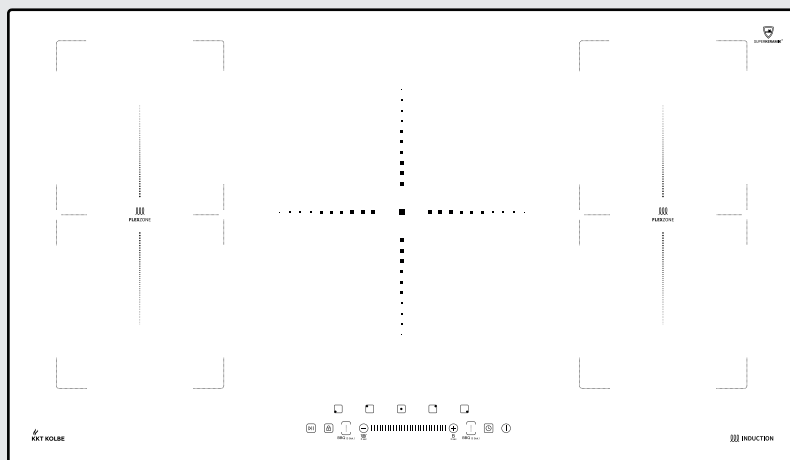


Benutzerhandbuch

für Ihr Induktionskochfeld

User's manual →
English language

Modell: **IND9052FZ**



Seriennummer meines Geräts:



KKT KOLBE

Benutzerhandbuch

Einbau-Induktionskochfeld, Modell: IND9052FZ (-V5)

Version 4.1

© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG

KKT KOLBE ist eine eingetragene Handelsmarke.

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

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig und aufmerksam durch, bevor Sie das Gerät auspacken. Es enthält wichtige Informationen über die sichere Installation, Benutzung und Instandhaltung, sowie wichtige Warnhinweise zur Verwendung Ihres Geräts.

Markieren Sie die für Sie wichtigen Stellen, bewahren Sie das Handbuch so auf, dass Sie jederzeit darin nachschlagen können und geben Sie es auch an andere Nutzer, sowie an den Installateur des Geräts weiter.

Im Hinblick auf die ständige Weiterentwicklung behalten wir uns evtl. notwendige Modifizierungen des Geräts und / oder des Handbuchs vor, um der Bedienerfreundlichkeit, dem Schutz des Benutzers und dem aktuellen technischen Standard besser zu entsprechen.

Die aktuellste Version Ihres Benutzerhandbuchs sowie weitere Daten, Dokumente und Informationen finden Sie auf der entsprechenden Produktseite oder im Bereich "Fragen & Antworten" unseres Online-shops auf www.kolbe.de.

Sie haben ein gutes Gerät gewählt, welches Ihnen bei sachgerechter Bedienung und Pflege viele Jahre dienen wird.

Sollten Sie trotz unserer eingehenden Qualitätskontrolle einmal etwas zu beanstanden haben, so wenden Sie sich bitte an unseren haus-eigenen Kundenservice. Dieser wird Ihnen gerne weiterhelfen.

Für einen reibungslosen Ablauf bei eventuellen Rückfragen empfehlen wir Ihnen, die 20-stellige Seriennummer Ihres Geräts im entsprechenden Feld auf dem Innencover zu notieren.

Diese befindet sich auf dem Typenschild des Geräts oder auf dessen Verpackung.

Ihr KKT KOLBE - Team

Inhaltsübersicht

Inhalt

| | |
|---|-----------|
| Wichtige Sicherheitshinweise | 6 |
| Weitere Hinweise und Symbole | 19 |
| 1. Produktübersicht | 23 |
| 1.1 Eigenschaften und Aufbau des Geräts | |
| 1.2 Ausstattung und weitere Merkmale | |
| 2. Funktionsweise und Benutzung des Geräts | 26 |
| 2.1 Funktionsweise des Induktionskochfelds | |
| 2.2 Mögliche Betriebsgeräusche | |
| 3. Hinweise vor dem Gebrauch | 28 |
| 3.1 Geeignetes Kochgeschirr und dessen Gebrauch | |
| 3.2 Auspacken und Vorbereitung des Geräts | |
| 3.3 Inbetriebnahme des Kochfelds | |
| 4. Bedienung, Einstellung und Benutzung | 33 |
| 4.1 Hinweise zur Verwendung der Touch-Steuerung | |
| 4.2 Bedienfeld und Anzeige | |
| 4.3 Allgemeine Bedienung und Einstellung | |
| 4.4 Stop & Go (Pausieren und Fortsetzen) | |
| 4.5 Die Booster - Funktion | |
| 4.6 Die Warmhaltefunktion | |
| 4.7 Die Flex-Zonen - Funktion | |
| 4.8 Die BBQ-Funktion (Grill-Funktion der Flex-Zone) | |
| 4.9 Verwendung des Timers | |
| 4.10 Tastensperre / Kindersicherung | |
| 4.11 Reminder (Abschalt-Erinnerungsmodus) | |

| | |
|---|-----------|
| 5. Anwendungsempfehlungen, Richtlinien und Tipps | 53 |
| 6. Reinigung und Instandhaltung | 59 |
| 7. Problemlösung | 62 |
| 7.1 Probleme, mögliche Ursachen und Lösungen | |
| 7.2 Fehlercodes | |
| 8. Einbau und Installation | 67 |
| 8.1 Wichtige Hinweise und Installationsanforderungen | |
| 8.2 Einbau des Kochfelds in die Arbeitsplatte | |
| 8.3 Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz | |
| 8.4 Installation eines Hitzeschutzes unterhalb des Kochfelds | |
| 9. Technische Daten | 77 |
| KKT Kolbe Customer Service | 79 |

Wichtige Sicherheitshinweise

Dieses Handbuch ist die Grundlage für die sichere Benutzung Ihres Geräts.

Lesen und befolgen Sie die darin beschriebenen Anweisungen genau, bevor Sie es installieren und in Betrieb nehmen.

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

Bestimmungsgemäße Verwendung



WARNUNG!

**Gefahren für Leib und Leben
und Beschädigungsgefahren!**

Dieses Gerät kann durch fehlende Voraussetzungen oder Kenntnisse für dessen Gebrauch eine potenzielle Gefahr für Personen und Umgebung darstellen!

Um diese zu vermeiden, beachten Sie die folgenden Hinweise.

- Halten Sie Kinder unter 8 Jahren und Haustiere in sicherer Entfernung vom Gerät!
- Von Kindern ab 8 Jahren oder Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen darf dieses Gerät nur benutzt, gereinigt oder allgemein gewartet werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt werden
oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben!
- Bewahren Sie für Kinder interessante Gegenstände nicht über oder hinter dem Gerät auf!
Kinder, die auf das Kochfeld klettern, können schwer verletzt werden!
- Das Gerät ist für den privaten Gebrauch im häuslichen Umfeld ausgelegt und zur Zubereitung, Erwärmung und zum Warmhalten von Speisen und Getränken bestimmt. Verwenden Sie es ausschließlich für den vorgesehenen Zweck!
- Das Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt!
- Das Gerät ist nicht für die Bedienung über eine separate Fernbedienung oder den Betrieb über eine externe Zeitschaltuhr vorgesehen.

Wichtige Sicherheitshinweise

- Benutzen Sie zur Zubereitung ihrer Speisen stets hitzebeständiges Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist!
- Bei der ersten Benutzung des Kochfelds kann es zu einer Geruchsentwicklung und auch zu leichter Dunstbildung kommen.
Dies ist normal und unbedenklich.
Halten Sie den Raum gut belüftet, bis diese verflogen sind (Max. 30 Min.).
- Nicht verwendete elektrische Geräte stellen ein Sicherheitsrisiko dar!
Lassen Sie das Gerät nicht unbenutzt eingeschaltet und trennen Sie es von der Stromversorgung, wenn Sie es für einen längeren Zeitraum nicht gebrauchen!

Allgemeine Warnhinweise



WARNUNG!

Lebens- und Verletzungsgefahren!

- Dieses Gerät entspricht den Normen für elektromagnetische Sicherheit. Sollten Sie jedoch Träger eines Herzschrittmachers oder eines anderen elektrischen Implantats (wie z.B. Insulinpumpen) sein, konsultieren Sie vor der Verwendung des Geräts ihren Arzt oder Implantathersteller, um dessen Beeinträchtigung durch das elektromagnetische Feld des Geräts auszuschließen!
Die Nichtbeachtung dieses Hinweises kann zum Tod führen!
- Dieses Gerät darf nur von einer entsprechend qualifizierten Elektro-Fachkraft mit geeignetem Werkzeug und unter Einhaltung der geltenden Vorschriften und Normen, sowie der entsprechenden Anweisungen dieses Handbuchs installiert und in Betrieb genommen werden! Hierfür ist das Gerät von der Stromversorgung zu trennen!
Für unqualifizierte Personen besteht die Gefahr von lebensgefährlichen Stromschlägen und Verletzungen!
Für das einwandfreie Funktionieren vor Ort ist der Installateur verantwortlich.

- Die Benutzung von defekten oder beschädigten Geräten kann sehr gefährlich sein!
Versichern Sie sich vor dem Gebrauch, dass sich das Produkt und seine Bestandteile in vollständigem und tadellosem Zustand befinden!
Benutzen Sie das Gerät im Fall einer Funktionsstörung oder Beschädigung nicht, trennen Sie es sofort von der Stromzufuhr und wenden Sie sich an den Kundenservice oder entsprechend qualifiziertes Fachpersonal!
- Halten Sie sämtliche Verpackungsmaterialien, Montagezubehör und Kleinteile außer Reichweite von Kindern und Haustieren!
Diese können sehr gefährlich sein, wenn sie z.B. über den Kopf gezogen oder verschluckt werden!
- Bei Reparaturen, Änderungen oder Wartungen am Gerät durch unqualifizierte Personen besteht Stromschlag- und Brandgefahr!
Diese dürfen nur durch eine entsprechend qualifizierte Fachkraft unter Einhaltung sämtlicher geltender Sicherheitsvorschriften, einschließlich der Anweisungen dieses Handbuchs erfolgen und das Gerät ist hierfür von der Stromzufuhr zu trennen!
Versuchen Sie niemals, selbstständig Änderungen an Gerätekomponenten, Kabeln oder Steckern vorzunehmen und demontieren Sie keine Teile des Geräts, wenn dies nicht ausdrücklich in diesem Handbuch angewiesen wird.
Das Gerät enthält keine vom Benutzer zu wartenden Teile!

- Kanten und Bauteile können scharfkantig sein und Verletzungen verursachen!
Verhalten Sie sich bei jeglicher Handhabung entsprechend vorsichtig und schützen Sie sich bei Bedarf, z.B. mit Arbeitshandschuhen!
- Benutzen Sie Kochfeldschaber zur Reinigung des Kochfelds nur mit äußerster Vorsicht und bewahren Sie diese sicher und außer Reichweite von Kindern auf, um Verletzungen zu vermeiden!

 **WARNUNG!**
Stromschlaggefahr!

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

von min. 3 mm vorhanden ist,
der bei Bedarf eine vollständige Trennung des Geräts
vom Stromnetz ermöglicht!

- Änderungen am Stromversorgungssystem dürfen nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft durchgeführt werden!
Für nicht qualifizierte Personen besteht die Gefahr von lebensgefährlichen Stromschlägen!
- Verwenden Sie zum Anschluss des Kochfelds keine Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel!
Diese gewähren nicht die nötige Sicherheit!
- Der Kontakt von Flüssigkeiten oder Feuchtigkeit mit spannungführenden Teilen kann einen Kurzschluss oder Stromschlag verursachen!
Verwenden Sie keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler zur Reinigung des Geräts!
- Um mögliche Stromschläge durch Schleichstrom zu vermeiden, bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen oder feuchten Händen und tragen Sie während der Bedienung Schuhwerk!

 **WARNUNG!**
Verbrennungsgefahr!

- Geräteteile und Kochgeschirr können, auch nach dem Betrieb, sehr heiß sein!
Halten Sie zur Vermeidung von Verbrennungen sämtliche Körperteile, Kleidung usw. stets in sicherem Abstand heißen Oberflächen und halten Sie Kinder vom Gerät fern, bis die Restwärmeanzeige erloschen ist!
- Kochutensilien und Griffe von Kochgeschirr können bei der Benutzung heiß werden!
Achten Sie darauf, dass diese nicht über in Betrieb befindliche Kochzonen ragen und schützen Sie sich bei Bedarf mit Topfhandschuhen oder Topflappen! Beachten Sie auch, dass nasse oder feuchte Textilien die Wärme besser leiten und Verbrennungen verursachen können!
- Um Gefahren durch Verschütten von heißem Gargut zu vermeiden, verwenden Sie kein verformtes oder instabiles Kochgeschirr und achten Sie darauf, dass Griffe nicht über den Rand der Arbeitsplatte ragen!
- Achten Sie auf am Körper getragene magnetisierbare Metallobjekte, da diese in der Nähe des Kochfeldes während der Benutzung heiß werden können! Gold- und Silberschmuck sind nicht betroffen.
- Legen Sie keine Metallgegenstände wie Besteck oder Deckel auf das Kochfeld, da sich diese durch die Induktion erhitzen können!



WARNUNG!
Brandgefahr!

- Das Kochfeld wird während des Betriebs sehr heiß! Halten Sie die in diesem Handbuch angegebenen Sicherheitsabstände und -anweisungen genau ein!
- Lassen Sie das Kochfeld bei Gebrauch nie unbeaufsichtigt! Gargut kann überkochen, anbrennen, schädlichen Rauch verursachen oder Feuer fangen! Insbesondere erhitzte Speisen, die Fett, Öl oder Alkohol enthalten können sich schnell entzünden! Erhitzen Sie diese daher möglichst langsam!
- Im Fall eines Brandes unterbrechen Sie die Stromzufuhr und ersticken Sie die Flammen vorsichtig mit einem Deckel, einer Löschdecke oder ähnlichem! Löschen Sie brennendes Öl oder Fett nie mit Wasser! Lassen Sie das Gerät nach dem Löschen von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft überprüfen!
- Erhitzen Sie keine verschlossenen Behälter oder Konservendosen auf dem Kochfeld! Diese können durch den beim Erhitzen entstandenen Überdruck explodieren!
- Legen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld, die nicht feuerfest sind, wie z.B. Kunststoff-Utensilien, und bedecken Sie es nicht z.B. zum Schutz mit Textilien! Diese können beim Einschalten bzw. beim Betrieb des Kochfelds Feuer fangen, schmelzen, sich verformen oder beschädigt werden!

Halten Sie auch Geräte und deren Kabel in sicherem Abstand zum Kochfeld!

- Um damit verbundene Gefahren zu vermeiden, schalten Sie Kochzonen und Kochfeld ab, wenn Sie diese nicht benutzen!
Benutzen Sie hierzu die An/Aus-Taste und verlassen Sie sich nicht auf die automatische Deaktivierung bei Nicht-Erkennung von Kochgeschirr!
- Speisereste, Fett und andere Rückstände können sich entzünden, einbrennen oder schädlichen Rauch verursachen! Entfernen Sie vor jedem Betrieb grobe Verschmutzungen von Kochfläche und Zubehör!
- Bewahren Sie leicht entflammbare oder explosive Materialien nicht in der Nähe des Kochfelds auf, um Brandgefahr durch die erhöhte Umgebungstemperatur während des Betriebs zu vermeiden!

⚠️ WARNUNG!
**Gefahr von Beschädigungen
und Funktionsbeeinträchtigungen
mit evtl. Folgegefahren für Leib und Leben!**

Beachten Sie, dass eine Beschädigung oder ein Defekt des Gerät sehr gefährlich sein kann und Stromschläge oder Verletzungen verursachen kann!

Um diese zu vermeiden, befolgen Sie die folgenden Hinweise:

- Versichern Sie sich, dass das gesamte Verpackungs- und Transportsicherungsmaterial entfernt wurde, bevor Sie das Gerät benutzen, um Beschädigungen beim Betrieb z.B. durch Anbrennen oder Anschmelzen zu vermeiden!
- Um Beschädigungen des Stromkabels und damit verbundene Gefahren zu vermeiden, achten Sie darauf, dass dieses nicht geknickt, gequetscht oder verdreht wird und nicht mit heißen Oberflächen, scharfen Kanten u.ä. in Berührung kommen kann. Ziehen Sie den Stecker nicht am Kabel aus der Steckdose, sondern greifen Sie ihn direkt!
- Während der Benutzung des Kochfelds entstehen in dessen Umfeld Hitze und Feuchtigkeit, die langfristig Beschädigungen von Oberflächen zur Folge haben können!

Achten Sie auf eine gute Raumbelüftung. Nutzen Sie dafür die vorgesehenen Möglichkeiten oder installieren Sie ggf. ein Abzugssystem (z.B. eine Dunstabzugshaube). Installieren Sie das Kochfeld nicht hinter einer Tür oder Möbelfront!

- Installieren Sie das Kochfeld nicht in einer Umgebung mit höheren Temperaturen, in der Nähe eines Gasherdes oder eines Kerosinherdes!
- Schütten Sie keine kalten Flüssigkeiten auf das Kochfeld, wenn die Oberfläche heiß ist!
Der dadurch entstehende Temperaturschock kann das Gerät beschädigen!
- Um Beschädigungen der Kochfläche zu vermeiden, achten Sie darauf, diese nicht mit Schmuck, spitzen oder scharfkantigen Gegenständen oder Kochutensilien zu berühren und benutzen Sie nur Kochgeschirr mit sauberem, glattem Boden!
Heben Sie das Kochgeschirr zum Versetzen an, um Kratzer oder Abriebschlieren zu vermeiden!
- Achten Sie auf ausreichend Abstand des Kochgeschirrs zum Bedienfeld und zum Rand des Kochfelds, um dadurch verursachte Hitzeschäden zu vermeiden!
- Erhitzen Sie das Kochgeschirr nicht ohne Inhalt und achten Sie darauf, dass dieses nicht leerkocht!
Dessen Boden kann dadurch deformiert werden und die Kochfeldoberfläche kann durch die Hitzeübertragung beschädigt werden!

- Benutzen Sie das Gerät nicht als Lager-, Abstell- oder Arbeitsfläche! Platzieren Sie keine schweren Gegenstände darauf und achten Sie darauf, nichts darauf fallen zu lassen!
- Verschmutzungen und Lebensmittelrückstände können das Kochfeld und seine Bestandteile im Laufe der Zeit beschädigen!
Halten Sie dieses immer sauber! Entfernen Sie insbesondere zuckerhaltige Flecken immer möglichst sofort, damit diese sich nicht festsetzen können!
- Nutzen Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel für die Reinigung des Kochfelds, da dadurch die Oberfläche beschädigt werden kann, insbesondere im Bereich des Bedienfelds!
Befolgen Sie die Anweisungen zur Reinigung und Instandhaltung im entsprechenden Kapitel!
- Halten Sie magnetisierbare Gegenstände (z.B. Kreditkarten, Speicherkarten) oder elektronische Geräte (z.B. Computer, MP3-Player) vom Kochfeld fern, da diese durch das elektromagnetische Feld des Geräts beeinträchtigt werden könnten!

Weitere Hinweise und Symbole

In diesem Handbuch

Symbole für Gefahren und Informationen



Warnung vor Gefahren für Personen und vor Beschädigungen

Lesen Sie die mit diesem Symbol gekennzeichnete Sicherheitshinweise besonders sorgfältig und verhalten Sie sich entsprechend den Anweisungen, um Gefahren zu vermeiden. Geben Sie diese Hinweise auch an andere Benutzer und den Installateur weiter.

Gefahrenabstufung durch kombinierte Signalworte:

WARNUNG!

Hinweis auf eine gefährliche Situation, die zum Tod oder zu schweren Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.

VORSICHT!

Hinweis auf eine gefährliche Situation, die zu leichten oder mittelschweren Verletzungen führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.

ACHTUNG!

Hinweis auf eine Situation, die zu Beschädigungen am Produkt oder an Gegenständen in seiner Umgebung führen kann, wenn sie nicht vermieden wird.



Informationen und Tipps

Das Befolgen der mit diesem Symbol versehenen Hinweise liefert Ihnen nützliche Informationen, erleichtert das jeweilige Vorgehen und kann Ihnen manches Problem ersparen.

Hinweis zu Abbildungen

Die Abbildungen in diesem Handbuch dienen Illustrationszwecken und können gelegentlich leicht vom Erscheinungsbild abweichen.

Gerät, Komponenten und Zubehör

Symbole auf Geräteteilen, Zubehör etc.

Die folgenden am Gerät, seinen Komponenten und Zubehör angebrachten Symbole weisen auf wichtige Informationen für den sicheren Betrieb des Geräts hin. Entfernen oder beschädigen Sie diese nicht, achten Sie stets auf gute Sichtbarkeit und ersetzen Sie beschädigte Symbole!



Allgemeine Gefahrenwarnung!

Es besteht eine potenzielle Gefährdung!
Verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig.



Warnung vor heißer Oberfläche!

Das Produkt kann während des Betriebs heiß werden und Verletzungen und Beschädigungen verursachen. Berühren Sie es nicht, bevor es abgekühlt ist und halten Sie die in diesem Handbuch empfohlenen Freiräume um das Gerät ein.



Warnung vor elektrischer Spannung!

Einige Komponenten des Produkts stehen während und auch nach dem Betrieb unter lebensgefährlicher Spannung! Achten Sie darauf, nicht mit diesen in Berührung zu kommen und treffen Sie entsprechende Schutzmaßnahmen, falls nötig.



Vorliegende Gebrauchsanweisung beachten

Lesen Sie dieses Handbuch sorgfältig, bevor Sie das Produkt verwenden und geben Sie die entsprechenden Informationen an andere Benutzer und den Installateur weiter.



EU-Konformität

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

Entsorgung und Umweltschutz

Hinweis-Symbole zur Entsorgung



Keine Entsorgung im Hausmüll (WEEE-Kennzeichnung)

Das Produkt darf nicht als unsortierter Abfall entsorgt werden. Bringen Sie es zur Wiederverwendung und Verwertung zu einer Sammelstelle für das Recycling von Elektro- und Elektronikgeräten. Lassen Sie hierfür von einer Elektrofachkraft das Kabel entfernen.



Wiederverwertbares Material (Möbiusband)

Trennen Sie die entsprechenden Bestandteile des Produkts nach Sorten vom Restmüll und entsorgen Sie diese gemäß den örtlichen Vorgaben.



Wiederverwertbares Material (Triman-Symbol)

Trennen Sie das Produkt zur Entsorgung entsprechend der begleitenden Sortieranleitung vom Restmüll.

Allgemeine Hinweise zur Entsorgung

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

Hinweis zu Umweltschutz durch Energieersparnis

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

Hinweise zum Transport des Geräts

Wenn Sie das Gerät nach dem Auspacken / zu einem späteren Zeitpunkt transportieren müssen, beachten Sie folgende Hinweise, um Beschädigungen zu vermeiden:

- Bewahren Sie die Originalverpackung des Produkts auf und transportieren Sie das Gerät stets in gleicher Weise darin verpackt, wie bei der Lieferung.
Beachten Sie die darauf angebrachten Kennzeichnungen.

Wenn die Originalverpackung nicht vorhanden ist:

- Sichern Sie alle losen / abnehmbaren Teile, so dass diese sich nicht berühren können.
- Vermeiden Sie Stoßeinwirkungen auf das Gerät und seine Komponenten und treffen Sie bei Bedarf entsprechende Schutzvorkehrungen.
- Achten Sie beim Transport, sowie beim Abstellen / Ablegen auf eine waagerechte Position.

