



User's manual →

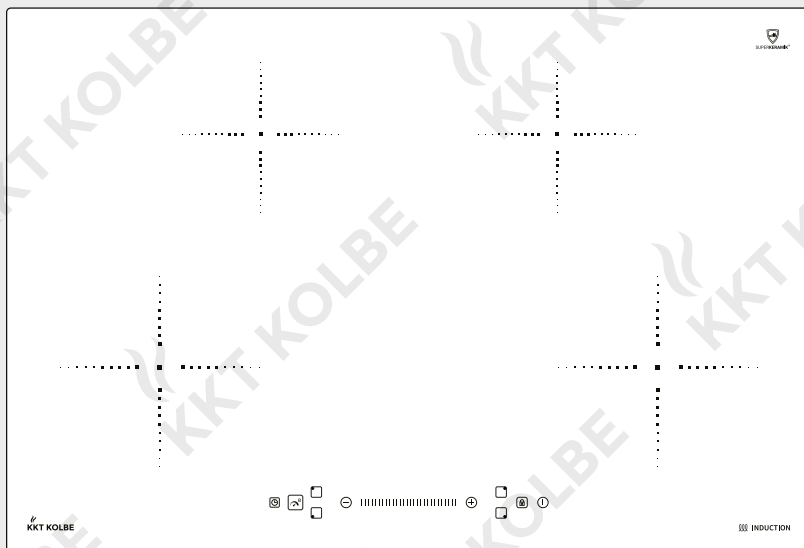
English language

Benutzerhandbuch

für Ihr Induktionskochfeld

Modell: **IND8000RL**

SUPERKERAMIK®



Version: 1.3 / 190320

DE

EN



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, Glaskeramikfeld 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 rasiermesserscharfe Klinge eines Kochfeldschabers ist beim Zurückziehen der Sicherheitsabdeckung freigelegt. Sie ist mit äußerster Sorgfalt zu verwenden und ist stets sicher und außer Reichweite von Kindern zu lagern. Nichtbeachtung der Vorsichtsmaßnahmen kann zu Verletzungen oder Schnitten führen.

Vielen Dank

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfeldes.

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

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



Warnung!

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

Bitte beachten Sie, dass wir unsere Handbuchdokumentationen stetig aktualisieren.

Sollten Sie also Unstimmigkeiten erkennen: Die aktuellste Version Ihres 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 Abweichungen ohne Bekanntmachung vor. Dies gilt insbesondere auch hinsichtlich Maßangaben bzw. Ausschnittmaße.

