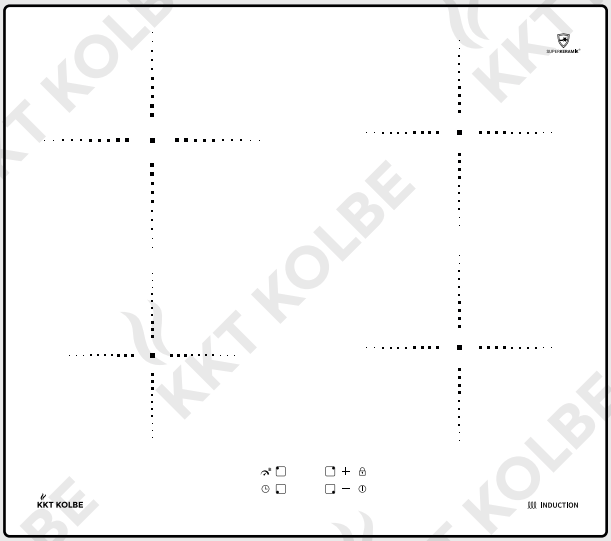
KKT KOLBE

User manual →
English language

Benutzerhandbuch

für Ihr Induktions-Kochfeld

Modell: **IH5900RL**



Version: 1.4 / 220510

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 Wartung, 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 finden Sie immer 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 Produkts im Feld unten zu notieren. Diese befindet sich auf der Unterseite des Kochfelds.

Ihr KKT KOLBE - Team

Seriennummer meines Geräts:

KKT KOLBE

Benutzerhandbuch
Einbau-Induktionskochfeld, **Modell:** IH5900RL
Version 1.4
© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG
KKT KOLBE ist eine eingetragene Handelsmarke.

Übersicht

Wichtige Sicherheitshinweise 4
Hinweise und Symbole 14
1. Produktübersicht 16
1.1 Funktionsweise des Induktionskochfelds
2. Vor dem Gebrauch 17
2.1 Hinweise zur Verwendung der Touch-Steuerung
2.2 Wahl und Gebrauch des richtigen Kochgeschirrs
3. Benutzung des Kochfelds 20
3.1 Das Kochen beginnen
3.2 Das Kochen beenden
3.3 Die Booster-Funktion
4. Verwendung des Timers 24
4.1 Einstellen des Timers als Zeitschaltuhr
4.2 Einstellen des Timers als Kurzzeitwecker
5. Sicherheit 26
5.1 Tastensperre / Kindersicherung
5.2 Weitere Sicherheitsfunktionen
6. Richtlinien für das Kochen 28
6.1 Koch-Tipps
6.2 Leistungsstufen
7. Reinigung des Kochfelds 29
8. Problemlösung 30
8.1 Probleme, mögliche Ursachen und Lösungen
8.2 Fehlercodes
9. Installation 34
9.1 Wichtige Hinweise und Installationsanforderung
9.2 Zuschnitt der Arbeitsplatte
9.3 Belüftung- und Sicherheitsabstände
9.4 Einbau des Kochfelds
9.5 Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz
10. Technische Daten 39
11. Gewährleistung 41

Wichtige Sicherheitshinweise

Dieses Handbuch ist die Grundlage für die Installation, Verwendung und Wartung Ihres Geräts.
Lesen und befolgen Sie die darin beschriebenen Anweisungen genau, bevor Sie das Gerät installieren und in Betrieb nehmen.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung

Um Verletzungen oder Beschädigungen zu vermeiden und eine störungsfreie Funktion des Geräts zu gewährleisten, befolgen Sie die folgenden Hinweise:

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Haustiere in sicherer Entfernung vom Gerät und seinem Kabel.
- Von Kindern ab 8 Jahren oder Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten, 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.
- Bewahren Sie für Kinder interessante Gegenstände nicht über oder hinter dem Gerät auf.
  Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können schwer verletzt werden.
- Das Gerät ist nur für den Einbau in ein geeignetes Küchenmöbel bestimmt. Beachten Sie hierzu die Installationshinweise und benutzen Sie das Kochfeld nicht, bevor es ordnungsgemäß installiert wurde.
- Das Gerät ist für den privaten Gebrauch im häuslichen Umfeld ausgelegt und zur Zubereitung, Erwärmung und zum Warmhalten von Speisen und Getränken bestimmt. Verwenden Sie es ausschließlich für den vorgesehenen Zweck.
- Das Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.
- Benutzen Sie zur Zubereitung ihrer Speisen stets hitzebeständiges Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist.
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung über eine separate Fernbedienung oder den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr vorgesehen.
- Bei der ersten Benutzung des Kochfelds kann es zu einer Geruchsentwicklung und auch zu leichter Dunstbildung kommen. Dies ist normal und unbedenklich.
  Halten Sie den Raum gut belüftet, bis diese verflogen sind (Max. 30 Min.).

- Nicht verwendete elektrische Geräte stellen ein Sicherheitsrisiko dar. Lassen Sie das Gerät nicht unbenutzt eingeschaltet und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn Sie dieses für einen längeren Zeitraum nicht gebrauchen.

STOP Wichtige Warnhinweise

Lebens- und Verletzungsgefahren

- Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft unter Einhaltung der geltenden Vorschriften installiert, angeschlossen und geerdet werden, um die nötige Sicherheit zu gewährleisten.
  Hierfür ist das Gerät von der Stromversorgung zu trennen.
  Für das einwandfreie Funktionieren vor Ort ist der Installateur verantwortlich.
- 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.
- Dieses Gerät entspricht den Normen für elektromagnetische Sicherheit. Sollten Sie jedoch Träger eines Herzschrittmachers oder eines anderen elektrischen Implantats (wie z.B. Insulinpumpen) sein, konsultieren Sie vor der Verwendung des Geräts ihren Arzt oder Implantathersteller, um dessen Beeinträchtigung durch das elektromagnetische Feld des Geräts auszuschließen.

Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zum Tod führen!

- 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 einer Beschädigung nicht, trennen Sie es sofort von der Stromzufuhr und wenden Sie sich an den Kundenservice oder entsprechend qualifiziertes Fachpersonal.
- Der Austausch des Netzkabels, Reparaturen, sowie Wartungen am Gerät sind für unqualifizierte Personen gefährlich und dürfen nur durch eine entsprechend zertifizierte Fachkraft erfolgen.
  Hierfür ist das Gerät von der Stromzufuhr zu trennen.
  Versuchen Sie niemals, selbstständig Änderungen am Gerät, seinem Kabel oder anderen Bestandteilen vorzunehmen und nehmen Sie es nicht auseinander.
- Kanten und Bauteile können scharfkantig sein und Verletzungen verursachen. Verhalten Sie sich bei der Installation entsprechend vorsichtig und schützen Sie sich bei Bedarf, z.B. mit Arbeitshandschuhen.
- Benutzen Sie Kochfeldschaber zur Reinigung des Kochfelds nur mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie diese sicher und außer Reichweite von Kindern auf, um Verletzungen zu vermeiden.

Stromschlaggefahr

- Um Stromschläge und Beschädigungen zu vermeiden, trennen Sie das Gerät während der Installation, Wartung oder anderer Arbeiten daran von der Stromversorgung und schalten Sie es vor der Reinigung ab.
- Prüfen Sie vor der Benutzung, ob die Technischen Daten auf dem Typenschild (Spannung in V und Frequenz in Hz) des Geräts mit den örtlichen Gegebenheiten kompatibel sind. Ist dies nicht der Fall, bringen Sie das Gerät an die Verkaufsstelle zurück. Bei Unklarheiten wenden Sie sich an Ihren Stromversorger.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass das Gerät an ein intaktes Erdungssystem unter Einhaltung aller geltenden Vorschriften angeschlossen wird und dass ein leicht zugänglicher geprüfter Trennschalter (Sicherung) mit einer Kontaktöffnungsbreite 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 des Stromkabels und damit verbundene Gefahren zu vermeiden, achten Sie darauf, dass dieses nicht geknickt oder gequetscht wird

und nicht mit heißen Oberflächen, scharfen Kanten u.ä. in Berührung kommen kann.
Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern greifen Sie ihn direkt.

- Um mögliche Stromschläge durch Schleichstrom zu vermeiden, bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen und tragen sie während der Bedienung Schuhwerk.
- Der Kontakt von Flüssigkeiten oder Feuchtigkeit mit spannungführenden Teilen kann einen Kurzschluss oder Stromschlag verursachen.
  Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler zur Reinigung des Geräts.

Verbrennungsgefahr

- Geräteteile und Kochgeschirr können, auch nach dem Betrieb, sehr heiß sein.
  Halten Sie zur Vermeidung von Verbrennungen sämtliche Körperteile, Kleidung usw. stets in sicherem Abstand heißen Oberflächen und halten Sie Kinder vom Gerät fern, bis die Restwärmeanzeige erloschen ist.
- Kochutensilien und Griffe von Kochgeschirr können bei der Benutzung heiß werden.
  Achten Sie darauf, dass diese nicht über in Betrieb befindliche Kochzonen ragen und schützen Sie sich bei Bedarf mit Topfhandschuhen oder Topflappen.
  Beachten Sie auch, dass nasse oder feuchte Textilien die Wärme besser leiten und Verbrennungen verursachen können.

- Um Gefahren durch Verschütten von heißem Gargut zu vermeiden, verwenden Sie kein verformtes oder instabiles Kochgeschirr und achten Sie darauf, dass Griffe nicht über den Rand der Arbeitsplatte ragen.
- Achten Sie auf am Körper getragene magnetisierbare Metallobjekte, da diese in der Nähe des Kochfeldes während der Benutzung heiß werden können.
  Gold- und Silberschmuck sind nicht betroffen.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Besteck oder Deckel auf das Kochfeld, da sich diese durch die Induktion erhitzen können.

Brandgefahr

- Das Kochfeld wird während des Betriebs sehr heiß.
  Halten Sie die in diesem Handbuch angegebenen Sicherheitsabstände und -anweisungen genau ein.
- Lassen Sie das Kochfeld bei Gebrauch nie unbeaufsichtigt! Gargut kann überkochen, anbrennen, schädlichen Rauch verursachen oder Feuer fangen.
  Insbesondere erhitzte Speisen, die Fett, Öl oder Alkohol enthalten können sich schnell entzünden.
  Erhitzen Sie diese daher möglichst langsam.
- Im Fall eines Brandes unterbrechen Sie die Stromzufuhr und ersticken Sie die Flammen vorsichtig mit einem Deckel, einer Löschdecke oder ähnlichem.
  Löschen Sie brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser.
  Lassen Sie das Gerät nach dem Löschen von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft überprüfen.

- Erhitzen Sie keine verschlossenen Behälter oder Konservendosen auf dem Kochfeld.
  Diese können durch den beim Erhitzen entstandenen Überdruck explodieren.
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld, die nicht feuerfest sind, wie z.B. Kunststoff-Utensilien, und bedecken Sie es nicht z.B. zum Schutz mit Textilien.
  Diese können beim Einschalten bzw. beim Betrieb des Kochfelds Feuer fangen, schmelzen, sich verformen oder beschädigt werden.
  Halten Sie auch Geräte und deren Kabel in sicherem Abstand zum Kochfeld.
- Um damit verbundene Gefahren zu vermeiden, schalten Sie Kochzonen und Kochfeld ab, wenn Sie diese nicht benutzen. Benutzen Sie hierzu die An/Aus-Taste und verlassen Sie sich nicht auf die automatische Deaktivierung bei Nicht-Erkennung von Kochgeschirr.
- Speisereste, Fett und andere Rückstände können sich entzünden, einbrennen oder schädlichen Rauch verursachen. Entfernen Sie vor jedem Betrieb grobe Verschmutzungen von Kochfläche und Zubehör.
- Bewahren Sie leicht entflammbare oder explosive Materialien nicht in der Nähe des Kochfelds auf,
  um Brandgefahr durch erhöhte Umgebungstemperatur während des Betriebs zu vermeiden.

