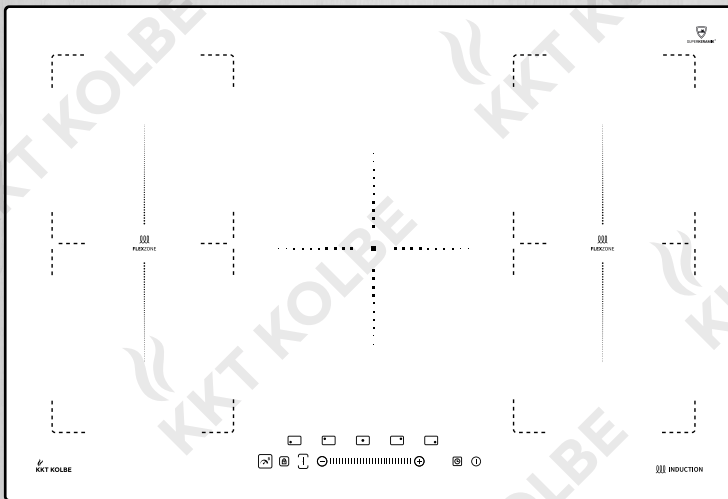


Bedienungsanleitung

für Ihr SUPERKERAMIK®-Induktionskochfeld

Modell: **IND7705FZ, IND7705FZ-ED**





Sicherheit und Wartung

Ihre Sicherheit ist uns wichtig. Bitte lesen Sie diese Informationen, bevor Sie Ihr Kochfeld in Betrieb nehmen.

Dieses Kochfeld ist für den privaten Gebrauch konzipiert und zur Erwärmung von Speisen gedacht. Verwenden Sie den Artikel ausschließlich für den vorgesehenen Zweck!

- Beim Einsatz von diesem Kochfeld entstehen im Umfeld Hitze und Feuchtigkeit. Achten Sie bitte darauf, dass Ihre Küche gut belüftet wird. Nutzen Sie dafür die vorgesehenen Möglichkeiten oder installieren Sie ggf. ein Abzugssystem (z.B. eine Dunstabzugshaube). Benutzen Sie das Kochfeld nie in einer Umgebung mit höheren Temperaturen, in der Nähe eines Gasherdes oder eines Kerosinherdes.
- Bei der Nutzung des Systems wird dieses heiß. Achten Sie darauf, dass Sie die Teile des Kochfeldes, Brenner, Pfannenhalter und die Kochfeldoberfläche nicht berühren.
- Um Gefahren zu vermeiden, lassen Sie den Herd nie eingeschaltet, wenn nicht gekocht wird.
- Luftdichtverschlossene Gerichte, wie fertige Dosengerichte, sollten Sie nicht auf der Herdplatte erwärmen. Dies könnte zu einer **Explosion** führen.
- Falls das Anschlusskabel defekt ist, unterbrechen Sie unverzüglich die Nutzung des Geräts. Der Austausch des Kabels hat ausschließlich durch autorisiertes Fachpersonal zu erfolgen. Kontaktieren Sie den Verkäufer.
- Arbeiten Sie bitte nicht mit unebenen Geräten auf dem Kochfeld. Dies könnte zu Beschädigungen der Glaskeramik-Oberfläche führen.
- Vermeiden Sie die Arbeit mit scharfen oder spitzen Gegenständen auf der Kochfeldoberfläche – diese könnte beschädigt werden.
- **Gefahr von Stromstößen!**
Wenn das Kochfeld gebrochen sein sollte, trennen Sie das Gerät bitte vollständig von der Stromversorgung und kontaktieren Sie einen autorisierten Fachhändler. Wenn Sie das Gerät in diesem Zustand weiterbenutzen, besteht die Gefahr von lebensgefährlichen Stromschlägen.

- Nutzen Sie bitte keine aggressiven Reinigungs- und Scheuermittel für die Reinigung der Oberflächen, da dadurch die Oberflächen und die Bedienknöpfe beschädigt werden könnten.
- Bitte benutzen Sie Töpfe, die für eine höhere Temperatur (bis zu 200°C, Glaskeramikfeld geeignet) gedacht und geeignet sind.
- Zugängliche Teile der Platte könnten sich während der Benutzung erhitzen. Bitte achten Sie darauf dass Kinder nicht in ihre Nähe kommen.
- Es handelt sich um kein Spielzeug – lassen Sie Kinder nicht an oder auf dem Kochfeld spielen.
- Lassen Sie Kinder niemals unbeaufsichtigt!
- Haushaltsgegenstände aus Kunststoff (Löffel, Schüssel, etc.) dürfen während der Nutzung nicht auf das heiße Kochfeld gelegt werden, denn diese könnten fest anschmelzen.
- Achten Sie darauf, dass das Kochfeld nicht mit Schmuck oder anderen scharfkantigen Töpfen etc. zerkratzt wird.
- Verwenden Sie daher nur Töpfe und Pfannen mit ebenem Boden, die keine Ränder und Grate aufweisen.
- Beachten Sie die Hinweise zur Pflege und Reinigung der Glaskeramik. Bei unsachgemäßer Behandlung übernehmen wir keine Haftung.
- Falls Zucker oder zuckerhaltige Speisen auf das Kochfeld gelangen, müssen diese sofort – möglichst noch in heißem Zustand – entfernt werden, damit keine chemischen Reaktionen ausgelöst werden, welche die Oberfläche des Kochfeldes beschädigen.
- Personen ohne technische Einweisung oder Personen mit körperlichen oder geistigen Einschränkungen dürfen das Kochfeld nicht benutzen.
- Für unsachgemäße Handhabung oder Schäden bzw. Probleme die aus nicht Beachtung der Hinweise resultieren ist der Verkäufer nicht verantwortlich.

Diese Sicherheitsvorschriften entbehren jeglicher Vollständigkeit. Sie sind dazu gedacht den Blick auf mögliches Gefahrenpotential zu öffnen. Ein Umsichtiger und vorsichtiger Umgang mit dem Gerät ist daher unabdingbar und Voraussetzung für eine sichere Nutzung.

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.

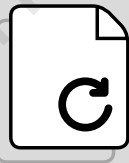


Warnung!

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.