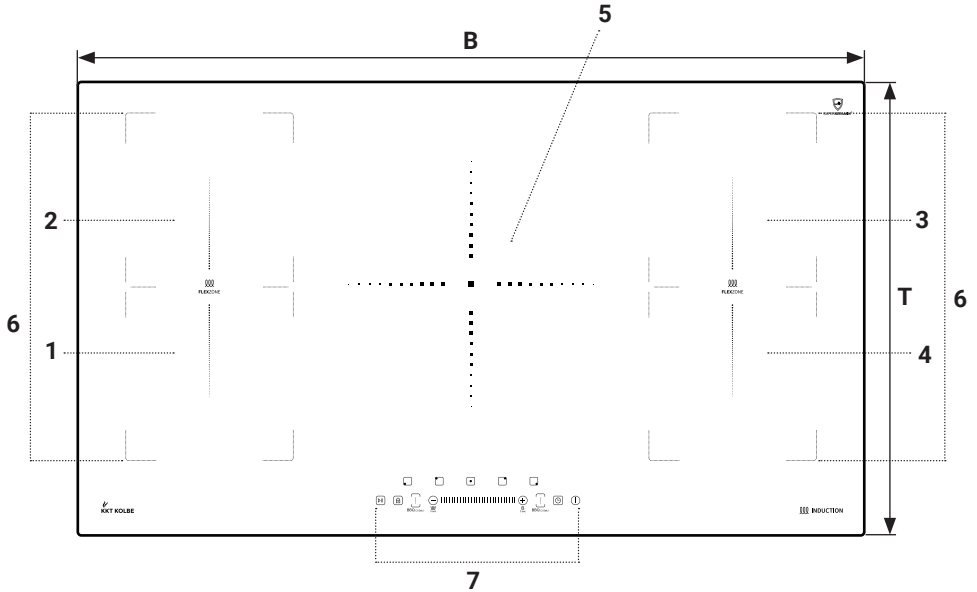
Hinweise zur Lagerung

Wenn Sie das Gerät für eine gewisse Zeit lagern müssen, beachten Sie folgende Hinweise, um Beschädigungen zu vermeiden:

- Verpacken Sie das Gerät zusammen mit Trockenmittelbeuteln möglichst im Originalkarton oder einer ähnlichen Verpackung und verschließen Sie diese mit Klebeband.
- Wählen Sie einen trockenen und sauberen Lagerort.
- Achten Sie auf eine waagerechte Position.
- Belasten Sie die Verpackung nicht.
- Lagern Sie das Gerät nur so lange wie unbedingt nötig.
- Lagern Sie das Gerät nicht in der Nähe chemisch aggressiver oder ätzender Stoffe, um mögliche Korrosion zu vermeiden.
- Überprüfen Sie das Gerät während der Lagerungszeit regelmäßig auf sichtbare Schäden und ersetzen Sie die Verpackung, falls notwendig.

1. Produktübersicht

1.1 Eigenschaften und Aufbau des Geräts



Kochfeldmaße:

- B** Breite: 900 mm
- T** Tiefe: 520 mm
- Höhe: 60 mm

Maß- und Leistungsangaben der Induktions-Kochzonen:

- 1** Kochzone 1: Ø 180 mm, 2000 W / Booster 2600 W
- 2** Kochzone 2: Ø 180 mm, 1500 W / Booster 2000 W
- 3** Kochzone 3: Ø 180 mm, 2000 W / Booster 2600 W
- 4** Kochzone 4: Ø 180 mm, 1500 W / Booster 2000 W
- 5** Kochzone 5: Ø 280 mm, 2300 W / Booster 3000 W
- 6** Flex-Zonen (Zonen 1+2 / 3+4): 180 × 395 mm, 2800 W / Booster 3500 W

Bedienfeld (Touch-Steuerung)

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

1.2 Ausstattung und weitere Merkmale

- Autarkes, rahmenloses 90cm Induktionskochfeld mit 10,5 kW Leistung
- Besonders leicht zu reinigendes SUPERKERAMIK®-Glas
- 5 Kochzonen, 9-Stufig regelbar
- Touch Select Sensortasten
- LED-Digital-Anzeige

Wählbare Funktionen

(Bedienung siehe entspr. Kapitel)


- **Stop & Go:**
Pausieren und Fortsetzen aller Funktionen
- **Booster (Schnell aufheizen):**
Kurzfristige Leistungsmaximierung von Kochzonen
- **Warmhalten:**
Leistungsoptimierung zum Warmhalten von zubereiteten Speisen
- **Flex-Zone:**
Zusammenschalten zweier Kochzonen
zur freien und effizienten Platzierung und Verteilung des Kochgeschirrs
- **BBQ:**
Leistungsoptimierung zur Zubereitung von Grillgerichten im Flex-Zone-Modus
- **Timer:**
Verfügbare Funktionen:
 - Kurzzeitwecker mit Alarmsignal
 - Automatik-Timer mit Abschaltfunktion
- **Tastensperre / Kindersicherung:**
Deaktivierung aller Bedienelemente bis auf die Ein-/Aus-Taste
- **Reminder (Erinnerungsmodus):**
Einstellungsmodus zur Erinnerung an den an den laufenden Betrieb
mit Auto-Abschaltung bei ausbleibender Aktion

Automatikfunktionen

• **Magnetfeld-Überwachung /**

Automatische Erkennung von induktionsgeeignetem Kochgeschirr

Wird ungeeignetes Kochgeschirr verwendet (siehe "Geeignetes Kochgeschirr und dessen Gebrauch") oder kleine Gegenstände (z.B. Besteck, Schlüssel...) auf dem Kochfeld abgelegt, schaltet das Gerät nach einer Minute auf Standby.

Wird innerhalb einer Minute nach dem Einschalten einer Kochzone kein induktionsgeeignetes Kochgeschirr registriert, wird diese Zone automatisch abgeschaltet (Anzeigesymbol ).

Dadurch werden Funktionsbeeinträchtigungen und auch eventuelle unkontrollierte magnetische Strahlung vermieden, die bei der Verwendung von nicht induktionsgeeignetem Geschirr oder Leer-Betrieb einer Kochzone entstehen könnten.

• **Überhitzungsschutz**

Ein eingebauter Ventilator kühlt das Induktionskochfeld während und auch kurz nach dem Betrieb.

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

• **Restwärmewarnung**

Wenn eine Kochzone für einige Zeit in Betrieb war und noch zu heiß für Berührungen ist, wird dies durch ein *H* auf der entsprechenden Kochzonenanzeige signalisiert, auch im ausgeschalteten Zustand. Wenn die Oberfläche auf eine unbedenkliche Temperatur abgekühlt ist, verschwindet die Anzeige.

Dies kann auch als Energiesparfunktion genutzt werden:

Wenn Sie weiteres Kochgeschirr erhitzen möchten, benutzen Sie eine Zone, deren Restwärmearzeige noch aktiv ist.

• **Auto-Abschaltung**

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

| Leistungsstufe | Automatische Abschaltzeit |
|----------------------------|---------------------------|
| 1-3 | 8 h |
| 4-6 | 4 h |
| 7-9 / Warmhalten / Stop&Go | 2 h |

2. Funktionsweise und Benutzung des Geräts

2.1 Funktionsweise des Induktionskochfelds

Kochen mit Induktion ist eine sichere, moderne, effiziente und kostengünstige Kochtechnik.

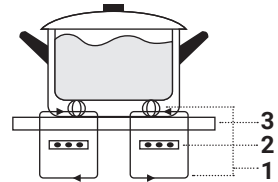
Durch elektromagnetische Schwingungen (1), die von den Induktionsspulen unter den Kochzonen erzeugt werden (2), wird die zum Kochen benötigte Hitze direkt im Metallboden des Kochgeschirrs erzeugt und nicht indirekt durch die Erwärmung der Kochfläche.

Die Glaskeramik-Platte (3) wird nur deshalb heiß, weil diese schließlich vom Kochgeschirr erhitzt wird.

Gegenüber anderen Kochfeldarten verkürzt sich die Ankochzeit dadurch deutlich und es entsteht kein Wärmeverlust.

Übergekochtes brennt nicht so leicht an, wodurch auch die Reinigung und Pflege erleichtert wird.

Der Heizprozess ist an der Kochzone nicht direkt erkennbar, wie z.B. bei Heizspiralen. Achten Sie stattdessen auf die entsprechende Kochzonen-Anzeige (Beschreibung siehe "Bedienfeld und Anzeige").



i Intervallheizung

Aufgrund von Ökodesignvorschriften und aus Sicherheitsgründen heizt das Kochfeld in Intervallen.

Das Ein- und Ausschalten der Kochzonen ist normal und bedeutet keinen Produktmangel.

Achten Sie zur Vermeidung eventueller Probleme jedoch auf eine gute Qualität Ihres Kochgeschirrs.

Wird das Kochgeschirr von der Kochzone entfernt oder erfüllt es nicht die notwendigen Voraussetzungen (siehe "Geeignetes Kochgeschirr und dessen Gebrauch"), verändert sich das elektromagnetische Feld; die automatische Geschirrerkennung wird ausgelöst und die entsprechende Kochzone abgeschaltet (genaue Beschreibung siehe entspr. Abschnitte unter "Ausstattung..." und "Allgemeine Bedienung...").

So besteht in der Regel keine Gefahr, dass eine Kochzone versehentlich eingeschaltet bleibt.

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

2.2 Mögliche Betriebsgeräusche

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

Rauschen: Betrieb des Kühl-Ventilators
(Auch nach dem Abschalten)

Hinweis:

Der Ventilatorbetrieb ist für eine fehlerfreie Funktion notwendig. Trennen Sie das Gerät nicht von der Stromzufuhr, solange der Ventilator läuft.

Um Funktionseinschränkungen zu vermeiden, achten Sie auf eine angemessene Umgebungstemperatur und gute Belüftung.

Klicken: Elektrischer Schaltvorgang

Brummen: Induktionsgeräusch bei Betrieb auf hoher Leistungsstufe
(Der Geräuschpegel verringert sich oder verschwindet bei Einstellung einer niedrigeren Leistungsstufe)

Knacken: Erhitzungsgeräusch von Kochgeschirr, das aus unterschiedlichen Metallschichten besteht.

3. Hinweise vor dem Gebrauch

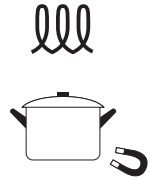
3.1 Geeignetes Kochgeschirr und dessen Gebrauch

Verwenden Sie ausschließlich für den Induktionsbetrieb geeignetes Kochgeschirr (mit einem Boden aus elektrisch leitfähigem, magnetischem Material), um eine uneingeschränkte und sichere Funktion des Kochfelds zu gewährleisten.

Achten Sie beim Kauf auf eine entsprechende Kennzeichnung (z.B. wie abgebildetes Spulensymbol oder ähnlich).

Allgemein gilt:

Magnetisches Kochgeschirr ist auch für Induktion geeignet.



i Induktionseignung von Kochgeschirr- / Bratgeschirr

Der Anteil an magnetischen Metallpartikeln variiert bei verschiedenem Kochgeschirr. Je höher dieser Anteil ist, desto höher ist die Effizienz beim Erhitzen durch Induktion und desto besser ist die einwandfreie Funktion gewährleistet, sowie die automatische Erkennung des Kochfelds von Kochgeschirr (siehe entsprechende Abschnitte unter "Ausstattung..." und "Allgemeine Bedienung...").

Z.B. Kochgeschirr aus Edelstahl ist zumeist nicht oder nur bedingt verwendbar, sofern es keine spezielle für Induktion geeignete Zusammensetzung aufweist.

Auch Behälter aus Gusseisen mit unebenem Boden oder Induktions-Kochgeschirr minderer Qualität, (z.B. Aluminiumtöpfe mit aufgeklebter magnetischer Bodenplatte) können die Funktion beeinträchtigen.

i Allgemeiner Hinweis zu hochwertigem Koch- / Bratgeschirr

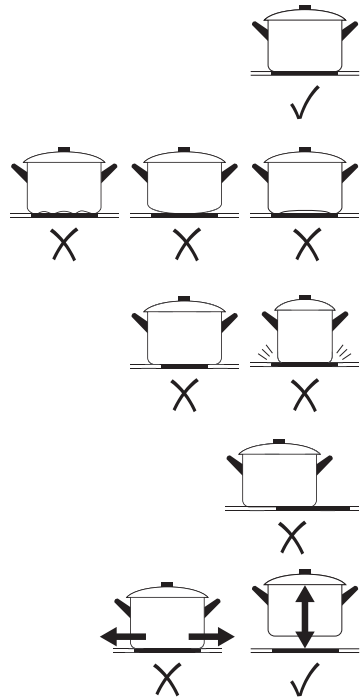
Der Metallboden von Kochgeschirr dehnt sich bei der Erwärmung aus. Deshalb ist dieser bei gutem Koch- oder Bratgeschirr im kalten Zustand nie ganz plan, sondern leicht nach innen gewölbt (konkav), so dass er nach dem Erwärmen plan auf der Kochfläche aufliegt und ein effizientes Erhitzen ermöglicht.

Richtiger Gebrauch des Kochgeschirrs


ACHTUNG!
Beschädigungsgefahr!

Achten Sie vor der Benutzung des Kochgeschirrs darauf, dass dessen Boden sauber ist!
 Verschmutzungen wie z.B. Sandreste vom Kartoffel-schälen können die Kochfläche beschädigen!

- Benutzen Sie nur Glaskeramik- und induktionsgeeignetes Kochgeschirr.
- Erhitzen Sie keine leeren Kochgefäße bzw. achten Sie darauf, dass sie nicht leerkochen.
- Achten Sie darauf, dass der Boden Ihres Kochgeschirrs eben ist und flach auf dem Glas sitzt.
- Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit scharfen oder gezackten Kanten oder gewölbtem Boden!
- Benutzen Sie Kochgeschirr, dessen Bodendurchmesser möglichst der Größe der Markierung der gewählten Kochzone entspricht und mindestens 120 mm aufweist (Siehe hierzu entspr. folgende Tabelle).
- Platzieren Sie das Kochgeschirr immer in der Mitte der Kochzone.
- Heben Sie das Geschirr immer vom Kochfeld. Schieben Sie es nicht hin und her, um ein Zerkratzen der Glasfläche zu vermeiden!



Hinweise vor dem Gebrauch

Ideale Kochgeschirr-Maße

Bis zu einer gewissen Grenze passt sich die Funktion der gewählten Kochzone automatisch an den Kochgeschirr-Durchmesser an.

Dennoch sollte der Boden des Kochgeschirrs ein bestimmtes Minimalmaß entsprechend der jeweiligen Kochzone aufweisen:

| Kochzone | Kochgeschirr - Bodendurchmesser |
|-------------------|---|
| 1 | 120 mm |
| 2 | 120 mm |
| 3 | 120 mm |
| 4 | 120 mm |
| 5 | 180 mm |
| | 240 mm |
| 6 (Flex-Zonen) | bzw. 160 × 270 mm (siehe auch Darstellung im Abschnitt "Die Flex-Zonen - Funktion") |

Bezeichnung der Kochzonen siehe
"Eigenschaften und Aufbau des Geräts"

Hinweise:

- Die oben genannten Maße können je nach Qualität des verwendeten Kochgeschirrs variieren.
- Beachten Sie, dass sich die Herstellerangaben häufig auf den meist größeren, oberen Durchmesser des Kochgeschirrs beziehen.

3.2 Auspacken und Vorbereitung des Geräts

- Versichern Sie sich beim Auspacken des Geräts, dass dieses während des Transports nicht beschädigt wurde.



WARNUNG!

Verletzungsgefahr und Stromschlaggefahr!

Sollten Sie eine Beschädigung am Gerät, seinen Kabeln oder an anderen Bestandteilen feststellen, schließen Sie es nicht an bzw. nehmen Sie es nicht in Betrieb!

Dies kann sehr gefährlich sein!

Wenden Sie sich an den Kundenservice.

- Wir empfehlen, die 20-stellige Seriennummer (S/N) für evtl. Rückfragen auf der ersten Seite dieses Handbuchs zu notieren.
- Wenn das Gerät ordnungsgemäß installiert wurde (siehe entsprechende Abschnitte), versichern Sie sich vor der Benutzung, dass alle Verpackungsmaterialien, Aufkleber, Schutzfolien und Transportschutzmittel vom Produkt entfernt und ordnungsgemäß entsorgt wurden und dass übrige Kleinteile wie z.B. Montagematerial sicher verwahrt werden.



WARNUNG!

Erstickungsgefahr!

Kleinteile, Folien u.ä. können sehr gefährlich sein, wenn diese z.B. verschluckt oder über den Kopf gezogen werden!

Halten Sie diese stets außer Reichweite von Kindern und Haustieren.

- Bevor Sie das Kochfeld in Betrieb nehmen, reinigen Sie es, wie im entsprechenden Kapitel beschrieben. Achten Sie darauf, dass die Kochfläche vollständig sauber ist und keine Rückstände von Transportmaterialien o.ä. daran haften.

3.3 Inbetriebnahme des Kochfelds

- Nehmen Sie das Gerät nur in einwandfreiem Zustand und nach sachgerechter Installation durch eine entsprechend qualifizierte Elektrofachkraft in Betrieb.
- Gehen Sie vor, wie unter "Bedienung, Einstellung und Benutzung" beschrieben.



Geruchs- und Dunstbildung beim ersten Betrieb

Bei der ersten Benutzung des Kochfelds kann es zu einer Geruchsbildung und auch zu leichter Dunstentwicklung kommen.

Dies ist normal und unbedenklich; erhitzen Sie in diesem Fall jedoch noch keine Lebensmittel auf dem Gerät und halten Sie den Raum gut belüftet, bis diese verflogen sind (Max. 30 Min.).

Anschließend können Sie das Gerät normal benutzen.

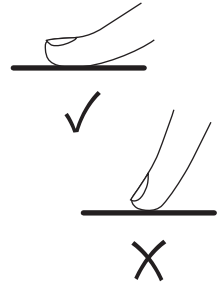
4. Bedienung, Einstellung und Benutzung

4.1 Hinweise zur Verwendung der Touch-Steuerung

Das Bedienfeld des Kochfelds besteht aus Sensortasten, die auf Berührung reagieren.

Um diese zu benutzen, beachten Sie folgende Hinweise:

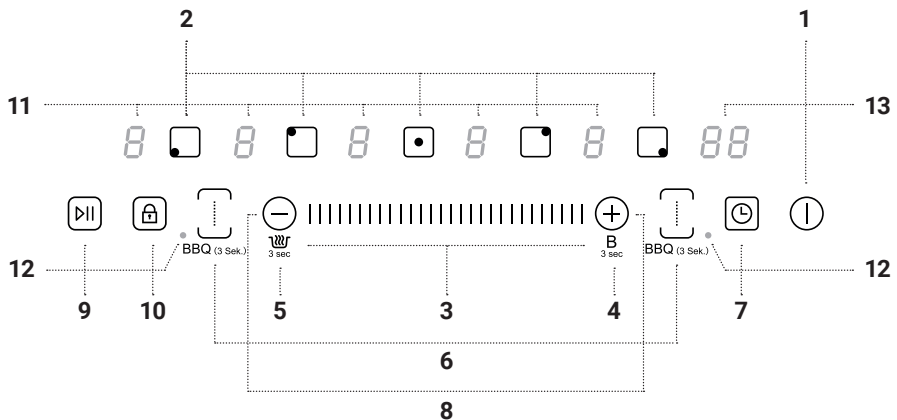
- Üben Sie keinen großen Druck auf die Bedienelemente aus. Es reicht aus, diese zu berühren.
- Berühren Sie immer nur eine Sensortaste zur gleichen Zeit.
- Benutzen Sie den Fingerballen, nicht die Kuppe (siehe Abbildung) und bedienen Sie die Sensortasten, wie in den folgenden Abschnitten beschrieben.
- Wenn eine Berührung registriert wird, ertönt ein Signalton zur Bestätigung.
- Achten Sie darauf, dass das Bedienfeld immer sauber und trocken ist.
Auch ein dünner Feuchtigkeitsfilm kann dazu führen, dass die Sensortasten schwierig oder gar nicht zu bedienen sind.
- Vermeiden Sie es, Gegenstände auf dem Bedienfeld abzulegen / abzustellen oder darüber zu ziehen bzw. darüber zu wischen. Dadurch kann es vorkommen, dass sich das Kochfeld unbeabsichtigt an- oder abschaltet.
- Achten Sie während der Benutzung auf ausreichend Abstand des Kochgeschirrs zum Bedienfeld, um dadurch verursachte Fehlfunktionen und Hitzeschäden zu vermeiden!



4.2 Bedienfeld und Anzeige









Die folgende Übersicht stellt eine Kurzbeschreibung der Anzeige und Tastenfunktionen dar.




Für eine detaillierte Bedienungsanleitung siehe folgende Abschnitte.



Bedientasten

| | | | |
|---|---|-------------------|---|
| 1 | ⓘ | An / Aus | Ein- / Ausschalten des Kochfelds |
| | □ | Kochzone 1 | |
| | □ | Kochzone 2 | Kochzonenauswahl / |
| 2 | □ | Kochzone 3 | Aktivierung zur weiteren Einstellung |
| | □ | Kochzone 4 | (jeweilige Position siehe Punktmarkierung des Icons |
| | □ | Kochzone 5 | bzw. "Eigenschaften und Aufbau des Geräts) |

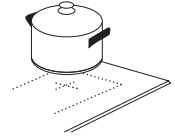
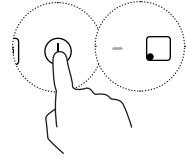
| | | | |
|----|---|---|--|
| 3 |  | Slider (Schiebereglер) | Leistungsregelung der jeweils ausgewählten Kochzone |
| 4 |  | Booster | Leistungsmaximierung für die ausgewählte Kochzone |
| 5 |  | Warmhalten | Warmhaltefunktion für die ausgewählte Kochzone |
| 6 |  | Flex-Zone | Flex-Zone aktivieren (Kochzonen 1+2 / 3+4) |
| | | BBQ-Funktion | BBQ-Funktion aktivieren (für Flex-Zonen) |
| 7 |  | Timer | Timer-Einstellung als Kurzzeitwecker oder Automatiktimer mit Auto-Abschaltung |
| 8 |  | Auf- / Abwärts-Regelung von Einstellungswerten | Zeiteinstellung des Timers / Leistungsregelung ausgewählter Kochzonen (Je nach aktiver Auswahl / Bedienung als Einzeltasten) |
| | | Reminder | Betriebserinnerungsmodus mit Auto-Abschaltung (Gleichzeitige Bedienung beider Tasten im ausgeschalteten Zustand) |
| 9 |  | Stop & Go | Pausieren und Fortsetzen des Betriebs |
| 10 |  | Tastensperre / Kindersicherung | Sperren / Entsperren des Bedienfelds (außer An/Aus) |

| Digitalanzeige | |
|----------------|--|
| 11 |  |
| | Kochzonen-Anzeigen |
| | 1-9 Aktuelle Leistungsstufe der Kochzone |
| | H Restwärmewarning Berühren Sie die Kochzone nicht! |
| | U Kein geeignetes Kochgeschirr auf der Kochzone (Automatische Geschirrerkennung) |
| | P Booster aktiv |
| | R Warmhaltefunktion aktiv |
| | Betrieb pausiert durch Stop&Go Funktion |
| | b / 9 BBQ-Funktion aktiv |
| | • Markierung der Kochzone, auf die sich die Timer-Anzeige bezieht (Blinkender Punkt neben der Leistungsanzeige) |
| 12 |  |
| | Flex-Zonen-Anzeige |
| | • Flex-Zone aktiv |
| 13 |  |
| | Timer-Anzeige |
| | 99-00 Aktuelle Timer-Zeiteinstellung / Countdown-Anzeige in Minuten bis zum automatischen Abschalten |
| | -- Timer-Countdown abgelaufen / aus |
| | L o Tastensperre / Kindersicherung aktiviert |
| | oo / oñ Reminder - Aktivierung |
| | oo / PU Reminder - Betriebsstopp bis zur nächsten Bedienung bzw. Auto-Abschaltung |
| | oo / oF Reminder - Deaktivierung |
| | E 1-F9 Fehler-Codes (Bedeutung siehe entspr. Tabelle unter "Problemlösung") |

4.3 Allgemeine Bedienung und Einstellung

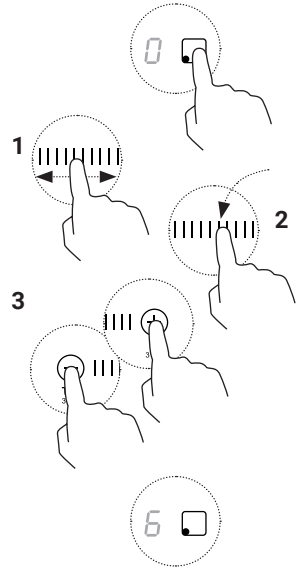
Einschalten und Vorbereitung des Kochvorgangs

- Berühren Sie die Taste ①.
Nach dem Einschalten ertönt ein Signalton und alle Anzeigen zeigen - oder - - . Das Kochfeld befindet sich im Standby-Modus.
- Stellen Sie nun geeignetes Kochgeschirr mittig auf die gewünschte(n) Kochzone(n).
Achten Sie dabei darauf, dass die Oberfläche der Kochzone und der Boden des Geschirrs sauber und trocken sind!