⚠ Ursachen für 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. Achten Sie auf eine gute Raumbelüftung. Nutzen Sie dafür die vorgesehenen Möglichkeiten oder installieren Sie ggf. ein Abzugssystem (z.B. eine Dunstabzugshaube). Installieren Sie das Kochfeld nicht hinter einer Tür oder Möbelfront.
- Installieren Sie das Kochfeld nicht in einer Umgebung mit höheren Temperaturen, in der Nähe eines Gasherdes oder eines Kerosinherdes.
- Achten Sie auf ausreichend Abstand des Kochgeschirrs zum Bedienfeld und zum Rand des Kochfelds, um dadurch verursachte 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.
- 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.
- Benutzen Sie das Gerät nicht als Lager-, Abstell- oder Arbeitsfläche. Platzieren Sie keine schweren Gegenstände darauf und achten Sie darauf, nichts darauf fallen zu lassen.
- Verschmutzungen und Lebensmittelrückstände können das Kochfeld und seine Bestandteile im Laufe der Zeit beschädigen. Halten Sie dieses immer sauber. Entfernen Sie insbesondere zuckerhaltige Flecken immer möglichst sofort, damit diese sich nicht festsetzen können.
- Nutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel für die Reinigung des Kochfelds, da dadurch die Oberfläche beschädigt werden kann, insbesondere im Bereich des Bedienfelds.
  Befolgen Sie die Anweisungen zur Reinigung und Instandhaltung im entsprechenden Kapitel.
- Halten Sie magnetisierbare Gegenstände (z.B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z.B. Computer, MP3-Player) vom Kochfeld fern, da sie durch das elektromagnetische Feld des Gerätes beeinträchtigt werden könnten.

Hinweise und Symbole

Symbole und Abbildungen in diesem Handbuch



Warnung vor Gefahren für Personen
Beachten Sie mit diesem Symbol gekennzeichnete Sicherheitshinweise besonders und verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig, um Gefahren für Leib und Leben zu vermeiden.
Geben Sie diese Warnungen auch an andere Benutzer weiter.



Vorsicht vor Beschädigungen
Befolgen Sie mit diesem Symbol gekennzeichnete Hinweise besonders, um Beschädigungen am Gerät oder Gegenständen zu vermeiden.
Geben Sie auch diese Sicherheitshinweise an alle Benutzer weiter.



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.

Symbole auf Geräten, Komponenten und Zubehör



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



Vorliegende Gebrauchsanweisung beachten
Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig, insbesondere die entsprechenden Abschnitte, bevor Sie das Produkt verwenden und geben Sie die entsprechenden Informationen an andere Benutzer weiter.

Umweltschutz und Entsorgung

Symbole auf Gerät und Verpackung



Keine Entsorgung im Hausmüll (WEEE-Kennzeichnung)
Das Produkt darf nicht als unsortierter Abfall entsorgt werden. Bringen Sie es zur Wiederverwendung und Verwertung an eine Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten. Trennen Sie hierfür das Netzkabel ab.



Wiederverwertbares Material (Möbiusband)
Trennen Sie die entsprechenden Bestandteile des Produkts nach Sorten vom Restmüll und entsorgen Sie diese gemäß den örtlichen Vorgaben.



Wiederverwertbares Material (Triman-Symbol)
Trennen Sie das Produkt zur Entsorgung entsprechend der begleitenden Sortieranleitung vom Restmüll.

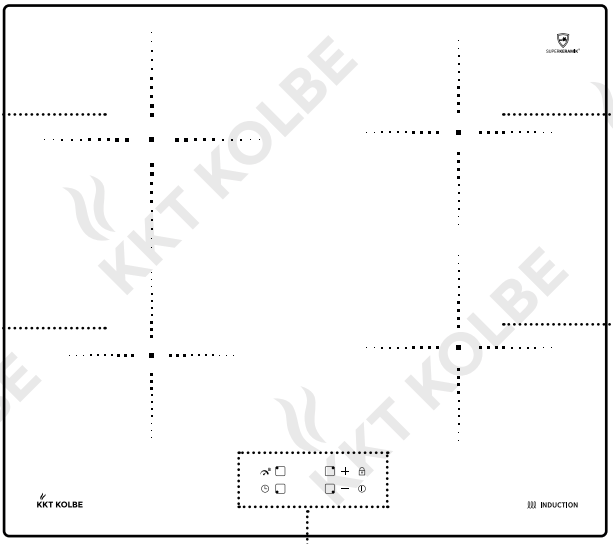
Allgemeine Hinweise zur Entsorgung

- Unsachgemäße Entsorgung kann die Umwelt und die menschliche Gesundheit gefährden.
  Indem Sie sicherstellen, dass das Gerät und seine Verpackung ordnungsgemäß entsorgt werden, helfen Sie, mögliche Gefahren zu vermeiden. Dies gilt ggf. auch für die Entsorgung von Altgeräten.
- Die verwendeten Verpackungsmaterialien wurden sorgfältig ausgewählt und sollten recycelt werden, um Rohstoffverbrauch und Abfälle zu reduzieren. Trennen Sie deren Bestandteile nach Sorten und entsorgen Sie diese entsprechend.
- Informationen über aktuelle Entsorgungswege und Recycling erhalten Sie bei den örtlichen Behörden, Ihrem Abfallentsorger oder dem Verkäufer.

Hinweis zu Umweltschutz durch Energieersparnis

- Befolgen Sie die in diesem Handbuch enthaltenen Kochtipps, um durch die effiziente Nutzung des Geräts Energie einzusparen und auf diese Weise zur Schonung der Umwelt beizutragen.

1. Produktübersicht



Kochzone 2
Max. 2300 W / 2600 W
Ø 210 mm

Kochzone 3
Max. 1800 W / 2000 W
Ø 180 mm

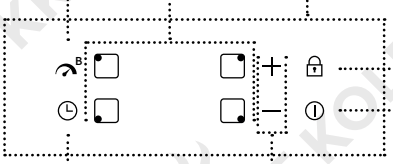
Kochzone 1
Max. 1300W / 1500 W
Ø 160 mm

Kochzone 4
Max. 1800 W / 2000 W
Ø 180 mm

Bedienfeld

Booster

Kochzonen-Auswahl



Kindersicherung / Tastensperre

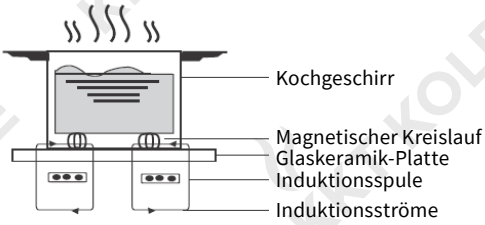
An / Aus

Timer

Einstellung von Leistungsstufe und Timer

1.2 Funktionsweise des Induktionskochfelds

Kochen mit Induktion ist eine sichere, moderne, effiziente und kostengünstige Kochtechnik. Durch elektromagnetische Schwingungen wird die Wärme direkt im Metall des Kochgeschirrs erzeugt und nicht indirekt durch die Erwärmung der Glasoberfläche.
Das Glas wird nur deshalb heiß, weil es schließlich vom Kochgeschirr erhitzt wird.



2. Vor dem Gebrauch

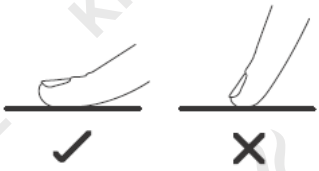
- Lesen Sie dieses Handbuch mit besonderem Augenmerk auf die **Sicherheitshinweise** besonders gründlich!
- Entfernen Sie alle sich noch auf dem Produkt befindlichen Schutzfolien!



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

2.1. Hinweise zur Verwendung der Touch-Steuerung

- Die Bedienelemente reagieren auf Berührung; es ist nicht nötig, Druck auf diese auszuüben.
- Benutzen Sie den Fingerballen, nicht die Kuppe! (s. Abb. rechts)
- Jedes mal, wenn eine Berührung registriert wird, ertönt ein Signalton.
- Achten Sie darauf, dass die Bedienelemente immer sauber und trocken sind. Auch ein dünner Wasserfilm kann dazu führen, dass sich diese schwer oder nicht bedienen lassen.
- 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.



2.2 Wahl und Gebrauch des richtigen Kochgeschirrs

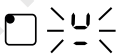
Verwenden Sie ausschließlich für den Induktionsbetrieb geeignetes Kochgeschirr.
Achten Sie beim Kauf auf eine entsprechende Kennzeichnung.
Als Merkformel gilt: Magnetisches Kochgeschirr ist auch für Induktion geeignet.



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

Automatische Erkennung von geeignetem Kochgeschirr

Das Kochfeld verfügt über eine automatische Erkennung für geeignetes Kochgeschirr.
Wird kein für Induktion geeignetes Kochgeschirr auf einer Kochzone erkannt, wird dies durch den Fehlercode U
auf der entsprechenden Kochzonen-Anzeige signalisiert.



Dies kann folgende Gründe haben:

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

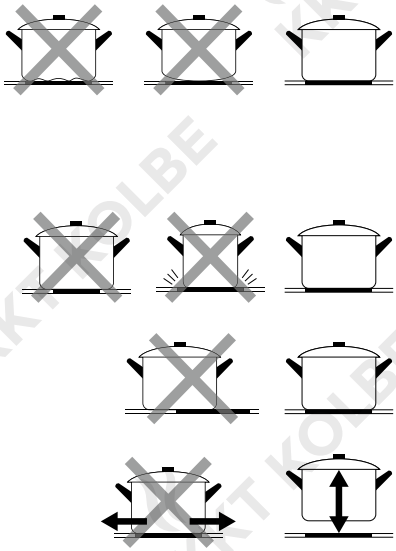
Wird kein geeignetes Kochgeschirr erkannt,
startet der Betrieb der entsprechenden Kochzone nicht.
Nach einer Minute wird diese automatisch abgeschaltet.

Richtiger Gebrauch des Kochgeschirrs

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



- Achten Sie darauf, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs glatt ist und flach auf dem Glas sitzt.
- Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen oder gezackten Kanten oder gewölbtem Boden!
- Benutzen Sie Kochgeschirr mit einem Mindest-Bodendurchmesser gemäß der folgenden Tabelle.
- Um die beste Effizienz zu erhalten, platzieren Sie das Kochgeschirr immer in der Mitte der Kochzone.
- Heben Sie das Geschirr immer vom Kochfeld.
  Rutschen bzw. schieben Sie es nicht hin und her!
  Das Glas könnte dadurch zerkratzen.



Ideale Kochgeschirr-Maße

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

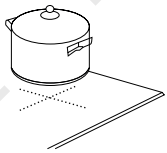
	Bodendurchmesser des Kochgeschirrs (mm)	
Kochzone	**Minimum**	**Maximum**
1	120	160
2	160	210
3,4	140	180

3. Benutzung des Kochfelds

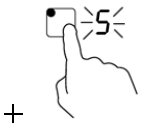
3.1 Das Kochen beginnen



- Drücken Sie die ON/OFF -Taste.
  Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton, alle Anzeigen leuchten für ca. eine Sekunde auf und zeigen – oder ––.
  Das Kochfeld befindet sich im Standby-Modus.



- Stellen Sie nun geeignetes Kochgeschirr mittig auf die gewünschte(n) Kochzone(n).
- Achten Sie dabei darauf, dass die Oberfläche der Kochzone und der Boden des Geschirrs sauber und trocken sind!



- Berühren Sie die Auswahlsteuerung der gewünschten Kochzone. Die Anzeige neben der Taste beginnt zu blinken und zeigt die Leistungsstufe 5 an.



- Mit den Tasten + und − können Sie Leistungsstufe von 0 bis 9 anpassen.

Hinweis:
Befindet sich kein geeignetes Kochgeschirr auf der gewählten Kochzone (Anzeige: U, siehe Kapitel über Kochgeschirr), schaltet sich diese nach einer Minute automatisch ab.

- Auch während des Betriebs kann die Leistung jederzeit geändert werden, indem Sie zuerst die entsprechende Auswahlsteuerung und dann die Tasten + und − betätigen.

