

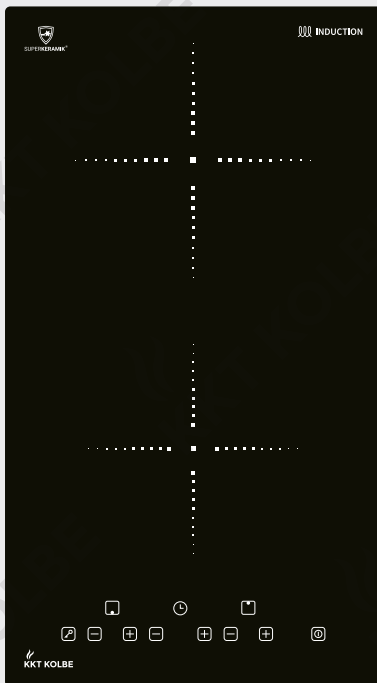
**User's manual →**  
English language

## Benutzerhandbuch für Ihr Induktionskochfeld

Modell: **IND290**



SUPERKERAMIK®





# Sicherheitshinweise

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

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

- Dieses Gerät entspricht den Normen für elektromagnetische Sicherheit.

## Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

## Installation

- Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person ordnungsgemäß und unter Beachtung der Installationsanleitung installiert werden.
- Eine nicht ordnungsgemäße Installation des Geräts kann zum Erlöschen jeglicher Garantie- oder Haftungsansprüche führen.
- Trennen Sie das Gerät von der Stromversorgung, bevor Sie Arbeiten daran durchführen.
- Der Anschluss an ein angemessenes Erdungssystem durch eine entsprechend qualifizierte Person ist unerlässlich und zwingend erforderlich. Änderungen an der Gebäudeverkabelung dürfen nur von einer Elektrofachkraft durchgeführt werden. Die Nichtbeachtung dieser Hinweise kann zu Stromschlag oder Tod führen!

- Dieses Gerät sollte an einen Stromkreis angeschlossen werden, der einen Trennschalter zur vollständigen Unterbrechung der Stromversorgung beinhaltet.
- Vorsicht! Die Kanten des Gerätes sind scharf und können Verletzungen oder Schnitte verursachen.
- Beim Betrieb des Kochfeldes entstehen im Umfeld Hitze und Feuchtigkeit. Achten Sie auf eine gute Belüftung der Küche. Nutzen Sie dafür die vorgesehenen Möglichkeiten oder installieren Sie ggf. ein Abzugssystem (z.B. eine Dunstabzugshaube). Installieren Sie das Kochfeld nicht in einer Umgebung mit höheren Temperaturen, in der Nähe eines Gasherdes oder eines Kerosinherdes.

## Betrieb

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

nen ragen. Halten Sie die Griffe außerhalb der Reichweite von Kindern.

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

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

## Reinigung und Wartung

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

## Vielen Dank

---

### Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfeldes.

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

Für die Installation, lesen Sie bitte den Installations-Abschnitt. Lesen Sie vor dem Gebrauch alle Sicherheitshinweise sorgfältig und bewahren Sie diese Anleitung für die Zukunft zum Nachlesen auf.



#### Warnung!

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

Bitte beachten Sie, dass wir unsere Handbuchdokumentationen stetig aktualisieren.

**Sollten Sie also Unstimmigkeiten erkennen: Die aktuellste Version Ihres Benutzerhandbuches finden Sie immer auf unserer Support- oder Produktseite unter [www.kolbe.de](http://www.kolbe.de).**



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

### Bedienungsanleitung Induktionskochfeld - Modell: IND290

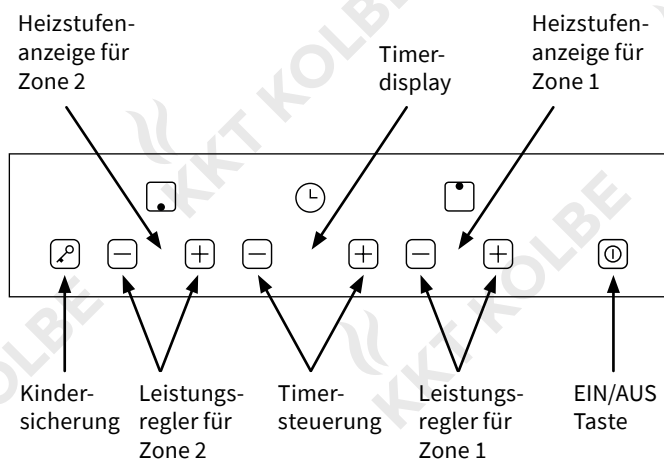
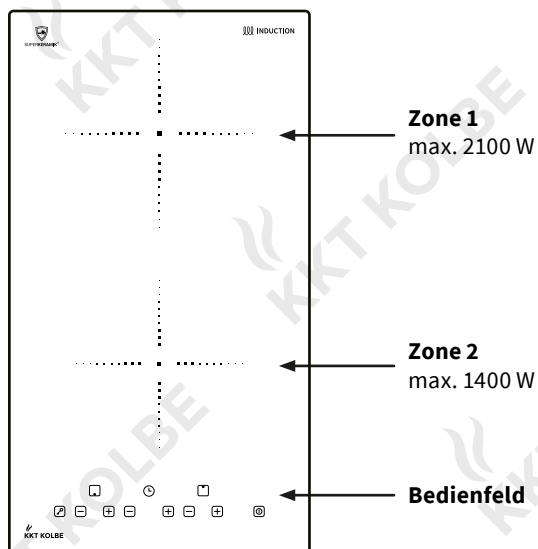
Version: 1.2

## Inhaltsverzeichnis

---

1. Produktübersicht .....	6
2. Induktionskochen .....	7
3. Vor dem ersten Gebrauch .....	7
4. Verwendung der Touch-Steuerung .....	7
5. Wahl des richtigen Kochgeschirrs .....	8
6. Benutzung des Kochfelds .....	9
6.1 Das Kochen beginnen	
6.2 Nach dem Kochen	
7. Verwendung des Timers .....	11
7.1 Einstellung des Timers als Minutenzähler	
7.2 Einstellung des Timers zum Ausschalten einer Kochzone	
8. Sicherheitsfunktionen .....	13
9. Richtlinien für das Kochen .....	14
10. Heizstufen .....	15
11. Pflege und Reinigung .....	16
12. Tipps und Tricks .....	17
13. Fehlerbehebung / Fehlercodes .....	18
14. Technische Daten .....	19
15. Installation .....	19
16. Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz .....	22
17. Gewährleistung .....	23

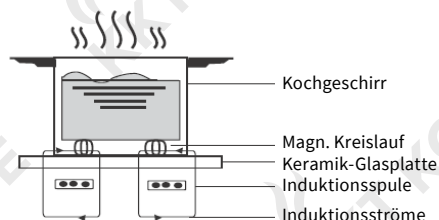
## 1. Produktübersicht



## Vor dem ersten Gebrauch

### 2. Induktionskochen

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



### 3. Vor dem ersten Gebrauch

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



### 4. Verwendung der Touch-Steuerung

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




### 5. Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs



Verwenden Sie ausschließlich für den Induktionsbetrieb geeignetes Kochgeschirr. Achten Sie bei dem Kauf auf das entsprechende Symbol für Induktions-eignung. Als Merkformel gilt: Magnetisches Kochgeschirr ist auch für Induktion geeignet.