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

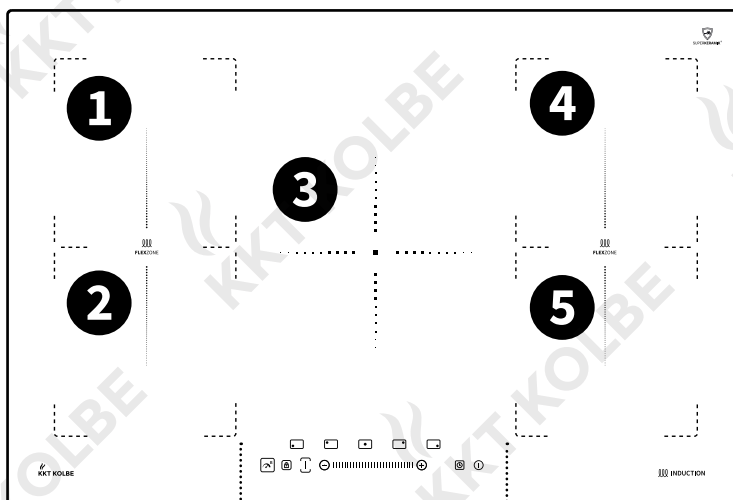
Induktionskochfeld - Modell: IND7705FZ, IND7705FZ-ED

Version: 3.2

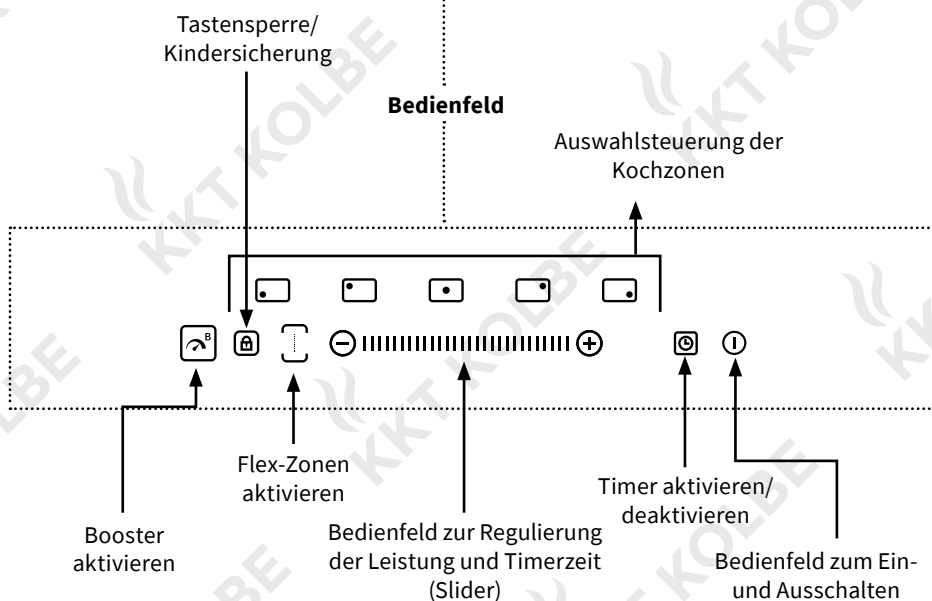
Übersicht

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

1. Produktübersicht



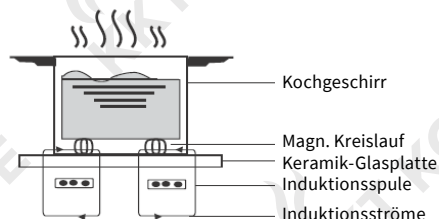
Draufsicht



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 ausüben 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.



Wahl des richtigen Kochgeschirrs

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.



Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder abgerundetem Boden!

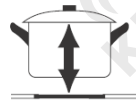


Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs glatt ist, flach auf dem Glas sitzt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat.

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.



Topfmaße, Benutzung Ihres Kochfeldes

5.1 Topfmaße

Die Kochzonen passen sich bis zu einer Grenze *automatisch* an den Durchmesser des jeweiligen Kochgeschirrs an. Der Boden dieses Geschirrs muss allerdings ein Minimalmaß - entsprechend der jeweiligen Kochzone haben. Um die beste Effizienz zu erhalten, platzieren Sie bitte Ihren Topf möglichst in die Mitte der Zone.

Bodendurchmesser des Geschirrs

| Kochzone | <i>Minimum (mm)</i> | <i>Maximum (mm)</i> |
|-----------------------|---------------------|---------------------|
| 1, 2, 4, 5 | 160 | 220 |
| Flexible Zonen | 400 x 200 | --- |
| 3 | 180 | 230 |

6. Benutzung Ihres Kochfeldes

6.1 Das Kochen beginnen

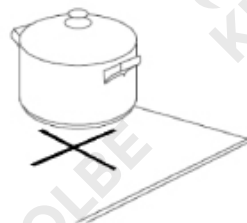
1. Drücken Sie die ON/OFF  -Taste.

Nach dem Einschalten ertönt ein Piep-Signal, die Timer-Anzeige „00“ und die Kochzonen-Auswahltaeten zeigen „—“, oder „---“, oder „—“, was bedeutet, dass das Kochfeld nun im Standby-Modus ist.



2. Stellen Sie ein geeignetes Geschirr auf die zu verwendende Kochzone.

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



Benutzung Ihres Kochfeldes

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



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



Sollten Sie innerhalb einer Minute keine Heizstufe auswählen, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab. Beginnen Sie dann erneut bei Schritt 1.

Sie können die Heizstufe während des Kochens jederzeit ändern.

Die Heizstufe kann per Slide-Control von 0 bis 9 verstellt werden.




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

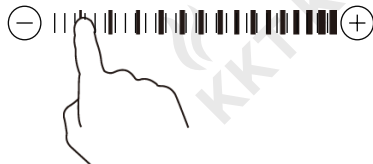
- Sie haben das Kochgeschirr nicht auf der ausgewählten Kochfläche platziert.
- Sie verwenden kein für die Induktionsnutzung geeignetes Kochgeschirr.
- Sie haben das Kochgeschirr nicht in der Mitte der Kochfläche platziert oder das Kochgeschirr ist zu klein.