3.2 Das Kochen beenden



- Um eine **Kochzone** auszuschalten, berühren Sie die entsprechende Auswahltaste und betätigen Sie die Taste — so oft, bis die Leistungsanzeige der Kochzone "0" zeigt, oder drücken Sie die Tasten + und — gleichzeitig, um die Kochzone sofort abzuschalten.



- Um das **Kochfeld** auszuschalten, drücken Sie die An/Aus-Taste. Das Kochfeld schaltet daraufhin in den Standby-Modus.

Warnung vor heißen Oberflächen

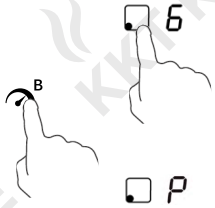


Wenn eine Kochzone nach der Benutzung noch zu heiß für Berührungen ist und somit Verletzungsgefahr besteht, wird dies durch ein "H" auf der entsprechenden Kochzonenanzeige signalisiert, das wieder verschwindet, wenn die Oberfläche auf eine unbedenkliche Temperatur abgekühlt ist.

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

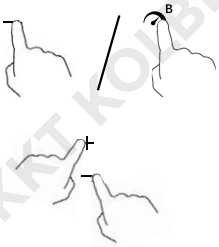
3.3 Die Booster - Funktion B

Mit der Booster - Funktion können Sie die Leistung jeder beliebigen Kochzone für 5 Minuten maximieren.



Aktivieren der Booster-Funktion

- Betätigen Sie die Auswahlsteuerung der Kochzone, für die Sie den Booster aktivieren möchten.
- Betätigen Sie die Booster-Taste B. Die Leistung der Kochzone wird maxiert; die entsprechende Leistungsanzeige zeigt P.
- Nach 5 Minuten schaltet die Kochzone wieder auf die zuvor eingestellte Leistungsstufe zurück. Wurde der Booster bei Leistungsstufe 0 aktiviert, schaltet die Kochzone nach 5 Minuten auf Stufe 9.



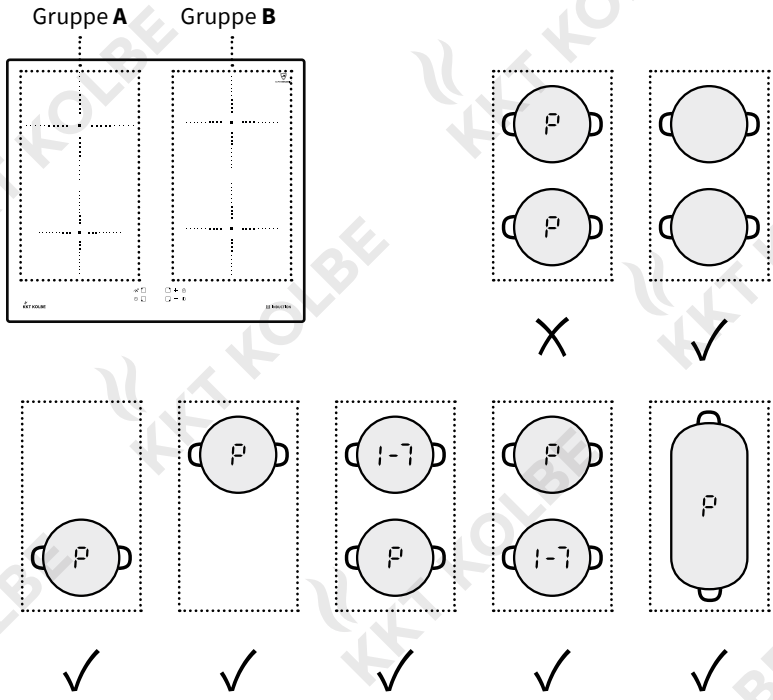
Abbrechen der Booster-Funktion

- Um den Booster zu stoppen und zur zuvor eingestellten Leistungsstufe zurückzukehren, betätigen Sie entweder die Taste − oder nochmals die Booster-Taste B.
- Um die Kochzone ganz auszuschalten, betätigen gleichzeitig Sie die Tasten + und −. Der Booster wird dabei ebenfalls gestoppt.

Netz-Sicherheitsbeschränkungen der Booster-Funktion

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

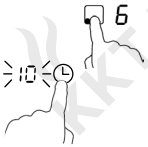
- Beide Zonen einer Gruppe mit dem Booster zu betreiben, ist nicht möglich.
- Wenn für eine Kochzone der Booster aktiviert ist, kann die zweite Zone der selben Gruppe nur bis max. Leistungsstufe 7 betrieben werden.



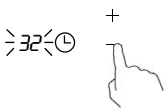
4. Verwendung des Timers

4.1 Einstellen des Timers als Zeitschaltuhr mit automatischem Abschalten einer Kochzone

- Wählen Sie die gewünschte Kochzone mit der entsprechenden Auswahlsteuerung aus.
- Betätigen Sie anschließend die Timer-Taste.
  Das Timerdisplay blinkt und zeigt 10 Min.



- Mit den Tasten + und — kann nun eine Zeitspanne zwischen 1 und 99 Minuten eingestellt werden, nach der die entsprechende Kochzone automatisch abgeschaltet wird.



Hinweise:

- Mit jedem Tastendruck auf die Taste + oder — erhöht bzw. verringert sich die Zeiteinstellung um jeweils 1 Minute; durch Gedrückthalten erhöht bzw. verringert sich die Zeiteinstellung in 10 Minuten-Schritten.
- Wenn die Zeiteinstellung 99 Minuten überschreitet, kehrt die Anzeige wieder zu 0 zurück.

- Nach der Timer-Einstellung blinkt dessen Anzeige noch 5 Sekunden, dann wird die eingestellte Zeit automatisch bestätigt. Der Countdown beginnt und die Timer-Anzeige zeigt die verbleibende Zeit.
  Zur Markierung der ausgewählten Zone leuchtet ein Punkt neben der entsprechenden Leistungsanzeige auf.

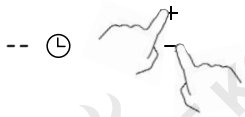


- Nach Ablauf der eingestellten Zeit, wird die entsprechende Kochzone automatisch abgeschaltet.
  Das Timerdisplay zeigt "- -".



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

Löschen und Ändern der Zeiteinstellung

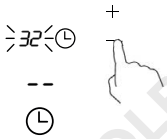


- Um die Zeiteinstellung zu löschen, drücken Sie die Tasten + und − gleichzeitig. Das Display zeigt "--".
- Wenn Sie die Zeit nach der Einstellung des Timers ändern möchten, müssen Sie die Einstellung löschen und erneut mit dem ersten Schritt der Einstellung beginnen.

4.2 Einstellen des Timers als Kurzzeitwecker mit Piepsignal ohne Abschaltung



- Betätigen Sie die Timer-Taste ◷, ohne vorher eine Kochzone ausgewählt zu haben.
  Das Timer-Display zeigt "10".
- Stellen Sie die Timer-Zeit ein, wie zuvor beschrieben.
- Nach Ablauf dieser Zeit ertönt Piepsignal für 30 Sekunden.
  Aktive Kochzonen bleiben weiter in Betrieb.



5. Sicherheit

5.1 Tastensperre / Kindersicherung

Sie können das Bedienfeld sperren, um eine unbefugte Nutzung zu verhindern (z.B. durch Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten).

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



Sperren des Bedienfelds

- Berühren Sie die Taste für die Kindersicherung / Tastensperre 🔒.
- Die Timer-Anzeige zeigt "**Lo**".
  Das Bedienfeld ist bis auf die Ein/Aus-Taste gesperrt.

Entsperren des Bedienfelds

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

5.2 Weitere Sicherheitsfunktionen

Überhitzungsschutz

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

Restwärmewarnung

Wenn eine Kochzone für einige Zeit in Betrieb war und noch zu heiß für Berührungen ist, wird dies durch ein "H" auf der entsprechenden Kochzonenanzeige signalisiert.

Magnetüberwachung

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

Auto-Abschaltung

Um zu verhindern, dass das Abschalten von Kochzonen vergessen wird, schalten sich diese nach einer festgelegten Zeit automatisch ab (siehe Tabelle).

Leistungsstufe	Automatische Abschaltzeit (Std.)
1 - 3	8
4 - 6	4
7 - 9	2

6. Richtlinien für das Kochen

Brandgefahr!
Vorsicht beim Erhitzen von Ölen und Fetten bzw. öl- oder fetthaltigen Speisen. Diese erhitzen sich schnell und können sich bei extrem hohen Temperaturen leicht selbst entzünden.



6.1 Koch-Tipps

- Reduzieren Sie die Temperatur, sobald das Gargut zu kochen beginnt.
- Benutzen Sie einen Deckel, um durch Erhaltung der Hitze Garzeiten zu reduzieren und Energie zu sparen.
- Verringern Sie die Menge von Flüssigkeit oder Fett, um die Kochzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie das Erwärmen mit hoher Leistung und schalten Sie anschließend herunter, wenn die Speise erhitzt ist.

6.2 Leistungsstufen

Leistungsstufen	Eignung
1 – 2	• Leichte Erwärmung kleinerer Mengen • Schmelzen von Schokolade, Butter und leicht brennbaren Lebensmitteln • Schonendes Garen • Langsame Erwärmung
3 – 4	• Aufwärmen • Schnelles Garen • Reis kochen
5 – 6	• Pfannkuchen
7 – 8	• Kurzbraten / Sautieren • Nudeln kochen
9	• Pfannenrühren • Anbraten • Suppen oder Wasser aufkochen

7. Reinigung des Kochfelds

Art der Verschmutzung	Wie kann ich vorgehen?	Wichtig!
Alltagsverschmutzung der Glasfläche (Fingerabdrücke, Spuren, nicht-zuckerhaltige Flecken durch übergekochte Lebensmittel oder Flüssigkeiten)	• Schalten Sie das Kochfeld aus. • Geben Sie etwas Glaskeramik-Reiniger auf das lauwarme (nicht heiße!) Glas. • Säubern Sie das Glas mit einem weichen Lappen. • Spülen Sie gründlich nach und entfernen Sie sämtliche Reinigungsrückstände. • Trocknen Sie die Kochfläche mit einem sauberen Textil- oder Papiertuch.	• Achten Sie darauf, dass das Kochfeld nicht heiß ist. • Scheuerschwämme, einige Nylonschwämme, Scheuermittel oder aggressive Reinigungsmittel zerkratzen das Glas. Überprüfen Sie die Herstellerangaben auf Eignung für Glasflächen. • Entfernen Sie Reinigungsrückstände immer vollständig. Die Kochfläche kann sonst beschädigt werden.
Übergekochtes, Geschmolzenes, Angebranntes oder zuckerhaltige Flecken auf der Glasfläche.	Entfernen Sie diese sofort mit einem Pfannenwender, Spachtel oder Schaber für Glaskeramik-Kochfelder: • Schalten Sie das Kochfeld aus. • Halten Sie den Schaber in einem Winkel von 30° zum Kochfeld und schaben die Verschmutzung auf eine kühle Stelle des Feldes. (Vorher ggf. erhärtete Verkrustungen vorsichtig zerkleinern). • Entfernen Sie die Verschmutzung mit einem Spül- oder Papiertuch. • Säubern, spülen und trocknen Sie das Glas wie unter "Alltagsverschmutzung".	• Achten Sie darauf, sich nicht an erhitzten Kochzonen zu verbrennen. • Beachten Sie, dass die Klingen der Schaber extrem scharf sind und zu Verletzungen führen können. Halten Sie diese außer der Reichweite von Kindern. • Entfernen Sie diese Art von Verschmutzungen schnellstmöglich, um zu verhindern, dass sich diese festsetzen und das Glas beschädigen.

Art der Verschmutzung	Wie kann ich vorgehen?	Wichtig!
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.	• Bei Verschmutzung des Bedienfelds schaltet sich das Kochfeld evtl. ab. • Das Touchfeld ist evtl. ohne Funktion, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Stellen Sie sicher, dass Sie den Bereich komplett trocken gewischt haben, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

8. Problemlösung

Nehmen Sie niemals selbstständig Reparaturen oder Veränderungen am Kochfeld vor und zerlegen Sie es nicht!
Sollten die folgenden Lösungsvorschläge ein Problem nicht beheben können, wenden Sie sich an eine zertifizierte Elektrofachkraft.