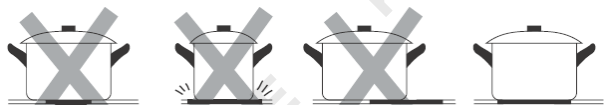
- Ob Ihr Kochgeschirr geeignet ist, können Sie durch einen Magnettest überprüfen. Halten Sie einen Magneten an den Boden der Pfanne. Wird sie angezogen, ist die Pfanne für die Induktion geeignet.
- Wenn Sie keinen Magneten zur Hand haben:  
Geben Sie etwas Wasser in die Pfanne, die Sie überprüfen möchten.  
Wenn  nicht blinkt und das Wasser erhitzt wird, ist die Pfanne geeignet.
- Kochgeschirr aus folgenden Materialien ist nicht geeignet: reiner Edelstahl, Aluminium oder Kupfer ohne Magnetboden, Glas, Holz, Porzellan, Keramik und Steingut.

Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder abgerundetem Boden!



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

**Zentrieren** Sie das Geschirr immer auf der Kochzone.



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







## Benutzung des Kochfelds

## 6. Benutzung des Kochfelds

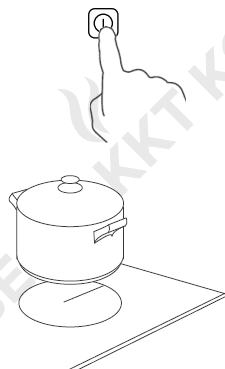
### 6.1 Das Kochen beginnen



1. Berühren Sie die EIN/AUS - Taste.

Nach dem Einschalten piept der Summer ein Mal und alle Displays zeigen  oder  an. Das Induktionskochfeld befindet sich im Standby-Modus.

2. Stellen Sie einen geeigneten Kochbehälter auf die Kochzone, die Sie benutzen möchten.

**Stellen Sie sicher, dass der Boden des Kochgeschirrs und die Oberfläche der Kochzone sauber und trocken sind.**



3. Wählen Sie eine Wärmestufe durch Berühren des Bedienelements  oder .

- Wenn Sie nicht innerhalb 1 Minute eine Wärmestufe auswählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus, Sie müssen dann erneut mit Schritt 1 beginnen.
- Sie können die Wärmestufe jederzeit während des Garvorgangs ändern.



**Wenn die Anzeige  im Wechsel mit der Wärmestufe blinkt, kann dies folgendes bedeuten:**

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







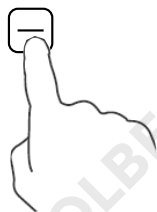
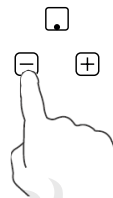
#### Hinweis:

Egal welcher Schritt, bitte denken Sie daran, immer geeignetes Kochgeschirr auf die ausgewählte Kochzone zu stellen, sonst funktioniert der Herd nicht normal. Der Kochvorgang startet nicht und das Display schaltet sich nach kurzer Zeit automatisch ab.

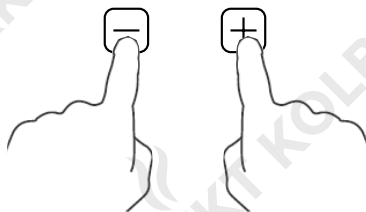
## Benutzung des Kochfelds

### 6.2 Nach dem Kochen

1. Wählen Sie die Kochzone aus, bei der Sie den Garvorgang beenden möchten, indem Sie eine der Tasten  und  unter dem entsprechenden Kochzonensymbol berühren.
2. Schalten Sie die Kochzone aus, indem Sie bis „00“ herunter scrollen, oder die Tasten  und  gleichzeitig berühren. Stellen Sie sicher, dass das Display „00“ anzeigt.



oder



3. Schalten Sie das gesamte Kochfeld durch Berühren der Taste EIN-/AUS  ab.

#### Vorsicht vor heißen Oberflächen!

**H** zeigt Ihnen, welche Kochzone zu heiß ist, um diese zu berühren. Das Symbol erlischt, sobald die Oberfläche auf eine sichere Temperatur abgekühlt ist. Dies kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden: Wenn Sie weitere Pfannen erhitzen möchten, nutzen Sie dazu die Kochzone, die noch heiß ist.



## Verwendung des Timers

### 7. Verwendung des Timers

Sie können den Timer auf zwei verschiedene Arten benutzen:



- Sie können ihn als Kurzzeitwecker benutzen. In diesem Fall ertönt lediglich ein Signal, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist. Die eingeschaltete(n) Kochzone(n) bleiben in Betrieb.
- Sie können ihn so einstellen, dass nach der eingestellten Zeit eine Kochzone ausschaltet wird.





Sie können den Timer bis zu 99 Minuten einstellen.

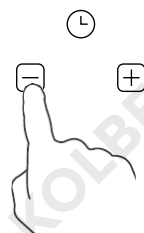
#### 7.1 Einstellung des Timers als Minutenzähler

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.

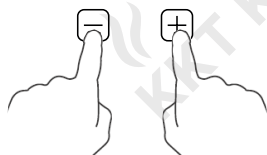
**Hinweis:** Sie können den Kurzzeitwecker auch dann benutzen, wenn Sie keine Kochzone auswählen.

Stellen Sie die Zeit ein durch Berühren der Taste  oder  des Timers ein.

**Hinweis:** Berühren Sie die Taste  oder  des Timers ein Mal, um die Zeit für jeweils 1 Minute zu erhöhen oder zu reduzieren. Halten Sie die Taste  oder  des Timers gedrückt, um die Zeit um jeweils 10 Minuten zu erhöhen oder zu reduzieren.



3. Wenn Sie die beiden Tasten  und  gleichzeitig berühren, wird der Timer gelöscht und „00“ im Minuten-Display angezeigt.



00 

4. Wenn eine Laufzeit eingestellt ist, beginnt der Timer sofort mit dem Herunterzählen. Das Display zeigt die restliche Laufzeit an und die Timeranzeige blinkt 5 Sekunden lang.











36 

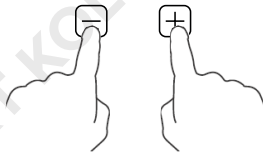
5. Wenn die eingestellte Laufzeit abgelaufen ist, piept der Summer 30 Sekunden lang und die Timer-Anzeige zeigt --.

-- 

## Verwendung des Timers

### 7.2 Einstellung des Timers zum Ausschalten einer Kochzone

1. Wählen Sie die Kochzone aus, die nach Ablauf der eingestellten Laufzeit ausgeschaltet werden soll, indem sie eine der Tasten  oder  der entsprechenden Kochzone berühren.
2. Berühren Sie das Timer-Bedienelement. Die Kurzzeitwecker-Anzeige beginnt zu blinken und „00“ wird im Timer-Display angezeigt.
3. Stellen Sie die Zeit ein durch Berühren der Taste  oder  des Timers ein.  
**Hinweis:** Berühren Sie die Taste  oder  des Timers ein Mal, um die Zeit für jeweils 1 Minute zu erhöhen oder zu reduzieren. Halten Sie die Taste  oder  des Timers, um die Zeit um jeweils 10 Minuten zu erhöhen oder zu reduzieren.
4. Wenn Sie die beiden Tasten  und  gleichzeitig berühren, wird der Timer gelöscht und „00“ im Minuten-Display angezeigt.



00 

5. Wenn eine Laufzeit eingestellt ist, beginnt der Timer sofort mit dem Herunterzählen. Das Display zeigt die restliche Laufzeit an und die Timeranzeige blinkt 5 Sekunden lang.