**Bedienungsanleitung
Induktionskochfeld - Modell: IND8000RL**

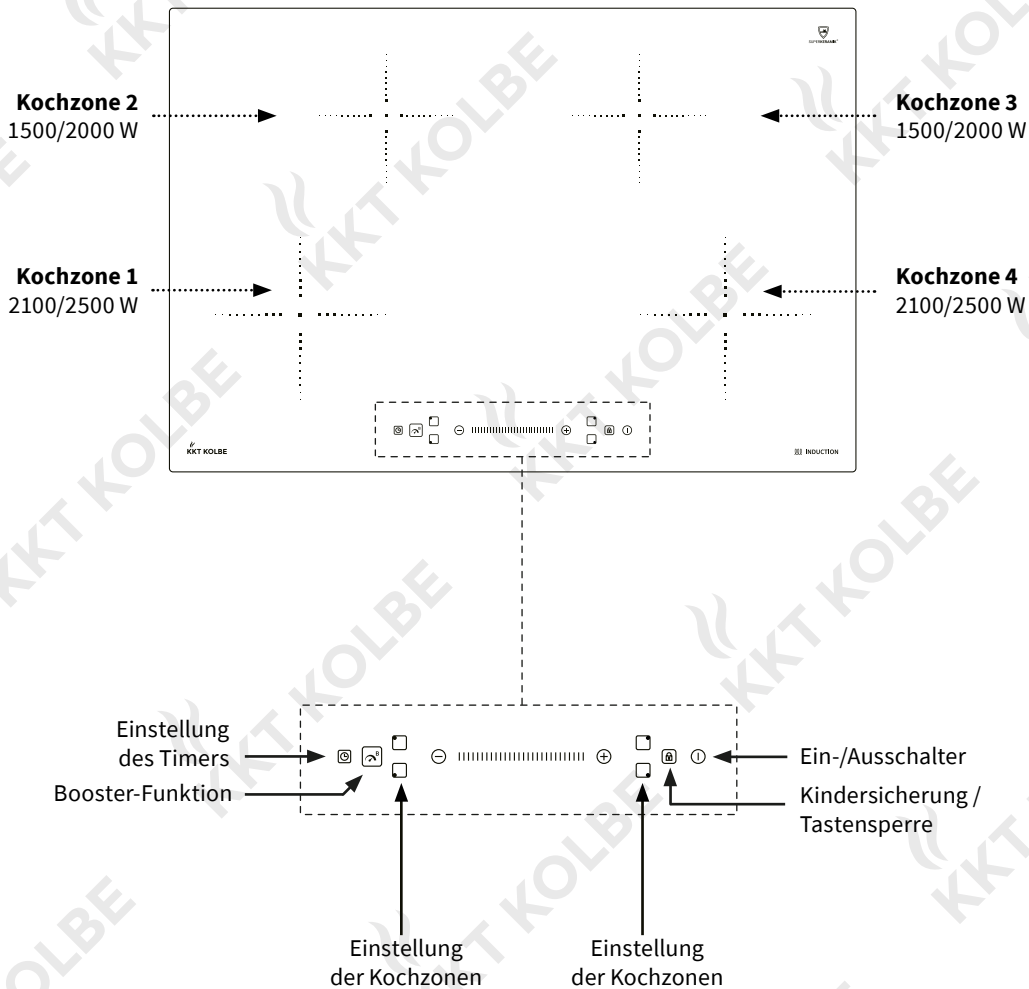
Version: 1.3

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 Verwenden der Booster-Funktion	
7. Verwendung der Timer-Funktion	12
7.1 Einstellen des Timers zum Ausschalten einer Kochzone	
7.2 Einstellen des Timers als Minutenzähler	
8. Sicherheitsfunktionen	14
9. Auswahl des Koch- und Bratgeschirrs	15
10. Richtlinien für das Kochen	16
11. Heizstufen	16
12. Pflege und Reinigung	17
13. Problembehandlung	18
14. Technische Daten	19
15. Installation	19
16. Kochfeld an das Stromnetz anschließen	22
17. Gewährleistung	23

Produktübersicht

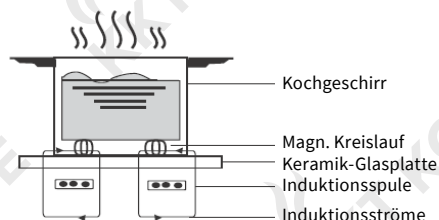
1. Produktübersicht



Vor dem ersten Gebrauch

2. Induktionskochen

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



3. Vor dem ersten Gebrauch

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



4. Verwendung der Touch-Steuerung

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



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!

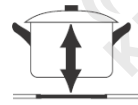


Stellen Sie sicher, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs glatt ist, flach auf dem Glas sitzt und die gleiche Größe wie die Kochzone hat.

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.



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	Minimum (mm)	Maximum (mm)
2,3	140	180
1,4	160	200

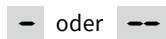
Töpfe mit einem Bodendurchmesser von unter 140 mm können bei einem zu geringen Eisenanteil ggf. nicht erkannt werden.

6. Benutzung Ihres Kochfeldes

6.1 Das Kochen beginnen

1. Drücken Sie die AN/AUS  -Taste. Der Summer ertönt einmal und alle Anzeigen leuchten für ca. eine Sekunde auf. Damit begibt sich das Induktionskochfeld in den Stand-by-Modus.

Alle Anzeigen zeigen das Folgende:

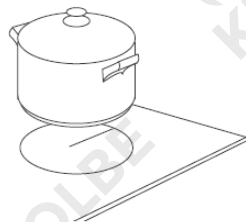


oder



2. Stellen Sie nun Ihr Koch- / Bratgeschirr mittig auf die gewünschte(n) Kochzone(n).

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

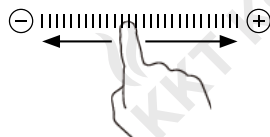


Benutzung Ihres Kochfeldes

3. Berühren Sie nun die Steuerungstaste der gewünschten Kochzone. Ein Indikator erscheint neben dem Piktogramm.

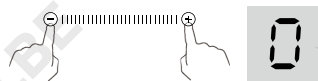


4. Wählen Sie eine Heizstufe, indem Sie mit dem Finger entsprechend über das Slider-Bedienfeld fahren oder die \oplus oder \ominus -Taste direkt antippen.



- Wenn Sie innerhalb von 1 Minute keine Kochstufe wählen, schaltet sich das Induktionskochfeld automatisch aus. Sie müssen erneut bei Schritt 1 beginnen.
- Sie können die Kochstufe jederzeit während des Kochvorgangs ändern.

5. Durch **gleichzeitiges** Betätigen der Tasten \oplus und \ominus oder langes Drücken der Taste \ominus können Sie die Leistung sofort auf „0“ heruntersetzen.



Wenn keine weitere Aktion erfolgt und alle Zonen auf 0 stehen, gibt sich das Kochfeld innerhalb einer Minute in den Stand-By-Modus.

Wenn die Anzeige $\geq \underline{\quad} \leq$ während der Temperatúrauswahl 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

Um das Kochfeld auszuschalten, drücken Sie die Taste EIN/AUS. ①
Das Kochfeld begibt sich automatisch in den Stand-By-Modus.

Warnung vor heißen Oberflächen


Ein **H** neben einer Kochzone zeigt an, dass diese noch zu heiß für Berührungen ist. Wenn die Oberfläche auf eine unbedenkliche Temperatur abgekühlt ist, verschwindet es wieder vom Display. Dies kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden: Verwenden Sie zum weiteren Erhitzen die noch heiße Zone.