8.1 Probleme, mögliche Ursachen und Lösungen

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten.	Keine Stromzufuhr	Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld ordnungsgemäß an eine intakte Stromversorgung angeschlossen ist.
		Prüfen Sie, ob es in Ihrer Wohnung oder Umgebung einen Stromausfall gibt.
Die Touch-Steuerung reagiert nicht.	Das Bedienfeld ist gesperrt.	Entsperren Sie das Bedienfeld. Siehe Kapitel Sicherheit.
Die Touch-Steuerung ist schwer zu bedienen.	Es befindet sich ein geringer Wasserfilm auf dem Bedienfeld.	Sorgen Sie dafür, dass das Bedienfeld sauber und trocken ist.
	Zur Bedienung wird die Fingerspitze verwendet.	Benutzen Sie die Fingerballen zur Bedienung.

Problemlösung

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Das Kochgeschirr wird nicht erhitzt und das Symbol U wird angezeigt.	Das Kochgeschirr ist nicht für Induktion geeignet oder wird nicht als solches erkannt.	Verwenden Sie für das Induktion geeignetes Kochgeschirr in einer für die gewünschte Kochzone geeigneten Größe und positionieren Sie es richtig. Siehe hierzu Kapitel über Kochgeschirr.
Der Betrieb stoppt unerwartet und das Symbol U wird angezeigt.	Überhitzung des Kochfelds	Warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist und schalten Sie es dann wieder ein.
	Die automatische Erkennungsfunktion ist ausgefallen.	Wenden Sie sich eine zertifizierte Elektrofachkraft.
Für zwei hinteinander liegende Kochzonen (1+2 / 3+4) wird das Symbol U angezeigt.	Technische Fehlfunktion	Wenden Sie sich eine zertifizierte Elektrofachkraft.
Die Erhitzung dauert ungewöhnlich lange	Ungeeignetes Kochgeschirr wird verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem hohen Anteil an magnetischen Partikeln (siehe Kapitel über Kochgeschirr).
	Schwankungen im Stromnetz	Bereits Schwankungen von 10 Volt im Stromnetz können zu einer vielfach verlängerten Kochzeit führen.
Die Leistungsanzeige funtioniert, aber der Heizprozess startet nicht.	Überhitzung des Kochfelds	Achten Sie auf freie Lüftungswege und angemessene Umgebungstemperatur.
		Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr nicht in Richtung Bedienfeld über die Markierung der Kochzonen ragt, um dessen Überhitzung zu vermeiden.
Das Kochfeld schaltet sich unerwartet ab.	Das Bedienfeld ist feucht / nass oder verschmutzt.	Säubern und trocknen Sie das Bedienfeld und schalten Sie das Kochfeld 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.

Problem	Mögliche Ursache	Mögliche Lösung
Kratzer auf der Glasfläche	Metallabrieb oder andere Verschmutzungen können wie Kratzer erscheinen.	Glaskeramik ist abriebfester als Stahl. Dadurch verursachte Abriebspuren stellen keine Beschädiung dar und können mit einem entsprechenden Reiniger entfernt werden.
	Ungeeignetes Kochgeschirr wird verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit sauberem, ebenem und glattem Boden (siehe Kapitel über Kochgeschirr).
	Ungeeignete Reinigungsmittel oder -Utensilien werden verwendet.	Verwenden Sie nur für Glasflächen geeignete Reinigungsmittel und -Utensilien (siehe Reinigungskapitel).
Knisternde / Knackende Geräusche einiger Pfannen oder Töpfe	Das Kochgeschirr besteht aus verschiedenen Metallschichten.	Die Metallschichten des Geschirrs vibrieren bei Erhitzung unterschiedlich stark. Dies ist unbedenklich und normal.
Leichtes Brummgeräusch bei Betrieb mit hoher Leistung	Dies kann durch die Induktionstechnik verursacht werden.	Dies ist normal, aber das Geräusch sollte durch Verringern der Leistungsstufe leiser werden oder ganz verschwinden.
Lüftergeräusch	Ein in das Kochfeld integrierter Kühlventilator verhindert eine Überhitzung der Elektronik. Dieser läuft bei Bedarf auch nach dem Abschalten des Kochfelds weiter.	Die ist normal und für eine fehlerfreie Funktion notwendig. Trennen Sie das Gerät nicht von der Stromzufuhr, solange der Ventilator läuft. Um Funktionseinschränkungen zu vermeiden, achten Sie auf eine angemessene Umgebungstemperatur und gute Belüftung.
unnormales Lüftergeräusch	Der Kühlventilator ist beschädigt.	Wenden Sie sich eine zertifizierte Elektrofachkraft.
Fehlfunktion / Anzeige eines Fehlercodes	Schwankungen im Stromnetz	Trennen Sie das Kochfeld für ca. 20 Min. vom Strom (Sicherung aus-schalten) und schalten Sie es dann wieder ein.
	Technische Fehlfunktion / Code-Bedeutung siehe folgende Tabelle	Notieren Sie den Fehlercode, trennen Sie das Kochfeld von der Stromzufuhr und wenden Sie sich an eine zertifizierte Elektrofachkraft.

8.2 Fehlercodes

Fehlercode	Bedeutung	Mögliche Lösung
E 1	Ausfall des Temperatursensors / offener Stromkreis	Wenden Sie sich an eine zertifizierte Elektrofachkraft.
E 2	Ausfall des Temperatursensors / Kurzschluss	
E 6	Ausfall des Temperatursensors	
E 3	Sensor-Überhitzung	Warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist und schalten Sie es dann wieder ein.
E 4	IGBT-Temperatursensor-Fehlfunktion / offener Stromkreis	Wenden Sie sich an eine zertifizierte Elektrofachkraft.
E 5	IGBT-Temperatursensor-Fehlfunktion / Kurzschluss	
E 6	IGBT-Überhitzung	Warten Sie, bis die IGBT-Temperatur auf ein normales Niveau gesunken ist und schalten Sie das Kochfeld dann wieder ein. Sollte der Kühlventilator nicht normal funktionieren, muss dieser durch eine zertifizierte Elektrofachkraft ersetzt werden.
E 7	Die Versorgungsspannung ist niedriger als die Nennspannung.	Stellen Sie sicher, dass die Stromversorgung normal ist. Schalten Sie dann das Kochfeld wieder ein.
E 8	Die Versorgungsspannung ist höher als die Nennspannung.	
U 1	Kommunikationsfehler	Wenden Sie sich an eine zertifizierte Elektrofachkraft.

9. Installation

9.1 Wichtige Hinweise und Installationsanforderungen



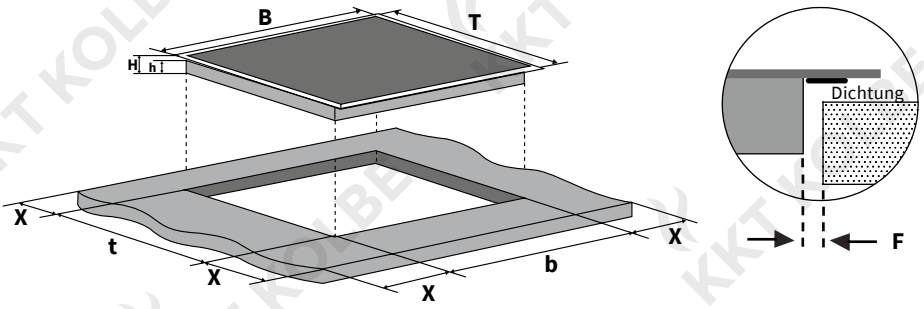
- Das Kochfeld muss durch eine zertifizierte Elektrofachkraft installiert werden.
- In die feste Verkabelung muss ein Trennschalter (Sicherung) integriert werden, der die vollständige Trennung von der Stromversorgung gewährleistet und den örtlichen Vorschriften entspricht.
- Diese Sicherung muss geprüft sein und mindestens 3 mm Luft um alle Pole herum aufweisen (oder um alle aktiven [Phasen] Konduktoren, falls in den Vorschriften vorgesehen).
- Die Sicherung muss leicht zugänglich sein.
- Wenden Sie sich an eine entsprechend qualifizierte Fachkraft, falls Sie sich bei der Installation nicht sicher sind.
- Die Arbeitsplatte muss aus isolierendem und hitzebeständigem Material bestehen, um Stromschläge sowie Verformungen durch die Wärmestrahlung des Kochfelds zu vermeiden. Holz und ähnliches faseriges oder hygroskopisches Material darf nicht für die Arbeitsplatte verwendet werden, es sei denn, es ist imprägniert.
- Die Arbeitsplatte muss eben und horizontal sein und es darf nichts in den Arbeitsraum hineinragen.
- Die Wand oberhalb der Arbeitsfläche, angrenzende und umgebenden Flächen, sowie verwendete Klebstoffe müssen bis 90°C hitzebeständig sein.
- Wenn das Kochfeld über einer Schublade, einem Möbelfach o.ä. installiert wird oder von unten zugänglich ist, muss auf der Unterseite ein Hitzeschutz angebracht werden (im Folgenden beschrieben).
- Verwenden Sie leicht zu reinigende Oberflächen (z.B. keramische Fliesen) als Wandoberflächen um den Kochbereich.
- Das Kochfeld darf nicht auf Kühlanlagen, Geschirrspülern oder Trommeltrocknern installiert werden.
- Durch den Einbau des Kochfelds muss eine gute Wärmeabstrahlung gewährleistet sein, um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten.
- Stellen Sie unter allen Umständen sicher, dass das Kochfeld gut belüftet ist und die Zu- und Abluft nicht blockiert sind.
  Befolgen Sie hierzu die im folgenden beschriebenen Anweisungen.

9.2 Zuschnitt der Arbeitsplatte

- Schneiden Sie die Arbeitsplatte nach den Maßen wie in der Zeichnung dargestellt zu.

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

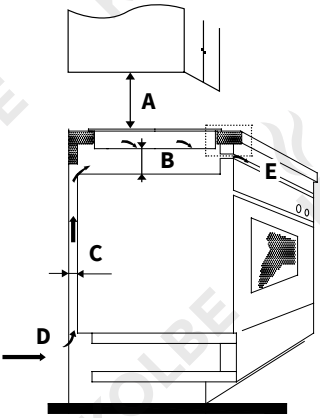
- Die Dicke der Arbeitsfläche muss mindestens **30 mm** betragen. Wählen Sie hitzebeständiges Arbeitsflächenmaterial.
- Der Sicherheitsabstand zwischen den Seiten des Kochfeldes und den Innenflächen der Arbeitsplatte muss mindestens **3 mm** betragen.
- Für Installations- und Verwendungszwecke müssen mindestens **5 cm** Platz um den Ausschnitt bewahrt werden.

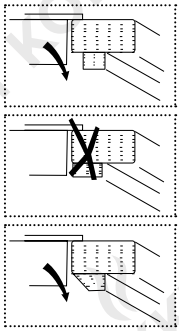


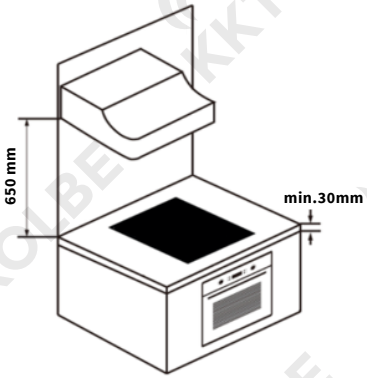
B (mm)	T (mm)	H (mm)	h (mm)	b (mm)	t (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560^{+4}_{+1}	490^{+4}_{+1}	min. 50	min. 3

9.3 Belüftungs- und Sicherheitsabstände

- Stellen Sie unbedingt sicher, dass die folgenden Vorraussetzungen für eine ausreichende Belüftung des Kochfelds gegeben sind und dass die Zu- und Abluft nicht blockiert sind:







A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
min. 650 (Dunstabzug) / min. 760 (Hängemöbel)	min. 50	min. 20	Zuluft	Abluft min. 5mm

- Der Sicherheitsabstand vom Kochfeld zur Dunstabzugshaube muss mindestens **650 mm** betragen, zu Oberschränken, Regalen u.ä, die über dem Kochfeld hängen, mindestens **760 mm**.
- Wenn das Kochfeld über einem Ofen installiert wird, muss der Ofen über einen eigenen Lüfter verfügen. Der Sicherheitsabstand zwischen der Unterseite des Kochfelds und dem Ofen muss mindestens **50 mm** betragen.
- Die Installation muss allen Abstandsvorschriften sowie weiteren Vorschriften entsprechen.