**Hinweis:** Der rote Punkt neben der Leistungsanzeige leuchtet auf und zeigt damit an, dass die Zone ausgewählt ist.

6. Wenn die eingestellte Zeit abläuft, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch ab.



Falls die andere Kochzone zuvor eingeschaltet wurde, arbeitet diese weiter.



#### Hinweise:

- Im Timermodus kann die Leistungsstufe der Kochzonen geändert werden, ohne die Zeiteinstellung zu verändern.
- Mit dem Ausschalten des Kochfeldes wird der Timer aufgehoben.

## Sicherheitsfunktionen

### 8. Sicherheitsfunktionen

#### Tastensperre / Kindersicherung


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

#### Sperren der Bedienelemente

Berühren Sie das Tastensperre-Bedienfeld .

Die Timer-Anzeige zeigt „Lo“.

#### Entsperren der Bedienelemente

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren und halten Sie das Taste  einen Moment lang.
3. Sie können das Kochfeld nun wieder nutzen.

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



#### Überhitzungsschutz

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

#### Nachwärmewarnung

Wenn das Kochfeld einige Zeit in Betrieb war, wird es einiges an Restwärme abgeben. Der Buchstabe „H“ wird angezeigt, um Sie vor dieser zu warnen.

#### Auto-Abschaltung

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

Wenn der Topf entfernt wird, hört Induktionskochfeld sofort auf zu heizen und das Kochfeld schaltet sich nach 2 Minuten automatisch ab.

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

### 9. Richtlinien für das Kochen

- Bitte gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie Öl oder Fett schnell erhitzen. Bei sehr hohen Temperaturen können Öl und Fett spontan Feuer fangen; dies stellt eine ernst zu nehmende Brandgefahr dar.



#### Tips zum Garen

- Wenn die Speise zu kochen beginnt, reduzieren Sie die Temperatureinstellung.
- Die Verwendung eines Deckels reduziert die Garzeiten und spart Energie, weil die Hitze nicht entweicht.
- Nehmen Sie nur so viel Flüssigkeit oder Fett wie nötig, um die Garzeiten zu reduzieren.
- Beginnen Sie den Garvorgang mit der höchsten Einstellung und reduzieren Sie die Einstellung, wenn die Speise durcherhitzt ist.

#### Köcheln/Simmern, Garen von Reis

- Köcheln/Simmern ist ein Garvorgang bei etwa 85 °C unter dem Siedepunkt, wobei gelegentlich Bläschen aus der siedenden Flüssigkeit an die Oberfläche aufsteigen. Dies ist der Schlüssel für köstliche Suppen und feinen Eintopf oder Gulasch, denn die Aromen entwickeln sich, ohne dass die Speise übermäßig gekocht wird. Auch Speisen, in denen sich Eier befinden, sowie mit Mehl angedickte Soßen sollten Sie unter dem Siedepunkt garen.
- Einige Garvorgänge einschließlich des Garens von Reis mit der Absorptionsmethode kann eine höhere Einstellung erforderlich machen als die niedrigste, um sicherzustellen, dass die Speise in der empfohlenen Zeit korrekt gegart wird.

#### Steaks braten

So braten Sie saftige, geschmackvolle Steaks :

- Lassen Sie das Fleisch etwa 20 Minuten bei Raumtemperatur ruhen.
- Erhitzen Sie eine Bratpfanne mit schwerem Boden.
- Pinselfen Sie beide Seiten des Steaks mit Öl ein. Geben Sie eine kleine Menge Öl in die heiße Pfanne und legen Sie dann das Fleisch in die heiße Pfanne.
- Wenden Sie das Steak beim Braten nur ein Mal. Die exakte Garzeit hängt von der Dicke des Steaks ab und wie Sie es gebraten haben möchten und dauert je nachdem von 2-8 Minuten pro Seite. Drücken Sie auf das Steak, um zu sehen, wie weit es gebraten ist - je fester es sich anfühlt, desto mehr ist es „durch“.
- Lassen Sie das Steak auf einer vorgewärmten Platte einige Minuten ruhen, damit sich das Fleisch entspannt und vor dem Servieren zart wird.

## Richtlinien für das Kochen

### Pfannenrühren

1. Wählen Sie einen für Induktion geeigneten Wok mit flachem Boden aus, oder eine große Bratpfanne.
2. Alle Zutaten und alle nötigen Utensilien müssen bereit stehen. Pfannenrühren muss ganz schnell erfolgen. Wenn Sie große Mengen zubereiten möchten, ist es besser, die Speisen in mehreren kleineren Portionen zu braten.
3. Heizen Sie die Pfanne kurz vor und geben Sie dann zwei Esslöffel Öl hinein.
4. Braten Sie immer zuerst das Fleisch, legen Sie es beiseite und halten Sie es warm.
5. Danach wird das Gemüse pfannengerührt. Wenn die Stückchen heiß und noch knusprig sind, schalten Sie die Kochzone auf eine niedrige Stufe; dann geben Sie das Fleisch dazu und anschließend Ihre Soße.
6. Rühren Sie alle Zutaten vorsichtig untereinander, um sicherzustellen, dass sie ausreichend durcherhitzt sind.
7. Servieren Sie das Gericht sofort.

### 10. Heizstufen

Die unten angegebenen Einstellungen sind nur Richtwerte. Die exakte Einstellung hängt von verschiedenen Faktoren ab, einschließlich Ihres Kochgeschirrs und der Menge, die Sie garen. Experimentieren Sie mit dem Induktionsfeld und finden Sie die Einstellungen heraus, die am besten geeignet sind.

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

## 11. Pflege und Reinigung


Was ist passiert?	Wie kann ich vorgehen?	Wichtig!
<b>Alltagsverschmutzung vom Glas (Fingerabdrücke, Spuren, Flecken durch überkochende Lebensmittel oder Flüssigkeiten)</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Schalten Sie das Kochfeld aus.</li> <li>• Geben Sie einen Kochfeldreiniger auf das lauwarme Glas.</li> <li>• Spülen und trocknen Sie mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch.</li> <li>• Schalten Sie das Kochfeld wieder an.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Wenn das Kochfeld aus ist zeigt das Display auch kein "H", was auf eine heiße Kochstelle hinweist.</li> <li>• Scheuerschwämme, einige Nygonschwämme und raue Scheuermittel zerkratzen das Glas. Lesen Sie immer das Etikett, um zu überprüfen, ob Ihr Reiniger sich dafür eignet.</li> <li>• Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld. Das Glas könnte beizen.</li> </ul>
<b>Überkochen, Schmelzen, ausgelaufene Flüssigkeiten auf dem Glas.</b>	<p>Entfernen Sie diese sofort mit einem Pfannenwender, Spachtel oder Schaber für Glaskeramik-Kochfelder, aber Vorsicht vor dem heißen Kochfeld:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie das Kochfeld aus.</li> <li>2. Halten Sie den Kratzer im Winkel von 30° zum Kochfeld und kratzen die Verschmutzung auf eine kühle Stelle des Feldes.</li> <li>3. Reinigen Sie die Verschmutzung mit einem Spül- oder Papiertuch.</li> <li>4. Gehen Sie wie in den Schritten 2-4 der Alltagsverschmutzung des Glases vor.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Entfernen Sie diese Art von Verschmutzungen schnellstmöglich. Andererseits setzen sich diese fest und beschädigen das Glas.</li> <li>• Schneidefahr: Beachten Sie, dass die klingen der Schaber extrem scharf sind und zu Verletzungen führen können. Halten Sie diese außer der Reichweite von Kindern.</li> </ul>
<b>Überkochen an den Bedienfeldern</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Schalten Sie das Kochfeld aus.</li> <li>2. Saugen Sie das Ausgelaufene auf.</li> <li>3. Wischen Sie den Touch-Control-Bereich mit einem sauberen, feuchten Tuch oder einem Schwamm ab.</li> <li>4. Wischen Sieden Bereich mit einem Papiertuch vollständig trocken.</li> <li>5. Schalten Sie das Kochfeld wieder an.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Das Kochfeld kann kurz piepen, bevor es sich dann selbst abschaltet. Das Touchfeld ist evtl. ebenfalls ohne Funktion, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Stellen Sie sicher, dass Sie den Bereich komplett trocken gewischt haben, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.</li> </ul>