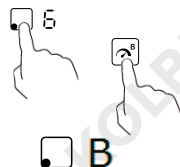
6.3 Verwenden der Booster-Funktion

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

Boost-Funktion aktivieren



1. Berühren Sie die Heizzonenauswahlsteuerung.
2. Berühren Sie den Boost-Regler .



Die Zonenanzeige zeigt „B“ an und die Leistung erreicht maximale Stufe.

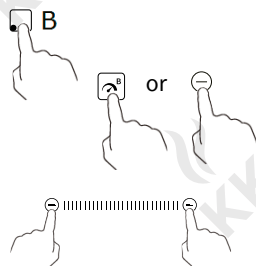


Boost-Funktion deaktivieren

1. Berühren Sie die Auswahlsteuerung für die Kochzone, für die Sie die Booster-Funktion deaktivieren möchten.

2a. Berühren Sie den Boost-Regler  oder die -Taste um die Boost-Funktion abzuschalten; dann wird die Kochzone auf ihre ursprüngliche Position zurückgesetzt.

2b. Drücken Sie die Tasten  und  gleichzeitig, schaltet sich die Kochzone ab und die Boost-Funktion wird automatisch deaktiviert.



- Die Booster-Funktion kann auf jeder Kochzone verwendet werden.
- Die Kochzone kehrt nach 5 Minuten zur ursprünglichen Einstellung zurück.
- Wenn die ursprüngliche Hitzeeinstellung 0 war, kehrt die Kochzone nach 5 Minuten zu Stufe 9 zurück.

Verwendung des Timers



Hinweis:

Egal welcher Schritt, bitte denken Sie daran, immer einen Topf auf die ausgewählte Kochzone zu stellen, sonst funktioniert der Herd nicht normal.

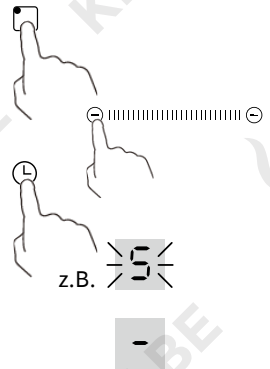
7. Verwendung der Timer-Funktion ⌚

Einstellen des Timers zum Ausschalten einer Kochzone:

- Berühren Sie die Auswahlstaste der Heizzone, für die Sie den Timer einstellen möchten.
- Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe für Ihre Kochzone ein, indem Sie die Tasten \oplus oder \ominus oder den Slider berühren.
- Drücken Sie dann die ⌚-Taste, während die Leistungsanzeige noch blinkt und stellen Sie die Minutenzahl durch Drücken der Tasten \oplus oder \ominus ein.
- Wenn die Zeit abgelaufen ist, wird diese Kochzone automatisch ausgeschaltet.

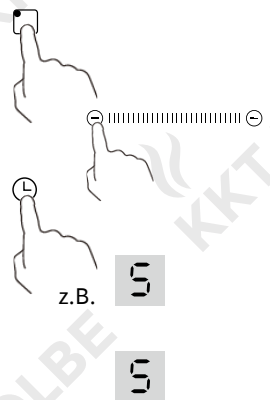


Falls andere Kochzonen zuvor eingeschaltet wurden, arbeiten diese weiter.



Einstellen des Timers als Minutenzähler:

- Berühren Sie die Heizzonenauswahlsteuerung, für die Sie den Timer einstellen möchten.
- Stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe für Ihre Kochzone ein, indem Sie die Tasten \oplus oder \ominus oder den Slider berühren.
- Warten Sie kurz, bis die Kochzone aktiviert ist und deren Leistungsanzeige nicht mehr blinkt. Dann drücken Sie die ⌚-Taste.
- Stellen Sie dann die Minutenzahl durch Drücken der Tasten \oplus oder \ominus ein.
- Wenn die Zeit abgelaufen ist, piept der Timer für 30 Sekunden und alle eingeschalteten Kochzonen bleiben in Betrieb.



Verwendung des Timers



Hinweise:


- Im Timermodus kann die Leistungsstufe der Kochzonen geändert werden, ohne die Zeiteinstellung zu verändern.
- Drücken Sie die Timertaste während des Betriebs des Induktionskochfeldes ohne vorher die Steuerung einer Kochzone zu aktivieren, so wird der Minutenzähler aktiviert (siehe links). Mit Einstellung auf „0“ ist die Funktion deaktiviert.
- Die Timerfunktion wird mit dem Ausschalten des Induktionskochfeldes aufgehoben.

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

1. Berühren Sie das Tastensperre-Bedienfeld. 
2. Die Timer-Anzeige zeigt „Lo“.
Die Bedienelemente sind nun alle bis auf die EIN/AUS-Taste gesperrt.



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-Taste ① deaktiviert. Sie können das Kochfeld in einem Notfall jederzeit mit der EIN/AUS-Taste ① ausschalten.



Sicherheit

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:

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

9. Gutes Koch- und Bratgeschirrs



Mit Emaille
beschichteter Topf



Edelstahl-Topf



Eisen-Bratpfanne



Eisen-Pfanne



Eisen-Kessel



Eisen-Platte



Mit Emaille
beschichteter
Edelstahl-Kessel

10. Richtlinien für das Kochen

Brandgefahr!