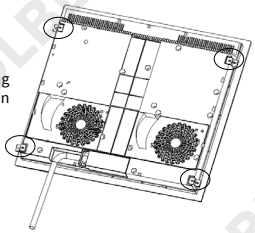
9.4 Einbau des Kochfelds

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

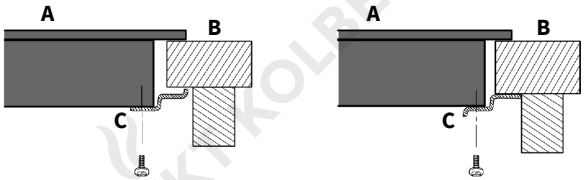
Fixieren des Kochfelds mit Hilfe der Einbauklemmen

- Legen Sie das Kochfeld auf eine stabile, glatte Fläche (Benutzen Sie z.B. die Verpackung als Unterlage).
- Achten Sie darauf, dass kein Druck auf die aus dem Kochfeld hervorstehen Elemente ausgeübt wird.
- Verschrauben Sie 4 Einbauklemmen an der Unterseite des Kochfelds, wie in der Abbildung gezeigt:

Abbildung kann abweichen



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

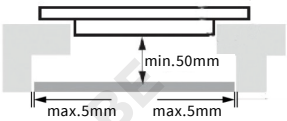


A: Kochfeld
B: Arbeitsplatte
C: Einbauklemme

Installation eines Hitzeschutzes unterhalb des Kochfelds

Bei Installation des Kochfelds über einer Schublade, einem Möbelfach o.ä. oder wenn das Kochfeld von unten zugänglich ist:

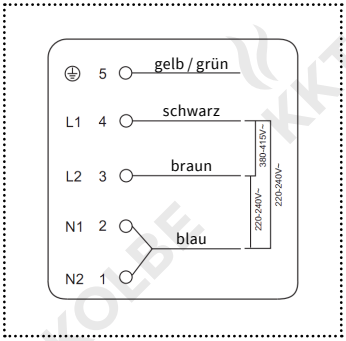
- Bringen Sie eine Schutzplatte aus hitzebeständigem Material (z.B. aus Lochblech zur Gewährleistung der Belüftung) in einem Abstand von mindestens 50 mm unterhalb des Kochfelds an (Siehe Abbildung).

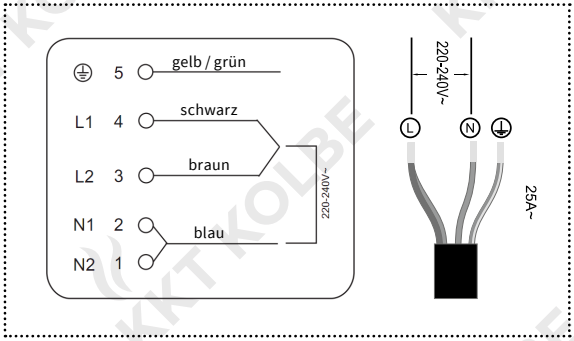


- Achten Sie bei der Verwendung von Klebstoff auf eine Temperaturbeständigkeit von 150°C.

9.5 Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz

- Achten Sie darauf, dass die auf dem Typenschild angegebene Spannung (V) mit der Netzspannung Ihrer Wohnung übereinstimmt.
- Der Anschluss an die Stromversorgung muss durch eine zertifizierte Elektrofachkraft in Übereinstimmung mit der entsprechenden Norm oder mit einem einpoligen Schutzschalter erfolgen, wie im Folgenden beschrieben:





- Die elektrische Verbindung muss ordnungsgemäß und in Übereinstimmung mit den geltenden Sicherheitsvorschriften erfolgen.
- Verwenden Sie zum Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweigvorrichtungen, da diese eine Überhitzung und einen Brand verursachen können.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder zusammengedrückt werden.
- Das Stromversorgungskabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur 75˚C nie übersteigt.
- Das Kabel muss regelmäßig geprüft werden.
- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ersetzt werden muss, muss dies durch eine zertifizierte Elektrofachkraft mit den richtigen Werkzeugen durchgeführt werden, um Gefahren zu vermeiden.
- Zur Installation muss das mitgelieferte Netzkabel verwendet werden. Es darf nur durch eines des gleichen Typs ausgetauscht werden.

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

10. Technische Daten

Modellname	**IH5900RL**
Anzahl der Kochzonen	**4**
Leistung der Kochzonen	**Zone 1: 1300 W / Booster 1500 W** **Zone 2: 2300 W / Booster 2600 W** **Zone 3: 1800 W / Booster 2000 W** **Zone 4: 1800 W / Booster 2000 W**
Elektrische Leistung	**7200 W**
Netzspannung	**220 - 240 V ~ 50 Hz - 60 Hz**
Produktmaße, B×T×H	**590 × 520 × 62**
Einbaumaße, B×T	**560 × 490**
Gewicht	**8,57 kg**

Hinweis zur EG – Konformitätserklärung

CE

Produktbezeichnung:

IH5900RL
Induktionskochfeld

Hersteller / Inverkehrbringer:

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

www.kolbe.de
info@kolbe.de

Für das in diesem Handbuch beschriebene Produkt liegt die entsprechende EG - Konformitätserklärung vor.

Einige der relevanten Unterlagen können auf unserer Website unter der entsprechenden Produktseite eingesehen und heruntergeladen werden.
Die vollständigen Dokumente erhalten Sie gerne auf schriftliche Anfrage über die nebenstehende Kontaktadresse.

Jan Kolbe
Leiter Produktmanagement

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

KKT KOLBE Kundendienst

Tel. 09502 667930

Mail: info@kolbe.de
www: www.kolbe.de

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

11. KKT KOLBE Gewährleistung

Zur Inanspruchnahme von Gewährleistungen ist in jedem Fall die Vorlage des Kaufbelegs erforderlich.

Für unsere KKT KOLBE - Geräte leisten wir unabhängig von den Verpflichtungen des Händlers aus dem Kaufvertrag gegenüber dem Endabnehmer unter den nachstehenden Bedingungen Gewährleistung:

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

1. Die Gewährleistung beträgt 24 Monate und beginnt mit dem Zeitpunkt der Übergabe, der durch Rechnung oder Lieferschein nachzuweisen ist. Ab dem 13. Monat hat der Käufer die Beweispflicht, dass der Mangel schon bei Auslieferung vorhanden war. Es ist Nachweis zu erbringen, dass das Gerät von einem Fachmann ordnungsgemäß eingebaut und angeschlossen wurde. Ohne diesen Nachweis kann KKT KOLBE die Gewährleistung ablehnen.
2. Innerhalb der Gewährleistung werden alle Funktionsfehler, die trotz vorschriftsmäßigem Anschluss, sachgemäßer Behandlung und Beachtung der gültigen KKT KOLBE-Einbauvorschriften und Betriebsanleitungen nachweisbar auf Fabrikations- oder Materialfehler zurückzuführen sind, durch unseren Kundendienst beseitigt. Emaille- und Lackschäden werden nur dann von dieser Werksgarantie erfasst, wenn sie innerhalb von 1 Woche nach Übergabe des KKT KOLBE Geräts angezeigt werden. Transportschäden müssen entsprechend den Bedingungen des Transporteurs gegen den Transporteur geltend gemacht werden. Montierte Ware gilt als einwandfrei angenommen. Beschädigungen und optische Mängel können nach Montage nicht mehr beanstandet werden.
3. Durch Inanspruchnahme der Gewährleistung verlängert sich die Gewährleistungszeit weder für das Gerät noch für neu eingebaute Teile. Ausgewechselte Teile gehen in unser Eigentum über.
4. Über Ort, Art und Umfang der durchzuführenden Reparatur oder über einen Austausch des Geräts entscheidet KKT KOLBE nach Ermessen. Soweit nicht anders vereinbart, ist unsere Kundendienstzentrale zu benachrichtigen. Die Reparatur erfolgt ausschließlich in unserer Kundendienstwerkstatt.
   Während der ersten 12 Monate trägt KKT KOLBE die Kosten für Rückholung, Reparatur und Rückversand. Montagekosten werden in Höhe von max. 49 € übernommen, abweichende Kosten müssen vorher genehmigt werden. Ab dem 13. Monat liegt dies im Ermessen von KKT KOLBE.
5. Die für die Reparatur erforderlichen Ersatzteile und die anfallende Arbeitszeit werden nicht berechnet.
6. Wir haften nicht für Schäden und Mängel an Geräten und deren Teile, die verursacht wurden durch:
   - Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.
   - Falsche oder nicht sachgemäße Bedienung / Anschluss und ggf. daraus entstandener Kurzschluss oder Beladung. Falscher Querschnitt der Abluftleitung.
   - Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Elektrizitätsversorgungsunternehmen.
   - Ungewöhnlichen Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.
   - Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäßer Behandlung, ungenügender Pflege, unzureichender Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Reinigungsmittel (siehe Bedienungsanleitung).
   - Rostbildung im Innenraum des Geräts (weil z.B. Lebensmittel im Ofen gelagert wurden) durch Feuchtigkeit.
7. Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden.
   Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen niederschlagen können.

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

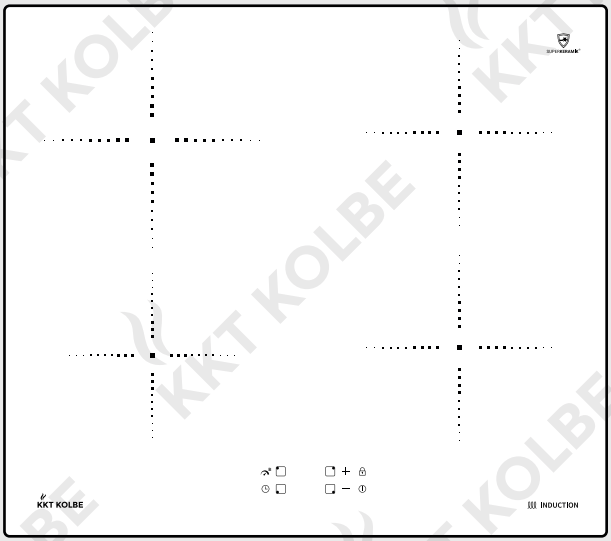
Die KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG übernimmt nur in Deutschland oder Österreich Gewährleistung für ihre Produkte. In anderen Ländern wenden Sie sich bitte an den Verkäufer.

KKT KOLBE

User Manual

for your induction hob

Modell: **IH5900RL**



Version: 1.4 / 220510

EN

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

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

Mark the passages that are important for 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 to the installer of the appliance.

In view of the constant further 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 the current technical standard.

You can always find the latest version of your user's manual 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.
For a smooth process in the event of any queries, we recommend that you note the 20-digit serial number of your product in the field below.
This is located on the underside of the hob.

Your KKT KOLBE Team

Serial number of my appliance:

KKT KOLBE

User's manual

Built-in induction hob, **Model:** IH5900RL
Version 1.4
© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG
KKT KOLBE is a registered trademark.