## 12. Tipps und Tricks

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
Das Induktionsfeld lässt sich nicht einschalten.	Keine Stromversorgung.	Stellen Sie sicher, dass das Induktionsfeld an die Stromversorgung angeschlossen ist und dass es eingeschaltet ist. Prüfen Sie, ob es einen Stromausfall gibt in Ihrem Haus oder Ihrer Region. Wenn Sie alles geprüft haben und das Problem noch immer besteht, kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.
Die Bedienelemente reagieren nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente. Siehe Abschnitt „Benutzung Ihres Induktionsfelds“ für Anweisungen.
Die Bedienelemente lassen sich schwierig bedienen.	Vielleicht ist ein leichter Film von Wasser auf den Bedienelementen, oder Sie benutzen vielleicht die vordere Fingerspitze beim Berühren der Bedienelemente.	Stellen Sie sicher, dass der Bereich der Bedienelemente trocken ist und dass Sie beim Berühren der Bedienelemente nur die weiche Innenseite der Fingerspitze benutzen.
Das Glas ist zerkratzt.	Kochgeschirr mit rauen Kanten.  Ungeeignete, scharf scheuernde Scheuerschwämme oder Reinigungsprodukte.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem, glattem Boden. Siehe „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“.  Siehe „Reinigung und Pflege“.
Einige Töpfe/ Pfannen machen knackende oder klickende Geräusche.	Dies kann bedingt sein durch die Konstruktion Ihres Kochgeschirrs (Schichten von verschiedenen Metallen vibrieren verschieden).	Dies ist für Kochgeschirr normal und bedeutet keinen Fehler.
Das Induktionskochfeld summt leise bei Benutzung mit einer hohen Hitzeeinstellung.	Dies verursacht die Technologie des Induktionsgarens.	Das ist normal, aber das Geräusch sollte sich beruhigen oder ganz verschwinden, wenn Sie die Hitzeeinstellung reduzieren.
Ventilatorgeräusche vom Induktionskochfeld.	Ein integrierter Ventilator in Ihrem Induktionskochfeld schaltet sich ein, um die Elektronik vor Überhitzung zu schützen. Er kann weiterlaufen, auch nachdem Sie das Induktionskochfeld ausgeschaltet haben.	Dies ist normal und Sie müssen nichts Weiteres tun. Schalten Sie die Stromversorgung über die Wandsteckdose zum Induktionskochfeld nicht ab, solange der Ventilator läuft.

## Fehlerbehebung

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
Pfannen werden nicht heiß und  erscheint im Display.	Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erfassen, weil sie nicht für Induktionsgaren geeignet ist.  Das Induktionskochfeld kann die Pfanne nicht erfassen, weil sie für die Kochzone zu klein ist oder nicht genau mittig darauf steht.	Benutzen Sie geeignetes Kochgeschirr für Induktionsgaren. Siehe Abschnitt „Auswahl des richtigen Kochgeschirrs“.  Stellen Sie sicher, dass die Pfanne in der Mitte sitzt und dass der Boden so groß ist wie die Kochzone.
Das Kochfeld oder die Kochzone schaltet sich unerwartet ab, ein Akustiksignal ertönt, und ein Fehlercode wird angezeigt (in der Regel abwechselnd mit 1 oder 2 Ziffern im Display des Garzeit-Timers).	Technischer Fehler.	Bitte notieren Sie den Fehlercode; schalten Sie die Stromversorgung zum Induktionskochfeld über Sicherung oder durch Ziehen des Gerätesteckers ab, und kontaktieren Sie einen qualifizierten Techniker.

## 13. Fehlerbehebung / Fehlercodes

Wenn eine Störung auftritt, geht das Induktionskochfeld automatisch in einen Schutzmodus und zeigt die entsprechenden Schutzcodes an:

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
<b>F5-F9</b>	Störung des Temperatursensors	Kochfeld nach dem Abkühlen neu starten. Evtl. Fachbetrieb hinzuziehen.
<b>F3-F4</b>	Temperatursensor IGBT ausgefallen.	Kochfeld nach dem Abkühlen neu starten. Evtl. Fachbetrieb hinzuziehen.
<b>E1/E2</b>	Problem mit der Spannungsversorgung	Vergewissern Sie sich vor den Neustart, dass Ihre Netzspannung in Ordnung ist. Evtl. Fachbetrieb hinzuziehen.
<b>E3/E4</b>	Überhitzung	Überprüfen Sie das Kochgeschirr und starten Sie das Kochfeld nach dem Abkühlen neu. Evtl. Fachbetrieb hinzuziehen.
<b>E5/E6</b>	Schlechte Wärmeableitung	Kochfeld nach dem Abkühlen neu starten. Evtl. Fachbetrieb hinzuziehen.
<b>EO/FD/FC</b>	Kommunikationsfehler	Kochfeld nach dem Abkühlen neu starten. Evtl. Fachbetrieb hinzuziehen.

Die oben genannten Faktoren unterliegen der Einschätzung und Inspektion allgemeiner Fehler. Um Schäden am Induktionskochfeld zu vermeiden, zerlegen Sie das Gerät auf keinen Fall selbst.

## Technische Daten

### 14. Technische Daten

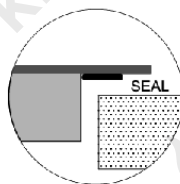
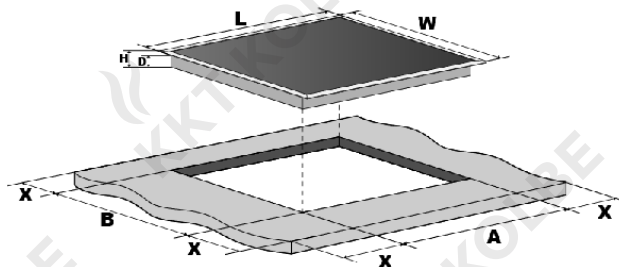
Modellname	IND290
Anzahl der Kochzonen	2
Netzspannung	220-240V ~
Installierte elektrische Leistung	3500 W
Maße LxWxH (mm)	520 x 288 x 58
Einbaumaße AxB (mm)	500 x 268

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

### 15. Installation

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

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



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
520	288	52	46	500	268	50 min.

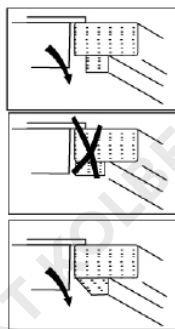
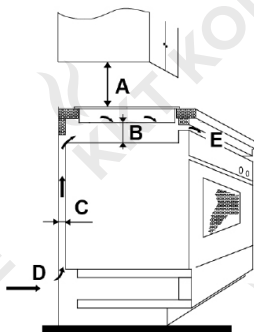
**Hinweis:** Überprüfen Sie vor dem Aussägen, ob die angegebenen Maße mit den Abmessungen am Produkt übereinstimmen.