Bitte gehen Sie vorsichtig vor, da sich Öl und Fett sehr schnell erhitzen und sich bei extrem hohen Temperaturen leicht selbst entzünden können.



Koch-Tipps

- Reduzieren Sie die Temperatur, wenn das Gargut zu kochen beginnt.
- Wenn Sie einen Deckel benutzen, reduzieren Sie Garzeiten und sparen Energie, da die Hitze so nicht entweicht.
- 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.

11. 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

12. Pflege und Reinigung

Was ist passiert?	Wie kann ich vorgehen?	Wichtig!
Alltagsverschmutzung vom Glas (Fingerabdrücke, Spuren, Flecken durch überkochende Lebensmittel oder Flüssigkeiten)	<ul style="list-style-type: none"> • Schalten Sie das Kochfeld aus. • Geben Sie einen Kochfeldreiniger auf das lauwarne Glas. • Spülen und trocknen Sie mit einem sauberen Tuch oder Papiertuch. • 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. • Schneidefahr: Beachten Sie, dass die klingen der Schaber extrem scharf sind und zu Verletzungen führen können. Halten Sie diese außer der Reichweite von Kindern.
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. 	<ul style="list-style-type: none"> • Das Kochfeld kann kurz piepen, bevor es sich dann selbst abschaltet. Das Touchfeld ist evtl. ebenfalls ohne Funktion, solange sich Flüssigkeit darauf befindet. Stellen Sie sicher, dass Sie den Bereich komplett trocken gewischt haben, bevor Sie das Kochfeld wieder einschalten.

13. Problembehandlung

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
F5/F9	Fehler im Temperatursensor.	Gerät einschalten und neu starten, nachdem die Temperatur wieder normal ist. Eventuell Fachbetrieb hinzurufen.
F3/F4	Temperatursensor IGBT ausgefallen.	Gerät einschalten und neu starten, nachdem die Temperatur wieder normal ist. Eventuell Fachbetrieb hinzurufen.
E1/E2	Problem mit Spannungsversorgung.	Vergewissern Sie sich, dass Ihre Netzspannung in Ordnung ist. Eventuell Fachbetrieb hinzurufen.
E3/E4	Überhitzung	Überprüfen Sie den Topf. Kochfeld neu starten, nachdem die Temperatur wieder normal ist. Eventuell Fachbetrieb hinzurufen.
E5/E6	Schlechte Wärmeableitung	Lassen Sie das Kochfeld abkühlen und starten es anschließend neu. Eventuell Fachbetrieb hinzurufen.
EO/FD/FC	Kommunikationsfehler	Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob es in Ihrem Haus oder in Ihrer Umgebung einen Stromausfall gibt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, rufen Sie einen Fachbetrieb hinzu.

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, Installation

14. Technische Daten

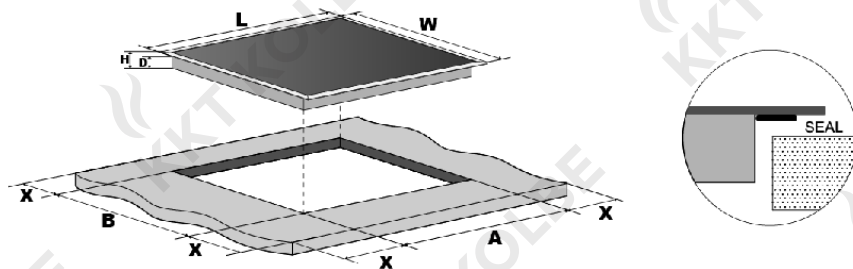
Modellname	IND8000RL
Anzahl der Kochzonen	4
Netzspannung	220-240V ~ 50/60Hz
Installierte elektrische Leistung	7200 W
Maße L×W×H (mm)	770 × 520 × 58
Einbaumaße A×B (mm)	742 × 492

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)
770	520	58	54	742	492	50 min.

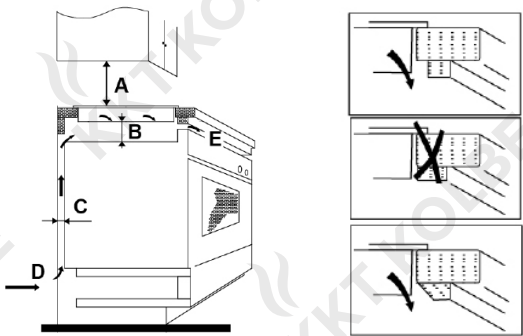
Hinweis: Überprüfen Sie vor dem Aussägen, ob die angegebenen Maße mit den Abmessungen am Produkt übereinstimmen.

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 5mm

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

Installation

- Kontaktieren Sie einen Fachmann oder die Bauaufsichtsbehörde falls Sie sich bei der Installation nicht sicher sind.
- Verwenden Sie hitzebeständige und leicht zu reinigende Oberflächen (z.B. keramische Fliesen) als Wandoberflächen um den Kochbereich herum.