EN

Overview

Important safety instructions 46
Notes and icons 56

1. Product overview 58
   1.1 How the induction hob works

2. Before use 59
   2.1 Notes on using the touch controls
   2.2 Choosing the right cookware and its use

3. Using the hob 62
   3.1 Starting to cook
   3.2 Finishing the cooking
   3.3 The booster function

4. Using the timer function 66
   4.1 Setting the timer with automatic switch-off
   4.2 Setting the timer as a minute minder

5. Safety 68
   5.1 Child lock / Key lock
   5.2 Further safety features

6. Cooking guidelines 70
   6.1 Cooking tips
   6.2 Power settings

7. Cleaning the hob 71

8. Troubleshooting 72
   8.1 Problems, possible causes and what to do
   8.2 Error codes

9. Installation 78
   9.1 Important notes and installation requirements
   9.2 Cutting the worktop
   9.3 Ventilation and safety distances
   9.4 Inserting the hob
   9.5 Connecting the hob to the mains

10. Technical data 81

Important safety instructions

This manual is the basis for handling the appliance. Read and follow the instructions carefully before installing and operating the appliance.

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

Intended use

To avoid injury or damage and to ensure trouble-free operation of the appliance, follow the instructions below:

- Keep children under 8 years and pets at a safe distance from the appliance and its cord.
- Children aged from 8 years and above or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or 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 near the appliance.

- Do not keep objects of interest to children above or behind the appliance.
- Children who climb onto the hob can be seriously injured.
- The appliance is only intended for installation in suitable kitchen furniture.
  To do this, follow the installation instructions and do not use the hob until it has been properly installed.
- The appliance is designed for private use in a domestic environment and is intended for preparing, heating and keeping food and drinks warm.
  Use it exclusively for its intended purpose.
- The appliance is intended for use up to a maximum altitude of 2000 metres above sea level.
- Always use heat-resistant cookware suitable for induction hobs to prepare your food.
- The appliance is not intended for operation via a separate remote control or operation via an external timer.
- When using the hob for the first time, there may be an odour and also a slight build-up of fumes.
  This is normal and harmless.
  Keep the room well ventilated until these have dissipated (max. 30 min.).

- Unused electrical equipment is a safety hazard. Do not leave the appliance switched on unused and disconnect it from the power supply if you are not going to use it for a long period of time.

Important Warnings

Danger to life and injury

- This appliance may only be installed, connected and earthed by a suitably qualified professional in compliance with the applicable regulations to ensure the necessary safety.
  To do this, disconnect the appliance from the power supply.
  The installer is responsible for the proper functioning on site.
- Keep all packaging materials, assembly accessories and small parts out of the reach of children and pets! These can be very dangerous if, for example, they are pulled over the head or swallowed.
- This appliance complies with electromagnetic safety standards. However, if you are a wearer of a pacemaker or other electrical implant (such as insulin pumps), consult your doctor or implant manufacturer before using this appliance to ensure that it is not affected by the electromagnetic field of the appliance.
  Failure to follow this advice may result in death!

- Using defective or damaged appliances 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, disconnect it immediately from the electricity supply and contact customer service or appropriately qualified personnel.
- Replacing the mains cable, repairs and maintenance on the appliance are dangerous for unqualified persons and may only be carried out by a suitably certified specialist. For this purpose, the appliance must be disconnected from the electricity supply.
  Never attempt to make any changes to the appliance, its cable or other components on your own and do not disassemble it.
- Edges and components can be sharp-edged and cause injuries. Exercise appropriate caution during installation and protect yourself if necessary,
  e.g. with work gloves.
- Only use hob scrapers with extreme caution when cleaning the hob and keep them safe and out of the reach of children to avoid injury.

Risk of electric shock

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

- To avoid damage to the power cable and associated hazards, make sure that it is not bent or crushed and cannot come into contact with hot surfaces, sharp edges, etc. . Do not pull the plug out of the socket by the cable, but grasp it directly.
- To avoid possible electric shock due to creeping current, do not operate the appliance with wet or damp hands and wear footwear during operation.
- Contact of liquids or moisture with live parts may cause a short circuit or electric shock.
  Do not use pressure washers or steam cleaners to clean the appliance.

Risk of burns

- Appliance parts and cookware can be very hot, even after operation.
  To avoid burns, always keep all body parts, clothing, etc. at a safe distance from hot surfaces and keep children away from the appliance, until the residual will have switched off.
- Cooking utensils and handles of cookware can become hot during use.
  Make sure that they do not protrude over cooking zones in operation and protect yourself with oven gloves or oven mitts if necessary.
  Also note 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 worktop.
- 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.

Fire hazard

- The hob becomes very hot during operation. Strictly observe the safety distances and instructions given in this manual.
- 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, have the appliance checked by a suitably qualified professional.

- Do not heat sealed containers or tins on the hob.
  These can explode due to the overpressure created during heating.
- Do not place any objects on the hob that are not fireproof, such as plastic utensils, and do not cover it with textiles, for example, for protection.
  These may catch fire, melt, become deformed or damaged when the hob is switched on or in operation.
  Also keep appliances and their cables at a safe distance from the hob.
- To avoid associated hazards, never leave the cooking zones or the hob on when you are not using them.
  To do this, use the on/off button and do not rely on the automatic deactivation when cookware is not detected.
- Food residues, grease and other residues can catch fire, burn in or cause harmful smoke.
  Before each use, remove coarse soiling from the cooking surface and accessories.
- Do not store highly flammable or explosive materials near the hob to avoid fire hazard due to increased ambient temperature during operation.

⚠ Causes of damage and functional impairment

- 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.
  Make sure that the room is well ventilated.
  Use the facilities provided for this or install an extraction system (e.g. an extractor bonnet) if necessary.
  Do not install the hob behind a door or furniture front.
- Do not install the hob in an environment with higher temperatures, near a gas cooker or a paraffin cooker.
- Ensure that there is sufficient distance between the cookware and the controls and the edge of the hob to avoid heat damage caused by this.
- 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 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.
- Do not use the appliance as a storage, shelving or work surface. Do not place heavy objects on it and be careful not to drop anything on it.
- Soiling and food residues can damage the hob and its components over time. Always keep it clean.
  In particular, always remove sugary stains as soon as possible to prevent them from sticking.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents to clean the hob, as this may damage the surface, especially in the area of the control panel.
  Follow the instructions for cleaning and maintenance in the relevant chapter.
- Keep magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) away from the hob as they could be affected by the electromagnetic field of the appliance.

Notes and icons

Icons and illustrations in this manual



Warning of danger to persons
Pay special attention to safety instructions marked with this icon and act with appropriate caution to avoid danger to life and health.
Pass on these warnings to other users also.



Beware of damage
Follow the instructions marked with this icon especially to avoid damage to the appliance or objects.
Also pass on these safety instructions to all users.



Informations and tips
Following the instructions marked with this icon will provide you with useful information, facilitate the respective procedure and may save you from many a problem.

Note on illustrations

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

Icons on appliances, components and accessories



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



Follow the instructions for use provided
Read this manual carefully, especially the relevant sections, before using the product and pass on the relevant information to other users.

Environmental protection and disposal

Icons on the appliance and packaging



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, disconnect the mains cable.



Recyclable material (Möbius loop)
Separate the relevant components of the product by type from the residual waste and dispose of them in accordance with local regulations.



Recyclable material (Triman icon)
Separate the product from residual waste for disposal according to the accompanying sorting instructions.

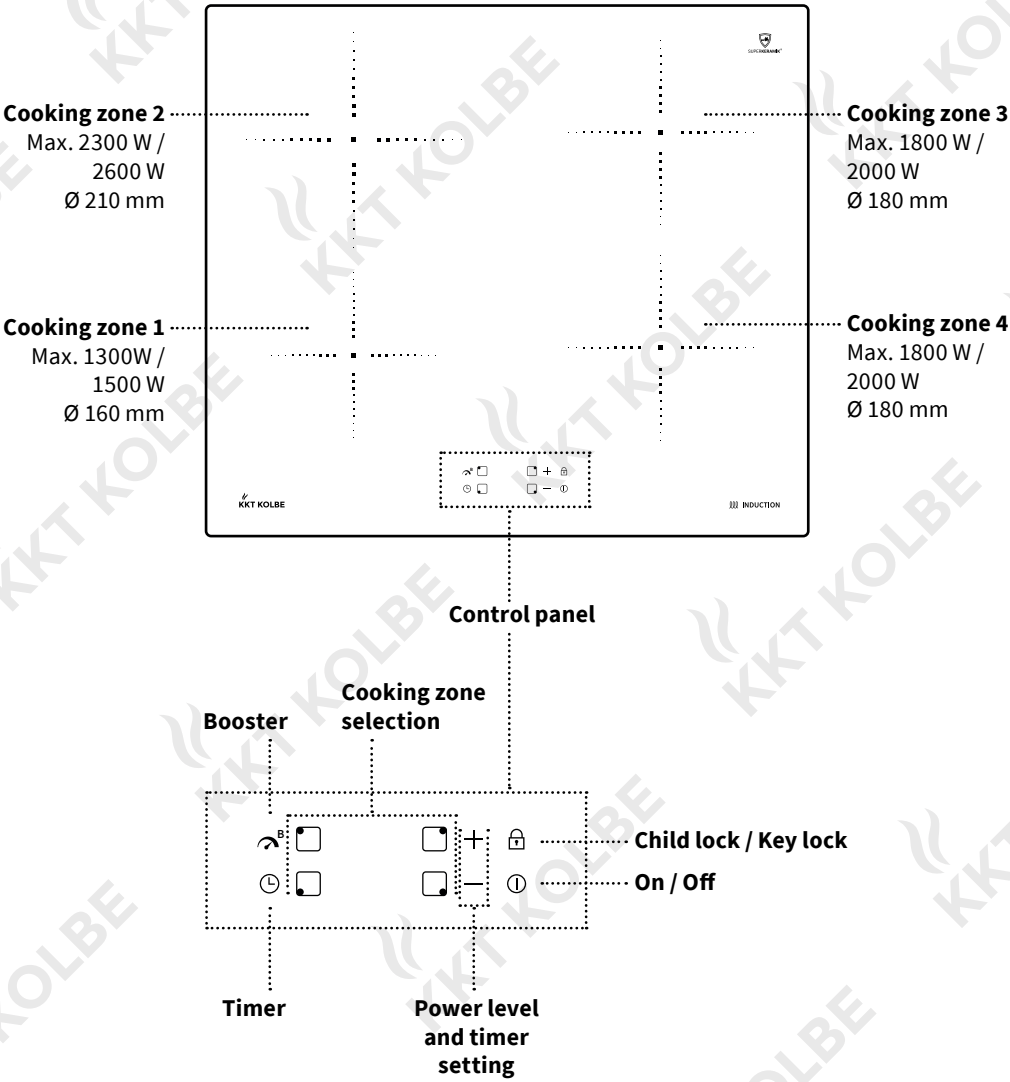
General notes on disposal

- The environment and health are endangered by incorrect disposal. By ensuring that the appliance and its packaging are disposed of properly, you help to avoid possible hazards.
- The materials used are selected carefully and should be recycled in order to reduce the use of raw materials and waste. Separate their components by type and dispose of them accordingly.
- For informations on current disposal methods and recycling, contact your local council, your waste disposal company or the seller.

Note on environmental protection by saving energy

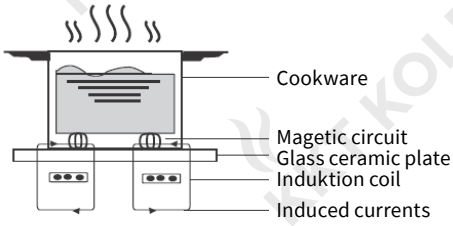
- Follow the cooking tips in this manual to save energy by using the appliance efficiently, thus helping to protect the environment.

1. Product overview



1.2 How the induction hob works

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



2. Before use

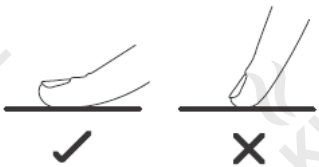
- Read this guide, taking special note of the **Safety instuctions** section.
- Remove any protective film that may still be on your ceramic hob.



Note: When the hob is used for the first time, production residues may cause an odour and even slight smoke to develop.
This is normal and harmless.
Keep the room well ventilated until these have disappeared (max. 30 min.).

2.1 Notes on using the touch controls

- The controls respond to touch, so you don't need to apply any pressure.
- Use the ball of your finger, not its tip.
- You will hear a beep each time a touch is registered.
- Make sure that the controls are always clean and dry. Even a thin film of water can make them difficult or impossible to operate.
- Avoid placing objects on the control panel, dragging anything over it or wiping it. This may cause the hob to switch on or off unintentionally.