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

Benutzung Ihres Kochfeldes

6.2 Nach dem Kochen

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



4. Warnung vor heißen Oberflächen


Sollte ein Kochfeld nach der Benutzung noch Restwärme besitzen und somit Verletzungsgefahr bestehen, wird dieses durch ein „H“ angezeigt. (siehe Abbildung)



6.3 Die Booster-Funktion

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

Aktivieren der Boostfunktion

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

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



Abbrechen der Boost-Funktion

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

Wichtiger Hinweis zur Booster-Funktion - 5 Minuten Laufzeit!

Wenn eine Kochzone von der „0“-Stellung aus direkt in den Booster geschaltet wird, schaltet sich die Kochzone nach ca. 5 Minuten komplett aus.

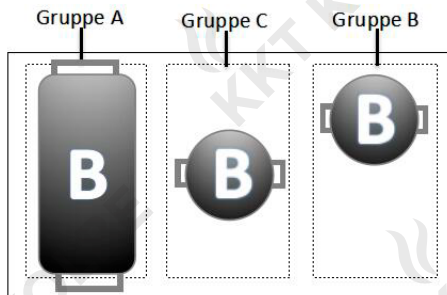
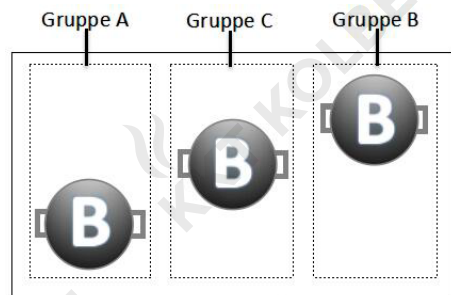
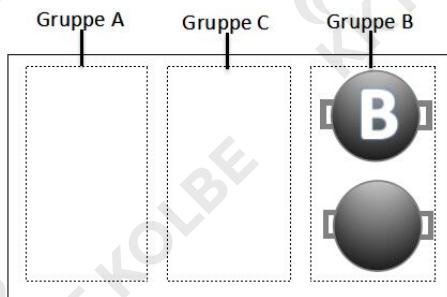
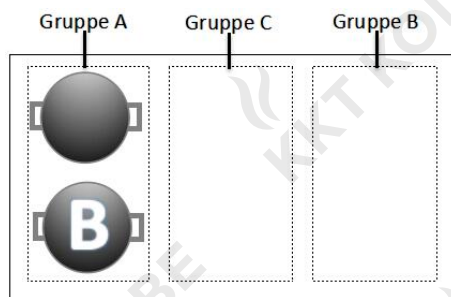


Booster-Funktion



Netz-Sicherheitsbeschränkungen der Boost-Funktion

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



Flex-Zone und Einzelkochstufen

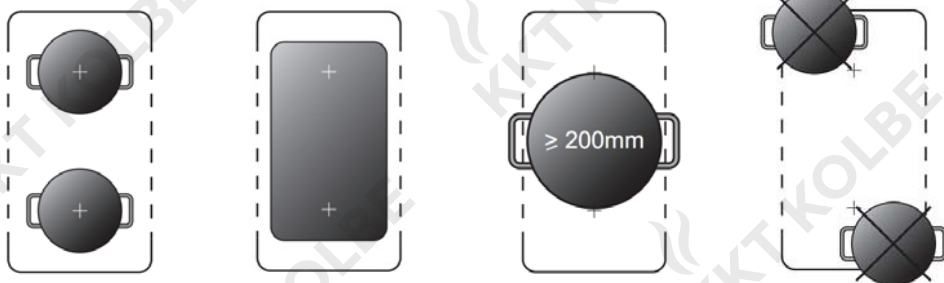
6.5 Verwenden als große Zone (Flex-Zone) oder einzeln

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

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

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

Beispiele für gute und schlechte Platzierung der Töpfe:



Aktivieren einer großen Zone (Flex-Zone)

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



Aktivieren einer unabhängigen Zone

Um zwei unabhängige Einzelzonen zu betreiben, können Sie diese am Auswahlfeld in die obere oder untere Kochzone teilen. Wählen Sie hierzu auch wieder das Flex-Zonen-Piktogramm.



Verwendung des Timers

7. Verwendung des Timers

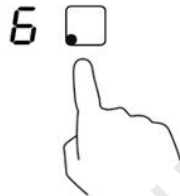
Sie können den Timer verwenden:

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

7.1 Einstellung des Timers, um eine oder mehrere Kochzonen auszuschalten

Einstellen des Timers auf einer Kochzone

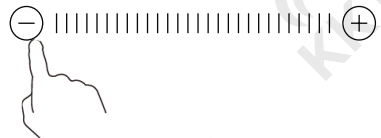
1. Wählen Sie zunächst die Kochzone aus, bei der Sie den Timer aktivieren wollen (Berühren des Kochzonen-Kontrollfeldes).



2. Betätigen Sie die Timer-Taste – „30“ erscheint im Display.



3. Stellen Sie die Zeit mit den Plus- und Minustasten ein.



4. Wenn Sie die Zeit schneller bearbeiten möchten - langes Betätigen der Tasten führt zur Änderung in 10er-Schritten.

Verwendung des Timers

5. Wenn die Zeit eingestellt ist, wird der Timer sofort automatisch starten. Das Display wird nun die Restzeit anzeigen und nicht mehr blinken.

Hinweis: Der rote Punkt neben der Kochzoneneinstellung zeigt an, welche Kochzone ausgewählt wurde.

7. Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird die Kochzonenanzeige „00“ abbilden und die ausgewählte Kochzone automatisch ausschalten.

6.
00

Warnung: Kochzonen ohne aktivierten Timer bleiben weiterhin in Betrieb.



Einstellen des Timers auf mehreren Kochzonen

1. Wenn bei mehreren Kochzonen der Timer aktiviert wird, ist immer die Kochzone zur Programmierung bereit, bei der die rote Kontrollleucht blinkt - **Beispiel:**

15

3.



15 min

6.



45 min

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

„Anti-Vergessen“-Funktion

7.2 „Anti-Vergessen“-Funktion

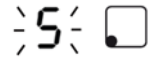
Hinweis:

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

Vorgehen:

- Für das Aktivieren der „Anti-Vergessen“-Funktion stellen Sie sicher, dass keine Kochzone zuvor aktiviert wurde.
- Drücken Sie (1x) lediglich die Timer-Taste. Anschließend wird das Zeitdisplay blinken und „PU“ („Pause Unit“) zeigen.
- Wenn diese Funktion gesetzt ist, wird das Kochfeld nach 10 Minuten automatisch in den Pause-Modus geschaltet. Alle Kochzonen befinden sich danach im Stand-By-Betrieb (Kochzonendisplay blinkt).
- Um den Betrieb fortzusetzen, drücken Sie die jew. Kochzone. Danach wird sie im nächsten 10-Min-Countdown-Modus laufen.
- Um die „Anti-Vergessen“-Funktion zu beenden, drücken Sie bei ohne zuvor ausgewählter Kochzone die Timer-Taste erneut.