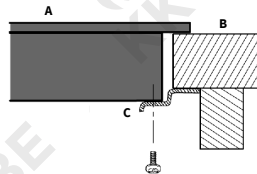
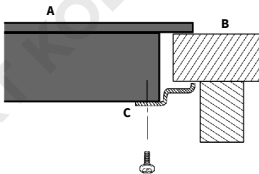
Fixierung der Einbauklemmen

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



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

Justieren Sie die Position der Klemmen gemäß der Arbeitsplattenstärke.



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

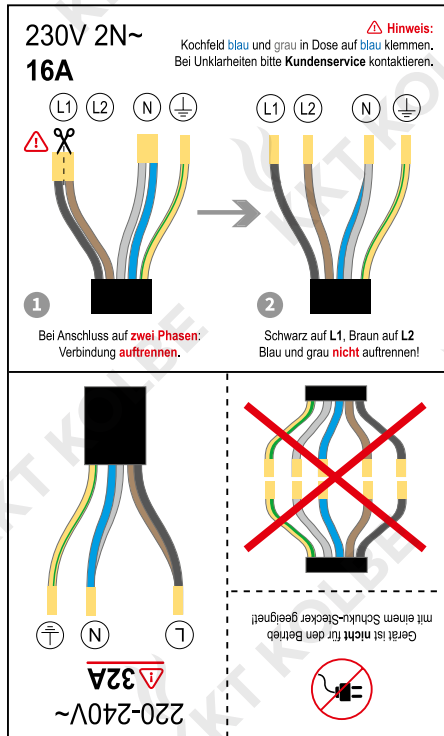
Warnungen

- 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 gute Wärmeabstrahlung gewährleistet werden kann, um seine Zuverlässigkeit zu verbessern.
- Die Wand und Heizzone oberhalb der Arbeitsfläche sollte hitzebeständig sein. Hitzebeständigen Kleber verwenden.
- Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.
- Das Glaskeramikkochfeld darf nur an ein Versorgungsnetz mit einer Systemimpedanz von nicht mehr als 0,427 Ohm angeschlossen werden. Für Informationen hierzuz wenden Sie sich an Ihre Stromversorgungsbehörde.



16. Kochfeld an das Stromnetz anschließen

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



- 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.

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 Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen niederschlagen können.

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

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

EG – Konformitätserklärung



Produktbezeichnungen:

IND8000RL 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.

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

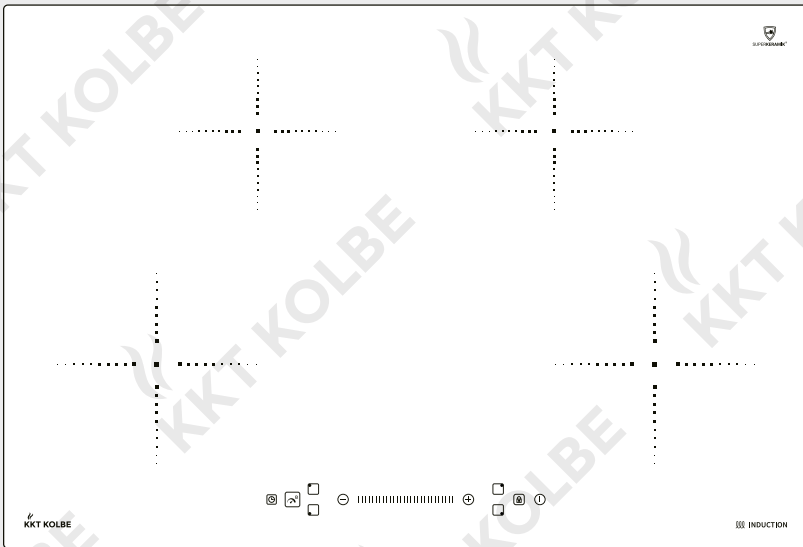
Instruction and Installation Manual

for your induction hob

Model: **IND8000RL**



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 Ceramic 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.