2.2 Choosing the right cookware and its use

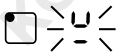
Only use cookware suitable for induction operation.
Pay attention to the labelling when buying it.
As a reminder: magnetic cookware is also suitable for induction.



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

Automatic detection of suitable cookware

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



This can have the following reasons:

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

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

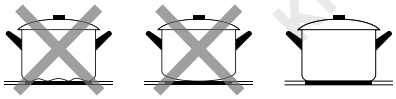
EN

Correct use of the cookware

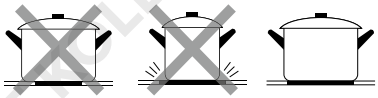
Note: Before using the cookware, make sure that its base is clean. Soiling such as sand residue from peeling potatoes can damage the cooking surface.



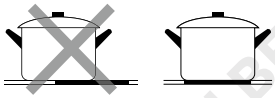
- Make sure that the base of your pan is smooth und sits flat against the glass.
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



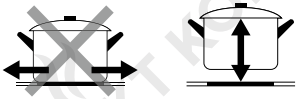
- Use cookware with a minimum base diameter according to the following table.



- For best efficiency, always place the cookware in the middle of the cooking zone.



- Always lift pans off the hob. Do not slide, or they may scratch the glass.



Optimal cookware dimensions

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

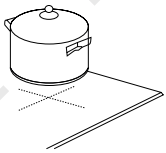
	Base diameter of the cookware (mm)	
Cooking zone	**Minimum**	**Maximum**
1	120	160
2	160	210
3,4	140	180

3. Using the hob

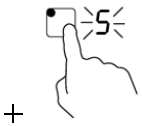
3.1 Starting to cook



- Press the ON/OFF button.
  After switching on, a signal tone sounds, all displays light up for about one second and show – or –– .
  The hob is in standby mode.



- Now place suitable cookware centrally on the desired cooking zone(s).
- Make sure that the surface of the hob and the bottom of the cookware are clean and dry!



- Touch the selection control of the desired cooking zone.
  The display next to the key will flash and indicate the power level 5.

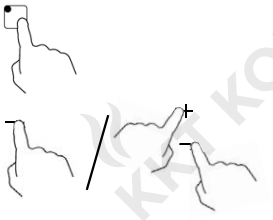


- Use the + and — keys to set the desired power level from 0 to 9.

Note:
If there is no suitable cookware on the selecte cooking zone (display: ⊍, see chapter on cookware), it will switch off automatically after one minute.

- You can also change the power at any time during cooking by first selecting the desired cooking zone and then using the + and — keys.

3.2 Finishing the cooking



- To turn off a **cooking zone**, press the corresponding selection key and keep pressing the — key until the power display of the cooking zone shows "0",
  or press the + and — keys and simultaneously to switch off the cooking zone immediately.



- To switch off the **hob**, press the On/Off button.
  The hob will switch to standby mode then.

Beware of hot surfaces

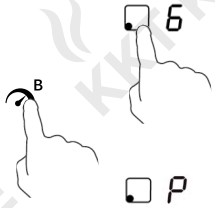


If a cooking zone is still too hot to touch after use and there is a risk of injury, this is indicated by an "H" on the corresponding cooking zone display, which will disappear again when the surface will have cooled down to a safe temperature.

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

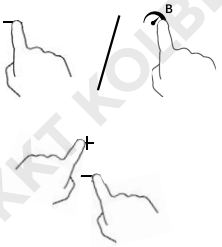
3.3 The booster function B

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



Activating the booster function

- Press the selection control of the cooking zone for which you want to activate the booster.
- Press the booster key B.
  The power of the cooking zone is maximized; the corresponding power display shows P.
- After 5 minutes the cooking zone switches back to the previously set power level.
  If the booster was activated at power level 0, the cooking zone switches to level 9 after 5 minutes.



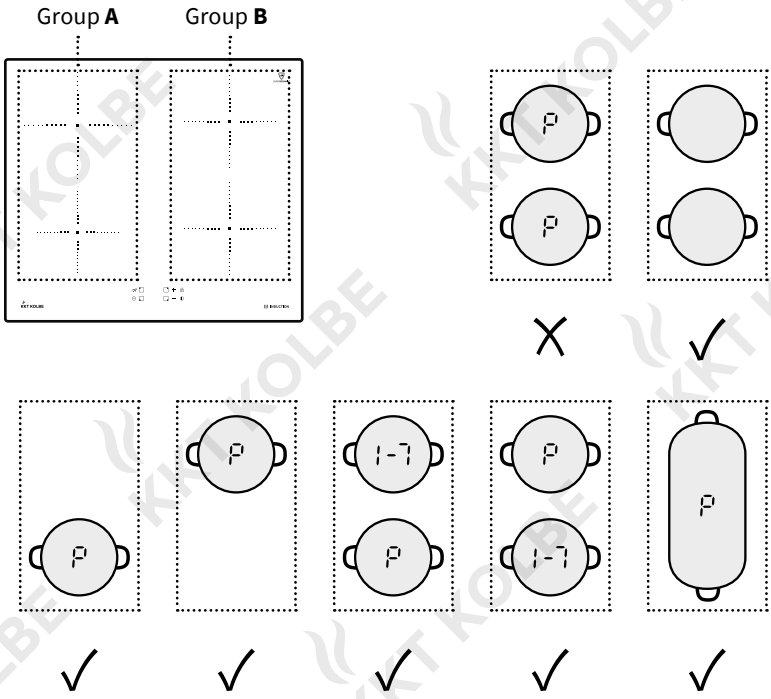
Canceling the booster function

- To stop the booster and return to the previously set power level, press either the − key or again the booster key B.
- To switch off the cooking zone completely, press the + and − keys simultaneously. The booster is also stopped then.

Network safety restriction for the booster function

Basically all cooking zones are boost-capable.
However, the cooktop is divided into two groups for power distribution reasons.
For both groups **A** and **B** applies:

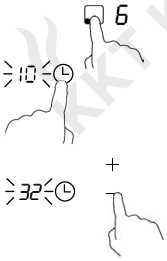
- It is not possible to operate both zones of one group with the booster function.
- If the booster is activated for a cooking zone, the second zone of the same group can only be operated up to max. power level 7.



4. Using the timer function

4.1 Setting the timer with automatic switch-off of one cooking zone

- Select the desired cooking zone with the corresponding selection control.
- Then press the timer key.
  The timer display will flash and show 10 min.
- Using the + and − keys, you can now set a period of time between 1 and 99 minutes after which the corresponding cooking zone is automatically switched off.



Notes:

- Each time you press the ⊕ or ⊖ key, the time setting will increase or decrease by 1 minute at a time; holding them down will increase or decrease the time setting in 10 minute increments.
- If the time setting exceeds 99 minutes, the display returns to 0.

- After the timer has been set, its display will continue to flash for 5 seconds, then the set time will be automatically confirmed. The countdown will start and the timer display will show the remaining time.
  A dot next to the corresponding power indicator lights up to mark the selected zone.

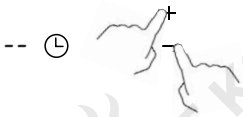


- After the set time has expired, the corresponding cooking zone is automatically switched off. The timer display will show "--".



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

Canceling and changing the time setting

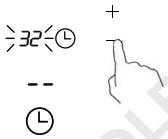


- To cancel the time setting, press the + and − keys simultaneously. The display will show "--".
- If you want to change the set time after setting the timer, you must cancel the setting and start again with the first step of the setting.

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



- Press the timer key ⏲, without having selected any cooking zone before. The timer display will show "10".
- Set the timer as described before.



- After this time has elapsed, a beep sounds for 30 seconds. Active cooking zones remain in operation.

5. Safety

5.1 Child lock / Key lock

You can lock the control panel to prevent unauthorised use
(e.g. by children accidentally switching on the cooking zones).

Even if the control panel is locked, the On / Off key remains active.
You can thus switch off the hob at any time in an emergency.



Locking the control panel

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

Unlocking the control panel

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

5.2 Further safety features

Overheating protection

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

Residual heat warning

When a cooking zone has been operating for some time, there will be some residual heat.
To warn you to keep away from it, an "H" will be displayed on the corresponding cooking zone indicator.

Magnet monitoring

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

Automatic shutdown

To prevent cooking zones from being forgotten, they switch off automatically after a set time (see table).

Power level	Automatic switch-off time (h)
1 - 3	8
4 - 6	4
7 - 9	2

6. Cooking guidelines

Fire hazard!
Be careful when heating oils and fats or food containing oil or fat. These heat up quickly and can easily self-ignite at extremely high temperatures.



6.1 Cooking tips

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

6.2 Power settings

Power setting	Suitability
1 – 2	• Delicate warming for small amounts of food • Melting chocolate, butter and foods that burn quickly • Gentle simmering • Slow warming
3 – 4	• Reheating • Rapid simmering • Cooking rice
5 – 6	• Pancakes
7 – 8	• Sauteing • Cooking pasta
9	• Stir-frying • Searing • Bringing soup to the boil, boiling water

7. Cleaning the hob

Type of soiling	How to proceed	Important!
Everyday soiling of the glass surface (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spill-overs)	• Switch off the hob. • Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!) • Clean the glass with a soft cloth. • Rinse thoroughly and remove all cleaning residues. • Dry the cooking surface with a clean textile or paper towel.	• Make sure that the hob is not hot. • Scrubbing sponges, some nylon sponges and harsh / abrasive cleaning agents scratch the glass. Check the manufacturer's specifications for suitability for glass surfaces. • Always remove cleaning residues completely. The cooking surface may otherwise be damaged.
Boilovers, melts and hot sugary spills on the glas surface	Remove these immediately with a spatula, scraper or razor blade scraper suitable for glass ceramic cooktops: • Switch off the hob. • Hold the scraper at a 30° angle to the hob and scrape the soiling onto a cool part of the hob. (Carefully crush any hardened encrustations before, if neccessary.) • Remove the soiling with a dishcloth or paper towel. • Clean, rinse and dry the glass as described under "Everyday soiling".	• Be careful not to burn yourself on heated cooking zones. • Note that the blades of the scrapers are extremely sharp and can cause injury. Keep them out of the reach of children. • Remove this type of soiling as soon as possible to prevent it from sticking and damaging the glass.

Type of soiling	How to proceed	Important!
Spillovers on the touch controls	• Switch off the hob. • Absorb liquids with a soft cloth. • Wipe the touch control area with a clean, damp cloth or soft sponge. • Dry the area completely with a textile or paper towel.	• If the control panel is soiled, the hob may switch off. • The touch panel may not function as long as there is liquid on it. Make sure that you have wiped the area completely dry before you switch the hob back on.

8. Troubleshooting

Never repair or modify the hob or disassemble it yourself!
If the following suggested solutions cannot solve a problem, contact a certified electrician.



8.1 Problems, possible causes and what to do

Problem	Possible cause	What to do
The hob cannot be turned on.	No power	Make sure that the hob is properly connected to the power supply and that it is intact.
		Check whether there is a power outage in your home or area.
The touch controls are unresponsive.	The control is locked / The key lock has been activated.	Unlock the control panel. See safety chapter.
The touch controls are difficult to operate.	There is a slight film of water on the controls.	Make sure the touch control area is clean and dry.
	The fingertip is used for operation.	Use the ball of your finger when touching the controls.