PU



Tastensperre


8. Tastensperre und 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 Tastensperre-Bedienfeld  einen Moment lang.
3. Sie können das Kochfeld nun wieder nutzen.

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



Überhitzungsschutz


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

Magnetüberwachung

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

Auto-Abschaltung

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

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

9. Richtlinien für das Kochen

Brandgefahr!

Verhalten Sie sich beim Braten vorsichtig, da sich Öl und Fett sehr schnell erhitzen. Öle und Fette können sich bei extrem hohen Temperaturen leicht selbst entzünden.



Koch-Tipps

- Reduzieren Sie die Temperatur, wenn das Essen kocht.
- Wenn Sie einen Deckel benutzen, reduzieren Sie Garzeiten und sparen Energie durch Beibehaltung der Hitze.
- Verringern Sie die Menge von Flüssigkeit oder Fett, um die Kochzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie das Kochen mit hoher Leistung und schalten Sie anschließend herunter, wenn die Speise erhitzt ist.

10. Heizstufen

| Heizstufe | Eignung |
|-----------|---------|
|-----------|---------|

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

11. Pflege und Reinigung

Die folgenden Einstellungen sollen lediglich als Richtlinien gelten. Die genaue Vorgehensweise hängt von mehreren Faktoren ab, einschließlich Ihres Kochgeschirrs und der Menge, die Sie kochen möchten. Experimentieren Sie ein wenig mit dem Kochfeld, um die für Sie passenden Einstellungen zu finden.

| Was ist passiert? | Wie kann ich vorgehen? | Wichtig! |
|---|---|--|
| Alltagsverschmutzung vom Glas (Fingerabdrücke, Spuren, Flecken durch überkochende Lebensmittel oder Flüssigkeiten) | <ol style="list-style-type: none"> 1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Geben Sie einen Kochfeldreiniger auf das lauwarme Glas. 3. Spülen und trocknen Sie mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch. 4. Schalten Sie das Kochfeld wieder an. | <ul style="list-style-type: none"> • Wenn das Kochfeld aus ist zeigt das Display auch kein "H", was auf eine heiße Kochstelle hinweist. • Scheuerschwämme, einige Nylonschwämme und raue Scheuermittel zerkratzen das Glas. Lesen Sie immer das Etikett, um zu überprüfen, ob Ihr Reiniger sich dafür eignet. • Lassen Sie niemals Reinigungsrückstände auf dem Kochfeld. Das Glas könnte beizen. |
| Überkochen, Schmelzen, ausgelaufene Flüssigkeiten auf dem Glas. | <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"> 1. Schalten Sie das Kochfeld aus. 2. Halten Sie den Kratzer im Winkel von 30° zum Kochfeld und kratzen die Verschmutzung auf eine kühle Stelle des Feldes. 3. Reinigen Sie die Verschmutzung mit einem Spül- oder Papiertuch. 4. Gehen Sie wie in den Schritten 2-4 der Alltagsverschmutzung des Glases vor. | <ul style="list-style-type: none"> • Entfernen Sie diese Art von Verschmutzungen schnellstmöglich. Andererseits setzen sich diese fest und beschädigen das Glas. • Schneidgefahr: Beachten Sie, dass die klingen der Schaber extrem scharf sind und zu Verletzungen führen können. Halten Sie diese außer der Reichweite von Kindern. |

Richtlinien für das Kochen

| Was ist passiert? | Wie kann ich vorgehen? | Wichtig! |
|--|---|--|
| Überkochen an den Bedienfeldern | <ol style="list-style-type: none">1. Schalten Sie das Kochfeld aus.2. Saugen Sie das Ausgelaufene auf.3. Wischen Sie den Touch-Control-Bereich mit einem sauberen, feuchten Tuch oder einem Schwamm ab.4. Wischen Sieden Bereich mit einem Papiertuch vollständig trocken.5. Schalten Sie das Kochfeld wieder an. | <p>Das Kochfeld kann kurz piepen, bevor es sich dann selbst abschaltet. Das Touchfeld ist evtl. ebenfalls ohne Funktion, solange sich Flüssigkeit darauf befindet.</p> <p>Stellen Sie sicher, dass Sie den Bereich komplett trocken gewischt haben, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.</p> |

12. Tipps und Tricks

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

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

Technische Daten

13. Technische Daten

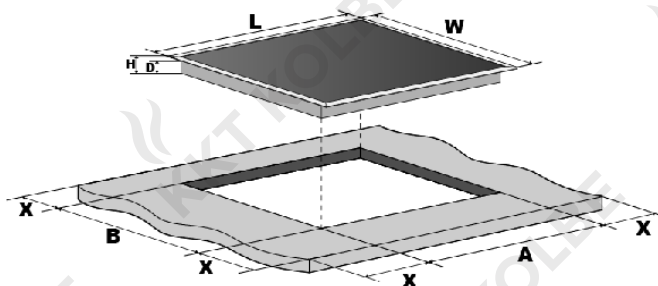
| | |
|-----------------------------------|-------------------------|
| Modellname | IND7705FZ, IND7705FZ-ED |
| Anzahl der Kochzonen | 5 |
| Netzspannung | 380-415V ~ 50/60Hz, 3N~ |
| Installierte elektrische Leistung | 8500-9700 W |
| Maße T x B x H (mm) | 770 x 520 x 62 |
| Einbaumaße A x B (mm) | 740 x 490 |