**Instruction and Installation manual
Induction hob - Modell: IND8000RL**

Version: 1.3

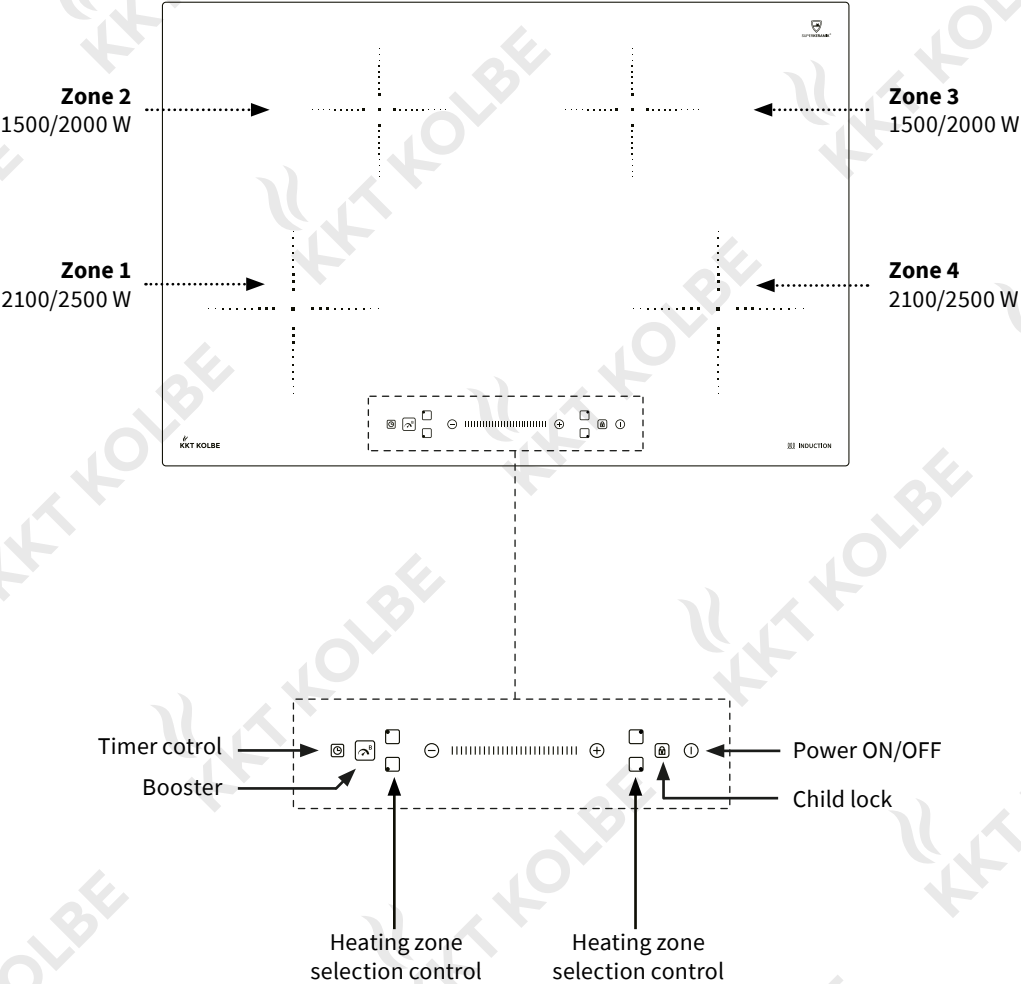
Table of content

Overview

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
5.1 Pan dimensions	
6. Using the induction hob	33
6.1 To start cooking	
6.2 When you have finished cooking	
6.3 Using the booster function	
7. Using the timer function	36
7.1 Setting the timer to turn one cooking zone off	
7.2 Setting the timer as minute minder	
8. Safety features / Locking the controls	38
9. Various cookware	39
10. Cooking guidelines	40
11. Heat settings	40
12. Care and cleaning	41
13. Troubleshooting	42
14. Technical specification	43
15. Installation	43
16. Connecting the hob to the mains power supply	46

Product overview

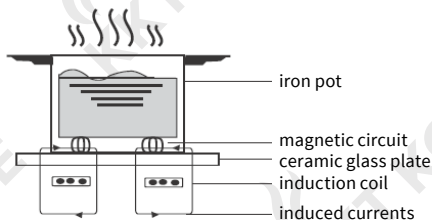
1.Product overview



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.



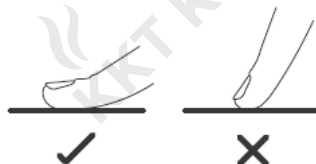
3. Before using your new induction hob

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



4. Using the touch controls

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



Choosing the right cookware

5. Choosing the right cookware



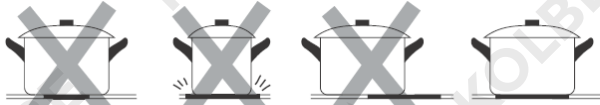
Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan. The following is a noteworthy formula: magnetic cooking utensils are also suitable for induction.



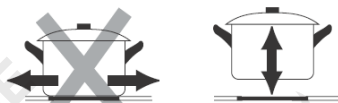
Do not use cookware with jagged edges or a curved base.



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.



Using your induction hob

5.1 Pan dimensions

Make sure that the base of your pan is smooth, sits flat against the glass, and is the same size as the graphic of the zone selected. Use pans whose diameter is as large as the graphic of the zone selected. Using a pot a slightly wider energy will be used at its maximum efficiency. If you use smaller pot efficiency could be less than expected. **Pot less than 140 mm could be undetected by the hob. Always centre your pan on the cooking zone.**

The base diameter of induction cookware

Cooking zone	<i>Minimum (mm)</i>	<i>Maximum (mm)</i>
2,3	140	180
1,4	160	200

6. Using your induction hob

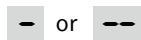
6.1 To start cooking

1. Press the ON/OFF-button. ①

The buzzer beeps once and all numbers light up for ca. 1 second.
The hob switches into stand-by mode.

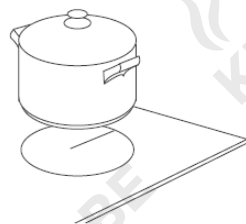


All number fields show:



2. Place your cookware into the center of your desired cooking zone.

Make sure that the surface of the hob and the bottom of your cookware are clean and dry!



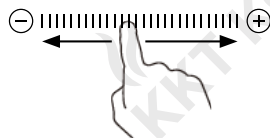
Using your induction hob

3. Touch the heating zone selection control.
An indicator next to the key will flash.

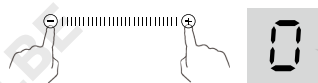


4. Select a heat setting by touching the \oplus or \ominus -buttons or use the slider control.

- 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.