Einstellen der Leistungsstufe

- Betätigen Sie die Kochzonen-Auswahltaaste der Kochzone, die Sie benutzen möchten.
- Solange die entsprechende Kochzonenanzeige blinkt, stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe (1-9) für die ausgewählte Kochzone ein, indem Sie den Finger über den Slider schieben (1), die gewünschte Leistungsstufe auf dem Slider direkt antippen (2) oder passen Sie mit den Tasten ⊖ und ⊕ die Leistung in Einzelschritten an (3).




i Hinweise zur Leistungseinstellung:

- Wird nach dem Anschalten innerhalb einer Minute für keine Kochzone eine Leistungsstufe gewählt, schaltet sich das Kochfeld automatisch ab.
- Während des Betriebs kann die Leistung jederzeit in der beschriebenen Weise geändert werden.



Hinweis zur automatischen Kochgeschirr-Erkennung

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

Beim Versuch, Einstellungen für eine Kochzone vorzunehmen, auf der kein geeignetes Geschirr erkannt werden kann, startet der Betrieb dieser Kochzone nicht und das Symbol  wird im Wechsel mit der Leistungsstufe auf der Kochzonen-Anzeige angezeigt.



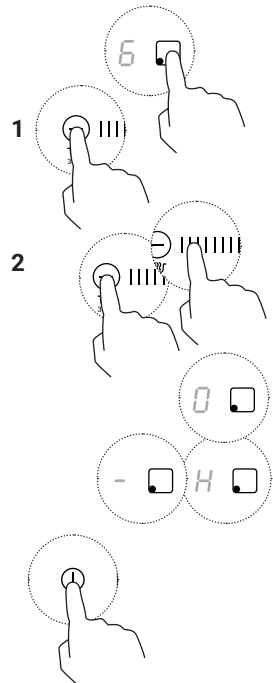
Dies kann folgende Gründe haben:

- Das verwendete Kochgeschirr ist nicht für Induktion geeignet.
- Das Kochgeschirr befindet sich nicht auf der Kochzone, die Sie bedienen.
- Das Kochgeschirr steht nicht in der Mitte der Kochzone.
- Der Bodendurchmesser des verwendeten Kochgeschirrs ist zu klein.

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

Ausschalten von Kochzonen

- Betätigen Sie die Kochzonen-Auswahlta-
ste der Kochzone, die Sie ausschalten möchten.
- Solange die entsprechende Kochzonenan-
zeige blinkt, stellen Sie die Leistungsstufe mit der Taste ⊖ auf 0 ein (1)
oder schieben Sie Ihren Finger auf dem Slider bis zum
linken Ende bzw. berühren Sie das linke Ende
und benutzen Sie dann die Taste ⊖ (2).
- Die Anzeige wechselt kurz darauf von 0 auf - ,
bzw. wenn die Kochzone noch heiß ist, auf H
(Restwärmewarning!).
Die Kochzone ist abgeschaltet.

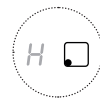


Abschalten des Kochfelds

- Berühren Sie die Taste ① .
Wenn alle Anzeigefelder erloschen sind (ggf. bis auf die
Restwärmewarning(en) entsprechender Kochzonen),
ist das Kochfeld ausgeschaltet.

VORSICHT! Verbrennungsgefahr!

Benutzte Kochzonen können auch nach dem Abschalten
noch sehr heiß sein und ein Verbrennungsrisiko darstellen!
Berühren Sie die Glaskeramik nicht, bis diese auf eine un-
bedenkliche Temperatur abgekühlt ist und alle Restwärme-
warnungen (H auf der Kochzonen-Anzeige) erloschen sind!
Beachten Sie, dass diese auch im Fall einer Strom-
unterbrechung erlöschen und vorhandene Restwärme
nicht länger angezeigt wird.






Energie sparen mit der Restwärmewarning

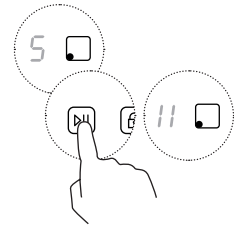
Wenn Sie weiteres Kochgeschirr erhitzen möchten,
können Sie Energie zu sparen, indem Sie verbleibende Hitze
nutzen. Wählen Sie hierzu eine Kochzone, deren Restwärme-
anzeige noch aktiv ist.

4.4 Stop & Go (Pausieren und Fortsetzen)


Während des Betriebs ist es zu jeder Zeit möglich, die aktiven Funktionen aller Kochzonen zu stoppen und zum gewünschten Zeitpunkt wieder fortzusetzen. Gehen Sie hierzu folgendermaßen vor:

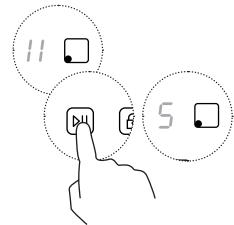
Pausieren des Betriebs

- Um den Betrieb des Kochfelds zu pausieren, berühren Sie die Stop&Go-Taste  während des Betriebs.
- Wenn alle Kochzonenanzeigen // anzeigen, werden sämtliche aktiven Funktionen auf allen Kochzonen pausiert. Nur die Stop&Go-Taste  und die Taste für die Tastensperre  sind noch bedienbar.



Fortsetzen des Betriebs

- Um den Betrieb des Kochfelds fortzusetzen, berühren Sie die Stop&Go-Taste  erneut.
- Der Betrieb wird mit den Einstellungen fortgesetzt, die zum Zeitpunkt des Pausierens aktiv waren. Die aktiven Kochzonen-Anzeigen zeigen wieder die jeweils aktuelle Leistungsstufen an und alle Tastenfunktionen sind wieder aktivierbar.

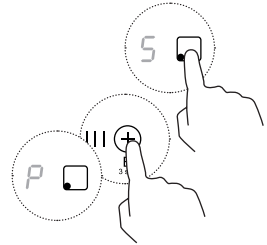


4.5 Die Booster - Funktion

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

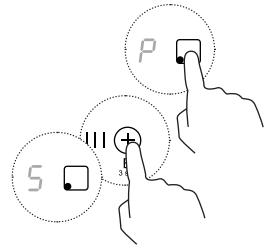
Aktivieren der Booster-Funktion

- Betätigen Sie die Kochzonen-Auswahltaste der Kochzone, für die Sie den Booster aktivieren möchten.
- Solange die entsprechende Kochzonenanzeige blinkt, berühren Sie die Taste \oplus ca. 3 Sekunden lang.
- Die Leistung der Kochzone wird maximiert; die entsprechende Kochzonen-Anzeige zeigt *P*.
- Nach 5 Minuten stoppt der Booster automatisch und die Kochzone schaltet auf die zuvor eingestellte Leistungsstufe zurück.



Abbrechen der Booster-Funktion

- Um den Booster zu stoppen, betätigen Sie die Kochzonen-Auswahltaste der Kochzone, für die Sie den Booster deaktivieren möchten.
- Solange die entsprechende Kochzonenanzeige blinkt, berühren Sie die Taste \oplus ca. 3 Sekunden lang.
- Die Leistung der Kochzone wird wieder auf die zuvor eingestellte Leistungsstufe zurückgeschaltet.

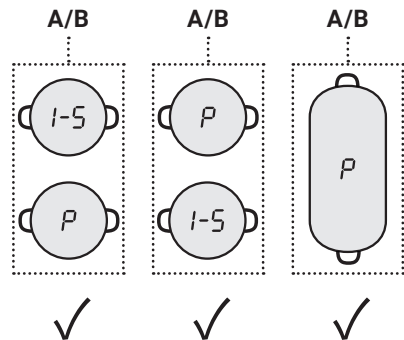
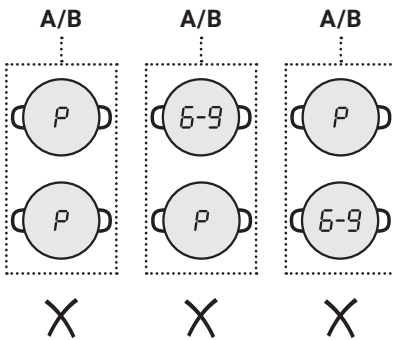
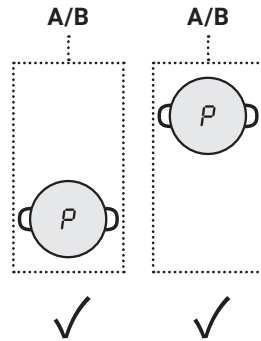
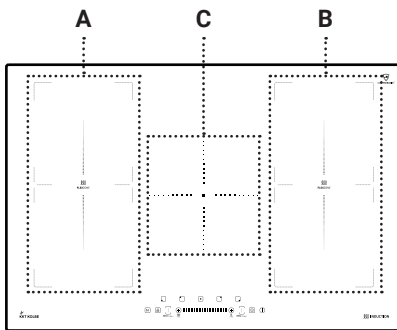


i **Netz-Sicherheitsbeschränkung der Booster-Funktion**

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

Für die Gruppen **A** und **B** gilt:

- Beide Zonen einer Gruppe mit dem Booster zu betreiben ist nicht möglich.
- Bei Aktivierung der Booster-Funktion für eine Kochzone kann die zweite Zone der selben Gruppe maximal mit Leistungsstufe 5 betrieben werden. Sollte deren Leistungsstufe höher eingestellt sein, wird diese automatisch auf Stufe 5 heruntergeregelt.




4.6 Die Warmhaltefunktion

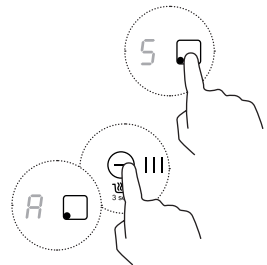
i Hinweis zur Eignung der Warmhaltefunktion

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


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

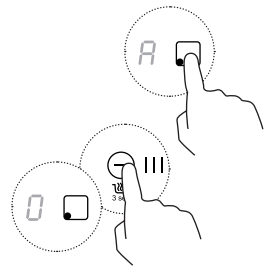
Aktivieren der Warmhaltefunktion

- Betätigen Sie die Kochzonen-Auswahltaste der Kochzone, für die Sie die Warmhaltefunktion aktivieren möchten.
- Solange die entsprechende Kochzonenanzeige blinkt, berühren Sie die Taste  ca. 3 Sekunden lang.
- Die Leistung der Kochzone wird für das Warmhalten von Speisen optimiert; die entsprechende Kochzonen-Anzeige zeigt *H*.



Deaktivieren der Warmhaltefunktion

- Um die Warmhaltefunktion zu stoppen, betätigen Sie die Kochzonen-Auswahltaste der Kochzone, für die Sie die Warmhaltefunktion deaktivieren möchten.
- Solange die entsprechende Kochzonenanzeige blinkt, berühren Sie die Taste  ca. 3 Sekunden lang.
- Die entsprechende Kochzonen-Anzeige wechselt von *H* auf *0*. Die Kochzone ist abgeschaltet.



4.7 Die Flex-Zonen - Funktion

Die vordere und hinteren Kochzone links und rechts (Kochzonen **1+2 / 3+4**) bilden jeweils eine Flex-Zone.

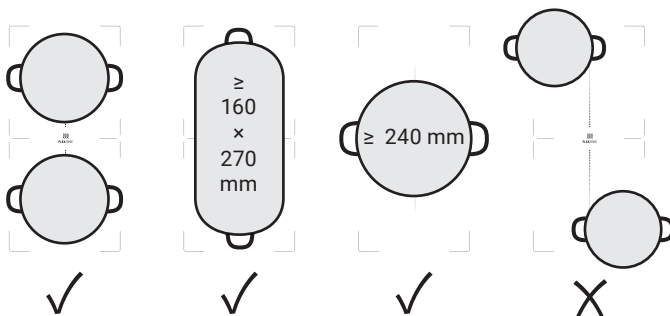
Eine Flex-Zone besteht aus zwei unabhängigen Induktionszonen, die als eine große Zone zusammengeschaltet werden können.

Wird während des Betriebs als eine große Zone das Kochgeschirr innerhalb des flexiblen Bereichs vom vorderen zum hinteren Teil (oder umgekehrt) bewegt, wird die neue Position automatisch erkannt; die Leistungsstufe der Zone, auf der das Kochgeschirr ursprünglich platziert wurde, wird beibehalten und der Teil, der nicht vom Kochgeschirr bedeckt ist, wird automatisch abgeschaltet.


i Wichtiger Hinweis zur Platzierung auf der Flex-Zone

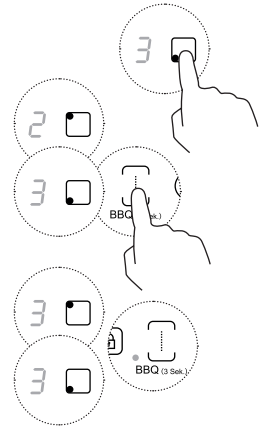
Achten Sie stets auf die mittige Platzierung des Kochgeschirrs auf der Flex-Zone bzw. die gleichmäßige Verteilung bei 2 Töpfen / Pfannen. Achten Sie bei großen Kochgefäßen darauf, das dieses beide Kreuz-Markierungen abdeckt.

Beachten Sie hierzu die folgenden Darstellungen:




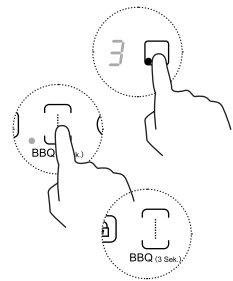
Kochzonen-Verbindung zu einer Flex-Zone

- Für den Betrieb einer Flex-Zone als eine große Zone betätigen die Kochzonen-Auswahltaste einer der gewünschten Kochzonen, um diese auszuwählen.
- Solange die Kochzonenanzeige blinkt, berühren Sie die entsprechende Flex-Zonen-Taste .
- Die Kochzonen 1 und 2 bzw. 3 und 4 werden daraufhin zu einer Flex-Zone zusammengeschaltet. Der Flex-Zonen-Indikator (Punkt) neben der entsprechenden Flex-Zonentaste leuchtet auf und beide Kochzonenanzeigen zeigen die selbe Leistungsstufe.
- Die Leistungsstufe können Sie wie bei den anderen Kochzonen mit der Kochzonenwahltaste und dem Slider bzw. den entsprechenden Funktionstasten beider Kochzonen 1 und 2 bzw. 3 und 4 einstellen. Die Aktivierung der Warmhaltefunktion ist auf der Flex-Zone jedoch nicht möglich.



Aufheben der Verbindung

- Um die Flex-Zone zu deaktivieren, betätigen Sie die Kochzonen-Auswahltaste einer der gewünschten Kochzonen, um diese auszuwählen.
- Solange die Kochzonenanzeige blinkt, berühren Sie die entsprechende Flex-Zonen-Taste .
- Die Kochzonen 1 und 2 bzw. 3 und 4 werden daraufhin wieder als Einzelzonen betrieben und der Flex-Zonen-Indikator (Punkt) neben der entsprechenden Flex-Zonen-taste erlischt.
- Die aktuell eingestellten Leistungsstufen bleiben zunächst unverändert und können nun wieder unabhängig voneinander eingestellt werden, wie gewohnt.




4.8 Die BBQ-Funktion (Grill-Funktion der Flex-Zone)

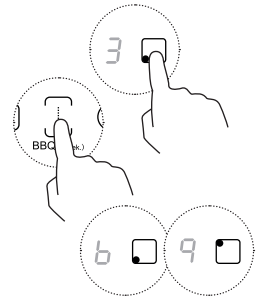
Die BBQ-Funktion hält auf der Flex-Zone die Temperatur Ihres Kochgeschirrs auf ausreichend hohem Niveau, um Grillgerichte zuzubereiten.

Sie eignet sich besonders in Kombination mit einer handelsüblichen, induktionsgeeigneten Grillplatte zum gleichmäßigen Grillen von Fleisch und Gemüse, oder auch zum scharfen Anbraten oder Grillen im Topf oder in der Pfanne.


Gehen sie zur Benutzung der Funktion folgendermaßen vor:

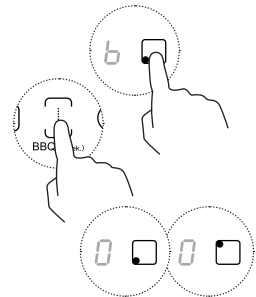
Aktivieren der BBQ-Funktion

- Versichern Sie sich, dass die gewünschte Flex-Zone aktiviert ist.
- Berühren eine beliebige Taste eine beliebige Taste einer der gewünschten Kochzonen, um diese auszuwählen.
- Solange die Kochzonenanzeige blinkt, berühren Sie die entsprechende Flex-Zonen / BBQ-Taste  ca. 3 Sekunden lang.
- Die Leistung der gewählten Flex-Zone wird daraufhin zur Zubereitung von Grillgerichten optimiert. Die Kochzonenanzeige der Kochzonen 1 bzw. 3 zeigt *b*, die Kochzonenanzeige der Kochzonen 2 bzw. 4 zeigt *q*.



Deaktivieren der BBQ-Funktion

- Um die BBQ-Funktion zu stoppen, berühren Sie eine beliebige Taste einer der gewünschten Kochzonen, um diese auszuwählen.
- Solange die Kochzonenanzeige blinkt, berühren Sie die entsprechende Flex-Zonen / BBQ-Taste .
- Die entsprechende Leistungsanzeige wechselt auf *0*. Die Leistungsstufe kann wie gewohnt neu eingestellt werden.




4.9 Verwendung des Timers

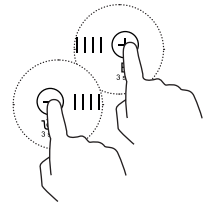
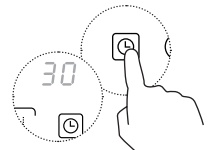
Der Timer kann mit folgenden Funktionen benutzt werden:

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


Timereinstellung als Kurzzeitwecker

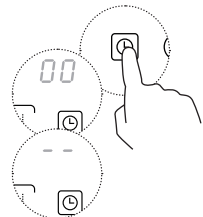
Um den Timer so einzustellen, dass nach einer festgelegten Zeit von 1-99 Min. lediglich ein Piep-Signal ertönt, gehen sie wie folgt vor:

- Versichern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
- Betätigen Sie die Timer-Taste .
- Die Timer-Anzeige beginnt zu blinken und zeigt 30.
- Stellen Sie mit den Tasten \ominus und \oplus die gewünschte Zeit in Minuten ein.
 - Kurzes Berühren der Tasten verändert die Zeiteinstellung in 1 Min.-Schritten, langes Berühren in 10 Min.-Schritten.
 - Bei Überschreitung von 99 Min. springt die Einstellung zurück auf 0 Min.
- Nach 5 Sekunden ohne weitere Eingabe hört die Anzeige auf zu blinken und die eingestellte Zeit wird automatisch bestätigt.
Der Countdown beginnt und die Timer-Anzeige zeigt die verbleibende Zeit.
- Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt ein 30 Sekunden langes Piepsignal.
Die Timer-Anzeige zeigt - - .




Löschen und Ändern der Zeiteinstellung des Kurzzeitweckers

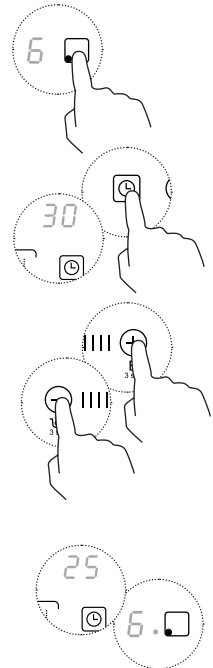
- Um die Einstellung zu löschen, berühren Sie die Timer-Taste .
- Um die Zeiteinstellung zu ändern, stellen Sie den Timer neu ein, wie oben beschrieben.



Timereinstellung mit Abschalt-Automatik der Kochzonen

Um den Timer so einzustellen, dass eine Kochzone nach einer festgelegten Zeit von 1-99 Min. automatisch abgeschaltet wird, gehen Sie wie folgt vor:

- Berühren Sie eine Kochzonen-Auswahltaste der Kochzone, für die Sie den Abschalt-Timer aktivieren möchten, um diese auszuwählen und stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe ein, falls noch nicht geschehen.
- Solange die Kochzonenanzeige blinkt, betätigen Sie die Timer-Taste .
- Die Timer-Anzeige beginnt zu blinken und zeigt 30.
- Stellen Sie mit den Tasten \ominus und \oplus die gewünschte Zeit in Minuten ein.
 - Kurzes Berühren der Tasten verändert die Zeiteinstellung in 1 Min.-Schritten, langes Berühren in 10 Min.-Schritten.
 - Bei Überschreitung von 99 Min. springt die Einstellung zurück auf 0 Min.
- Nach 5 Sekunden ohne weitere Eingabe hört die Anzeige auf zu blinken und die eingestellte Zeit wird automatisch bestätigt.
Der Countdown beginnt und die Timer-Anzeige zeigt die verbleibende Zeit.
Zur Markierung der ausgewählten Zone blinkt ein Punkt neben der entsprechenden Leistungsanzeige.

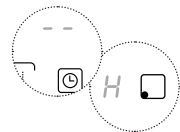


VORSICHT! **Verletzungsgefahr und Brandgefahr!**

Unbeaufsichtigtes Gargut kann überkochen,
anbrennen und Feuer fangen!

Benutzen Sie den Timer nicht für unbeaufsichtigte
Garvorgänge!

- Nach Ablauf der eingestellten Zeit wird die entsprechende Kochzone automatisch abgeschaltet.
Die Kochzonenanzeige zeigt *H* (Restwärmewarnung),
die Timer-Anzeige zeigt - - .