## Installation



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

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



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

### Stellen Sie vor der Installation des Kochfelds sicher, dass

- die Arbeitsplatte waagrecht und eben ist und nichts in den Arbeitsraum ragt.
- die Arbeitsplatte aus hitzefestem Material besteht.
- bei Installation über einem Ofen, dieser einen eingebauten Ventilator besitzt.
- bei der Installation alle erforderlichen freien Abmessungen sowie alle geltenden Normen und Vorschriften eingehalten werden.
- in der Festverdrahtung ein geeigneter Trennschalter für eine vollständige Trennung von der Netzversorgung vorhanden ist, der den lokalen Gesetzen und Vorschriften entspricht. Der Trennschalter muss ein allpoliger Schalter und zugelassener Typ sein und einen Mindestabstand zwischen den Kontakten von 3 mm in allen Polen besitzen (oder in allen aktiven [Phase] Leitern, wenn die lokalen Vorschriften für die Verdrahtungen diese Abweichung von den Anforderungen zulassen).
- der Trennschalter nach der Installation des Kochfelds leicht zugänglich ist.
- Sie bei Fragen zur Installation die lokalen Behörden und Vorschriften erfragen.
- Sie hitzefeste und leicht zu reinigende Oberflächen (wie Keramikfliesen) für die Wandflächen um das Kochfeld verwenden.

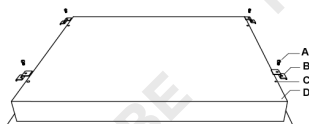
## Installation

### Stellen Sie nach der Installation des Kochfelds sicher, dass

- das Stromversorgungskabel nicht durch Möbeltüren oder Schubladen verläuft.
- ausreichend Frischluft von außerhalb des Möbels zum Sockel des Kochfelds gelangt.
- unterhalb des Sockels des Kochfelds eine Wärmeschutzbarriere installiert ist, wenn das Kochfeld über einer Schublade oder unter einem Küchenmöbel installiert wird.
- der Trennschalter oder Stecker leicht zugänglich ist.

### Fixieren der Einbauklemmen

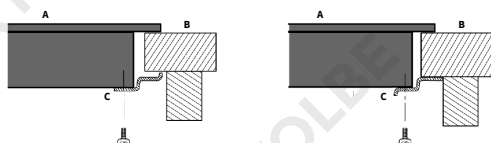
Die Einheit sollte auf einem stabilen, glatten Untergrund aufliegen (benutzen Sie hierfür die Verpackung als Unterlage). Üben Sie keinen Druck auf die Bedienelemente aus, welche aus dem Kochfeld hervorstehen.



- A:** Schraube  
**B:** Einbauklemme  
**C:** Schraubloch  
**D:** Boden

### Anpassung der Klemmen an die jeweilige Dicke der Arbeitsfläche

Verschrauben Sie 4 Einbauklemmen an der Unterseite des Kochfeldes (siehe Abb.).



- A:** Kochfeld  
**B:** Arbeitsplatte  
**C:** Einbauklemme

### Achtung

- Das Induktionskochfeld muss von qualifiziertem Personal oder Technikern installiert werden. Bitte führen Sie die Installation niemals selbst durch.
- Das Kochfeld darf nicht direkt über einem Geschirrspüler, Kühlschrank, Gefrierschrank, einer Waschmaschine oder einem Wäschetrockner installiert werden, da Feuchtigkeit die Elektronik des Kochfeldes beschädigen kann.
- Das Induktionskochfeld ist so einzubauen, dass eine gute Wärmeabstrahlung gewährleistet werden kann, um seine Zuverlässigkeit zu verbessern.
- Die Wand und der von der Hitze betroffene Bereich oberhalb der Arbeitsfläche sollte hitzebeständig sein.



### 16. Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz

Dieses Kochfeld darf nur von einer entsprechend qualifizierten Person an das Stromnetz angeschlossen werden.

Bevor Sie das Kochfeld an das Stromnetz anschließen, überprüfen Sie bitte, dass

1. das Anschlusssystem für die vom Kochfeld aufgenommene Leistung geeignet ist,
2. die Spannung dem auf dem Typenschild angegebenen Wert entspricht,
3. die Netzkabelabschnitte der auf dem Typenschild angegebenen Belastung standhalten.

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

Das Netzkabel darf keine heißen Teile berühren und muss so verlegt werden, dass seine Temperatur an keiner Stelle 75°C übersteigt.



Prüfen Sie mit einem Elektriker, ob das örtliche System ohne Änderungen geeignet ist. Änderungen dürfen nur von einer Elektrofachkraft vorgenommen werden.

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

## Gewährleistung

### 17. KKT KOLBE Gewährleistung

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

#### Bedingungen Gewährleistung:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

# EG – Konformitätserklärung



## Produktbezeichnungen:

IND290 Induktions-Kochfeld

## Der Hersteller / Inverkehrbringer:

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

KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG erklärt hiermit, dass die oben erwähnten Produkte den unten gekennzeichneten Richtlinien – einschließlich deren zum Zeitpunkt der Erklärung geltenden Änderungen – entspricht:

EN 60335-1: 2012 + A11: 2014

EN 60335-2-6: 2003 + A1: 2005 + A2: 2008 + A11: 2010 + A12: 2012 + A13: 2013

EN 62233: 2008

EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011

EN 55014-2 :2015

EN 61000-3-2: 2014

EN 61000-3-3: 2013

EN EN60350-2:2013

EN 50564: 2011

VO(EU)/66/2014

Gemäß den Bestimmungen der:  
2014/35/EU (Low Voltage Directive)  
2014/30/EU (EMC Directive)  
2009/125/EC (ErP Directive & EC1275/2008 (ErP Common Regulation)  
2011/65/EU (RoHS Directive)

13.10.2016

Jan Kolbe

Leiter Produktmanagement

**Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EC für Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) gekennzeichnet. Indem Sie sicherstellen, dass dieses Gerät ordnungsgemäß entsorgt wird, helfen, mögliche Schäden für die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden, die andernfalls durch nicht sachgemäße Entsorgung verursacht werden könnte.**



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

Dieses Gerät erfordert eine fachgerechte Entsorgung. Für weitere Informationen über die Behandlung, Rückgewinnung und das Recycling dieses Produkts wenden Sie sich an Ihre Gemeinde, Ihren Hausmüllentsorger oder das Geschäft, in dem Sie es gekauft haben.

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





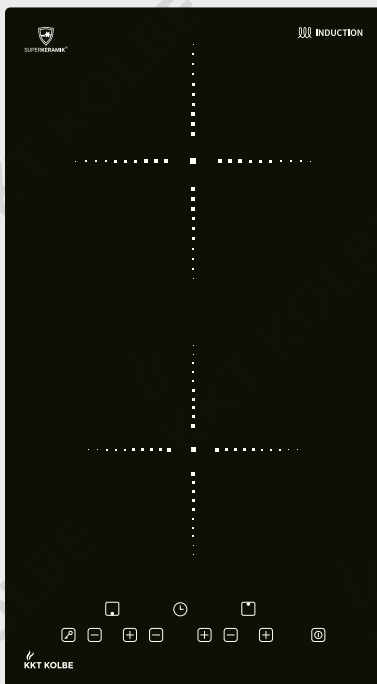
## Instruction and Installation Manual

for your induction hob

Model: **IND290**



SUPERKERAMIK®





## Safety Warnings

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

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

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

### Proper use

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

### Installation

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

- Take care! The edges of the product are sharp and could cause injury or cuts.
- When this hob is used, heat and moisture are generated in the environment. Ensure that the kitchen is well ventilated. Use the possibilities provided or install an extractor system (e.g. a cooker hood) if necessary. Do not install the hob in an environment with higher temperatures, near a gas stove or a kerosene stove.