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

14. Installation

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

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



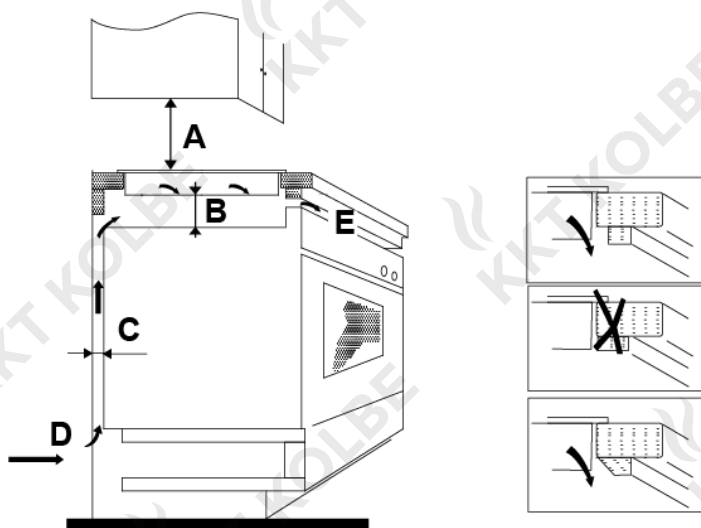
| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|-------|-------|-------|-------|---------------------------------|---------------------------------|---------|
| 770 | 520 | 62 | 58 | 740 ⁺⁴ ₊₁ | 490 ⁺⁴ ₊₁ | 50 min. |

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

Installation

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

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



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

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

Installation

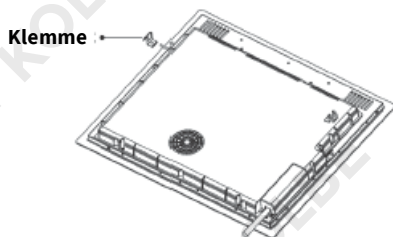
- Die Installation muß allen Abstandsvorschriften entsprechen sowie weiteren Vorschriften entsprechen
- Eine getrennte und geeignete Sicherung muß den Stromkreis absichern und den lokalen Vorschriften entsprechen
- Diese Sicherung muß geprüft sein und mindestens 3 mm Luft um alle Pole herum aufweisen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

Vor Fixierung der Klammern

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

Justieren der Einbauklammern

Befestigen Sie das Kochfeld auf der Arbeitsoberfläche durch verschrauben von 4 Einbauklammern an der Unterseite des Kochfeldes (siehe Abbildung) nach der Installation. Justieren Sie die Position der Klammern gemäß der verschiedenen Plattenstärken.



Warnungen

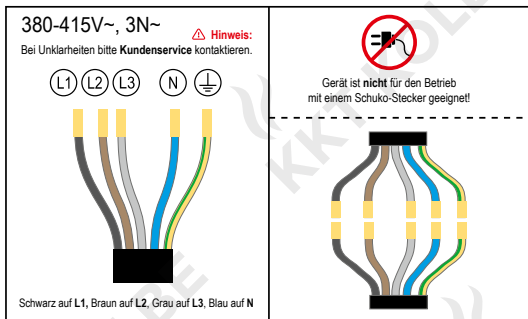
- Das Glaskeramikkochfeld sollte bestenfalls durch einen Fachmann installiert werden.
- Das Glaskeramikkochfeld sollte nicht auf Kühlanlagen, Geschirrspülern oder Trommeltrocknern installiert werden.
- Das Glaskeramikkochfeld ist so einzubauen, dass eine bessere Wärmeabstrahlung gewährleistet werden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



15. Kochfeld an das Stromnetz anschließen

Die Stromversorgung sollte in Übereinstimmung mit den einschlägigen Standards oder einen einpoligen Leistungsschalter angeschlossen werden. **Siehe Darstellung unten:**

3-phasiger Anschluß



- 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 werden.
- 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.



Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

Schonen Sie unsere Umwelt, Elektrogeräte gehören nicht in den Hausmüll. Nutzen Sie die für die Entsorgung von Elektrogeräten vorgesehenen Sammelstellen und geben dort Ihre Elektrogeräte ab, die Sie nicht mehr benutzen werden. Sie helfen damit die potenziellen Auswirkungen, durch falsche Entsorgung, auf die Umwelt und die menschliche Gesundheit zu vermeiden. Sie leisten damit Ihren Beitrag zur Wiederverwertung, zum Recycling und zu anderen Formen der Verwertung von Elektro- und Elektronik-Altgeräten. Informationen, wo die Geräte zu entsorgen sind, erhalten Sie über Ihre Kommunen oder die Gemeindeverwaltungen.

16. KKT KOLBE Gewährleistung

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

Bedingungen Gewährleistung:

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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



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

Thanks for reading.

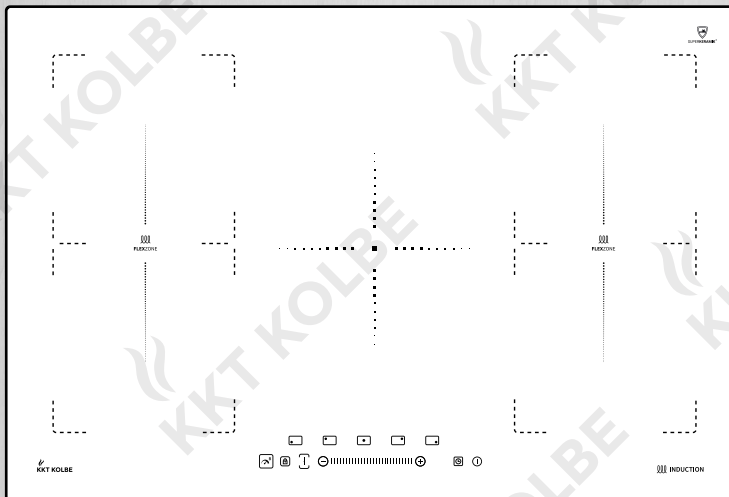
We wish you much fun while cooking.



Instruction and Installation Manual

for your SUPERKERAMIK® induction hob

Model: **IND7705FZ, IND7705FZ-ED**





Safety Warnings

Your safety is important to us. Please read this information before using your cooktop.

This appliance is designed for private and home use and intended for heating food. Use the products exclusively for the intended purpose!

Installation

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the main electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good 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.

Cut Hazard

- Take care - panel edges are sharp. Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Read these instructions carefully before installing or using this appliance.
- No combustible material or products should be placed on this appliance at any time.
- Please make this information available to the person responsible for installing the appliance as it could reduce your installation costs.
- In order to avoid a hazard, this appliance must be installed according to these instructions for installation.
- This appliance is to be properly installed and earthed only by a suitably qualified person.
- This appliance should be connected to a circuit which incorporates an isolating switch providing full disconnection from the power supply.