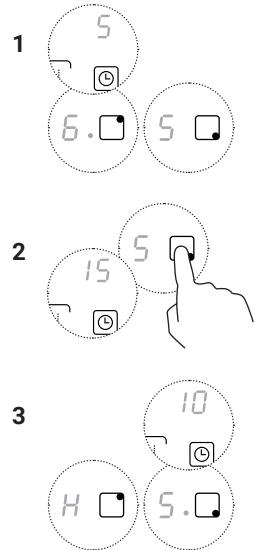


Hinweis zum Betrieb weiterer Kochzonen


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

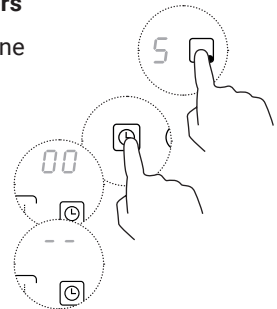
Aktivierung des Abschalt-Timers für mehrere Kochzonen

- Wenn Sie den Timer für mehrere Kochzonen aktivieren möchten, wiederholen Sie den Vorgang entsprechend.
- Wenn der Timer für mehrere Kochzonen aktiviert wird, zeigt die Timer-Anzeige immer die geringste Restzeit an. Ein blinkender Punkt neben der entsprechenden Leistungsanzeige markiert die Kochzone, auf die sich die Anzeige bezieht.
Beispiel siehe Darstellung (1):
Kochzone 3: Leistungsstufe 6, Restzeit 5 Min.
Kochzone 4: Leistungsstufe 5, Restzeit 15 Min
- Um sich die Restzeit des Timers für eine andere Kochzone anzeigen zu lassen, berühren Sie die entsprechende Kochzonen-Auswahl-taste (2).
- Nach Ablauf der kürzesten eingestellten Zeit schaltet sich die entsprechende Kochzone ab, die Zeitanzeige wechselt auf die nächste geringste Restzeit und der Punkt blinkt auf der entsprechenden Leistungsanzeige.
Beispiel siehe Darstellung (3):
Kochzone 3: Kochzone abgeschaltet, Restzeit abgelaufen
Kochzone 4: Leistungsstufe 5, Restzeit 10 Min.
- Läuft schließlich die letzte eingestellte Restzeit ab, wird die entsprechende Kochzone ebenfalls abgeschaltet und die Zeitanzeige erlischt.



Löschen und Ändern der Zeiteinstellung des Abschalt-Timers

- Um die Einstellung des Abschalt-Timers für eine Kochzone zu löschen, berühren Sie die Kochzonen-Auswahl-taste der entsprechenden Kochzone, um diese auszuwählen.
- Solange die Kochzonenanzeige blinkt, berühren Sie die Timer-Taste , um den Timer für die Kochzone zu deaktivieren.
- Um die Zeiteinstellung zu ändern, stellen Sie den Timer neu ein, wie oben beschrieben.




4.10 Tastensperre / Kindersicherung

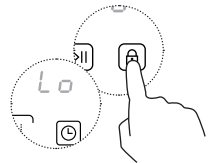
Um unbeabsichtigtes Bedienen zu verhindern (z.B. durch Kinder, die versehentlich die Kochzonen einschalten), können Sie das Bedienfeld sperren.

- i** **Ausschalten des Kochfelds bei aktivierter Tastensperre:**
Auch wenn das Bedienfeld gesperrt ist, bleibt die Ein / Aus - Taste ① aktiv.
Sie können das Kochfeld in einem Notfall so jederzeit ausschalten.
Zur weiteren Bedienung muss die Tastensperre jedoch zuerst aufgehoben werden.


Gehen Sie zur Benutzung der Tastensperre vor, wie folgt:

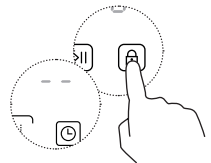
Sperren des Bedienfelds

- Berühren Sie die Taste für die Tastensperre / Kindersicherung  mindestens 1 Sekunde lang.
- Die Timer-Anzeige zeigt L 0 bzw. wenn zuvor der Timer gesetzt wurde, L 0 und die Restzeit im Wechsel.
Das Bedienfeld ist bis auf die Ein/Aus-Taste ① gesperrt.



Entsperren des Bedienfelds

- Versichern Sie sich, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
- Berühren Sie die Taste für die Kindersicherung / Tastensperre  mindestens 3 Sekunden lang.
- Die Anzeige L 0 verschwindet und Sie können das Kochfeld nun wieder normal benutzen.



4.11 Reminder (Abschalt-Erinnerungsmodus)

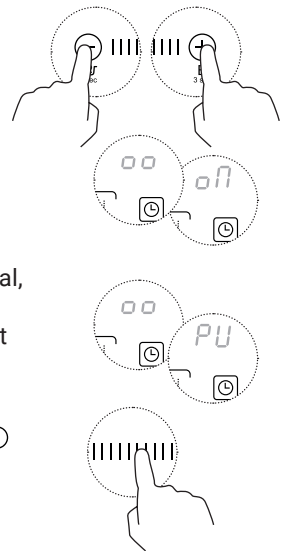
Z.B. für vergessliche Menschen verfügt das Kochfeld zusätzlich zur Auto-Abschaltung (siehe "Automatikfunktionen") über einen permanenten Einstellungsmodus zur Erinnerung an das Abschalten des Geräts.

Bei Aktivierung ertönt alle 10 Minuten nach dem Betriebsstart ein Signalton und der Betrieb wird bis zur nächsten Tastenbedienung unterbrochen

bzw. wird das Kochfeld nach weiteren 10 Minuten ohne Bedienung automatisch abgeschaltet.

Aktivieren des Reminders

- Um den Modus zu aktivieren, berühren Sie im ausgeschalteten Zustand die Tasten ⊖ und ⊕ gleichzeitig 3 Sekunden lang.
- Wenn das Timer-Display 3 mal abwechselnd *oo* und *off* anzeigt, ist der Modus aktiviert. Benutzen Sie das Kochfeld wie gewohnt.
- Nach 10 Minuten Betrieb ertönt 1 Minute lang ein Piepsignal, um daran zu erinnern, dass das Kochfeld in Betrieb ist. Der Betrieb wird unterbrochen und das Timer-Display zeigt abwechselnd *oo* und *PU*.
- Um den Betrieb fortzusetzen, berühren Sie innerhalb von 10 Minuten eine beliebige Taste außer der An/Aus-Taste ① (Diese schaltet das Kochfeld ab).
- Wenn keine Taste berührt wird, schaltet sich das Kochfeld nach 10minütigem Betriebsstopp automatisch ab.
- Wird der Betrieb fortgesetzt, ertönt nach jeweils weiteren 10 Minuten Betrieb wieder ein Erinnerungssignal. Gehen Sie dann vor, wie oben beschrieben.

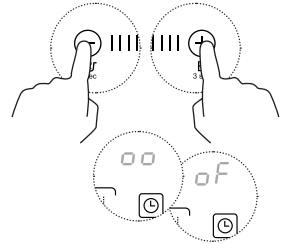


i Hinweis zur permanenten Einstellung

Die Aktivierung des Erinnerungsmodus wird weder durch das Abschalten des Kochfelds, noch durch Unterbrechung der Stromzufuhr zurückgesetzt. Um die Einstellung zu deaktivieren gehen Sie vor, wie im folgenden Abschnitt beschrieben.

Deaktivieren des Reminders

- Um den Modus zu deaktivieren, berühren Sie erneut im ausgeschalteten Zustand die Tasten ⊖ und ⊕ gleichzeitig 3 Sekunden lang.
- Wenn das Timer-Display 3 mal abwechselnd 00 und 0F anzeigt, ist der Modus deaktiviert. Benutzen Sie das Kochfeld wie gewohnt.



5. Anwendungsempfehlungen, Richtlinien und Tipps



WARNUNG! **Verbrennungsgefahr!**

Kochfeld, Kochutensilien, Gargut und metallische Gegenstände auf der Kochfläche werden beim Betrieb sehr heiß und können Verbrennungen verursachen!

Verhalten Sie sich während des Betriebs entsprechend vorsichtig und schützen Sie sich bei Bedarf z.B. mit Topflappen!

Beachten Sie, dass erhitzte Flüssigkeiten spritzen können!

Benutzen Sie das Kochfeld nicht als Ablagefläche!

Halten Sie Kinder und Haustiere während des Betriebs stets in einem sicheren Abstand.

Gießen Sie keine Flüssigkeiten auf die erhitzte Kochfläche!

Dadurch entsteht Dampf und spritzende Flüssigkeit, die zu Verbrühungen führen können!

Die Temperaturänderung kann außerdem zu Schäden am Kochfeld führen!



WARNUNG! **Brandgefahr!**

Besonders Öle, Fette, Alkohol oder Speisen, die diese enthalten, erhitzen sich schnell und können sich bei sehr hohen Temperaturen leicht selbst entzünden!

Gargut kann anbrennen, schädlichen Rauch verursachen oder Feuer fangen!

Lassen Sie das Gerät bei Gebrauch nicht unbeaufsichtigt!

Um Brandgefahren zu vermeiden, achten Sie darauf, dass das Gargut nicht überkocht!

Im Fall eines Brandes unterbrechen Sie die Stromzufuhr und ersticken Sie die Flammen vorsichtig mit einem Deckel, einer Löschdecke oder ähnlichem!

Löschen Sie brennendes Öl oder Fett niemals mit Wasser!

Energieeffiziente Nutzung des Geräts



Ihr Gerät entspricht den aktuellsten Standards und sein Energiebedarf ist technisch bereits weitreichend optimiert.

Um den Energieverbrauch zusätzlich bei der Benutzung möglichst gering zu halten, beachten Sie die folgenden Hinweise für eine energiesparende Benutzungsweise:

- Wählen Sie stets Kochgeschirr aus, dessen Größe der Menge der zuzubereitenden Lebensmitteln am besten entspricht.
- Um die Heizleistung optimal zu nutzen, verwenden Sie eine Kochzone, die der Größe Ihres Kochgeschirrs möglichst genau entspricht bzw. wählen Sie Kochgeschirr, das der Größe der Kochzone entspricht, die Sie benutzen möchten.
Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr mittig auf der Kochzone steht.
- Achten Sie auf einen ebenen Boden des Kochgeschirrs, da unebene Böden den Energieverbrauch erhöhen.
- Stellen Sie das Kochgeschirr vor dem Einschalten des Kochfelds auf die Kochzone.
- Bedecken Sie Ihr Kochgeschirr nach Möglichkeit mit einem passenden, gut schließenden Deckel, idealerweise aus Glas, um diesen beim Hineinsehen nicht anheben zu müssen.
Durch Entweichen der Hitze beim Kochen ohne Deckel wird wesentlich mehr Energie verbraucht.
- Tauen Sie gefrorene Lebensmittel vor der Zubereitung bei Zimmertemperatur oder im Kühlschrank auf.
- Um die Garzeit zu verkürzen, verringern Sie Flüssigkeits- und Fettmengen.
Z.B. sind 1-2 cm Wasser bei Verwendung eines Deckels ausreichend, um Kartoffeln, Eier oder Gemüse im Dampf zu garen.
- Garen Sie Getreide-Produkte nach Möglichkeit vor, indem Sie sie mit dem Kochwasser erhitzen und nicht erst nach Erreichen der Siedetemperatur hineingeben. Die Garzeit wird dadurch verkürzt und der Energieverbrauch reduziert.

- Beginnen Sie das Kochen mit einer hohen Leistungseinstellung, regeln Sie diese herunter, sobald das Gargut erhitzt ist und stellen Sie die Kochzone bereits 5-10 Minuten vor Ende der Garzeit ab, um die Nachwärme zu nutzen und Energie zu sparen.
- Benutzen Sie zum Erhitzen mehrerer Gerichte nacheinander die selbe(n) Kochzone(n), um die Restwärme zu nutzen. Achten Sie hierzu auf die Restwärmeanzeige *H* der Kochzonen.
- Wenn Sie eine Kochzone nicht mehr benutzen, schalten Sie diese stets sofort ab.
- Um einen erhöhten Energieverbrauch durch verschmutzte Kochzonen und Kochutensilien zu vermeiden, halten Sie diese stets sauber.

Eignung der Leistungsstufen

| Leistungsstufen | Eignung (Beispiele) |
|-----------------|---|
| 1-2 | <ul style="list-style-type: none"> • Leichte Erwärmung kleiner Garmengen • Schmelzen von Schokolade oder Butter • Erwärmung leicht brennbarer Lebensmittel • Warmhalten |
| 3-4 | <ul style="list-style-type: none"> • Aufwärmen • Simmern / Kochen von Reis / Hülsenfrüchten |
| 5-6 | <ul style="list-style-type: none"> • Braten von Pfannkuchen • Dünsten von Gemüse / Fisch • Schmoren |
| 7-8 | <ul style="list-style-type: none"> • Kurzbraten / Sautieren • Kochen von Nudeln |
| 9 | <ul style="list-style-type: none"> • Pfannenrühren • Anbraten • Aufkochen von Suppen / Wasser |

Hinweis:

Die obigen Angaben dienen nur als Richtwerte und können je nach Eigenschaften des Garguts und Kochgeschirrbodens variieren. Um bei Unklarheiten die jeweils optimale Einstellung zu ermitteln, empfehlen wir, zuerst die nächstniedrigere der entsprechend angegebenen Leistungsstufe zu wählen und dann anzupassen.

Empfehlungen für gesundes Kochen

- Um den Nährwert Ihrer Speisen weitmöglichst zu erhalten, garen Sie diese nicht länger, als nötig. Benutzen Sie z.B. den Timer, um die optimale Garzeit einzustellen.
- Um gesundheitliche Risiken zu vermeiden, achten Sie darauf, das Gargut nicht zu stark und insbesondere Öl oder Fett nicht bis zum Rauchpunkt zu erhitzen!



Bildung von Acrylamid in Lebensmitteln und entsprechende Zubereitungsempfehlungen von Speisen

Bei hohen Temperaturen bildet sich aus Zucker- und Eiweißbausteinen gesundheitsschädliches Acrylamid in Lebensmitteln, insbesondere in Kartoffel- und Getreideprodukten und verstärkt in den Randschichten.

Um dies weitgehend zu vermeiden und gesundheitliche Risiken zu minimieren, beachten Sie folgende Richtlinien für die Zubereitung, insbesondere beim Frittieren, Braten oder Rösten entsprechender Gerichte:

- Verwenden Sie hitzestabiles Öl bzw. Fett.
- Wählen Sie nicht zu dünne Stücke, verteilen Sie diese gleichmäßig und wenden Sie das Gargut regelmäßig. Befolgen Sie zu Fertigprodukten die Herstellerangaben.
- Verzichten Sie auf scharfes Anbraten. Achten Sie auf eine gleichmäßige Erhitzung, halten Sie die Temperatur im mittleren Bereich und vermeiden Sie eine starke Bräunung.
- Achten Sie dabei darauf, dass das Gargut einen gewissen Feuchtigkeitsgehalt behält.
- Erhitzen Sie das Gargut nicht länger als bis der Garpunkt erreicht ist.

Simmern und Reis kochen

- Simmern (von englisch to simmer, „sieden“) bezeichnet den Garkvorgang in heißem Wasser knapp unter dem Siedepunkt, etwa bei 85°C und nicht über 95°C. Dabei steigen nur gelegentlich Blasen an die Oberfläche der Kochflüssigkeit auf. Durch die schonende Garmethode bleiben Aromen und wertvolle Inhaltsstoffe erhalten. Sie eignet sich besonders für Suppen und Eintöpfe, oder Soßen.
- Manche Gerichte, wie z.B. Quelleris, können eine höhere als die niedrigste Einstellung erfordern, um den Garpunkt in der empfohlenen Zeit zu erreichen.

Braten

Zum Braten von saftigen, schmackhaften Steaks:

- Lassen Sie das Fleisch vor dem Garen ca. 20 Minuten bei Raumtemperatur stehen.
- Erhitzen Sie eine schwere Pfanne.
- Bepinseln Sie beide Seiten des Steaks mit Öl. Geben Sie etwas Öl in die heiße Pfanne und legen Sie das Fleisch hinein.
- Wenden Sie das Steak nur einmal während des Bratens. Die genaue Garzeit hängt von der Fleischdicke sowie der gewünschten Garstufe ab und kann von ca. 2 bis 8 Minuten pro Seite variieren. Drücken Sie auf das Steak, um den Garstatus abzuschätzen: Je fester es sich anfühlt, desto mehr „durch“ ist es.
- Lassen Sie das Steak vor dem Servieren einige Minuten auf einer warmen Platte ruhen, damit es sich entspannen und zart werden kann.

Pfannenrühren und Wok-Gerichte

- Wählen Sie einen glaskeramikgeeigneten Flachwok oder eine große Bratpfanne.
- Halten Sie alle Zutaten und Utensilien bereit, da diese Garmethode vergleichsweise schnell geschieht. Wenn Sie große Mengen zubereiten möchten, teilen Sie diese in mehrere Portionen auf.
- Heizen Sie die Pfanne kurz vor und geben Sie etwa 2 Esslöffel Öl hinein.
- Garen Sie Fleisch immer zuerst, legen Sie es beiseite und halten Sie es warm.
- Braten Sie Gemüse unter Rühren an. Stellen Sie die Leistung der Kochzone auf eine niedrigere Stufe, sobald es heiß, aber noch bissfest ist und geben Sie ggf. Fleisch und/oder Soße hinzu.
- Rühren Sie die Zutaten leicht um, um sicherzustellen, dass sie durchgehend erhitzt werden.
- Servieren Sie das Gericht sofort.

6. Reinigung und Instandhaltung



WARNUNG! **Stromschlaggefahr!**

Der Kontakt von Feuchtigkeit mit spannungsführenden Komponenten kann einen Stromschlag und/oder Kurzschluss verursachen! Verwenden Sie keine Hochdruck- oder Dampfstrahlreiniger!



VORSICHT! **Verbrennungsgefahr!**

Kontakt mit heißen Flächen oder Dampf kann zu Verbrennungen bzw. Beschädigungen führen!
Schalten Sie das Kochfeld vor jeder Reinigung ab, schützen Sie sich entsprechend z.B. mit Ofenhandschuhen und lassen Sie das Kochfeld auf eine unbedenkliche Temperatur abkühlen, bevor Sie es berühren, die Kochfläche befeuchten oder nicht hitzebeständige Utensilien verwenden!



ACHTUNG! **Beschädigungsgefahr!**

- Verwenden Sie zur Reinigung keine aggressiven oder säurehaltigen Reinigungsmittel, keine Scheuermittel und keine scheuernenden, scharfen oder spitzen Utensilien, außer dazu bestimmter Kochfeldschaber.
Diese können die Glaskeramik und das Bedienfeld beschädigen. Prüfen Sie vor der Anwendung die Herstellerangaben ihrer Reinigungsmittel und -Utensilien auf Eignung für Glasflächen!
- Gießen Sie keine kalten Flüssigkeiten auf das heiße Kochfeld!
Der dadurch entstehende Temperaturschock kann Beschädigungen verursachen.
- Reinigungsrückstände können die Kochfläche beschädigen!
Entfernen Sie diese immer sofort und vollständig.

Damit Ihr Kochfeld sein Aussehen behält und voll funktionsfähig bleibt, pflegen Sie es gut.

Halten Sie Kochfeld und Kochutensilien immer sauber und entfernen Sie Verschmutzungen möglichst immer sofort, wie im Folgenden beschrieben.

Reinigung und Instandhaltung

Alltagsverschmutzung der Glasfläche (z.B. Fingerabdrücke, nicht-zuckerhaltige Flecken)

- Ist das Kochfeld noch in Betrieb, schalten Sie dieses aus und warten Sie bis alle Restwärmeanzeigen erloschen sind.
- Geben Sie etwas handelsüblichen Glaskeramik-Reiniger auf das möglichst noch lauwarme (nicht heiße!) Glas.
- Säubern Sie das Glas mit einem weichen Lappen.
- Spülen Sie die Kochfläche gründlich mit sauberem Wasser und entfernen Sie sämtliche Reinigungsrückstände.
- Trocknen Sie die Kochfläche mit einem sauberen Textil- oder Papiertuch.

Übergekochtes, Geschmolzenes, Angebranntes und zucker- oder salzhaltige Flecken auf der Glasfläche

- Schalten Sie das Kochfeld aus und beginnen Sie, insbesondere bei der Entfernung zuckerhaltiger Speisereste, möglichst sofort und in noch erhitztem Zustand mit der Reinigung.
Schützen Sie sich hierfür z.B. mit Ofenhandschuhen vor Verbrennungen!
- Benutzen Sie einen Kochfeldschaber für Glaskeramik oder einen Pfannenwender, halten Sie diesen in einem Winkel von ca. 30° zum Kochfeld und schaben die Verschmutzung auf eine kühle Stelle des Feldes.
Hinweis: Sollte eine Verkrustung bereits erhärtet sein, zerkleinern Sie diese vorher vorsichtig.



VORSICHT! **Verletzungsgefahr!**

Beachten Sie, dass die Klingen von Kochfeldschabern extrem scharf sind und Verletzungen verursachen können! Verhalten Sie sich entsprechend vorsichtig bei der Benutzung und halten Sie diese außer der Reichweite von Kindern und Haustieren!

- Entfernen Sie die Verschmutzung mit einem Spül- oder Papiertuch.
- Säubern, spülen und trocknen Sie das Glas wie unter "Alltagsverschmutzung" beschrieben.

Übergekochtes auf dem Bedienfeld

- Schalten Sie das Kochfeld aus.
- Saugen Sie Flüssigkeiten mit einem weichen Tuch auf.
- Wischen Sie den Touch-Control-Bereich mit einem sauberen, feuchten Tuch oder einem weichen Schwamm ab.
- Trocknen Sie die Fläche vollständig mit einem Textil- oder Papiertuch.



Hinweis zu Funktionsbeeinträchtigung durch Verschmutzung oder Feuchtigkeit auf dem Bedienfeld

Bereits ein geringer, evtl. kaum erkennbarer Feuchtigkeitseffekt auf dem Bedienfeld kann dazu führen, dass die Bedienung der Sensortasten nicht mehr und nur eingeschränkt möglich ist.

Bei Verschmutzung des Bedienfelds kann es außerdem vorkommen, dass das Kochfeld sich abschaltet.

Achten Sie darauf, dass der Bereich der Bedienelemente, sowie Ihre Hände vollständig gesäubert und trocken sind, bevor sie das Kochfeld wieder einschalten bzw. bedienen.

7. Problemlösung



WARNUNG!

Stromschlaggefahr, Verletzungs- und Beschädigungsgefahr!

Benutzen Sie das Gerät im Fall einer Beschädigung oder eines Defekts nicht! Dies kann sehr gefährlich sein, insbesondere bei Beschädigung der Glasfläche!

Reparaturen und Modifikationen sind für unqualifizierte Personen sehr gefährlich und können zudem Schäden verursachen!

Nehmen Sie niemals selbstständig Reparaturen oder Veränderungen am Gerät vor und zerlegen Sie es nicht!

In den folgenden Tabellen sind einige der grundlegenden Probleme, die während des Betriebs auftreten können, sowie mögliche Ursachen und entsprechende Lösungsmöglichkeiten aufgeführt. Dies kann Ihnen möglicherweise bei der selbstständigen Lösung eines Problems helfen.

Sollten die genannten Lösungsvorschläge ein Problem nicht beheben können, wenden Sie sich an den Kundenservice oder an einer entsprechend qualifizierte Fachkraft!