5. By touching the buttons \oplus and \ominus at the same time or by touching the button \ominus for a longer time, you can get the power level to „0“.



If all cooking zones are disabled and there's no action, the display will automatically turn off after 1 minute if no suitable pan is placed on it.

If the display flashes $\geq \sqcup \leq$ 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

To turn off the appliance, press the ON/OFF-button. ①
The hob automatically goes into stand-by mode.

Beware of hot surfaces

If a cooking zone is still too hot to be touched after use, this is indicated by an **H** on the display that disappears again when the surface has cooled to a safe temperature.

This can also be used as an energy saving function:
If you want to heat further cookware, use the hot plate.



6.3 Using the booster function

The boost function can be used to maximize the power of a cooking zone for a certain period of time.

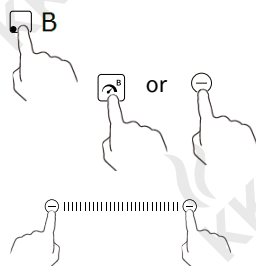
Activating the boost function

1. Touch the heating selection control of the desired zone.
2. Touch the boost control

The zone indicator shows „B“ and the power reaches MAX.

Cancel the boost function

1. Touch the heating selection control of the zone for which you wish to cancel the boost function.
- 2a. Touch the boost control or the button to cancel the boost function; then the cooking zone will revert to its original setting.
- 2b. Touch the and control together. The cooking zone will switch off and the boost function will be canceled automatically.



- The booster function can be used on any cooking zone.
- The cooking zone returns to the original setting after 5 minutes.
- If the original heat setting was 0, the cooking zone will return to level 9 after 5 minutes.

Using the timer



Note:

No matter which step, please remember to put the pot on the cooking zone you selected, or the cooker will not work normal.

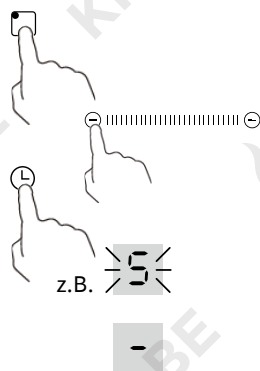
7. Using the Timer Function ⌚

Setting the timer to turn one cooking zone off:

- Touch the heating zone selection control that you want to set the timer for.
- Set the desired power level for your cooking zone by touching the \oplus or \ominus control or the slider.
- Then press the ⌚-key while the power indicator is still flashing and set the minutes by touching the buttons \oplus or \ominus .
- When the time has elapsed, this cooking zone is automatically switched off.

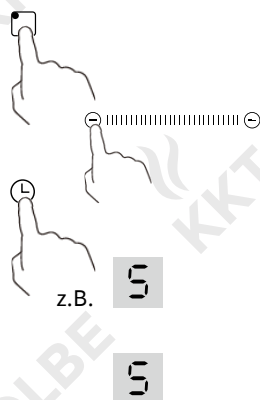


Other cooking zones will keep operating if they were turned on previously.



Setting the timer as minute minder:

- Touch the heating zone selection control that you want to set the timer for.
- Set the desired power level for your cooking zone by touching the button \oplus or \ominus .
- Wait briefly until the cooking zone is activated and its power indicator no longer flashes. Then press the ⌚-key.
- Then set the minutes by touching the button \oplus or \ominus .
- When the time has elapsed, the buzzer will bleep for 30 seconds, and this cooking zone will not switch off.



Using the timer



Notes:

- In timer mode, the power level of the cooking zones may be changed without changing the time setting.
- If you touch the timer key during operation of the induction hob without first activating the control of a cooking zone, the minute counter is activated (see left).
If set to „0“, the function is deactivated.
- If you turn off the whole hob, the timer function will be deactivated.


Safety features

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

1. Touch the keylock control. 
2. The timer indicator will show „Lo“.
The controls are now all locked except for the ON/OFF button.



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 control ①. You can always turn the ceramic hob off with the ON/OFF control ① in an emergency.



Safety features

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:

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

9. Various cookware



With enamel coated pot



Stainless steel pot



Iron skillet



Iron frying pan



Iron boiler



Iron plate



With enamel-coated stainless steel boiler

10. 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.

11. 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

12. Care and cleaning

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.
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.

Troubleshooting

13. Troubleshooting

Problem	possible causes	What to do
F5/F9	Temperature sensor failure	Turn on the device and restart after the temperature returns to normal. If necessary please contact the supplier.
F3/F4	Temperature sensor of the IGBT failure	Turn on the device and restart after the temperature returns to normal. If necessary please contact the supplier.
E1/E2	Abnormal supply voltage	Please inspect whether power supply is normal. Power on after the power supply is normal. If necessary please contact the supplier.
E3/E4	Abnormal temperature	Please inspect the pot. Restart hob after the temperature returns to normal. If necessary please contact the supplier.
E5/E6	Bad induction hob heat radiation	Please restart after the induction hob cools down. If necessary please contact the supplier.
EO/FD/FC	Communication failure	Make sure the cooktop 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 above measures are an excerpt of possible causes. Never make changes yourself or dismantle the hob to prevent injury or accidents.