- Failure to install the appliance correctly could invalidate any warranty or liability claims.

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

- Do not cook on a broken or cracked cooktop. If the cooktop surface should break or crack, switch the appliance off immediately at the mains power supply (wall switch) and contact a qualified technician.
- Switch the cooktop off at the wall before cleaning or maintenance.
- Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

Hot Surface Hazard

- During use, 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.
- 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.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

- The razor-sharp blade of a cooktop scraper is exposed when the safety cover is retracted. Use with extreme care and always store safely and out of reach of children.

- Failure to use caution could result in injury or cuts.

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- 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 when you remove the pans.
- 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.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- 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 a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the power supply cable is damaged, it must only be replaced by a qualified technician.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can 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 shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended 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.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

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.

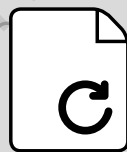


Caution!

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.

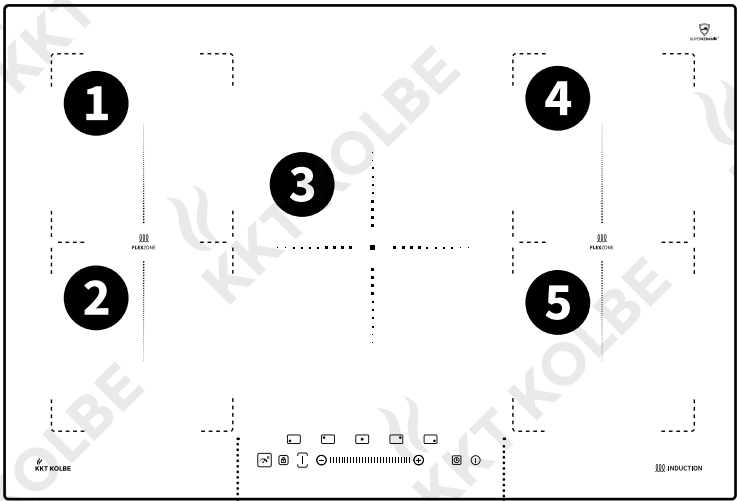


Due to continuous development, we reserve the right to make technical changes including errors or other aberrations without notice. This is particularly true for measurements and cut-out dimensions respectively.

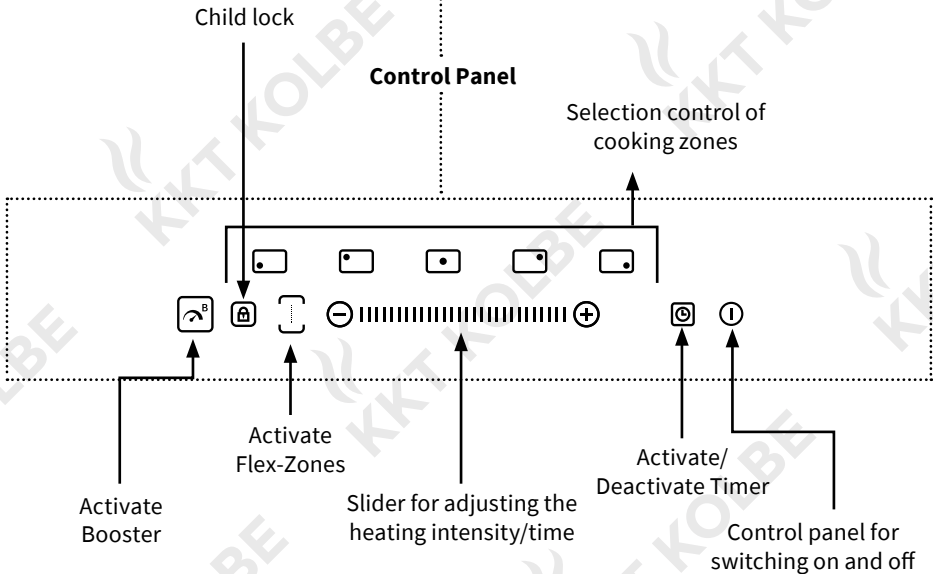
Overview

| | |
|--|----|
| 1. Product overview | 32 |
| 2. Cooking with induction | 33 |
| 3. Before using your new hob | 33 |
| 4. Using the Touch controls | 33 |
| 5. Choosing the right cookware | 34 |
| 5.1 Measurements | |
| 6. Using the induction hob | 35 |
| 6.1 Start cooking | |
| 6.2 After cooking | |
| 6.3 The booster function | |
| 7. Using the timer | 40 |
| 7.1 Setting the timer to turn one or more cooking zones off | |
| 7.2 The „Anti-Forget“ feature | |
| 8. Locking the controls | 43 |
| 9. Cooking guidelines | 44 |
| 10. Heat settings | 44 |
| 11. Care & Cleaning | 45 |
| 12. Hints and Tipps | 46 |
| 13. Technical Specification | 47 |
| 14. Installation | 47 |
| 15. Connecting the hob to the mains power supply | 50 |

Product overview



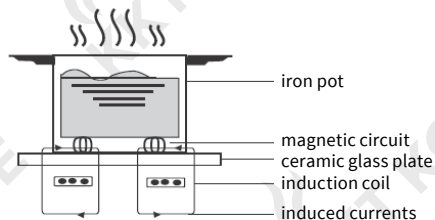
Top view



Before using your 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.



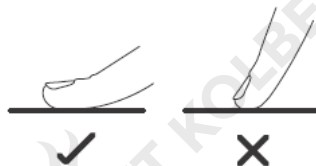
3. Before using your new Ceramic Hob

- 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.



Using your Induction Hob

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.



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.



5.1 Pan dimensions

The cooking zones are, up to a limit, automatically adapted to the diameter of the pan. However the bottom of this pan must have a minimum of diameter according to the corresponding cooking zone. To obtain the best efficiency of your hob, please place the pan in the centre of the cooking zone.