7.1 Probleme, mögliche Ursachen und Lösungen

| Problem | Mögliche Ursache | Mögliche Lösung |
|---|--|--|
| Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten. | Keine Stromzufuhr | Vergewissern Sie sich, dass das Kochfeld vollständig und ordnungsgemäß an eine intakte Stromversorgung angeschlossen ist (siehe entspr. Kapitel). <hr/> Prüfen Sie, ob eine Sicherung ausgelöst wurde bzw. ob in Ihrer Wohnung oder Umgebung ein Stromausfall vorliegt. |
| Die Touch-Steuerung reagiert nicht. | Das Bedienfeld ist gesperrt (Timer-Anzeige L o). | Entsperren Sie das Bedienfeld (siehe "Tastensperre / Kindersicherung"). |
| | Das Gerät ist nicht eingeschaltet. | Schalten Sie das Kochfeld ein. |

| Problem | Mögliche Ursache | Mögliche Lösung |
|---|---|--|
| Die Touch-Steuerung ist schwer zu bedienen. | Es befindet sich ein Feuchtigkeitsfilm oder eine Verschmutzung auf dem Bedienfeld. | Sorgen Sie dafür, dass das Bedienfeld sauber und trocken ist. Beachten Sie, dass ein dünner Feuchtigkeitsfilm möglicherweise nicht sichtbar ist. |
| | Die Tasten werden nicht richtig bedient. | Berühren Sie jeweils nur 1 Taste min. 1 Sekunde lang mit Ihrem Fingerballen (siehe entspr. Abschnitt). |
| Das Kochgeschirr wird nicht erhitzt und das Symbol  wird angezeigt. | Das Kochgeschirr ist nicht für Induktions geeignet oder wird nicht als solches erkannt. | Verwenden Sie für das Induktion geeignetes Kochgeschirr in einer für die gewünschte Kochzone geeigneten Größe und positionieren Sie es richtig. Siehe hierzu "Geeignetes Kochgeschirr und dessen Gebrauch". |
| Die Erhitzung dauert ungewöhnlich lange. | Ungeeignetes Kochgeschirr wird verwendet. | Verwenden Sie Kochgeschirr mit einem hohen Anteil an magnetischen Partikeln (siehe "Geeignetes Kochgeschirr und dessen Gebrauch"). |
| | Schwankungen im Stromnetz | Bereits Schwankungen von 10 Volt im Stromnetz können zu einer vielfach verlängerten Kochzeit führen. |
| Die Kochzonen schalten sich während des Betriebs aus und an | Der Heizprozess geschieht in Intervallen | Dies ist so vorgesehen und stellt keine Fehlfunktion dar. |
| Eine Kochzone schaltet sich unerwartet ab | Die Auto-Abschaltung der Kochzone wurde aktiviert | Schalten Sie die Kochzone bei Bedarf erneut ein. Zur zeitlichen Begrenzung des Kochzonenbetriebs (siehe Tabelle zu Auto-Abschaltung unter "Ausstattung..."). |

Problemlösung

| Problem | Mögliche Ursache | Mögliche Lösung |
|---|--|--|
| Das Kochfeld schaltet sich unerwartet ab. | Nach dem Einschalten erfolgte für länger als 1 Min. keine Einstellung. | Schalten Sie das Kochfeld wieder ein und beginnen Sie innerhalb einer Minute mit der Leistungseinstellung der gewünschten Kochzone. |
| | Der Überhitzungsschutz wurde ausgelöst. | Versichern Sie sich, dass die Lüftungswege nicht blockiert sind und dass die Umgebungstemperatur nicht zu hoch ist. Achten Sie darauf, dass das Kochgeschirr nicht in Richtung Bedienfeld über die Markierung der Kochzonen ragt, um dessen Überhitzung zu vermeiden. |
| | Eine Flüssigkeit oder Verschmutzung befindet sich auf dem Bedienfeld | Säubern und trocknen sie das Kochfeld, insbesondere den Bereich des Bedienfelds und schalten Sie es dann wieder ein. |
| Das Kochfeld schaltet sich unerwartet ab oder an. | Das Bedienfeld wurde unkontrolliert berührt | Achten Sie darauf, nichts auf dem Bedienfeld abzulegen / abzustellen und nichts darüber zu ziehen bzw. darüber zu wischen, auch im ausgeschalteten Zustand. Schalten Sie das Kochfeld ggf. wieder ein / aus und benutzen Sie es wie beschrieben. |
| Geräusentwicklung während des Betriebs (Knacken, Rauschen, Brummen ...) | Die Induktionstechnik und das Kochgeschirr können verschiedene Geräusche verursachen | Ein leichtes Rauschen, Klicken, Brummen oder Knacken, wie unter "Mögliche Betriebsgeräusche" beschrieben sind normal und unbedenklich. Sollten die Geräusche unverhältnismäßig laut sein, lassen Sie unserem Serviceteam eine Tonaufnahme zukommen. |

| Problem | Mögliche Ursache | Mögliche Lösung |
|--|---|---|
| Auf der Glasfläche bilden sich Kratzspuren | Metallabrieb oder andere Verschmutzungen können wie Kratzer erscheinen. | Glaskeramik ist abriebfester als Stahl. Dadurch verursachte Abriebspuren stellen keine Beschädigung dar und können i.d.R. mit einem geeigneten Reiniger entfernt werden. |
| | Ungeeignetes Kochgeschirr wird verwendet. | Verwenden Sie Kochgeschirr mit sauberem, ebenem und glattem Boden (siehe "Geeignetes Kochgeschirr und dessen Gebrauch"). |
| | Ungeeigneter Reinigungsmittel oder -Utensilien werden verwendet. | Verwenden Sie nur für Glasflächen geeignete Reinigungsmittel und -Utensilien (siehe Reinigungskapitel). |
| Eine Fehlfunktion tritt auf / Ein Fehlercode wird angezeigt | Schwankungen im Stromnetz | Trennen Sie das Kochfeld für min. 12 Std. von der Stromzufuhr (Sicherung ausschalten), um die Elektronik zurück zu setzen und schalten Sie es anschließen wieder ein. Stellen Sie hierfür sicher, dass die Netzspannung 230 Volt beträgt (Falls dem nicht so ist, wenden Sie sich an Ihren Energieversorger). |
| | Technische Fehlfunktion / Code-Bedeutung siehe folgende Tabelle | Notieren Sie den Fehlercode, trennen Sie das Kochfeld von der Stromzufuhr und wenden Sie sich an den Kundenservice oder eine zertifizierte Elektrofachkraft. |

7.2 Fehlercodes

| Fehlercode | Bedeutung | Mögliche Lösung |
|------------|--|---|
| E | Kein geeignetes Kochgeschirr wurde erkannt | Stellen Sie geeignetes Kochgeschirr mittig auf die entsprechende Kochzone (siehe Kapitel über Kochgeschirr) |
| F3 / F4 | Fehlermeldung des Induktionsspulen-Temperaturfühlers | Wenden Sie sich an den Kundenservice oder eine zertifizierte Elektrofachkraft. |
| F9 / FA | Fehlermeldung des IGBT Temperaturfühlers | |
| E1 / E2 | Anormale Versorgungsspannung | Überprüfen Sie die Stromzufuhr. Wenn diese normal ist, schalten sie das Kochfeld wieder ein. |
| E3 | Hohe Temperatur des Induktionsspulen-Temperaturfühlers | Wenden Sie sich an den Kundenservice oder eine zertifizierte Elektrofachkraft. |
| E5 | Hohe Temperatur des IGBT Temperaturfühlers | Warten Sie, bis das Kochfeld abgekühlt ist und schalten Sie es dann wieder ein. |

8. Einbau und Installation

8.1 Wichtige Hinweise und Installationsanforderungen

**WARNUNG!****Stromschlag- und Verletzungsgefahr!**

Dieses Gerät darf nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft nach den geltenden Vorschriften und Normen installiert/angeschlossen, geerdet und in Betrieb genommen werden!

Dies ist für unqualifizierte Personen sehr gefährlich!
Halten Sie Kinder und Haustiere fern!

**VORSICHT!****Verletzungsgefahr!**

Einige Geräteteile können scharfkantig sein!
Schützen Sie sich entsprechend bei der Handhabung des Geräts z.B. mit Arbeitshandschuhen!

- Für die Installation sind sämtliche Maßangaben und Abstandsvorschriften dieses Handbuchs, sowie weitere geltende Vorschriften zu beachten und einzuhalten.
- Stellen Sie sicher, dass die zum Einbau des Kochfelds vorgesehene Arbeitsplatte alle notwendigen Voraussetzungen erfüllt, durch den Einbau eine ausreichende Belüftung gewährleistet werden kann, wie in den folgenden Abschnitten beschrieben, und dass nichts in den Kochbereich hineinragt.

Anforderungen bezüglich der elektrischen Sicherheit

- Vergewissern Sie sich vor der Installation des Geräts, dass die örtliche Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild übereinstimmen (Angaben in V und in Hz). Wenden Sie sich bei Unklarheiten an Ihren Stromversorger oder eine qualifizierte Elektrofachkraft.
- In die feste Verkabelung muss ein leicht zugänglicher Trennschalter (Sicherung) integriert sein, der die vollständige Trennung von der Stromversorgung gewährleistet und den örtlichen Vorschriften entspricht (Siehe auch "Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz").
- Vor dem Einbau muss das Gerät ordnungsgemäß geerdet sein.

Anforderungen an den Installationsort / Einbauumgebung

- Die Küche sollte trocken sein und über eine wirksame Belüftung gemäß den gültigen technischen Vorschriften und Normen verfügen.
- Die Materialien angrenzender und umgebender Flächen, sowie verwendete Klebstoffe müssen feuerfest / bis 90°C hitzebeständig sein, um eine Verformung der Oberflächen oder Ablösung von Beschichtungen auszuschließen.
Wenn Sie sich diesbezüglich nicht sicher sind, planen Sie mindestens 200 mm Abstand zwischen den Kanten des Geräts und fraglichen Materialien ein oder schützen Sie diese mit einer Schicht aus feuerfestem Material.
- Wenn das Kochfeld über einer Schublade, einem Möbelfach o.ä. installiert wird, muss auf der Unterseite ein Hitzeschutz angebracht werden (siehe entspr. Abschnitt).
- Für eine einwandfreie Funktion des Kochfelds muss durch die Einbauweise eine gute Wärmeabstrahlung gewährleistet sein.
- Wandoberflächen um den Kochbereich sollten leicht zu reinigen sein (z.B. keramische Fliesen).
- Das Kochfeld darf nicht in unmittelbarer Nähe zu Kühl- oder Gefriergeräten, Geschirrspülern oder Trommeltrocknern installiert werden, um Funktionsstörungen und unnötig hohen Energieverbrauch zu vermeiden.
- Durch den Einbau des Kochfelds muss eine gute Wärmeabstrahlung gewährleistet sein, um eine einwandfreie Funktion zu gewährleisten.

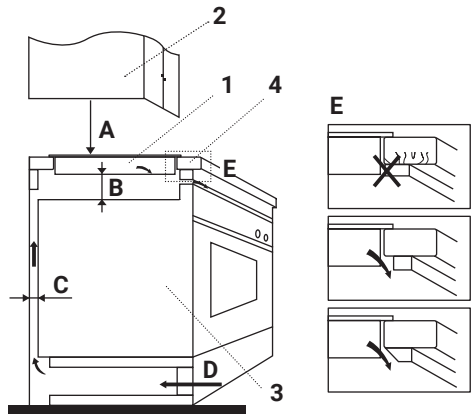
Belüftungs- und Sicherheitsabstände

i Hinweis zu Belüftungswegen

Ein fachgerechter Einbau ist bei Induktionskochfeldern von besonders großer Bedeutung, da bei diesen Geräten Lüfter verbaut sind, für die durch den Einbau genügend Raum für die Zu- und Abluftwege gewährleistet sein muss. Ist dies nicht der Fall, kann das Induktionskochfeld nicht seine volle Leistung erreichen (führt z.B. zu verlängerten Kochzeiten) und sogar durch Überhitzung ausfallen.

Stellen Sie unbedingt sicher, dass die Voraussetzung für eine ausreichende Be- und Entlüftung des Geräts gegeben sind und die Lüftungswege nicht blockiert oder verdeckt werden. Beachten Sie hierzu die abgebildete Skizze und die angegebenen Maße:

- 1 Kochfeld
- 2 Dunstabzug bzw. Oberschränke / Möbel
- 3 ggf. Ofen
- 4 Arbeitsplatte



- A Abstand des Kochfelds zum Dunstabzug:
 bzw. zu Kopffreihauben: min. 650 mm
 zu Möbeln (Oberschränken etc.): min. 760 mm
- B ggf. Abstand der Kochfeld-Unterseite zu einem Einbau-Ofen min. 50 mm
- C Zuluftwege min. 20 mm
- D Zuluftwege min. 10mm
- E Abluftwege min. 5 mm

Wahl und Vorbereitung der Arbeitsplatte

- Wählen Sie für den Einbau des Kochfelds eine Arbeitsplatte aus isolierendem und hitzebeständigem Material. Holz und ähnliches faseriges oder feuchtigkeitsdurchlässiges Material darf nur für die Arbeitsplatte verwendet werden, wenn es imprägniert ist.
- Isolieren Sie die an die Wand hinter dem Kochfeld grenzende Oberkante der Arbeitsplatte gegen Flüssigkeiten oder Feuchtigkeit, z.B. durch eine Schutzleiste.
- Stellen Sie sicher, dass die Oberfläche der Arbeitsplatte eben und horizontal ausgerichtet ist.
- Achten Sie auf eine Dicke der Arbeitsplatte von min. 30mm und die entsprechenden Maße, die sich nach den Angaben für Ihr Kochfeldmodell ergeben.
- Planen Sie mindestens 3 mm Sicherheitsabstand zwischen den Seitenflächen des Kochfeld-Unterbaus und den Schnittflächen des Arbeitsplattenausschnitts ein, sowie einen Arbeitsplattenrahmen um das Kochfeld von mindestens 50 mm.

8.2 Einbau des Kochfelds in die Arbeitsplatte



VORSICHT! **Verletzungsgefahr!**

Einzelne Bauteile können scharfkantig sein!
Schützen Sie sich bei der Montage z.B. mit Arbeits-
handschuhen vor Verletzungen.

Hinweise vor Einbau und Installation

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

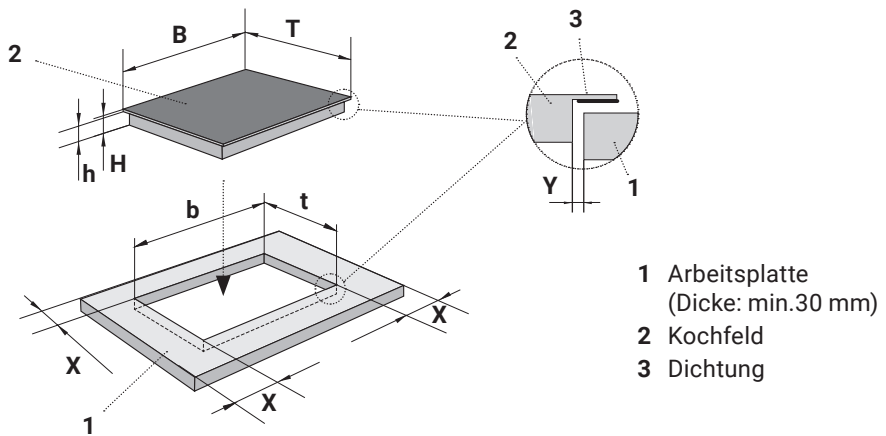
Zuschnitt der Arbeitsplatte

- Sägen Sie die Einbauöffnung für das Kochfeld nach den für die folgende Skizze angegebenen Maßen aus der Arbeitsplatte heraus.



Hinweis:

Um einen Verschnitt der Arbeitsplatte zu vermeiden, überprüfen Sie vor dem Aussägen, ob die angegebenen Maße mit den Abmessungen am Produkt übereinstimmen.



Kochfeld:

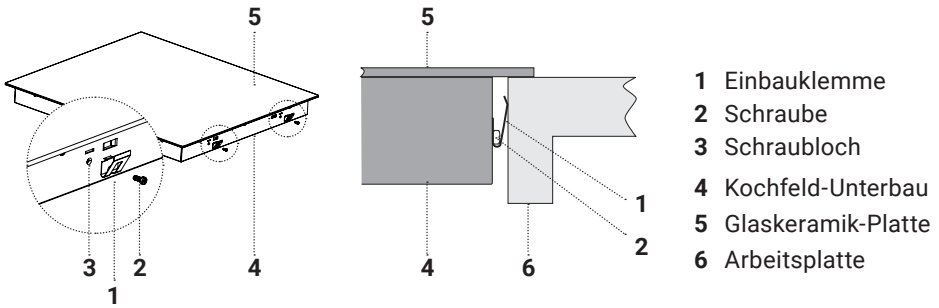
| | |
|------------------------|--------|
| B Breite: | 900 mm |
| T Tiefe: | 520 mm |
| H Höhe: | 60 mm |
| h Unterbauhöhe: | 56 mm |

Ausschnitt:

| | |
|-------------------|------------|
| b Breite: | 870 mm |
| t Tiefe: | 490 mm |
| X Abstand: | min. 50 mm |
| Y Abstand: | min. 3 mm |

Einsetzen und Befestigung des Kochfelds

- Legen Sie das Kochfeld auf eine saubere, stabile und glatte Fläche (Benutzen Sie z.B. die Verpackung als Unterlage). Achten Sie dabei darauf, dass kein Druck auf die Elemente ausgeübt wird, die aus dem Kochfeld hervorstehen.
- Verschrauben Sie 4 Einbauklemmen (1) mit den mitgelieferten Schrauben (2) in die entsprechenden Schraublöcher (3) am Unterbau des Kochfelds (4), wie in der folgenden Abbildung gezeigt:



- Justieren Sie die Position der Klemmen gemäß der Einbausituation.
- Prüfen Sie die Dichtung des Kochfelds auf Beschädigungen und die korrekte Positionierung auf dem Kochfeld.
- Setzen Sie das Kochfeld mit den Kabeln zuerst und mittig ausgerichtet in den vorbereiteten Ausschnitt in der Arbeitsplatte ein. Achten Sie darauf, dass es stabil sitzt.

i **Hinweise:**

- An der Außenseite des Kochfeldes befinden sich Lüftungsöffnungen! Achten Sie beim Einsetzen des Kochfelds darauf, dass diese nicht durch die Arbeitsplatte blockiert werden!
- Achten Sie beim Einsetzen des Kochfelds darauf, dass dessen Anschlusskabel nicht gequetscht, geknickt oder verdreht werden kann!

8.3 Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz



WARNUNG! **Stromschlaggefahr!**

Bei Anschluss des Geräts durch unqualifizierte Personen besteht die Gefahr von lebensgefährlichen Stromschlägen! Dieses Kochfeld darf nur von einer zertifizierten Elektrofachkraft nach den geltenden Vorschriften und Normen installiert/angeschlossen und geerdet werden! Die Anschlusskizzen in diesem Abschnitt sind zu beachten!

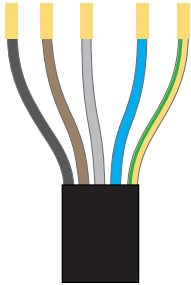
Wichtige Hinweise zum Anschluss an das Stromnetz

- Der Installateur muss sicherstellen, dass in den Stromkreis des Geräts ein leicht zugänglicher allpoliger Trennschalter (Sicherung) mit mindestens 3 mm Kontaktabstand integriert ist, der den geltenden Vorschriften entspricht und im Notfall die vollständige Trennung des Geräts von der Stromversorgung gewährleistet. Die Erdungsleitung darf von der Sicherung nicht unterbrochen werden.
- Verwenden Sie zur Installation auf mehreren Phasen das mitgelieferte Netzkabel und lassen Sie dieses nur durch eines des gleichen Typs austauschen, wenn nötig.
- Sollte das Kochfeld auf einer Phase angeschlossen werden, muss das Kabel ausgetauscht werden und von einer qualifizierten Elektrofachkraft angeschlossen werden.
- Das Kabel muss so verlegt werden, dass es nicht geknickt, gequetscht oder verdreht werden kann und seine Temperatur 75°C nie übersteigt.
- Verwenden Sie zum Anschluss des Kochfelds an das Stromnetz keine Adapter, Reduzierstücke oder Abzweignrichtungen, da diese eine Überhitzung und einen Brand verursachen können.

Anschlusskizzen für den Installateur:

3× 220-240/400 V, 3~N

16A



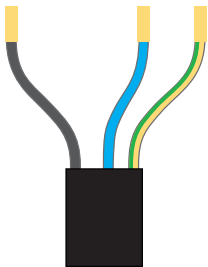
Hinweise:

Klemmen Sie
Schwarz auf **L1**
Braun auf **L2**
Grau auf **L3**
Blau auf Neutralleiter / **N**
Gelb-grün auf **PE**

Bei Unklarheiten kontaktieren Sie den Kundenservice.

1× 220-240V, 1~N

40A



Hinweise:

Bei Anschluss auf **einer Phase**
darf das Original-Kabel **nicht** verwendet werden!
Ein neues Kabel ist nicht im Lieferumfang enthalten!
Der Leitungsquerschnitt muss
der Absicherung entsprechen!
Bei der Anschlussdose des Kochfelds
muss mit **Brücken** gearbeitet werden!

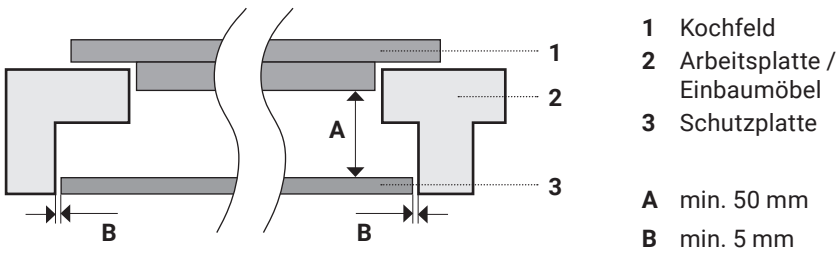


Das Gerät ist **nicht** für den Betrieb
mit einem Schuko-Stecker geeignet!

8.4 Installation eines Hitzeschutzes unterhalb des Kochfelds

Bei Installation des Kochfelds über einer Schublade, einem Möbelfach o.ä. befolgen Sie entsprechend der Einbauvorschriften die folgende Vorsichtsmaßnahme:

- Bringen Sie eine Schutzplatte aus hitzebeständigem Material (z.B. aus Lochblech zur Gewährleistung der Belüftung) in einem Abstand von mindestens 50mm unterhalb des Kochfelds an (Siehe Abbildung).
- Achten Sie bei der Verwendung von Klebstoff auf eine Temperaturbeständigkeit von 150°C.
- Achten Sie darauf, dass der Raum zwischen dem Kochfeld und der Schutzplatte ausreichend belüftet ist.



VORSICHT!

Verletzungsgefahr und Beschädigungsgefahr!

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

9. Technische Daten

Modellbezeichnung: IND9052FZ (-V5)

| | |
|-------------------------------|---|
| Anzahl der Kochzonen | 5 |
| Leistung der Kochzonen | Zone 1: 2000 W / Booster 2600 W Zone 2: 1500 W / Booster 2000 W Zone 3: 2000 W / Booster 2600 W Zone 4: 1500 W / Booster 2000 W Zone 5: 2300 W / Booster 3000 W Flex-Zone: 2800 W / Booster 3500 W |
| Elektrische Leistung | 9200 W - 10560 W |
| Netzspannung | 380 - 415 V ~ 50 Hz - 60 Hz |
| Produktmaße, B×T×H | 900 × 520 × 60 mm |
| Einbaumaße, B×T | 870 × 490 mm |
| Gewicht | 13,3 kg |
| Kabellänge | 1,2 m |

Hinweis zur Produktkonformität



Produktbezeichnung:

IND9052FZ (-V5)
Induktionskochfeld

Hersteller / Inverkehrbringer:

KKT KOLBE Küchentechnik
GmbH & Co. KG
Ohmstraße 17
D-96175 Pettstadt
www.kolbe.de
info@kolbe.de

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

Einige der relevanten Unterlagen können auf unserer Website unter der entsprechenden Produktseite eingesehen und heruntergeladen werden.

Die vollständigen Dokumente erhalten Sie gerne auf schriftliche Anfrage über die obige Kontaktadresse.

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Jan Kolbe', is located above the printed name.

Jan Kolbe
Leiter Produktmanagement

KKT Kolbe Customer Service

Wir helfen gerne, wenn Sie technische Fragen oder Probleme mit Ihrem Gerät haben oder doch einmal etwas kaputtgehen sollte.

Sie erreichen unseren Kundenservice unter:

KKT KOLBE Kundenservice



Tel. 09502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

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

Halten Sie bitte folgende Informationen bereit:

- Kundennummer
- Datum der Rechnung oder des Lieferscheins
- Gerätetyp (Modellnummer)
- Seriennummer

Hinweis:

Die 20-stellige Seriennummer finden Sie auf dem Typenschild Ihres Geräts oder auf der Außenseite des Verpackungskartons. Falls notiert, finden Sie diese auch auf der ersten Seite dieses Handbuchs.