14. Technical specification

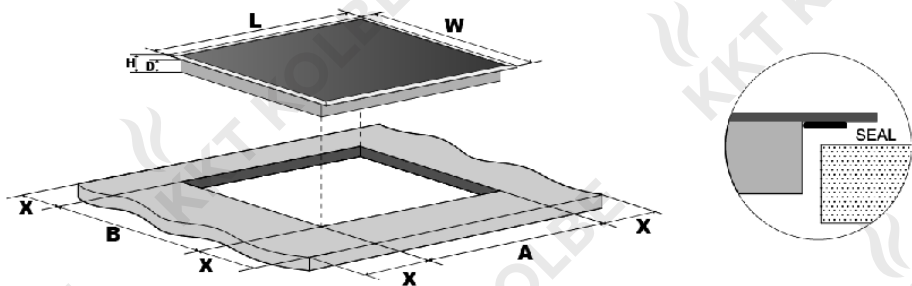
Model	IND8000RL
Cooking Zones	4
Supply Voltage	220-240V ~ 50/60Hz
Electrical power	7200 W
Built-in dimension A×B	742 × 492
Product Size L×W×H(mm)	770 × 520 × 58

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)
770	520	58	54	742	492	50 min.

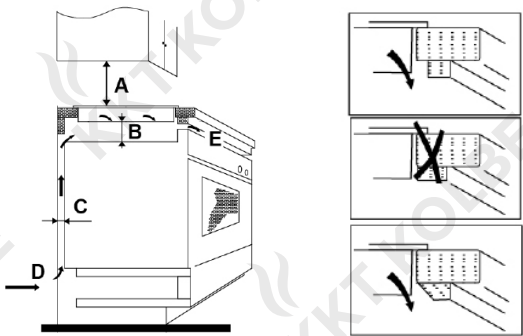
Note: Before cutting, check that the dimensions indicated match the dimensions of the product.

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

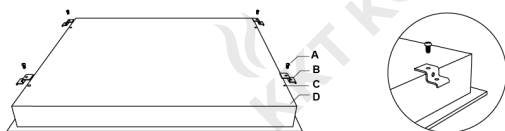
- The counter top is flat and horizontal and nothing extends into the work-space.
- The base (counter top) consists of a heat-resistant material.
- If installed above an oven, the oven must have its own fan.
- The installation must comply with all standard operation procedures and and other regulations.
- A separate and suitable fuse must protect the circuit and comply with local regulations.
- This fuse must be tested and have at least 3 mm of ambience around all poles (or all active [phase] conductors if provided for in the regulations).
- The fuse must be easily accessible to the installer.
- Contact a specialist or the building control authority if you are not sure about the installation.

Installation

- Use heat resistant and easy to clean surfaces (e.g., ceramic tiles) as wall surfaces around the cooking area.

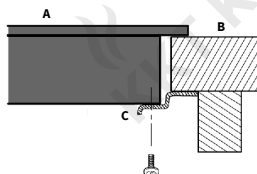
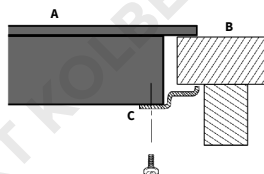
Fixing the brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob. Fix the hob on the work surface by screwing four brackets on the bottom of the hob (see picture).



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

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



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

Cautions

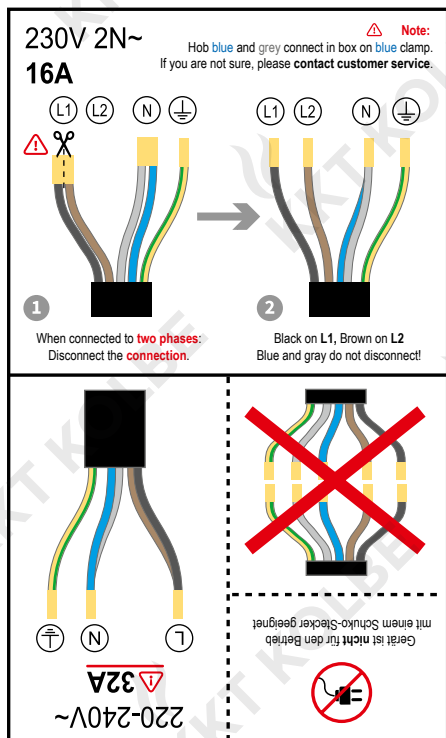
- The ceramic glass hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- The ceramic glass hob shall not be mounted to cooling equipment, dish-washers and rotary dryers.
- The ceramic glass hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and heating zone above the counter top should be heat resistant. Use heat resistant adhesive.
- A steam cleaner is not to be used.
- This ceramic glass hob can be connected only to a supply with system impedance no more than 0.427 ohm. In case necessary, please consult your supply authority for system impedance information.



Connecting the hob to the main power supply

16. Connecting the hob to the mains power supply

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.**



- 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.

EC Declaration of Conformity



Product Description:

IND8000RL 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



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.

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.