### Operation

- Do not use the hob in case of damage. If the cooking surface is broken or shows cracks, disconnect the appliance completely from the power supply (wall switch) and contact a qualified technician. Continued use in this condition may result in life-threatening electric shocks!
- If the power supply cable is damaged, it must only be replaced by a qualified technician.
- During use, the appliance and its accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns. Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool. Care should be taken to avoid touching the heating elements.
- Beware: magnetisable metal objects worn on the body may become hot in the vicinity of the cooktop. Gold or silver jewellery will not be affected.
- Handles of cookware may be too hot to touch. Make sure that saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- This appliance can only be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.

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

### Cleaning and maintenance

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

**Thank you!**

---

## **Congratulations on the purchase of your new induction hob!**

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

For installation, please read the installation section.

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



### **Caution!**

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

Please note that we are constantly updating our manuals.

**If you see any discrepancies: You can always find the most recent version of your user manual on our support or product page on [www.kolbe.de](http://www.kolbe.de).**



**Due to continuous development, we reserve the right to make technical changes including errors or other aberrations without notice. This is particularly true for measurements and cut-out dimensions respectively.**



**Instruction and Installation manual**

**Induction hob - Modell: IND290**

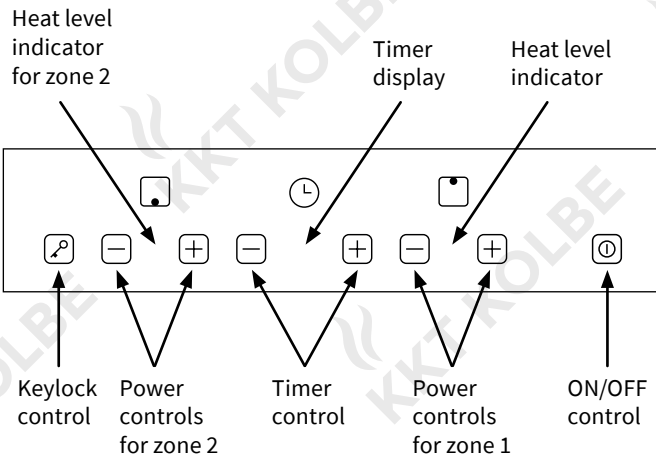
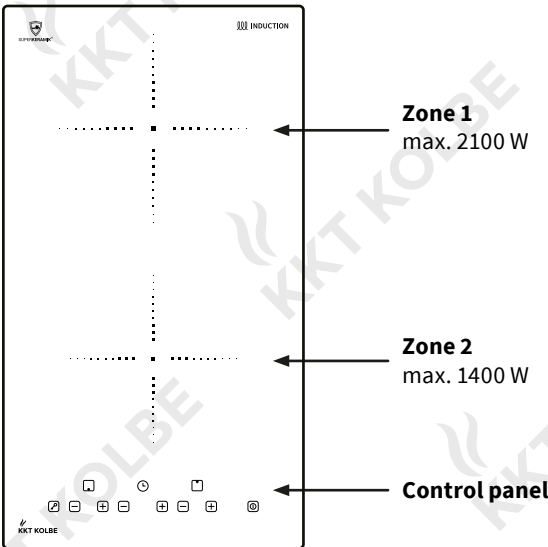
Version: 1.2

## Table of content

---

1. Product overview .....	30
2. A word on induction cooking .....	31
3. Before using your new hob .....	31
4. Using the Touch Controls .....	31
5. Choosing the right cookware .....	32
6. Using the induction hob .....	33
6.1 To start cooking	
6.2 When you have finished cooking	
7. Using the timer .....	35
7.1 Using the timer as minute minder	
7.2 Using the timer to turn one cooking zone off	
8. Safety features .....	37
9. Cooking guidelines .....	38
10. Heat settings .....	39
11. Care and cleaning .....	40
12. Hints and tips .....	41
13. Troubleshooting / Failure display .....	42
14. Technical specification .....	43
15. Installation .....	43
16. Connecting the hob to the mains power supply .....	46

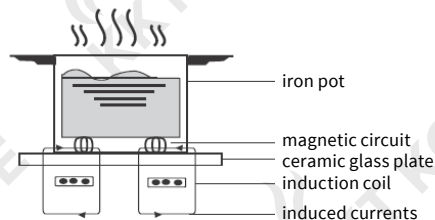
# 1. Product Overview



## Before using the hob

### 2. A word on Induction cooking

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



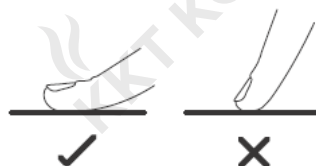
### 3. Before using your New Ceramic Hob

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



### 4. Using the touch controls

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




## Choosing the right cookware

### 5. Choosing the right cookware



Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.

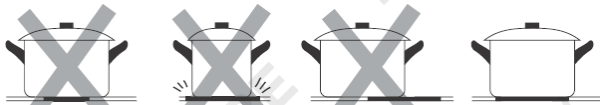


- You can check whether your cookware is suitable by carrying out a magnet test. Move a magnet towards the base of the pan. If it is attracted, the pan is suitable for induction.
- If you do not have a magnet:  
Put some water in the pan you want to check.  
If  does not flash in the display and the water is heating, the pan is suitable.
- Cookware made from the following materials is not suitable: pure stainless steel, aluminium or copper without a magnetic base, glass, wood, porcelain, ceramic, and earthenware.

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



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



Always lift pans off the ceramic hob – do not slide, or they may scratch the glass.





## 6. Using the induction hob

### 6.1 To start cooking

1. Touch the ON/OFF control.

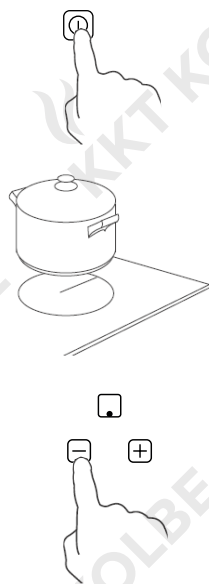
After power on, the buzzer beeps once, all displays show **—** or **— —**, indicating that the induction hob has entered the state of standby mode.

2. Place your cookware onto the desired zone.

**Make sure that the surface of the hob is clean and dry!**

3. Select a heat setting by touching the corresponding **—** or **+** control.

- If you don't choose a heat setting within 1 minute, the induction hob will automatically switch off. You will need to start again at step 1.
- You can modify the heat setting at any time during cooking.



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

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







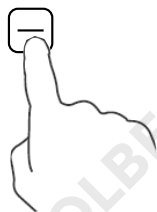
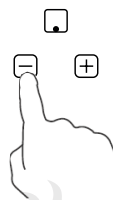
#### **Note:**

No matter which step, please remember to put a suitable pan on the cooking zone you selected, or the cooker will not work normal. No heating takes place and the display will then automatically turn off after short time.