Serial number of my appliance:



KKT KOLBE

User's manual

Built-in induction hob, model: IND9052FZ (-V5)

Version 4.1

© KKT KOLBE Küchentechnik GmbH & Co. KG

KKT KOLBE is a registered trademark.

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

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

Mark the passages that are important to you, keep the manual so that you can refer to it at any time and also pass it on to other users, as well as the installer of the appliance .

In view of the continuous development, we reserve the right to make any necessary modifications to the appliance and / or the manual in order to better meet the requirements of user-friendliness, user protection and current technical standards.

You can find the latest version of your user manual as well as further data, documents and information on the corresponding product page or in the "Questions & Answers" section of our online shop at www.kolbe.de.

You have chosen a good appliance that will serve you for many years with proper operation and care.

Should you have any complaints despite our thorough quality control, please contact our in-house customer service.

They will be happy to help you.

To ensure a smooth process in the event of any queries, we recommend that you note the respective 20-digit serial number of your appliance in the corresponding field on the inside cover.

This can be found on the rating label of your appliance or on its packaging.

Your KKT KOLBE - Team

Content Overview

Table of contents

| | |
|--|-----------|
| Important Safety Instructions | 6 |
| Further Notes and Icons | 19 |
| 1. Product Overview | 23 |
| 1.1 Properties and construction of the appliance | |
| 1.2 Features and further characteristics | |
| 2. Operating Principle and Use of the Appliance | 26 |
| 2.1 How the induction hob works | |
| 2.2 Possible operating noises | |
| 3. Notes Before Use | 28 |
| 3.1 Suitable cookware and its use | |
| 3.2 Unpacking and preparing the appliance | |
| 3.3 Commissioning the hob | |
| 4. Operation, Setting and Use | 33 |
| 4.1 Notes on using the touch control | |
| 4.2 Control panel and display | |
| 4.3 General operation and setting | |
| 4.4 Stop & Go (Pausing and resuming) | |
| 4.5 The booster function | |
| 4.6 The keep warm function | |
| 4.7 The flex zone function | |
| 4.8 The BBQ function (grilling function of the flex zone) | |
| 4.9 Using the Timer | |
| 4.10 Key lock / child lock | |
| 4.11 Reminder (Switch-off reminder mode) | |

| | |
|--|-----------|
| 5. Application Recommendations, Guidelines and Tips | 53 |
| 6. Cleaning and Maintenance | 59 |
| 7. Troubleshooting | 62 |
| 7.1 Problems, possible causes and solutions | |
| 7.2 Error codes, meaning and suggested solutions | |
| 8. Mounting and Installation | 67 |
| 8.1 Important notes and installation requirements | |
| 8.2 Mounting the hob in the worktop | |
| 8.3 Connecting the hob to the mains | |
| 8.4 Installing a heat shield underneath the hob | |
| 9. Technical Data | 77 |
| KKT Kolbe Customer Service | 79 |

EN

Important Safety Instructions

This manual is the basis for the safe use of your appliance.

Read and follow the instructions carefully before installing and operating the energy storage system.

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

Intended use



WARNING!

Dangers to life and limb and risks of damage!

This appliance system may present a potential hazard to persons and the environment due to lack of prerequisites or knowledge for its use!

To avoid this, observe the following instructions.

- Keep children under 8 years and pets at a safe distance from the appliance!
- Children aged from 8 years and above or persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge must not use, clean or generally maintain this appliance unless they are supervised or have been given instruction concerning use of the appliance in a safe way by a person responsible for their safety and understand the hazards involved!
- Do not keep objects of interest to children above or behind the appliance!
Children who climb onto the hob can be seriously injured!
- The appliance is designed for private use in a domestic environment and is intended for preparing, heating and keeping food and drinks warm.
Use it exclusively for its intended purpose.
- The appliance is intended for use up to a maximum altitude of 2000 metres above sea level.
- The appliance is not intended for operation via a separate remote control or operation via an external timer.

Important Safety Instructions

- Always use heat-resistant cookware suitable for induction hobs to prepare your food.
- When using the hob for the first time, there may be an odour and also a slight build-up of fumes. This is normal and harmless. Keep the room well ventilated until these have dissipated (max. 30 min.).
- Unused electrical equipment is a safety hazard. Do not leave the appliance switched on unused and disconnect it from the power supply if you are not going to use it for a long period of time!

General warnings



WARNING!

Danger to life and injury!

- This appliance complies with electromagnetic safety standards. However, if you are a wearer of a pace-maker or other electrical implant (such as insulin pumps), consult your doctor or implant manufacturer before using this appliance to ensure that it is not affected by the electromagnetic field of the appliance! Failure to follow this advice may result in death!
- This appliance may only be installed and commissioned by a suitably qualified electrician in compliance with the applicable regulations and standards, as well as the relevant instructions in this manual, using suitable tools! To do this, the appliance must be disconnected from the power supply! There is a risk of life-threatening electric shocks and injury for unqualified persons! The installer is responsible for the proper functioning on site.

Important Safety Instructions

- Using defective or damaged equipment can be very dangerous! Before use, make sure that the product and its components are in complete and perfect condition!
In the event of malfunction or damage, do not use the appliance, immediately disconnect it from the power supply and contact customer service or appropriately qualified personnel!
- Keep all packaging materials, assembly accessories and small parts out of reach of children and pets! These can be very dangerous if, for example, they are pulled over the head or swallowed!
- There is a risk of electric shock and fire if the appliance is repaired, modified or serviced by unqualified persons!
These may only be carried out by a suitably qualified specialist in compliance with all applicable safety regulations, including the instructions in this manual and the appliance must be disconnected from the power supply for this purpose!
Never attempt to make changes to appliance components, cables or plugs by yourself and do not disassemble any parts of the appliance if this is not expressly instructed in this manual!
The appliance does not contain any user-serviceable parts!

- Edges and components can be sharp-edged and cause injuries! Exercise appropriate caution during any handling and protect yourself if necessary, e.g. with work gloves!
- Only use hob scrapers with extreme caution when cleaning the hob and keep them safe and out of the reach of children to avoid injury!

 **WARNING!**
Risk of electric shock!

- To avoid electric shock and damage, disconnect the appliance from the power supply during installation, maintenance or other work on it!
- Before use, check whether the technical data on the appliance's rating plate (especially voltage in V and frequency in Hz) are compatible with the local conditions.
If this is not the case, return the appliance to the point of sale! If anything is unclear, contact your electricity supplier.
- The installer must ensure that the appliance is connected to an intact earthing system in compliance with all applicable regulations and that there is an easily accessible tested disconnect (fuse) with a contact opening width of min. 3 mm, which allows the appliance to be completely disconnected from the mains if necessary.

Important Safety Instructions

- Modifications to the power supply system may only be carried out by a certified electrician!
There is a risk of life-threatening electric shock for unqualified persons!
- Do not use multiple sockets or extension cables to connect the hob.
These do not provide the necessary safety!
- Contact of liquids or moisture with live parts may cause a short circuit or electric shock!
Do not use pressure washers or steam cleaners to clean the appliance!
- To avoid possible electric shock due to creeping current, do not operate the appliance with wet or damp hands and wear footwear during operation!



WARNING!
Risk of burns!

- Appliance parts and cookware can be very hot, even after operation!
To avoid burns, always keep all body parts, clothing, etc. at a safe distance from hot surfaces and keep children away from the appliance, until the residual will have switched off!
- Cooking utensils and handles of cookware can become hot during use!
Make sure that they do not protrude over cooking zones in operation and protect yourself with oven gloves or oven mitts if necessary!
Also note that wet or damp textiles conduct heat better and can cause burns!
- To avoid hazards from spilling hot food, do not use deformed or unstable cookware and make sure that handles do not protrude over the edge of the work-top!
- Pay attention to magnetisable metal objects worn on the body, as they may become hot near the hob during use! Gold and silver jewellery are not affected.
- Do not place metal objects such as cutlery or lids on the hob as they may heat up due to induction!



WARNING! **Fire hazard!**

- The hob becomes very hot during operation. Strictly observe the safety distances and instructions given in this manual.
- Never leave the hob unattended when in use! Food can boil over, burn, cause harmful smoke or catch fire!
Heated food containing fat, oil or alcohol in particular can ignite quickly!
Therefore, heat them as slowly as possible!
- In case of fire, cut off the gas and electricity supply and carefully smother the flames with a lid, fire blanket or similar!
Never extinguish burning oil or grease with water!
After extinguishing, have the appliance checked by a suitably qualified professional!
- Do not heat sealed containers or tins on the hob! These can explode due to the overpressure created during heating!
- Do not place any objects on the hob that are not fireproof, such as plastic utensils, and do not cover it with textiles, for example, for protection!
These may catch fire, melt, become deformed or damaged when the hob is switched on or in operation!

Also keep appliances and their cables at a safe distance from the hob!

- To avoid associated hazards, never leave the cooking zones or the hob on when you are not using them! To do this, use the on/off button and do not rely on the automatic deactivation when cookware is not detected!
- Food residues, grease and other residues can catch fire, burn in or cause harmful smoke! Before each use, remove coarse soiling from the cooking surface and accessories!
- Do not store highly flammable or explosive materials near the hob to avoid fire hazard due to the increased ambient temperature during operation!



WARNING!

**Causes for damage and functional impairments
with possible consequential dangers
to life and limb!**

Note that damage to or a defect in the system can be very dangerous and can cause electric shocks or injuries!

To avoid this, follow the instructions below:

- Make sure that all packaging and transport protection material has been removed before using the appliance to avoid damage during operation, e.g. due to burning or melting!
- To avoid damage to the power cable and associated hazards, make sure that it is not bent, crushed or twisted and cannot come into contact with hot surfaces, sharp edges, etc. !
Do not pull the plug out of the socket by the cable, but grasp it directly!
- When the hob is in use, heat and moisture are generated in its vicinity, which can cause long-term damage to surfaces!
Make sure that the room is well ventilated!
Use the facilities provided for this or install an extraction system (e.g. an extractor bonnet) if necessary!
Do not install the hob behind a door or furniture front!

- Do not install the hob in an environment with higher temperatures, near a gas cooker or a paraffin cooker!
- Do not pour cold liquids onto the hob when the surface is hot! The resulting thermal shock can damage the appliance!
- To avoid damaging the cooking surface, take care not to touch it with jewellery, pointed or sharp-edged objects or cooking utensils and only use cookware with a clean, smooth base!
Lift the cookware to move it to avoid scratches or abrasion marks!
- Ensure that there is sufficient distance between the cookware and the controls and the edge of the hob to avoid heat damage caused by this!
- Do not heat the cookware without any contents and make sure that it does not boil empty!
The bottom of the cookware may be deformed and the hob surface may be damaged by the heat transfer!

Important Safety Instructions

- Do not use the appliance as a storage, shelving or work surface! Do not place heavy objects on it and be careful not to drop anything on it!
- Soiling and food residues can damage the hob and its components over time! Always keep it clean! In particular, always remove sugary stains as soon as possible to prevent them from sticking!
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents to clean the hob, as this may damage the surface, especially in the area of the control panel! Follow the instructions for cleaning and maintenance in the relevant chapter!
- Keep magnetisable objects (e.g. credit cards, memory cards) or electronic devices (e.g. computers, MP3 players) away from the hob as they could be affected by the electromagnetic field of the appliance!

Further Notes and Icons

In this manual

Symbols for hazards and information



Warning of danger to persons and of damage

Read the safety instructions marked with this symbol particularly carefully and act in accordance with the instructions in order to avoid danger.

Also pass on these instructions to other users and the installer.

Danger grading by combined signal words:

WARNING!

Indication of a hazardous situation which, if not avoided, may result in death or serious injury.

CAUTION!

Indication of a hazardous situation which, if not avoided, may result in minor or moderate injury.

ATTENTION!

Indication of a situation which, if not avoided, may result in damage to the product or on objects in its surroundings.



Information and tips

Following the instructions marked with this symbol will provide you with useful information, make the respective procedure easier and may save you some problems.

Note on illustrations

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

Appliance, components and accessories

Symbols on appliance parts, accessories, etc.

The following symbols attached to the appliance, its components and accessories indicate important information for the safe operation of the appliance. Do not remove or damage them, always ensure good visibility and replace damaged symbols!



General danger warning!

There is a potential hazard!
Behave with appropriate caution.



Warning of hot surface!

The product may become hot during operation and cause injury and damage. Do not touch it until it has cooled down and keep the clearances around the appliance recommended in this manual.



Warning of electrical voltage!

Some components of the product are live during and also after operation!
Take care not to come into contact with them and take appropriate protective measures if necessary.



Follow these instructions for use

Read this manual carefully, before using the product and pass on the relevant information to other users and the installer.



EU conformity

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

Disposal and environmental protection

Note icons for disposal



No disposal in household waste (WEEE marking)

Do not dispose of the product as unsorted waste. Take it to a collection point for the recycling of electrical and electronic equipment for reuse and recovery. To do this, have a qualified electrician remove the cable.



Recyclable material (Möbius strip)

Separate the relevant components of the product by type from the residual waste and dispose of them in accordance with local regulations.



Recyclable material (Triman symbol)

Separate the product from residual waste for disposal according to the accompanying sorting instructions.

General notes on disposal

- Improper disposal may endanger the environment and human health. By ensuring that the product and its packaging are disposed of properly, you will help to avoid possible hazards. This also applies to the disposal of old appliances, if applicable.
- The packaging materials used have been carefully selected and should be recycled to reduce raw material consumption and waste. Separate their components by type and dispose of them accordingly.
- For information on current disposal methods and recycling, contact your local authorities, your waste disposal company or the vendor.

Note on environmental protection by saving energy

- Follow the cooking recommendations in this manual to save energy by using the appliance efficiently and thus help to protect the environment.

Further Notes and Icons

Notes on transporting the appliance

If you need to transport the appliance after unpacking / at a later time, observe the following instructions to avoid damage:

- Keep the original packaging of the product and always transport the appliance packed in it in the same way as when it was delivered. Observe the markings on it.

If the original packaging is not present:

- Secure all loose / detachable parts so that they cannot touch each other.
- Avoid any impact on the product and its components and take appropriate protective measures if necessary.
- Ensure a horizontal position during transport and when putting down.

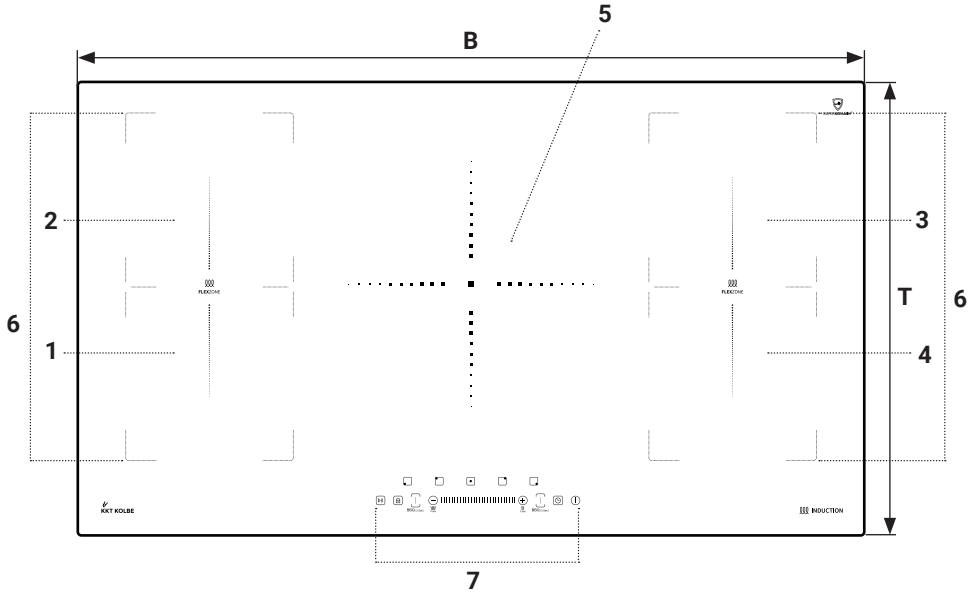
Storage instructions

If you need to store the product for a certain period of time, observe the following instructions to avoid damage:

- Pack the appliance together with desiccant bags if possible in the original carton or similar packaging and seal it with adhesive tape.
- Choose a dry and clean storage place.
- Make sure to keep it in an horizontal position.
- Do not load the packaging.
- Only store the appliance for as long as absolutely necessary.
- Do not store the product near chemically aggressive or corrosive substances to avoid possible corrosion.
- Check the appliance regularly for visible damage during the storage period and replace the packaging if necessary.

1. Product Overview

1.1 Properties and construction of the appliance



Hob dimensions:

| | |
|-----------------|--------|
| B Width: | 900 mm |
| T Depth: | 520 mm |
| Height: | 60 mm |

Dimensions and power ratings of the induction cooking zones:

| | | |
|--|---------------|-------------------------|
| 1 Cooking zone 1: | Ø 180 mm, | 2000 W / Booster 2600 W |
| 2 Cooking zone 2: | Ø 180 mm, | 1500 W / Booster 2000 W |
| 3 Cooking zone 3: | Ø 180 mm, | 2000 W / Booster 2600 W |
| 4 Cooking zone 4: | Ø 180 mm, | 1500 W / Booster 2000 W |
| 5 Cooking zone 5: | Ø 280 mm, | 2300 W / Booster 3000 W |
| 6 Flex zones (Zones 1+2 / 3+4): | 180 × 395 mm, | 2800 W / Booster 3500 W |

Control panel (Touch control)

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

1.2 Features and further characteristics

- Self-sufficient, frameless 90cm induction hob with 10.5 kW output
- Particularly easy to clean SUPERKERAMIK® glass
- 5 cooking zones, 9-level adjustable
- Touch Select sensor keys
- LED digital display

Selectable functions


(for operation, see relevant chapter)

- **Stop & Go:**
Pausing and resuming of all functions
- **Booster (Quick heating function):**
Short-term power maximisation of cooking zones
- **Keep warm function:**
The power setting of the selected cooking zone is controlled to maintain the cookware temperature at a suitable level to keep food warm.
- **Flex zone:**
Interconnection of two cooking zones
for free and efficient placement and distribution of the cookware
- **BBQ:**
Power optimisation for preparing grilled dishes in flex zone mode
- **Timer:**
Available functions:
 - Minute minder with alarm signal
 - Automatic timer with switch-off function
- **Key lock / child lock:**
Deactivation of all controls except the on/off key
- **Reminder:**
Setting mode to remind the user of the operation in progress
with auto switch-off if no action is taken

Automatic functions

- **Automatic detection of induction-suitable cookware**

If unsuitable cookware is used (see "Suitable cookware and its use") or small objects (e.g. cutlery, keys...) are placed on the hob, the appliance switches to standby after one minute.

If no induction-suitable cookware is registered within one minute after switching on a cooking zone, the zone is automatically switched off (display icon ).

This avoids functional impairments and also possible uncontrolled magnetic radiation that could occur when using non-induction-suitable cookware or when operating of a cooking zone empty.



- **Overheating protection**

A built-in fan cools the induction hob during and and also shortly after operation.

To prevent damage to the appliance, a built-in temperature sensor also monitors the temperature inside the hob.

If the temperature is too high, the hob switches off automatically.

- **Residual heat warning**

If a cooking zone has been in operation for some time and is still too hot to touch, this is signalled by an *H* on the corresponding cooking zone indicator, also when switched off.

When the surface has cooled down to a harmless temperature, the icon disappears.

This can also be used as an energy-saving function:

If you want to heat more cookware, use a zone whose residual heat display is still active.



- **Auto shut-off**

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

| Power level | Automatic switch-off time |
|---------------------------|---------------------------|
| 1-3 | 8 h |
| 4-6 | 4 h |
| 7-9 / Keep warm / Stop&Go | 2 h |

2. Operating Principle and Use of the Appliance

2.1 How the induction hob works

Cooking with induction is a safe, modern, efficient and cost-effective cooking technique. Through electromagnetic oscillations (1), generated by the induction coils under the cooking zones (2), the heat required for cooking is generated directly in the metal base of the cookware and not indirectly by heating the cooking surface.

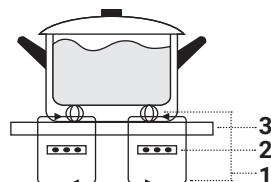
The glass ceramic plate (3) only becomes hot because it is ultimately heated by the cookware.

Compared to other hob types, this significantly reduces the boiling time and there is no heat loss.

Overcooked food does not burn as easily, which also makes cleaning and maintenance easier.

The heating process is not directly visible on the cooking zone, as is the case with heating coils, for example.

Instead, pay attention to the corresponding cooking zone display (For description see "Control panel and display").



i Interval heating

Due to eco-design regulations and for safety reasons, the hob heats at intervals.

The cooking zones switching on and off is normal and does not indicate a product defect.

However, to avoid any problems, make sure that your cookware is of good quality.

If the cookware is removed from the cooking zone or does not meet the necessary requirements (see "Suitable cookware and its use"), the electromagnetic field changes; the automatic cookware detection is triggered and the cooking zone is switched off accordingly (For a detailed description, see the relevant sections under "Features..." and "General operation and setting").

In this way, there is usually no danger of a cooking zone being left on accidentally.

Nevertheless, switch off the cooking zones and hob with the corresponding keys as soon as you are no longer using them.

2.2 Possible operating noises

During and after operation of the induction hob, noises other than the control panel beeps may occur, which are normal and do not signify a product defect:

Swooshing: Operation of the cooling fan
(also after switching off)

Note:

Fan operation is necessary for fault-free operation.
Do not disconnect the appliance from the power supply while the fan is running.

To avoid functional restrictions, ensure an appropriate ambient temperature and good ventilation.

Clicking: Electrical switching operation

Humming: Induction noise during operation
at high power level
(The noise level decreases or disappears
when a lower power level is set)

Cracking: Heating sound of cookware consisting of different
layers of metal.

3. Notes Before Use

3.1 Suitable cookware and its use

Only use cookware that is suitable for induction (with a base made of electrically conductive, magnetic material) to ensure unrestricted and safe operation of the hob.

When purchasing, look for an appropriate marking (e.g. as shown coil symbol or similar).

General rule:

Magnetic cookware is also suitable for induction.



i Induction suitability of cookware

The proportion of magnetic metal particles varies with different cookware.

The higher this proportion, the higher the efficiency when heating by induction and the better the proper function is guaranteed, as well as the automatic recognition of cookware (See relevant sections under "Features..." and (General operation...").

E.g. cookware made of stainless steel is mostly not or only conditionally usable, if it does not have a special composition suitable for induction.

Also cast iron containers with uneven bottoms or induction cookware of inferior quality, (e.g. aluminium pots with a magnetic base plate glued on) can impair the function.

i General information on high-quality cookware

The metal base of cookware expands when heated.

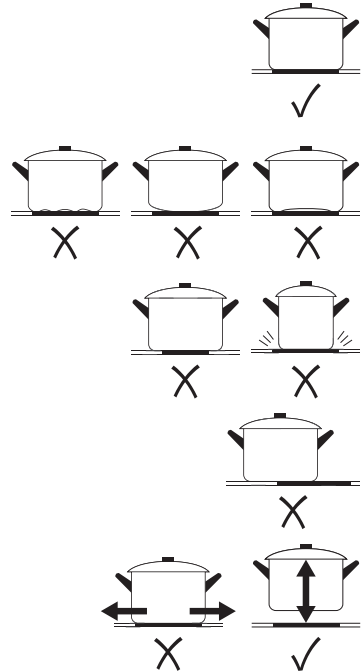
This is why the bottom of good cookware is never completely flat when cold, but slightly curved inwards (concave), so that it lies flat on the cooking surface after heating and enables efficient heating.