Base diameter of the pots

| Cooking zone | Minimum (mm) | Maximum (mm) |
|----------------|--------------|--------------|
| 1, 2, 4, 5 | 160 | 220 |
| Flexible zones | 400 x 200 | --- |
| 3 | 180 | 230 |

6. Using your Induction Hob

6.1 To start cooking

1. Touch the ON/OFF  control.

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

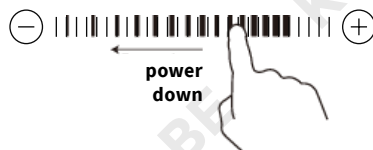
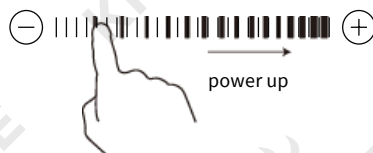
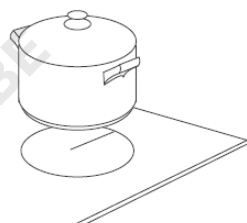
2. Place a suitable pan on the cooking zone that you wish to use.

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


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

Adjust heat setting by touching the the slider control.

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



Using your Induction hob

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

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

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


6.2 When you have finished cooking

1. Touching the heating zone selection control that you wish to switch off:



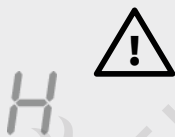
2. Turn the cooking zone off by touching the slider to the left. Make sure the display shows "0"



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

4. Beware of hot surfaces

An „H“ appears on the display, which means that the button is too 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 hot plate, which is still hot.




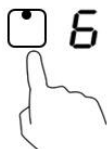
6.3 The booster function

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

Activate the boost function

1. Touch the button for the specified cooking zone.

2. Touch the boost control button. 



The zone indicator will display „p“ - the power setting will be maximized.



Cancel the boost function

At first, touch the target zone button. Then touch the boost control again or pull the slider to your target power.

Important note about the booster function - 5 minutes running time!

When a cooking zone is switched directly from the „0“ position into the booster, the cooking zone switches off completely after approx. 5 minutes.

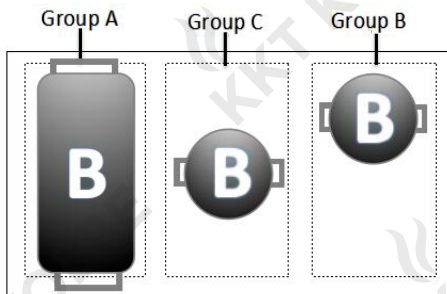
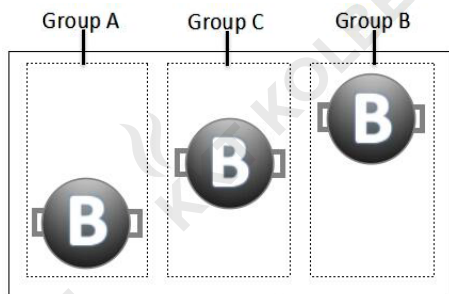
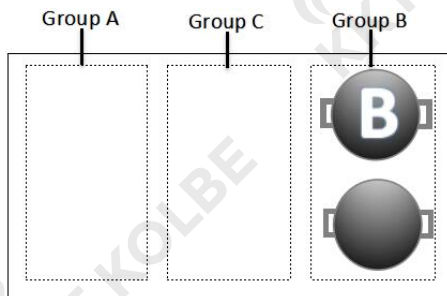
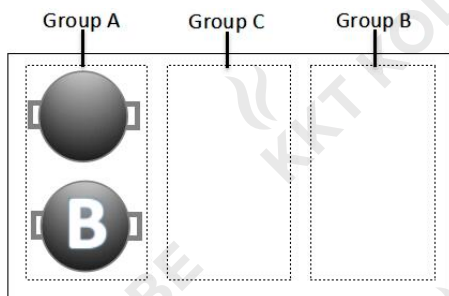


Safety regulations



Safety restrictions for the boost function

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

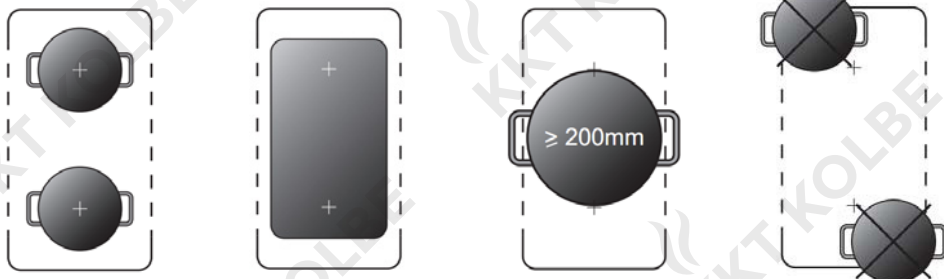


Flexible area

6.5 Flexible Areas

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

Examples for good and bad pot placements:



As big zone

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



As two independent zones

To use a flexible area as two different zones with different power settings, press the dedicated key again.



Using the Timer

7. Using the Timer

You can use the timer in different ways:

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

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

If the timer is set on one zone:

1. *Touching the heating zone selection control that you want to set the timer for.*



2. Touch timer control, the timer display will show „30“ and the „0“ will flash.



3. Set the time by touching the slider control. (e.g. 5)



4. Touch timer control again, the „15“ will flash.



5. Set the time by touching the slider control (e.g. 9), now the timer you set is 95 minutes.



6. When the time is set, it will begin to count down immediately. The display will show the remaining time

Using the Timer

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

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

Other cooking zone will keep operating if they are turned on previously.



Set up the timer on more than one zone

1. When you set the time for several cooking zones simultaneously, decimal dots of the relevant cooking zones are on. The minute display shows the min. timer. The dot of the corresponding zone flashes. - **Example:**

15

3.



15 min

6.



45 min

2. Once the countdown timer expires, the corresponding zone will switch off. Then it will show the new min. timer and the dot of corresponding zone will flash.

Touch the heating zone selection control, the corresponding timer will be shown in the timer indicator.

Anti-Forget function

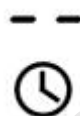
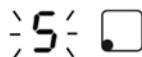
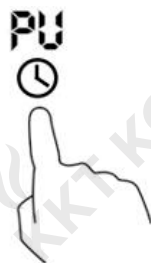
7.2 „Anti-forget“-function

Note:

- It is ideal if you need to prepare a short dish or when you need a safer reminder.

Using the function:

- To activate the „Anti-Forget“ feature, make sure that there is any cooking zone selected before.
- Press the Timer-Key for one time. Subsequently, the time display will flash and show „PU“ (=„Pause Unit“)
- When this function is set, the hob will switch automatically to pause (Stand-By) mode after a countdown of 10 Minutes.
- To continue operation, press your desired zone select key. After that, the next 10 minute countdown will start.
- To cancel the „anti-forget“ feature, press the timer key again. The PU will disappear.