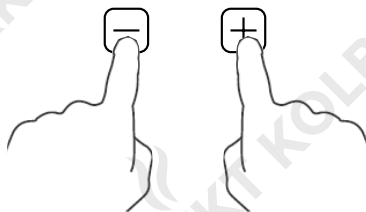
## Using your induction hob


### 6.2 When you have finished cooking

1. Select a heat zone, which you want to stop heating by touching the corresponding  or  control.
2. Turn the cooking zone off by scrolling down to "00" or touching  and  control together. Make sure the display shows "00".



or



3. Turn the whole cooktop off by touching the ON/OFF control .

#### Beware of hot surfaces!

**H** will show which cooking zone is hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy saving function if you want to heat further pans, use the hotplate that is still hot.



## Using the timer

### 7. Using the timer

You can use the timer in two different ways:



- You can use it as a minute minder. In this case, the timer will not turn any cooking zone off when the set time is up.
- You can set it to turn one cooking zone off after the set time is up.



You can set the timer up to 99 minutes.



#### 7.1 Using the timer as a minute minder

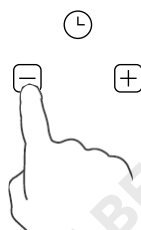
1. Make sure the cooktop is turned on.



**Note:** You can use the minute minder even if you're not selecting any cooking zone.

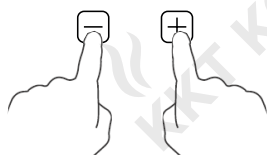
Set the time by touching the  or  control of the timer.

**Note:** Touch the  or  control of the timer once to decrease or increase by 1 minute.

Hold the  or  control of the timer to decrease or increase by 10 minutes.



3. Touching the  and  together, the timer is cancelled, and the "00" will be shown in the minute display.



00 

4. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.











36 

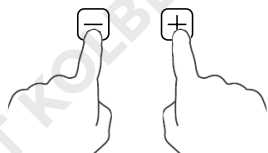
5. The buzzer will beep for 30 seconds and the timer indicator shows -- when the setting time finished.

-- 

## Using the timer

### 7.2 Using the timer to turn one cooking zone off

1. Select a heating zone, which you want to set the timer to turn the zone off by touching the corresponding  or  control.
2. Touch the timer control. The minder indicator will start flashing and "10" will show in the timer display.
3. Set the time by touching the  or  control of the timer.  
**Note:** Touch the  or  control of the timer once will decrease or increase by 1 minute. Touch and hold the  or  control of the timer will decrease or increase by 10 minutes.
4. Touching the  and  together, the timer is cancelled, and the "00" will be shown in the minute display.



5. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time and the timer indicator will flash for 5 seconds.

**Note:** The red dot next to power level indicator will illuminate indicating that zone is selected.

6. When cooking timer expires, the corresponding cooking zone will be switch off automatically.



The other cooking zone will keep operating if it was turned on previously.



#### Notes:

- In timer mode, the power level of the cooking zones may be changed without changing the time setting.
- When you turn off the whole hob, the timer function will be deactivated.




## 8. Safety features


### Locking the controls

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

#### To lock the controls

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

#### To unlock the controls

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

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



### Over-Temperature Protection

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

### Residual Heat Warning

When the hob has been operating for some time, there will be some residual heat. The letter “H” appears to warn you to keep away from it.

### Auto shutdown

Another safety feature of the hob is auto shut down. This occurs whenever you forget to switch off a cooking zone. The default shutdown times are shown in the right table. When the pot is removed, the induction hob can stop heating immediately and the hob automatically switch off after 2 minutes.

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

### 9. Cooking guidelines

Take care when frying as the oil and fat heat up very quickly. At extremely high temperatures oil and fat will ignite spontaneously and this presents a serious fire risk.



#### Cooking Tips

- When food comes to the boil, reduce the power setting.
- Using a lid will reduce cooking times and save energy by retaining the heat.
- Minimise 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.

#### Simmering, cooking rice

- Simmering occurs below boiling point, at around 85°C, when bubbles are just rising occasionally to the surface of the cooking liquid. It is the key to delicious soups and tender stews because the flavours develop without overcooking the food. You should also cook egg-based and flourthickened sauces below boiling point.
- Some tasks, including cooking rice by the absorption method, may require a setting higher than the lowest setting to ensure the food is cooked properly in the time recommended.

#### Searing steak

To cook juicy flavoursome steaks:

1. Stand the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
2. Heat up a heavy-based frying pan.
3. Brush both sides of the steak with oil. Drizzle a small amount of oil into the hot pan and then lower the meat onto the hot pan.
4. Turn the steak only once during cooking. The exact cooking time will depend on the thickness of the steak and how cooked you want it. Times may vary from about 2 – 8 minutes per side. Press the steak to gauge how cooked it is – the firmer it feels the more 'well done' it will be.
5. Leave the steak to rest on a warm plate for a few minutes to allow it to relax and become tender before serving.

## Cooking guidelines

---

### For stir-frying

1. Choose an induction compatible flat-based wok or a large frying pan.
2. Have all the ingredients and equipment ready. Stir-frying should be quick. If cooking large quantities, cook the food in several smaller batches.
3. Preheat the pan briefly and add two tablespoons of oil.
4. Cook any meat first, put it aside and keep warm.
5. Stir-fry the vegetables. When they are hot but still crisp, turn the cooking zone to a lower setting, return the meat to the pan and add your sauce.
6. Stir the ingredients gently to make sure they are heated through.
7. Serve immediately.

## 10. Heat settings

The settings below are guidelines only. The exact setting will depend on several factors, including your cookware and the amount you are cooking. Experiment with the induction hob to find the settings that best suit you.


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

### 11. Care and cleaning

What?	How?	Important!
<b>Everyday soiling on glass (fingerprints, marks, stains left by food or non-sugary spillovers on the glass)</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Apply a cooktop cleaner while the glass is still warm (but not hot!).</li> <li>3. Rinse and wipe dry with a clean cloth or paper towel.</li> <li>4. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• When the power to the cooktop is switched off, there will be no 'hot surface' indication but the cooking zone may still be hot! Take extreme care.</li> <li>• Heavy-duty scourers, some nylon scourers and harsh/abrasive cleaning agents may scratch the glass. Always read the label to check if your cleaner or scourer is suitable.</li> <li>• Never leave cleaning residue on the cooktop: the glass may become stained.</li> </ul>
<b>Boilovers, melts, and hot sugary spills on the glass</b>	<p>Remove these immediately with a fish slice, palette knife or razor blade scraper suitable for ceramic glass cooktops, but beware of hot cooking zone surfaces:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off at the wall.</li> <li>2. Hold the blade or utensil at a 30° angle and scrape the soiling or spill to a cool area of the cooktop.</li> <li>3. Clean the soiling or spill up with a dish cloth or paper towel.</li> <li>4. Follow steps 2 to 4 for 'Everyday soiling on glass' above.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Remove stains left by melts and sugary food or spillovers as soon as possible. If left to cool on the glass, they may be difficult to remove or even permanently damage the glass surface.</li> <li>• Cut hazard: when the safety cover is retracted, the blade in a scraper is razor-sharp. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.</li> </ul>
<b>Spillovers on the touch controls</b>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Switch the power to the cooktop off.</li> <li>2. Soak up the spill</li> <li>3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.</li> <li>4. Wipe the area completely dry with a paper towel.</li> <li>5. Switch the power to the cooktop back on.</li> </ol>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on.</li> </ul>



### 12. Hints and tips

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob cannot be turned on.	No power.	Make sure the induction hob is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your induction cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware.  Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'.  See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.
The induction hob makes a low humming noise when used on a high heat setting.	This is caused by the technology of induction cooking.	This is normal, but the noise should quieten down or disappear completely when you decrease the heat setting.
Fan noise coming from the induction hob.	A cooling fan built into your induction hob has come on to prevent the electronics from overheating. It may continue to run even after you've turned the induction hob off.	This is normal and needs no action. Do not switch the power to the induction hob off at the wall while the fan is running.
Pans do not become hot and  appears in the display.	The induction hob cannot detect the pan because it is not suitable for induction cooking.  The induction hob cannot detect the pan because it is too small for the cooking zone or not properly centred on it.	Use cookware suitable for induction cooking. See section 'Choosing the right cookware'.  Centre the pan and make sure that its base matches the size of the cooking zone.