Correct use of the cookware


ATTENTION!
Risk of damage!

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

- Use only glass-ceramic and induction-safe cookware.
- Do not heat empty cooking vessels or ensure that they do not boil empty.
- Make sure that the base of your pan is smooth and sits flat against the glass.
- Do not use cookware with jagged edges or a curved base!
- Use cookware whose base diameter corresponds as closely as possible to the size of the graphic of the selected cooking zone and is at least 120 mm (See the following table).
- Always place the cookware in the centre of the cooking zone.
- Always lift the cookware off the hob. Do not push it back and forth, to avoid scratching the glass surface!



Notes Before Use

Optimal cookware dimensions

Up to a certain limit, the function of the selected cooking zone automatically adapts to the cookware diameter. Nevertheless, the base of the cookware should have a certain minimum diameter corresponding to the respective cooking zone:

| Cooking zone | Cookware - base diameter |
|--------------|---|
| 1 | 120 mm |
| 2 | 120 mm |
| 3 | 120 mm |
| 4 | 120 mm |
| 5 | 180 mm |
| 6 | 240 mm |
| (Flex zones) | or 160 × 270 mm (see also illustration in section "The flex zone function") |

For the designation of the cooking zones, see " Properties ... of the appliance".

Notes:

- The above values may vary depending on the quality of the cookware used.
- Note that the manufacturer's specifications often refer to the usually larger, upper diameter of the cookware.

3.2 Unpacking and preparing the appliance

- When unpacking the appliance, make sure that it has not been damaged during transport.

**WARNING!****Risk of injury and electric shock!**

If you notice any damage to the appliance, its cables or other components, do not connect it and do not put it into operation!

This can be very dangerous!
Contact the customer service.

- We recommend writing down the 20-digit serial number (S/N) on the first page of this manual for possible queries.
- If the appliance has been properly installed (see relevant sections), before using it, ensure that all packaging materials, stickers, protective films and transport protection materials have been removed from the product and properly disposed of and that any remaining small parts such as assembly materials are safely maintained.

**WARNING!****Danger of suffocation!**

Small parts, foils etc. can be very dangerous if they are swallowed or pulled over the head, for example!

Always keep them out of reach of children and pets.

- Before operating the hob, clean it as described in the relevant chapter. Make sure that the cooking surface is completely clean and that no residues of transport materials or similar stick to it.

3.3 Commissioning the hob

- Only put the appliance into operation if it is in perfect condition and has been properly installed by a suitably qualified electrician.
- Proceed as described under "Operation, Setting and Use".



Odour and fume formation during first operation

When using the hob for the first time, there may be an odour and also a slight vapour.

This is normal and harmless; however, in this case do not heat any food on the appliance yet and keep the room well ventilated until these have evaporated (max. 30 min.). You can then use the appliance as normal.

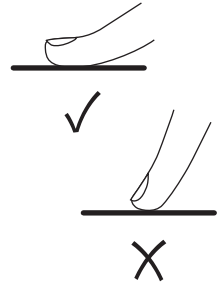
4. Operation, Setting and Use

4.1 Notes on using the touch control

The control panels of the hob consists of sensor keys that react to touch.

To use these, observe the following instructions:

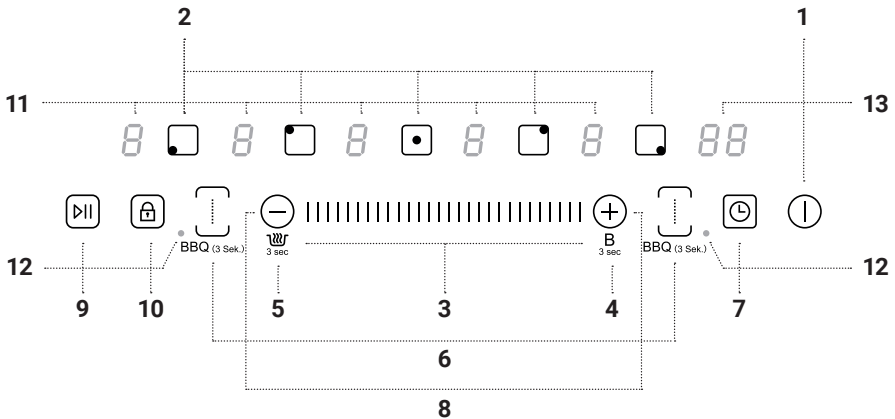
- Do not exert much pressure on the controls. It is sufficient to touch them.
- Only touch one sensor key at a time.
- Use the ball of the finger, not the tip (see illustration) and operate the sensor keys as described in the following sections.
- When a touch is registered, a signal tone sounds to confirm it.
- Make sure that the control panel is always clean and dry. Even a thin film of moisture can make the sensor keys difficult or impossible to operate.
- Avoid placing objects on the control panel or dragging or wiping over it. This may cause the hob to switch on or off unintentionally.
- During use, ensure that there is sufficient distance between the cookware and the touch controls to avoid malfunctions and heat damage!



4.2 Control panel and display









The following overview is a brief description of the display and key functions.

For detailed operating instructions, see the following sections.

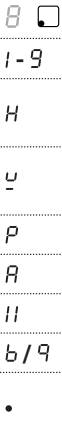

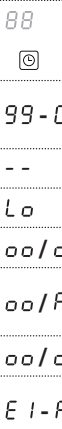


Operating keys

- | | | | |
|---|--|-----------------------|--|
| 1 | | On / Off | Switching the hob on / off |
| | | Cooking zone 1 | |
| | | Cooking zone 2 | |
| 2 | | Cooking zone 3 | Cooking zone selection / activation for further setting (for the relevant position, see the dot marking of the icon or "Characteristics and construction of the appliance") |
| | | Cooking zone 4 | |
| | | Cooking zone 5 | |


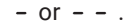

| | | | |
|----|---|--|---|
| 3 |  | Slider | Power control of the respectively selected cooking zone |
| 4 |  | Booster | Power maximisation for the selected cooking zone |
| 5 |  | Keep warm | Keep warm function for the selected cooking zone |
| 6 |  | Flex zone | Activating flex zone (cooking zones 1+2 / 3+4) |
| | | BBQ | Activating BBQ function (for flex zones) |
| 7 |  | Timer | Timer setting as minute minder or automatic timer with auto switch-off |
| 8 |  | Up / Down control of setting values | Time setting of the timer / Power control of selected cooking zones (Depending on active selection / operation as individual keys) |
| | | Reminder | Operation reminder mode with auto switch-off (Simultaneous operation of both keys in switched off state) |
| 9 |  | Stop & Go | Pausing and resuming operation |
| 10 |  | Key lock / child lock | Locking / unlocking the control panel (except On/Off) |

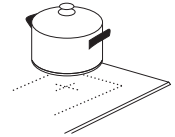
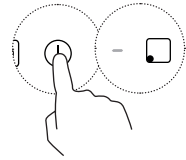
Operation, Setting and Use

| Digital display | | |
|-----------------|--|---|
| 11 |  | Cooking zone displays |
| | 1-9 | Current power level of the cooking zone |
| | H | Residual heat warning Do not touch the cooking zone! |
| | U | No suitable cookware on the cooking zone (Automatic cookware detection) |
| | P | Booster active |
| | R | Keep warm function active |
| | H | Operation paused by Stop&Go function |
| | b/q | BBQ function active |
| | • | Marking of the cooking zone to which the timer display refers (Flashing dot next to the power display) |
| 12 |  | Flex zone display |
| | • | Flex zone active |
| 13 |  | Timer display |
| | 99-00 | Current timer time setting / countdown display in minutes until automatic switch-off |
| | -- | Timer countdown expired / off |
| | L0 | Key lock / child lock activated |
| | 00/0n | Reminder activation |
| | 00/PU | Reminder - operation stop until next operation or automatic switch-off |
| | 00/0F | Reminder deactivation |
| | E 1-F9 | Error codes (for meaning see corresponding table under "Troubleshooting") |



4.3 General operation and setting

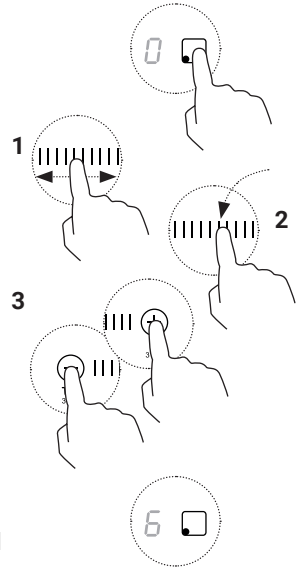
Switching on and preparing for cooking

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



Setting the power level

- Touch the cooking zone selection key of the cooking zone you want to use.
- While the corresponding cooking zone display is flashing, set the desired power level (1-9) for the selected cooking zone by sliding your finger over the slider (1), by tapping the desired power level position on the slider directly (2) or using the  and  keys to adjust the power level in individual steps (3).



Notes on the power setting:


- If no power level is selected for any cooking zone within one minute after switching on, the hob switches off automatically.
- During operation, the power level can be changed at any time in the manner described.



Note on automatic cookware detection

The hob has an automatic recognition system for induction-compatible cookware

(For description see "Suitable cookware and its use").

When attempting to make settings for a cooking zone on which no suitable cookware can be detected, operation of this cooking zone will not start and the icon  is shown alternating with the power level on the cooking zone display.



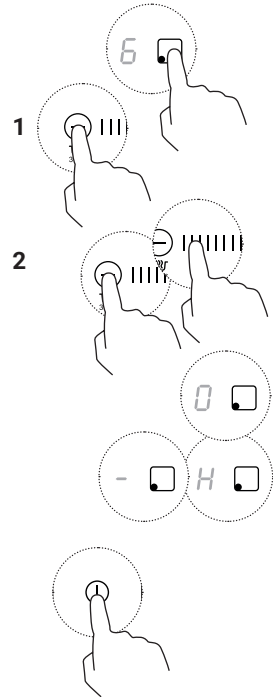
This may be due to the following reasons:

- The cookware used is not suitable for induction.
- The cookware is not on the cooking zone you are operating.
- The cookware is not in the centre of the cooking zone.
- The base diameter of the cookware used is too small.

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

Switching off cooking zones

- Touch the cooking zone selection key of the cooking zone you want to switch off.
- While the corresponding cooking zone display is flashing, set the power level to 0 using the ⊖ key (1) or slide your finger on the slider to the left end and touch the left end and then use the key (2).
- The display changes from 0 to - shortly afterwards, or to H if the cooking zone is still hot (residual heat warning!).

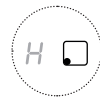


Switching off the hob

- Touch the ① key. When all display fields have switched off (except for the residual heat warning(s) of corresponding cooking zones, if applicable), the hob is switched off.

CAUTION! Risk of burns!

Used cooking zones can still be very hot even after they have been switched off and pose a risk of burns! Do not touch the glass ceramic until it has cooled down to a safe temperature and all residual heat warnings (H on the cooking zone display) have gone out! Note that these also go out in the event of a power interruption and any residual heat that is present is no longer displayed.



Saving energy with the residual heat warning




If you want to heat additional cookware, you can save energy by using remaining heat. To do this, select a cooking zone whose residual heat display is still active.

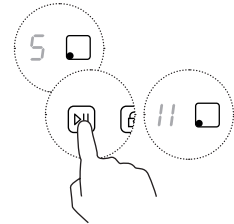
4.4 Stop & Go (Pausing and resuming)

During operation, it is possible at any time, stop the active functions of all cooking zones and resume them at the desired time.


To do this, proceed as follows:

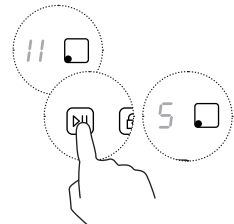
Pausing the operation

- To pause the operation of the hob, touch the Stop&Go key  during operation.
- When all cooking zone displays are showing **||**, all active functions on all cooking zones are paused. Only the Stop&Go key  and the key for the key lock  can still be used.



Resuming the operation

- To resume operation of the hob, touch the Stop&Go key  again.
- Operation continues with the settings that were active at the time of the pause. The power displays of the active cooking zones show the current power levels again and all key functions can be activated again.



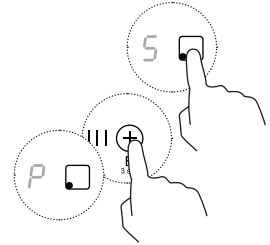
4.5 The booster function

With the booster function (quick heating function), the power of a cooking zone is maximised for max. 5 minutes.

To do this, proceed as follows:

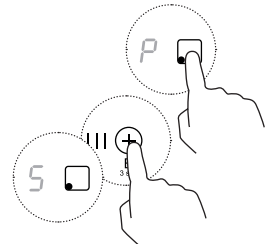
Activating the booster function

- Touch the cooking zone selection key of the cooking zone for which you want to activate the booster.
- While the corresponding cooking zone display is flashing, touch the \oplus key for approx. 3 seconds.
- The power of the cooking zone is maximised; the corresponding cooking zone display shows *P*.
- After 5 minutes, the booster stops automatically and the cooking zone switches back to the previously set power level.



Cancelling the booster function

- To stop the booster, touch the cooking zone selection key of the cooking zone for which you want to deactivate the booster.
- While the corresponding cooking zone display is flashing, touch the \oplus key for approx. 3 seconds.
- The power of the cooking zone is switched back to the previously set power level.



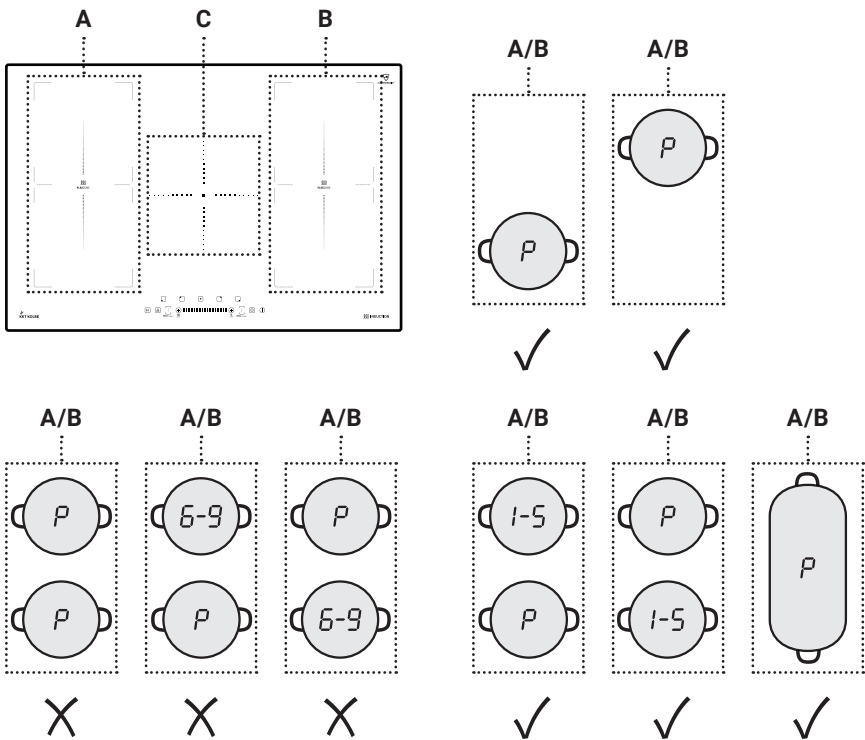


Grid safety restriction for the booster function

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

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

- Operating both zones of a group with the booster is not possible.
- When activating the booster function for a cooking zone the second zone of the same group can be operated at maximum power level 5. If its power level is set higher, it is automatically reduced to level 5.




4.6 The keep warm function

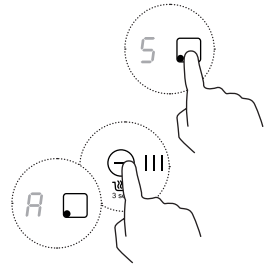
i Note on the suitability of the keep warm function

This function is intended for keeping heated food warm directly after preparation, not for reheating cooled food.


To use the keep warm function to keep your prepared food warm with the appropriate energy supply, proceed as follows:

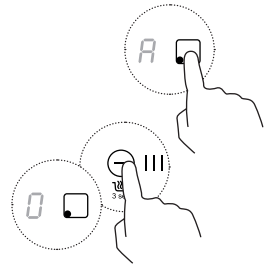
Activating the keep warm function

- Touch the cooking zone selection key of the cooking zone for which you want to activate the keep warm function.
- While the corresponding cooking zone display is flashing, touch the  key for approx. 3 seconds.
- The cooking zone power is optimised for keeping food warm; the corresponding cooking zone display shows *A*.



Deactivating the keep warm function

- To stop the keep warm function, touch the cooking zone selection key of the cooking zone for which you want to deactivate the keep warm function.
- While the corresponding cooking zone display is flashing, touch the  key for approx. 3 seconds.
- The corresponding cooking zone display changes from *A* to *0*. The cooking zone is switched off.



4.7 The flex zone function

The front and rear cooking zone on the left and right (cooking zones **1+2 / 3+4**) form a flex zone each.

A flex Zone consists of two independent induction zones that can be connected together as one large zone.

If, during operation as one large zone, the cookware is moved from the front part to the rear part (or vice versa) within the flexible area, the new position is automatically detected; the power level of the zone on which the cookware was originally placed is maintained and the part not covered by the cookware is automatically switched off.



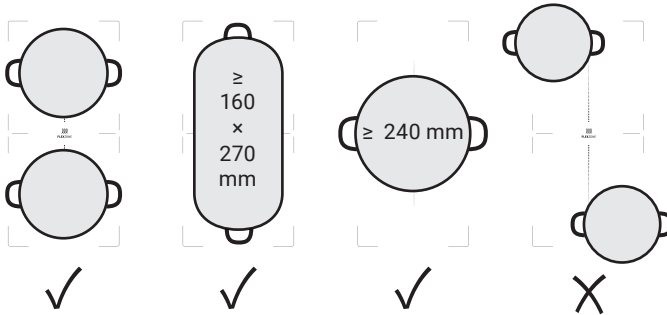
Important note on placement on the flex zone

Always ensure that the cookware is placed centrally on the flex zone


or in the case of 2 pots / pans, that it is evenly distributed.

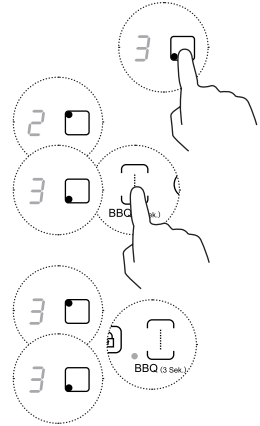
When using large cooking vessels, make sure that they cover both cross markings.

Observe the following illustrations for this:




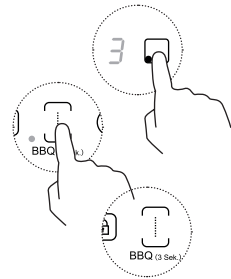
Cooking zone connection to a flex zone

- To operate a flex zone as one large zone, touch the cooking zone selection key of one of the desired cooking zones to select it.
- While the cooking zone display is flashing, touch the relevant flex zone key  .
- Cooking zones 1 and 2 or 3 and 4 are then switched together to form a flex zone. The flex zone indicator (dot) next to the corresponding flex zone key lights up and both cooking zone displays show the same power level.
- As with the other cooking zones, you can set the power level using the cooking zone selection key and the slider or the corresponding function keys of both cooking zones 1 and 2 or 3 and 4. However, it is not possible to activate the keep-warm function on the flex zone.



Disconnecting

- To deactivate the Flex zone, touch the cooking zone selection key of one of the desired cooking zones to select it.
- While the cooking zone display is flashing, touch the relevant flex zone key  .
- Cooking zones 1 and 2 or 3 and 4 are then operated as individual zones again and the flex zone indicator (dot) next to the corresponding flex zone key switches off.
- The currently set power levels remain unchanged and can now be set independently again, as usual.




4.8 The BBQ function (grilling function of the flex zone)

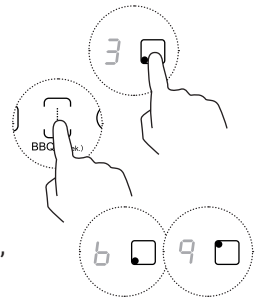
On the flex zone, the BBQ function keeps the temperature of your cookware at a sufficiently high level to prepare grilled dishes.

It is particularly suitable in combination with a commercially available, induction-compatible barbecue plate for grilling meat and vegetables evenly, or for searing or grilling in a pot or in the pan.


To use the function, proceed as follows:

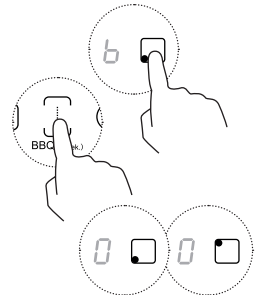
Activating the BBQ function

- Make sure that the desired flex zone is activated.
- Touch any of the keys of one of the desired cooking zones to select it.
- While the cooking zone display is flashing, touch the relative flex zone / BBQ key  for approx. 3 seconds.
- The power of the selected flex zone is then optimised for the preparation of grilled dishes. The cooking zone display of cooking zone 1 or 3 shows *b*, the cooking zone display of cooking zone 2 or 4 shows *9*.



Deactivating the BBQ function

- To stop the BBQ function, touch any of the keys of one of the desired cooking zones to select it.
- While the cooking zone display is flashing, touch the relative flex zone / BBQ key .
- The corresponding power display changes to *0*. The power level can be reset as usual.




4.9 Using the Timer

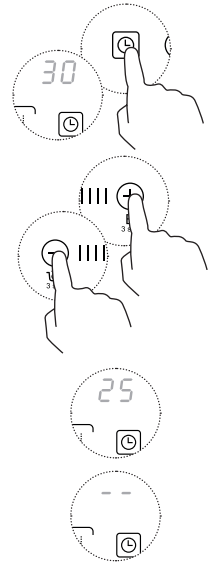
The timer can be used with the following functions:

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


Timer setting as a minute minder

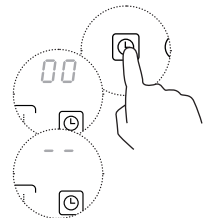
To set the timer so that only a beep signal sounds after a set time of 1-99 min, proceed as follows:

- Make sure that the hob is switched on.
- Touch the timer key .
- The timer display starts flashing and shows 30.
- Use the \ominus and \oplus keys to set the desired time in minutes.
 - Briefly touching the keys will change the time setting in 1-minute increments, long touches in 10-minute increments.
 - If 99 minutes are exceeded, the setting returns to 0 minutes.
- After 5 seconds without further input, the display stops flashing and the set time is automatically confirmed. The countdown starts and the timer display shows the remaining time.
- After the set time has elapsed, a 30-second beep sounds. The timer display shows - -.




Deleting and changing the time setting of the minute minder

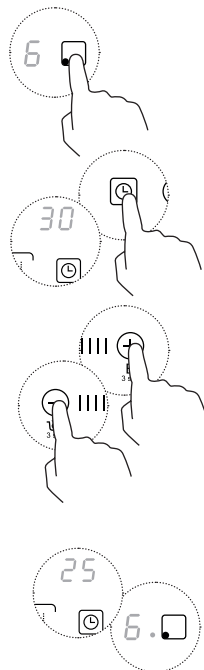
- To delete the setting, touch the timer key .
- To change the time setting, reset the timer as described above.