Problem	Possible cause	What to do
The cookware is not heated and the ⊔ icon is displayed.	The cookware is not suitable for induction or is not detected.	Use induction-suitable cookware in a size suitable for the desired cooking zone and position it correctly. See cookware chapter.
Operation stops suddenly and the ⊔ icon is displayed.	Overheating of the hob	Wait until the hob has cooled down and then switch it on again.
	The automatic detection function has failed.	Contact a certified electrician
The ⊔ icon is displayed for two cooking zones placed one behind the other (1+2 / 3+4)	Technical error	Contact a certified electrician
Heating takes an unusually long time.	Unsuitable cookware is used.	Use cookware with a high proportion of magnetic particles (see chapter on cookware).
	Fluctuations in the power supply system	Even fluctuations of 10 volts in the mains supply can lead to a much longer cooking time.
The power indicator is working, but the heating process does not start.	Overheating of the hob	Ensure free ventilation and an appropriate ambient temperature.
		Make sure that the cookware does not protrude over the cooking zone markings in the direction of the control panel to prevent it from overheating.
The hob switches off unexpectedly.	Moisture / spilled liquid or staining on the control panel	Clean and dry the control panel and then switch the hob on again.
The hob switches off or off unexpectedly.	The control panel has been touched in an uncontrolled way	Take care not to place anything on the control panel and not to drag or wipe anything over it. If necessary, switch the hob back on and use it as described.

Problem	Possible cause	What to do
Scratches on the glass surface	Metal abrasion or other soiling may appear like scratches.	Glass ceramic is more abrasion resistant than steel. Abrasion marks caused by this do not represent damage and can be removed with an appropriate cleaning agent.
	Unsuitable cookware is used.	Use cookware with a clean, even and smooth bottom (see chapter on cookware).
	Unsuitable cleaning agents or utensils are used.	Only use cleaning agents and utensils suitable for glass surfaces (see cleaning chapter).
Some pans or pots make crackling or clicking noises.	The cookware consists of different metal layers.	The metal layers of the cookware vibrate differently when heated. This is harmless and normal.
A slight humming noise can be heard when operating at high power.	This can be caused by induction technology.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely by reducing the power level.
Fan noise	A cooling fan integrated in the hob prevents the electronics from overheating. If necessary, it continues to run even after the hob is switched off.	This is normal and necessary for error-free operation. Do not disconnect the appliance from the power supply while the fan is running. To avoid functional restrictions, ensure that the ambient temperature is appropriate and that there is good ventilation.
abnormal fan noise	The cooling fan is damaged.	Contact a certified electrician
Malfunction / Display of an error code	Fluctuations in the power supply system	Disconnect the hob from the power supply for about 20 minutes (switch off the fuse) and then switch it on again.
	Technical error / Code meaning see following table	Note down the error code, disconnect the hob from the power supply and contact a certified electrician.

8.2 Error codes

Error code	Meaning	What to do
E 1	Temperature sensor failure / open circuit	Contact a certified electrician.
E 2	Temperature sensor failure / short circuit	
E 6	Temperature sensor failure	
E 3	Sensor overheating	Wait until the hob has cooled down and then switch it on again.
E 4	IGBT temperature sensor failure / open circuit	Contact a certified electrician.
E 5	IGBT temperature sensor failure / short circuit	
E 6	IGBT overheating	Wait until the IGBT temperature has dropped to a normal level and then switch the hob back on. If the cooling fan does not function normally, it must be replaced by a certified electrician.
E 7	The supply voltage is below the rated voltage.	Make sure that the power supply is normal. Then switch the hob back on.
E 8	The supply voltage is above the rated voltage.	
U 1	Communication error	Contact a certified electrician.

9. Installation

9.1 Important notes and installation requirements



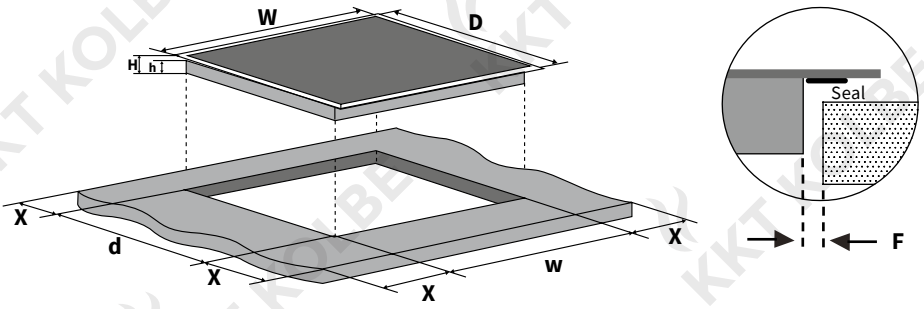
- The hob must be installed by a qualified electrician.
- A circuit breaker (fuse) providing full disconnection from the mains power supply must be integrated into the permanent wiring and comply with local regulations.
- This fuse must be tested and have at least 3 mm clearance around all poles (or around all active [phases] conductors, if provided for in the regulations).
- The fuse must be easily accessible.
- Contact a suitably qualified professional, if you are not sure about the installation.
- The worktop must be made of insulating and heat-resistant material to prevent electric shocks and deformation caused by heat radiation. Wood and similar fibrous or hygroscopic material must not be used as a material for the worktop unless it is impregnated.
- The worktop must be flat and horizontal and nothing must protrude into the work area.
- The wall above the work surface, adjacent and surrounding surfaces, and any adhesives used must be heat-resistant up to 90°C.
- If the hob is installed above a drawer, furniture compartment, etc. or is accessible from below, a thermal protection barrier must be fitted below the base of the hob (described in the following).
- Use surfaces that are easy to clean (e.g. ceramic tiles) as wall surfaces around the cooking area.
- The hob must not be installed on cooling equipment, dishwashers or drum dryers.
- The hob must be installed in such a way that good heat radiation can be guaranteed to ensure proper functioning.
- Under any circumstances, make sure that the hob is well ventilated and that the supply and exhaust air is not blocked.
  To do this, follow the instructions described in the following.

9.2 Cutting the worktop

- Cut out the work surface according to the sizes shown in the following drawing.

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

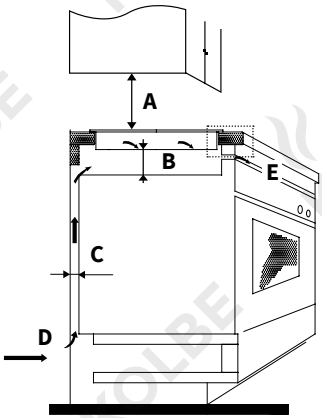
- Be sure the thickness of the work surface is at least **30 mm** . Choose a heat-resistant work surface material.
- The safety distance between the sides of the hob and the inner surfaces of the worktop must be at least **3 mm**.
- For the purposes of installation and use, at least **5 cm** space must be kept around the cut-out.

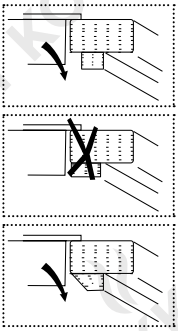


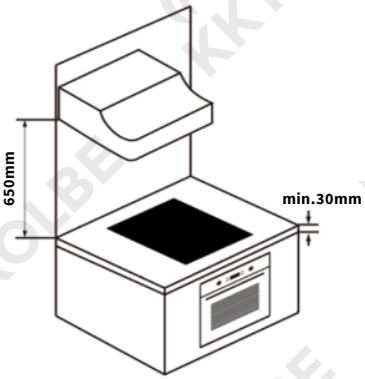
W (mm)	D (mm)	H (mm)	h (mm)	w (mm)	d (mm)	X (mm)	F (mm)
590	520	62	58	560^{+4}_{+1}	490^{+4}_{+1}	min. 50	min. 3

9.3 Ventilation and safety distances

- Make absolutely sure that the following conditions are met for adequate ventilation of the hob and that the supply and exhaust air is not blocked:







A (mm)	B (mm)	C (mm)	D	E
min. 650 (cooker hood) / min. 760 (Hanging furniture)	min. 50	min. 20	Air gap / intake	Exhaust air min. 5mm

- The safety distance from the hob to the cooker hood must be at least **650 mm**, and at least **760 mm** to wall units, shelves etc. hanging above the hob.
- If the hob is installed above an oven, the oven must have its own fan.
  The safety distance between the bottom of the hob and the oven must be at least **50 mm**.
- The installation must comply with all distance regulations and other regulations.

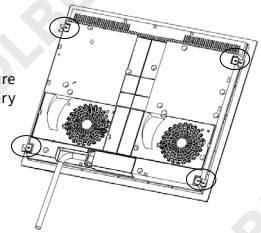
9.4 Inserting the hob

Note: On the outside of the hob there are ventilation openings. When inserting the hob, make absolutely sure that they are not blocked by the worktop.

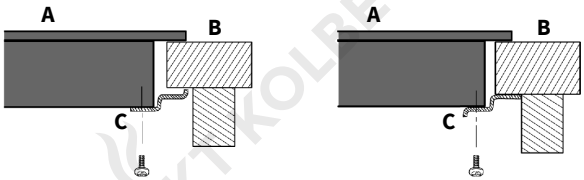
Fixing the hob using the mounting brackets

- Place the hob on a stable, smooth surface (For example, use the packaging as a base).
- Make sure that no pressure is exerted on the elements protruding from the hob.
- Screw 4 mounting brackets to the underside of the hob as shown in the figure:

Figure may vary



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

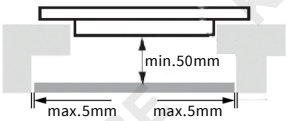


A: Hob
B: Worktop
C: Mounting bracket

Installation of heat protection below the hob

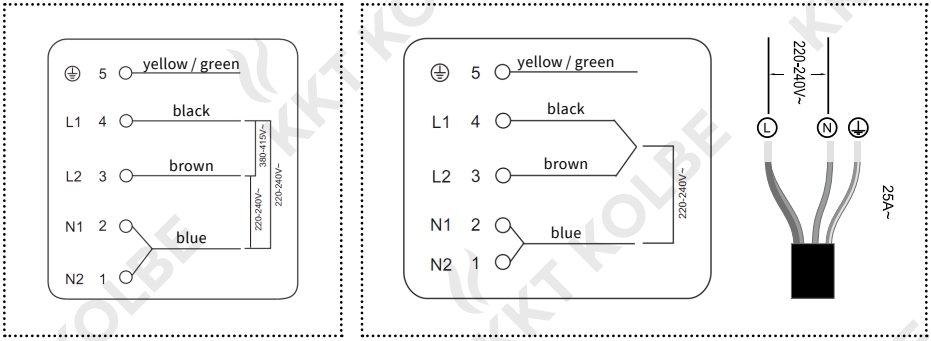
If the hob is installed above a drawer, furniture compartment or similar, or if the hob is accessible from below:

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



9.5 Connecting the hob to the mains

- Make sure, that the data on the rating plate (V) matche your supply voltage.
- The connection to the power supply must be carried out by a qualified electrician in accordance with the relevant standard or with a single-pole circuit breaker, as described below:



- The electrical connection must be made properly and in accordance with the applicable safety regulations.
- To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.
- The cable must not be kinked or pinched.
- The power supply cable must not touch any hot parts and must be positioned so that its temperature will not exceed 75˚C at any point.
- The cable must be checked regularly.
- If the cable is damaged or needs to be replaced, this must be done by a qualified electrician with the correct tools .
- The mains cable supplied must be used for installation. It may only be replaced by one of the same type.

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

10. Technical data

Model	**IH5900RL**
Cooking zones	**4**
Power of cooking zones	**Zone 1: 1300 W / Booster 1500 W** **Zone 2: 2300 W / Booster 2600 W** **Zone 3: 1800 W / Booster 2000 W** **Zone 4: 1800 W / Booster 2000 W**
Electrical power	**7200 W**
Supply Voltage	**220 - 240 V ~ 50 Hz - 60 Hz**
Product size, W×D×H	**590 × 520 × 62**
Built-in dimensions, W×D	**560 × 490**
Weight	**8.57 kg**

Note on the EC Declaration of Conformity

CE

Product Description:

IND5900RL
Induction hob

Manufacturer:

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

www.kolbe.de
info@kolbe.de

For the product described in this manual, the corresponding EC Declaration of Conformity is available.

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

Jan Kolbe
Head of Product Management

Please contact us if you have technical questions about your appliance:

KKT KOLBE Customer service

Tel. 0049 9502 667930

Mail: info@kolbe.de
www: www.kolbe.de

→ You can find further data and documents on our website at *Questions & Answers*.

KKT KOLBE

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

Thanks for reading.
We wish you much fun while cooking.

Version: 1.4 / 220510