Locking the controls


8. 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.

Detection of small particles

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

Auto Shutdown

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

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

9. Cooking Guidelines

Risk of fire!

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



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.

10. Heat settings

| Heat setting | Suitability |
|--------------|-------------|
|--------------|-------------|

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

Care and Cleaning

11. Care and Cleaning

The following settings should only be considered as guidelines. The exact procedure depends on several factors, including your cookware and the amount you want to cook. Experiment a little with the hob to find the right settings for you.

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

Cooking guidelines

| What? | How? | Important! |
|---|--|--|
| Spillovers on the touch controls | <ol style="list-style-type: none">1. Switch the power to the cooktop off.2. Soak up the spill3. Wipe the touch control area with a clean damp sponge or cloth.4. Wipe the area completely dry with a paper towel.5. Switch the power to the cooktop back on. | <ul style="list-style-type: none">• The cooktop may beep and turn itself off, and the touch controls may not function while there is liquid on them. Make sure you wipe the touch control area dry before turning the cooktop back on. |

12. Hints and Tips

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

13. Technical Specification

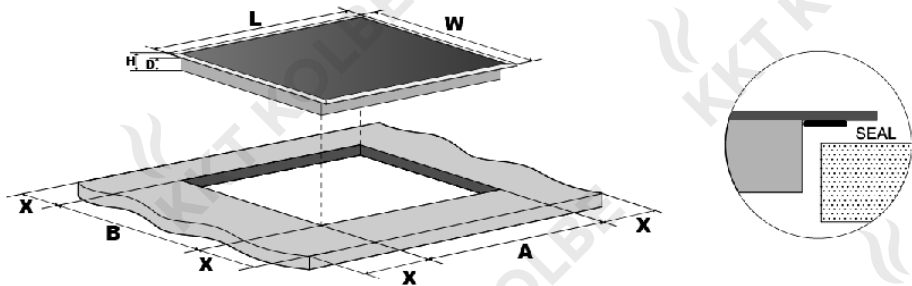
| | |
|---------------------------------|-------------------------|
| Model | IND7705FZ, IND7705FZ-ED |
| Cooking Zones | 5 |
| Supply Voltage | 380-415V ~ 50/60Hz, 3N~ |
| Installed Electric Power | 8500-9700 W |
| Product Size L×W×H(mm) | 770 x 520 x 62 |
| Building-in Dimensions A×B (mm) | 740 x 490 |

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

14. Installation

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

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



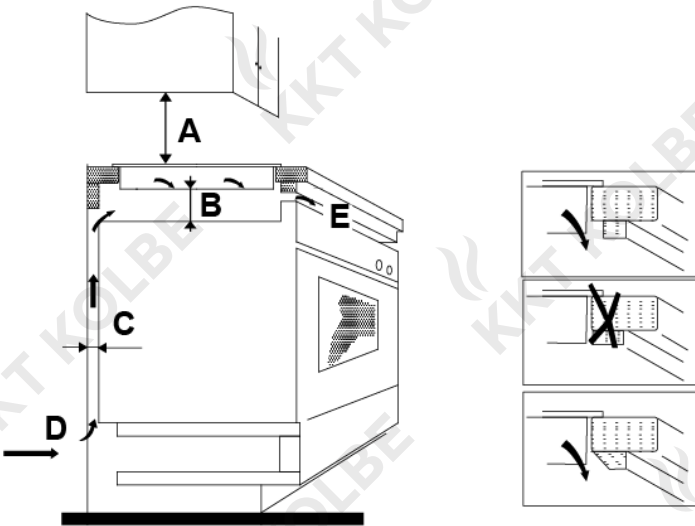
| L(mm) | W(mm) | H(mm) | D(mm) | A(mm) | B(mm) | X(mm) |
|-------|-------|-------|-------|---------------------------------|---------------------------------|---------|
| 770 | 520 | 62 | 58 | 740 ⁺⁴ ₊₁ | 490 ⁺⁴ ₊₁ | 50 min. |

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

Installation

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

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



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

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

Installation

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

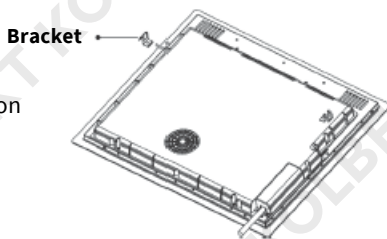
- The isolating switch will be easily accessible to the customer with the hob installed
- You consult local building authorities and by-laws if in doubt regarding installation
- You use heat-resistant and easy-to-clean finishes (such as ceramic tiles) for the wall surfaces surrounding the hob.

Before locating the fixing brackets

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

Adjusting the bracket position

Fix the hob on the work surface by screw 4 brackets on the bottom of hob(see picture) after installation.



Cautions



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

Connecting the hob to the main power supply

15. Connecting the hob to the mains power supply

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

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

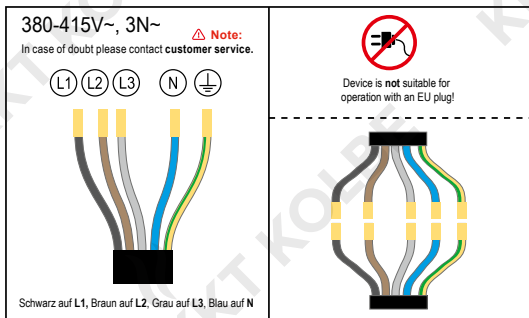
To connect the hob to the mains power supply, do not use adapters, reducers, or branching devices, as they can cause overheating and fire.

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

Check with an electrician whether the domestic wiring system is suitable without alterations. Any alterations must only be made by a qualified electrician. The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. The method of connection is shown below:



3 phase connection



- If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
- 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.
- The installer must use the H05GG-F power cord.

Disposal



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 prevent any possible damage to the environment and to human health, which might otherwise be caused if it were 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, recover and recycling of this product please contact your local council, your household waste disposal service, or the shop where you purchased it.

For more detailed information about treatment, recovery and recycling of this product, please contact your local city office, your household waste disposal service or the shop where you purchased the product.

DISPOSAL: Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Collection of such waste separately for special treatment is necessary.



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

Thanks for reading.

We wish you much fun while cooking.

