is too low (less than 85 V)	Check the power supply. If it is normal, turn the hob back on.
E2	The voltage is too high (higher than 285 V)	
E3	Error message of the cook-top sensor / short circuit	Contact the customer service or a certified elecrician.
E4	Error message of the IGBT-sensor / short circuit	
E5	Overheating of the hob	Wait until the hob has cooled down and then switch it on again.
E6	IGBT overheating	
E7	Malfunction of the cooktop sensor	Contact the customer service or a certified elecrician.
Er	Communication failure between display and mainboard	
Et	Overflow protection (moisture / liquid or soiling)	Remove any liquids, moisture or soiling, especially around the control panel. If the hob has switched off, switch it on again.

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.

Requirements for the installation site / installation environment

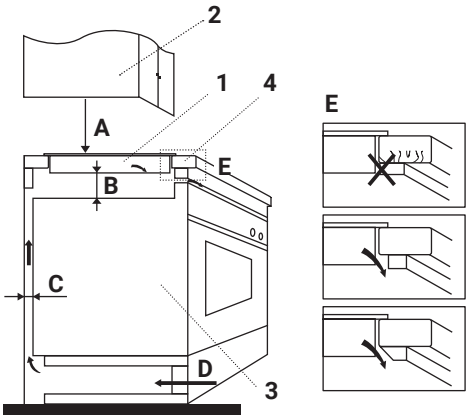
- The kitchen should be dry and have effective ventilation in accordance with the applicable technical regulations and standards.
- The materials of adjacent and surrounding surfaces must be fireproof / heat resistant up to 90°C and adhesives used up to 150°C to exclude deformation of surfaces or detachment 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 malfunktion!

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. 450 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

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

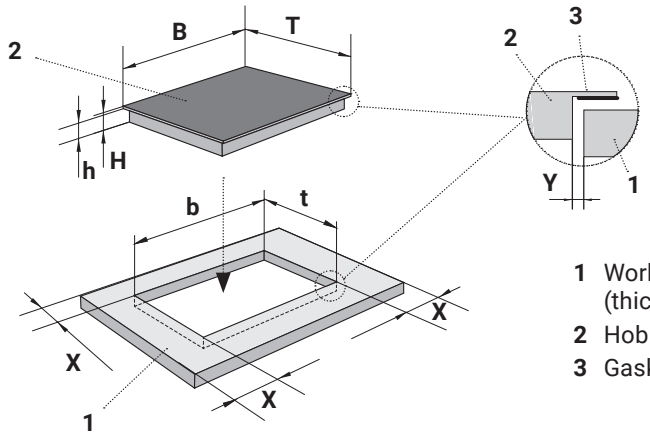
- Follow the instructions given in the chapter "Notes before use" before installing the hob
- Clean the appliance and the area around the installation position.
- Have the following ready for the fitting of the hob:
  - Hob and accessories supplied, including this manual
  - Embroidery saw or similar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

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.

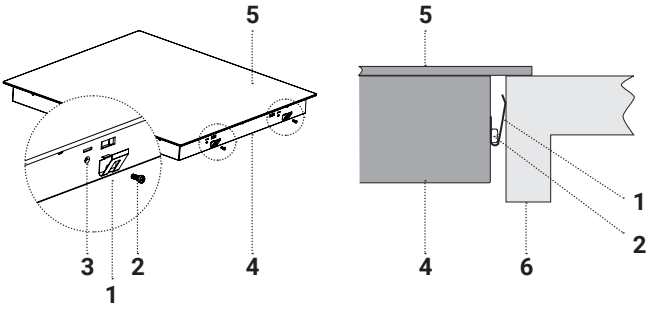


1 Worktop (thickness: min.30 mm)
2 Hob
3 Gasket

Hob:		**Cutout:**	
B Width:	770 mm	**b** Width:	565 $^{+4}$ mm
T Depth:	520 mm	**t** Depth:	495 $^{+4}$ mm
H Height:	58 mm	**X** Distance:	min. 50 mm
h Hob base height:	54 mm	**Y** 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:



1 Installation bracket
2 Screw
3 Screw hole
4 Hob base
5 Glass ceramic plate
6 Worktop

- 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!

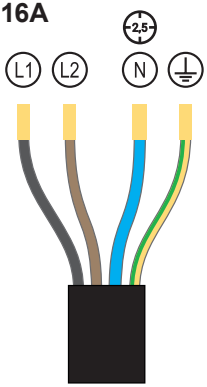
Important notes on connection to the mains

- 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:

2× 220-240/400 V, 2~N

16A



Notes:

Connect

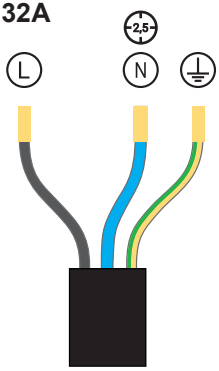
Hob blue to neutral conductor / **N** in the box

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!



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

8.4 Installing a protective plate below the hob

ATTENTION!
Risk of injury and damage!

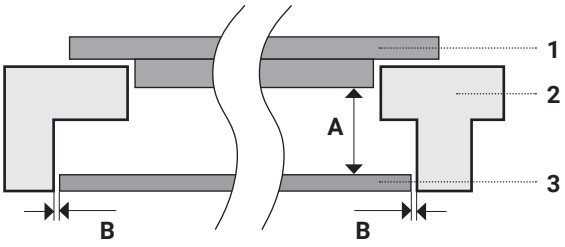
To avoid serious injury or damage caused by heat, electricity or functional elements (e.g. fans), it must be ensured that the connection cable and the underside of the hob are no longer accessible after installation (also e.g. through cupboard doors, drawers, etc.)!

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 max. 5 mm

9. Technical Data

Model designations	IH87704RL
Number of cooking zones	4
Power and sizes of the cooking zones	Zone 1: 2000 W / Booster 2400 W, Ø 180 mm Zone 2: 1500 W / Booster 2000 W, Ø 160 mm Zone 3: 2000 W / Booster 2400 W, Ø 180 mm Zone 4: 1500 W / Booster 2000 W, Ø 160 mm
Electrical power	7000 W
Mains voltage	220 - 240 V , 50 Hz - 60 Hz
Product dimensions, W×D×H	770 × 520 × 58 mm
Installation dimensions, W×D	565 × 495 mm
Weight	12.3 kg
Cable length	1.2 m

Note on product conformity

Model designation:
IH87704RL
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.



Jan Kolbe
Head of Product Management

KKT Kolbe Customer Service

We are happy to help if you have technical questions
or problems with your appliance,
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
www: 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.

KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co. KG

Ohmstraße 17
96175 Pettstadt
Germany

www.kolbe.de

KKT KOLBE

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

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

Version: 3.4 / 251125