## Hints and tips / Troubleshooting

---

Problem	Possible causes	What to do
The induction hob or a cooking zone has turned itself off unexpectedly, a tone sounds and an error code is displayed (typically alternating with one or two digits in the cooking timer display).	Technical fault.	Please note down the error letters and numbers, switch the power to the induction hob off at the wall, and contact a qualified technician.

### 13. Troubleshooting / Failure display

If an abnormality comes up, the induction hob will enter the protective state automatically and display corresponding protective codes:

Problem	Possible causes	What to do
<b>F5-F9</b>	Temperature sensor failure	Restart the hob after cooling down. Consult a specialist company if necessary.
<b>F3-F4</b>	Temperature sensor of the IGBT failure.	Restart the hob after cooling down. Consult a specialist company if necessary.
<b>E1/E2</b>	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Consult a specialist company if necessary.
<b>E3/E4</b>	Abnormal temperature	Please inspect the pot and restart the hob after cooling down. Consult a specialist company if necessary.
<b>E5/E6</b>	Bad induction hob heat radiation	Restart the hob after cooling down. Consult a specialist company if necessary.
<b>EO/FD/FC</b>	Communication failure	Restart the hob after cooling down. Consult a specialist company if necessary.

The above are the judgment and inspection of common failures.  
Please do not disassemble the unit by yourself to avoid any dangers and damages to the induction hob.

## Technical specification

### 14. Technical specification

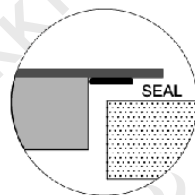
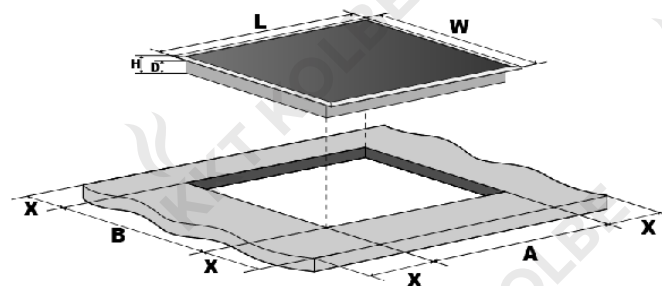
Model	<b>IND290</b>
Cooking Zones	<b>2</b>
Supply Voltage	<b>220-240V ~</b>
Installed electrical power	<b>3500 W</b>
Product Size L×W×H (mm)	<b>520 x 288 x 58</b>
Building-in dimension A x B	<b>500 x 268</b>

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

### 15. Installation

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

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



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
520	288	52	46	500	268	50 min.

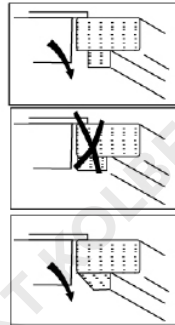
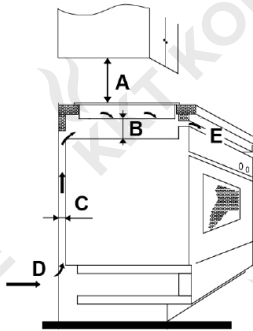
**Note: Before cutting, check that the dimensions indicated correspond to the dimensions of the product.**

## Installation



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

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



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

### Before you install the hob, make sure that

- the work surface is flat and level, and nothing interferes with space requirements.
- the work surface is made of a heat-resistant material.
- if the hob is installed above an oven, the oven has a built-in cooling fan.
- the installation will comply with all clearance requirements and applicable standards and regulations.
- a suitable isolating switch providing full disconnection from the mains power supply is incorporated in the permanent wiring, mounted and positioned to comply with the local wiring rules and regulations.  
The isolating switch must be of an approved type and provide a 3 mm air gap contact separation in all poles (or in all active [phase] conductors if the local wiring rules allow for this variation of the requirements).
- the isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed.
- you consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation.
- you use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

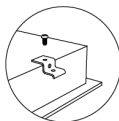
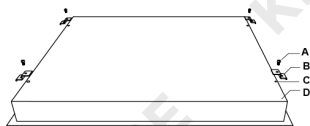
## Installation

### When you have installed the hob, make sure that

- the power supply cable does not run through cupboard doors or drawers.
- there is adequate flow of fresh air from outside the cabinetry to the base of the hob.
- if the hob is installed above a drawer or cupboard space, a thermal protection barrier is installed below the base of the hob.
- the isolating switch is easily accessible by the customer.

### Fixing the brackets

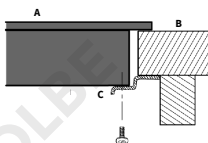
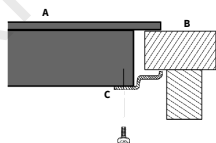
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob.



- A:** Screw  
**B:** Bracket  
**C:** Screw hole  
**D:** Base

### Adjusting the bracket position to suit for different work surface's thickness.

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



- A:** Hob  
**B:** Table  
**C:** Bracket

### Cautions

- The induction hob must be installed by qualified personnel or technicians. Please never conduct the operation by yourself.
- The hob must not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or tumble dryer, as the humidity may damage the hob electronics.
- The induction hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and induced heating zone above the table surface shall be heat-resistant. Use heat resistant adhesive.



### 16. Connecting the hob to the mains power supply

This hob must be connected to the mains power supply only by a suitably qualified person.

Before connecting the hob to the mains power supply, check that:

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

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

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



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

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



**This appliance is labeled in compliance with European directive 2002/96/EC for Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE). By ensuring that this appliance is disposed of correctly, you will help to prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it was disposed of in the wrong way.**

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

This appliance requires specialist waste disposal. For further information regarding the treatment, recovering and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

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

## EC Declaration of Conformity



### Product Description:

IND290 Inductive Cooking Hob

### Manufacturer:

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

KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co. KG herewith declare that the above mentioned products comply with the guidelines marked below - including the amendments valid at the time of the declaration:

EN 60335-1: 2012 + A11: 2014  
EN 60335-2-6: 2003 + A1: 2005 + A2: 2008 + A11: 2010 + A12: 2012 + A13: 2013  
EN 62233: 2008  
EN 55014-1: 2006 + A1: 2009 + A2: 2011

EN 55014-2 :2015  
EN 61000-3-2: 2014  
EN 61000-3-3: 2013  
EN EN60350-2:2013  
EN 50564: 2011  
VO(EU)66/2014

Following the provisions of:  
2014/35/EU (Low Voltage Directive)  
2014/30/EU (EMC Directive)  
2009/125/EC (ErP Directive & EC1275/2008 (ErP Common Regulation)  
2011/65/EU (RoHS Directive)

13.10.2016

Jan Kolbe  
Director Product Management



# KKT KOLBE

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

Thanks for reading.

We wish you much fun while cooking.