Timer setting with automatic switch-off of cooking zones

To set the timer so that a cooking zone is automatically switched off after a set time of 1-99 min, proceed as follows:

- Touch a function key of the cooking zone, for which you want to activate the switch-off timer, to select it and set the desired power level, if not already done.
- While the cooking zone display is flashing, touch the timer key .
- The timer display starts flashing and shows 30.
- Use the \ominus and \oplus keys to set the desired time in minutes.
 - Briefly touching the keys will change the time setting in 1-minute increments, long touches in 10-minute increments.
 - If 99 minutes are exceeded, the setting returns to 0 minutes.
- After 5 seconds without further input, the display stops flashing and the set time is automatically confirmed. The countdown starts and the timer display shows the remaining time.
To mark the selected zone, a dot flashes next to the corresponding power display.



CAUTION! **Risk of injury and fire!**

**Unattended cooking can boil over,
burn and catch fire!**

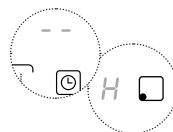
Do not use the timer for unattended cooking!

- After the set time has elapsed, the corresponding cooking zone is switched off automatically. The cooking zone display shows *H* (residual heat warning), the timer display shows - - .



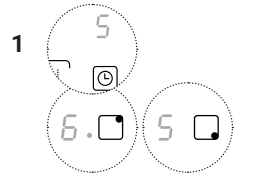
Note on the operation of further cooking zones

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

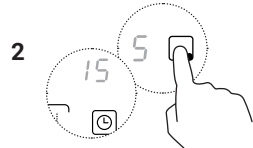


Setting the switch-off timer for several cooking zones

- If you want to activate the timer for several cooking zones, repeat the procedure accordingly.
- When the timer is activated for several cooking zones, the timer display always shows the lowest remaining time. A flashing dot next to the corresponding power display marks the cooking zone to which the display refers. Example see illustration (1):
Cooking zone 3: Power level 6, remaining time 5 Min.
Cooking zone 4: Power level 5, remaining time 15 Min.
- To display the remaining time for another cooking zone, touch the corresponding cooking zone selection key (2).



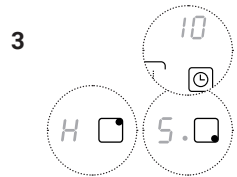
- After the shortest set time has elapsed, the corresponding cooking zone switches off, the time display changes to the next shortest remaining time and the dot flashes on the corresponding power display.




Example see illustration (3):

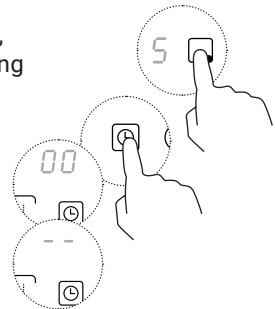
Cooking zone 3: Cooking zone switched off, remaining time expired
Cooking zone 4: Power level 5, remaining time 10 Min.

- When the last set remaining time finally expires, the corresponding cooking zone is also switched off and the time display switches off.



Deleting and changing the time setting of the switch-off timer

- To delete the switch-off timer setting for a cooking zone, touch the cooking zone selection key of the corresponding cooking zone to select it.
- While the cooking zone display is flashing, touch the timer key  to deactivate the timer of the cooking zone.
- To change the time setting, reset the timer as described above.



4.10 Key lock / child lock

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


i **Switching off the hob when the key lock is activated:**

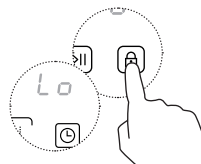
Even if the control panel is locked, the On / Off key ① remains active.

You can thus switch off the hob at any time in an emergency. However, for further operation, the key lock must first be released.


To use the key lock function, proceed as follows:

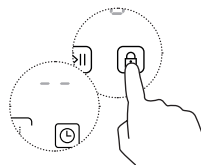
Locking the control panel

- Touch the key for the key lock / child lock  for at least 1 second.
- The timer display shows $L \square$ or $L \square$ and the remaining time alternately, if the timer was previously set, .
The control panel is locked except for the On/Off key ①.



Unlocking the control panel

- Make sure that the hob is switched on.
- Touch the key for the key lock / child lock  for at least 3 seconds.
- The $L \square$ display disappears and you can now use the hob normally again.

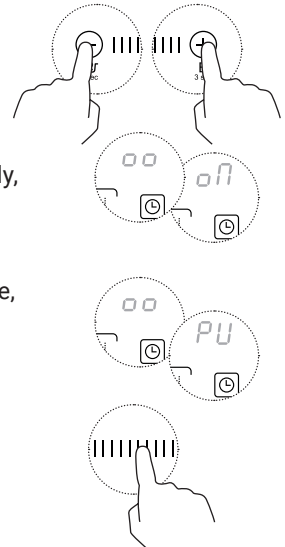


4.11 Reminder (Switch-off reminder mode)

E.g. for forgetful people, in addition to the auto switch-off (see "Automatic functions"), the hob has a permanent setting mode to remind the appliance to switch off. When activated, a signal tone sounds each 10 minutes after the start of operation and operation is interrupted until the next key touch or the hob is automatically switched off after 10 minutes without operation.

Activating the Reminder

- To activate the mode, touch the ⊖ and ⊕ keys simultaneously for 3 seconds in switched off state.
- When the timer display shows 00 and 07 3 times alternately, the mode is activated. Use the hob as usual.
- After 10 minutes of operation, a beep will sound for 1 minute, to remind you that the hob is in operation. Operation is interrupted and the timer display shows 00 and PU alternately.
- To resume operation, touch any key within 10 minutes except the On/Off key ① (this switches the hob off).
- If no key is touched, the hob switches off automatically after 10 minutes of operation stop.
- If operation is continued, a reminder signal will sound again after every further 10 minutes of operation. Then proceed as described above.



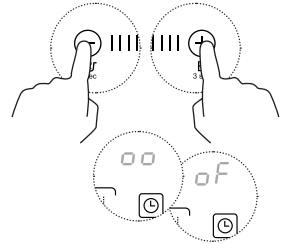
i **Note on the permanent setting**

Activation of the reminder mode is not reset by switching off the hob, nor by interrupting the power supply. To deactivate the setting, proceed as described in the following section.

Operation and Setting

Deactivating the Reminder

- To deactivate the mode, touch the \ominus and \oplus keys again simultaneously for 3 seconds in the switched-off state.
- When the timer display shows 00 and $0F$ 3 times alternately, the mode is deactivated. Use the hob as usual.



5. Application Recommendations, Guidelines and Tips



WARNING!
Risk of burns!

The hob, cooking utensils, food to be cooked and metallic objects on the cooking surface become very hot during operation and can cause burns!

Exercise appropriate caution during operation and protect yourself if necessary, e.g. with oven mitts!

Be aware that heated liquids can splash!

Do not use the hob as a storage surface!

Always keep children and pets at a safe distance during operation.

Do not pour any liquids onto the heated cooking surface!

This produces steam and splashing liquid which can lead to scalding!

The temperature change can also cause damage to the hob!



WARNING!
Fire hazard!

Especially oils, fats, alcohol or food containing them heat up quickly and can easily self-ignite at very high temperatures!

Food can burn, cause harmful smoke or catch fire!

Do not leave the appliance unattended when in use!

To avoid fire hazards, make sure that the food does not boil over!

In case of fire, cut off the power supply and carefully extinguish the flames with a lid, fire blanket or similar!

Never extinguish burning oil or fat with water!

Energy-efficient use of the appliance



Your appliance complies with the latest standards and its energy consumption has already been optimised to a large extent technically.

In order to keep energy consumption as low as possible during use additionally, please observe the following instructions for energy-saving use:

- Always choose cookware whose size best suits the quantity of food to be cooked.
- To make the best use of the heating power, use a cooking zone that matches the size of your cookware as closely as possible or choose cookware that matches the size of the cooking zone you want to use.
Make sure that the cookware is centred on the cooking zone.
- Make sure the base of the cookware is level, as uneven bases increase energy consumption.
- Place the cookware on the cooking zone before switching on the hob.
- If possible, cover your cookware with a suitable, tight-fitting lid, ideally made of glass, so that you do not have to lift it when looking into it.
Heat escaping when cooking without a lid consumes considerably more energy.
- Thaw frozen food at room temperature or in the refrigerator before cooking.
- To shorten the cooking time, reduce the amount of liquid and fat. For example, 1-2 cm of water is sufficient to steam potatoes, eggs or vegetables when using a lid.
- If possible, pre-cook cereal products by heating them with the cooking water rather than adding them after it has reached boiling temperature.
This shortens the cooking time and reduces energy consumption.

- Start cooking with a high power setting, turn it down as soon as the food is heated and turn the cooking zone off 5-10 minutes before the end of the cooking time to use the residual heat and save energy.
- To heat several dishes in succession, use the same cooking zone(s) to make use of the residual heat.
To do this, look for the residual heat display *H* of the cooking zones.
- When you are no longer using a cooking zone, always switch it off immediately.
- To avoid increased energy consumption due to soiled cooking zones and cooking utensils, always keep them clean.

Suitability of the power levels

| Power levels | Suitability (examples) |
|--------------|---|
| 1-2 | <ul style="list-style-type: none">• Gently heating small amounts of food• Melting chocolate or butter• Heating easily combustible food• Keeping warm |
| 3-4 | <ul style="list-style-type: none">• Reheating• Simmering / cooking rice / pulses |
| 5-6 | <ul style="list-style-type: none">• Frying pancakes• Steaming vegetables / fish• Braising |
| 7-8 | <ul style="list-style-type: none">• Short frying / sautéing• Cooking pasta |
| 9 | <ul style="list-style-type: none">• Stir-fry• Frying• Boiling soups / water |

Note:

The above information is for guidance only and may vary depending on the characteristics of the food and the base of the cookware. In order to determine the optimum setting in each case in case of ambiguity, we recommend that you first select the next lower of the correspondingly indicated power level and then adjust it.

Recommendations for healthy cooking

- To preserve the nutritional value of your food as much as possible, do not cook it longer than necessary. Use the timer, for example, to set the optimum cooking time.
- To avoid health risks, take care not to heat the food too much and especially not to heat oil or fat to the point of smoking!



Formation of acrylamide in food and corresponding recommendations for the preparation of food

At high temperatures, acrylamide, which is harmful to health, forms from sugar and protein building blocks in food, especially in potato and cereal products and especially much in the edge layers.

To avoid this as far as possible and to minimise health risks, observe the following guidelines for preparation, especially when frying or roasting corresponding dishes:

- Use heat-stable oil or grease.
- Do not choose pieces that are too thin, spread them evenly and turn the food regularly. Follow the manufacturer's instructions for convenience food.
- Refrain from hot frying. Ensure even heating, keep the temperature in the medium range and avoid heavy browning.
- Make sure that the food retains a certain moisture content.
- Do not heat the food longer than the cooking point is reached.

Simmering and cooking rice

- Simmering refers to the cooking process in hot water just below the boiling point, around 85°C and not above 95°C. During this process, only occasional bubbles rise to the surface of the cooking liquid. The gentle cooking method preserves flavours and valuable ingredients. It is particularly suitable for soups and stews, or sauces.
- Some dishes, such as spring rice, may require a higher than the lowest setting to reach the cooking point in the recommended time.

Roasting

For roasting juicy, tasty steaks:

- Leave the meat at room temperature for about 20 minutes before cooking.
- Heat a heavy frying pan.
- Brush both sides of the steak with oil. Put some oil in the hot pan and place the meat in it.
- Turn the steak only once during roasting. The exact cooking time depends on the thickness of the meat as well as the desired cooking level and can vary from about 2 to 8 minutes per side. Press on the steak to assess the cooking status: The firmer it feels, the more "cooked through" it is.
- Let the steak rest on a warm plate for a few minutes before serving to allow it to relax and become tender.

Stir-frying and wok dishes

- Choose a flat wok suitable for use with glass ceramics or a large frying pan.
- Have all the ingredients and utensils ready, as this cooking method is comparatively quick. If you want to prepare large quantities, divide them into several portions.
- Preheat the pan briefly and add about 2 tablespoons of oil.
- Always cook meat first, put it aside and keep it warm.
- Stir-fry the vegetables.
Set the power of the cooking zone to a lower level as soon as it is hot but still firm to the bite and add meat and/or sauce if applicable.
- Stir the ingredients gently to ensure that they are heated throughout.
- Serve the dish immediately.

6. Cleaning and Maintenance



WARNING!
Risk of electric shock!

Contact of moisture with live components can cause an electric shock and/or short circuit!
Do not use high-pressure or steam jet cleaners!



CAUTION!
Risk of burns!

Contact with hot surfaces or steam can cause burns or damage!
Always switch off the hob before cleaning, protect yourself accordingly, e.g. with oven gloves, and allow the hob to cool down to a safe temperature before touching it, moistening the cooking surface or using non-heat-resistant utensils!



ATTENTION!
Risk of damage!

- Do not use any aggressive or acidic cleaning agents, scouring agents or abrasive, sharp or pointed utensils for cleaning, except for hob scrapers intended for this purpose. These can damage the glass ceramic and the control panel. Before use, check the manufacturer's instructions of your cleaning agents and utensils for suitability for glass surfaces!
- Do not pour cold liquids onto the hot hob!
The resulting temperature shock can cause damage.
- Cleaning residues can damage the cooking surface!
Always remove them immediately and completely.

To keep your hob looking good and fully functional, take good care of it. Always keep the hob and cooking utensils clean and, if possible, always remove dirt immediately, as described below.

Cleaning and Maintenance

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

- If the hob is still in operation, switch it off and wait until all residual heat displays have turned off.
- Apply some commercial glass ceramic cleaner to the glass while it is still lukewarm (not hot!).
- Clean the glass with a soft cloth.
- Thoroughly rinse the cooking surface with clean water and remove all cleaning residues.
- Dry the cooking surface with a clean textile or paper towel.

Boiled over, melted, burnt-on food and stains containing sugar or salt on the glass surface

- Switch off the hob and start cleaning as soon as possible, especially when removing sugary food residues, while the hob is still heated. Protect yourself from burns by wearing oven gloves, for example!
- Use a hob scraper for glass ceramics or a spatula, hold it at an angle of approx. 30° to the hob and scrape the soiling onto a cool part of the hob.

Note: If a crust has already hardened, crush it carefully beforehand.



CAUTION! **Risk of injury!**

Note that the blades of hob scrapers are extremely sharp and can cause injuries!

Exercise appropriate caution when using them and keep them out of the reach of children and pets!

- Remove the dirt with a dishcloth or paper towel.
- Clean, rinse and dry the glass as described under "Everyday soiling...".

Overcooked food or liquid on the control panel

- Switch off the hob.
- Soak up liquids with a soft cloth.
- Wipe the touch control area with a clean, damp cloth or soft sponge.
- Dry the area completely with a textile or paper towel.



Note on functional impairment due to soiling or moisture on the control panel

Even a small film of moisture on the control panel, which may be barely visible, can lead to the sensor keys no longer being operable or only being operable to a limited extent.

If the control panel is dirty, the hob may also switch off.

Make sure that the area around the controls and your hands are completely clean and dry before switching on or operating the hob again.

7. Troubleshooting



WARNING!

Risk of electric shock, injury and damage!

Do not use the appliance in case of damage or defect!
This can be very dangerous, especially if the glass surface is damaged!


Repairs and modifications are very dangerous
for unqualified persons and can cause damage!
Never carry out repairs or modifications to the appliance
yourself and do not disassemble it!


The following tables list some of the basic problems that can occur during operation, possible causes and corresponding possible solutions.

This may help you to solve a problem on your own.

If the suggested solutions mentioned above do not solve a problem, contact the customer service or a suitably qualified specialist!

7.1 Problems, possible causes and solutions

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

| Problem | Possible cause | What to do |
|--|--|---|
| The sensor keys are difficult to operate. | There is moisture or soiling on the control panel | Make sure that the control panel is completely clean and dry. Note that a thin film of moisture may not be visible. |
| | The keys are not operated correctly. | Touch only one key at a time with the ball of your finger for at least 1 second (see corresponding section). |
| The cookware is not heated and the  icon is displayed. | The cookware is not suitable for induction or is not recognised as such. | Use cookware suitable for induction in a size suitable for the desired cooking zone and position it correctly. See "Suitable cookware and its use". |
| The heating process takes an unusually long time. | Unsuitable cookware is used | Use cookware with a high proportion of magnetic particles (see "Suitable cookware and its use"). |
| | Fluctuations in the power grid | Fluctuations of as little as 10 volts in the mains supply can lead to a much longer cooking time. |
| The cooking zones switch off and on during operation | The heating process is carried out in intervals | This is by design and is not a malfunction. |
| A cooking zone switches off unexpectedly | The auto switch-off of the cooking zone has been activated | Switch the cooking zone on again if necessary. For time cooking zone operation (see auto shut-off table under "Feature..."). |

Troubleshooting

| Problem | Possible cause | What to do |
|---|--|--|
| The hob switches off unexpectedly. | After switching on, no setting was made for longer than 1 min. | Switch the hob back on and start setting the power of the desired cooking zone within one minute. |
| | The overheating protection has been triggered. | Make sure that the ventilation paths are not blocked and that the ambient temperature is not too high. Make sure that the cookware does not protrude above the marking of the cooking zones in the direction of the control panel to prevent it from overheating. |
| | There is a liquid or dirt on the control panel | Clean and dry the hob, especially the control panel area, then switch it back on. |
| The hob switches off or on unexpectedly. | The control panel has been touched accidentally. | Take care not to place anything on the control panel and not to drag or wipe anything over it, even when it is switched off. If necessary, switch the hob on / off again and use it as described. |
| Noise generation during operation (crackling, hissing, buzzing ...) | The induction technology and the cookware may cause various noises | A slight hissing, clicking, humming or crackling noise, as described under "Possible operating noises" are normal and harmless. If the noise is disproportionately loud, send our service team an audio recording. |

| Problem | Possible cause | What to do |
|---|---|--|
| <p>Scratch marks form on the glass surface</p> | <p>Metal abrasion or other soiling may appear like scratches.</p> | <p>Glass ceramic is more abrasion resistant than steel. Abrasion marks caused by this do not represent damage and can be removed with an appropriate cleaning agent as a rule.</p> |
| | <p>Unsuitable cookware is used.</p> | <p>Use cookware with a clean, even and smooth bottom (see "Suitable cookware and its use").</p> |
| | <p>Unsuitable cleaning agents or utensils are used.</p> | <p>Only use cleaning agents and utensils suitable for glass surfaces (see cleaning chapter).</p> |
| <p>A malfunction occurs / An error code is displayed</p> | <p>Fluctuations in the power supply system</p> | <p>Disconnect the hob from the power supply for at least 12 hours (switch off the fuse) to reset the electronics and then switch it on again. Make sure that the mains voltage is 230 volts (if this is not the case, contact your energy supplier).</p> |
| | <p>Technical error / Code meaning see following table</p> | <p>Note down the error code, disconnect the hob from the power supply and contact a certified electrician.</p> |

Troubleshooting

7.2 Error codes, meaning and suggested solutions

| Error code | Meaning | Suggested solutions |
|------------|---|---|
| U | No suitable cookware was identified | Place suitable cookware in the middle of the corresponding cooking zone (see chapter on cookware) |
| F3 / F4 | Error message of the induction coil temperature sensor | Contact the customer service or a certified electrician. |
| F9 / FA | Error message of the IGBT temperature sensor | |
| E1 / E2 | Abnormal supply voltage | Check the power supply. If it is normal, turn the hob back on. |
| E3 | High temperature of the induction coil temperature sensor | Contact the customer service or a certified electrician. |
| E5 | High temperature of the IGBT temperature sensor | Wait until the hob has cooled down and then switch it on again. |

8. Mounting and Installation

8.1 Important notes and installation requirements



WARNING!

Risk of electric shock and injury!

This appliance may only be installed/connected, earthed and commissioned by a certified electrician in accordance with the applicable regulations and standards!

This is very dangerous for unqualified persons!
Keep children and pets away!



CAUTION!

Risk of injury!

Some parts of the unit can be sharp-edged!
Protect yourself accordingly when handling the appliance, e.g. with work gloves!

- For installation, all dimensional specifications and distance requirements in this manual, as well as other applicable regulations, must be observed and complied with.
- Make sure that the worktop intended for installation of the hob meets all the necessary requirements, that adequate ventilation can be ensured by the installation, as described in the following sections, and that nothing protrudes into the cooking area.

Requirements regarding electrical safety

- Before installing the appliance, make sure that the local voltage and frequency correspond to the information on the rating plate (information in V and in Hz).
If you are unsure, contact your electricity supplier or a qualified electrician.
- A circuit breaker (fuse) providing full disconnection from the mains power supply must be integrated into the permanent wiring and comply with local regulations (See "Connecting the hob to the mains").
- The appliance must be properly earthed before installation.

Mounting and Installation

Requirements for the installation site / installation environment

- The kitchen should be dry and have effective ventilation in accordance with the applicable technical regulations and standards.
- The materials of adjacent and surrounding surfaces, as well as adhesives used, must be fireproof / heat resistant up to 90°C to exclude deformation of surfaces or detachment of coatings. If you are not sure about this, plan at least 200 mm distance between the edges of the appliance and materials in question or protect them with a layer of fireproof material.
- If the hob is installed above a drawer, furniture compartment or similar, a heat shield must be fitted on the underside (see relevant section).
- For the hob to function properly, the installation method must ensure good heat radiation.
- Wall surfaces around the cooking area should be easy to clean (e.g. ceramic tiles).
- The hob must not be installed in the immediate vicinity of refrigerators or freezers, dishwashers or tumble dryers to avoid malfunctions and unnecessarily high energy consumption.
- The installation of the hob must ensure good heat radiation to guarantee proper functioning.

Ventilation and safety distances



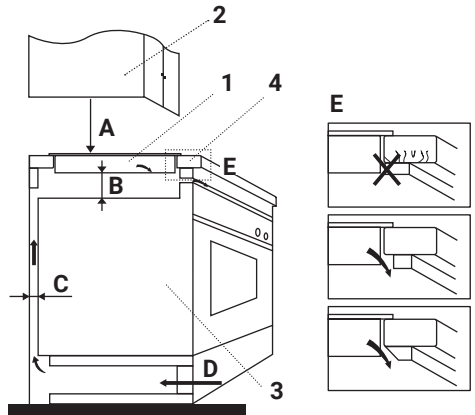
Note on ventilation paths

Proper installation is particularly important for induction hobs, as these appliances have built-in fans for which the installation must ensure sufficient space for the supply and exhaust air paths. If this is not the case, the induction hob may not reach its full performance (leading to longer cooking times, for example) and may even fail due to overheating.

Make absolutely sure that the appliance is sufficiently ventilated and that the ventilation paths are not blocked or covered.

Observe the sketch and the dimensions given:

- 1 Hob
- 2 Extractor fan or wall units / furniture
- 3 Oven, if applicable
- 4 Worktop



- A** Hob distance
to the extractor fan: min. 650 mm
or to cooker hoods with head room: min. 500 mm
to furniture (wall units etc.): min. 760 mm
- B** If applicable, distance of the hob underside to a built-in oven min. 50 mm
- C** Supply air ducts min. 20 mm
- D** Supply air ducts min. 10mm
- E** Exhaust air ducts min. 5 mm

Mounting and Installation

Choice and preparation of the worktop

- Choose a worktop made of insulating and heat-resistant material for the hob installation.
Wood and similar fibrous or moisture-permeable material may only be used for the worktop if it is impregnated.
- Insulate the top edge of the worktop bordering the wall behind the hob against liquids or moisture, e.g. by using a protective strip.
- Make sure that the surface of the worktop is level and horizontal.
- Ensure a worktop thickness of min. 30mm and the corresponding dimensions that result from the specifications for your hob model.
- Allow at least 3 mm safety clearance between the sides of the hob base and the cut surfaces of the worktop cut-out, as well as a worktop frame around the hob of at least 50 mm.

8.2 Mounting the hob in the worktop



CAUTION!
Risk of injury!

Some components of the unit can be sharp-edged!
Protect yourself from injury during installation,
e.g. by wearing work gloves!

Notes before mounting and installation

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

Mounting and Installation

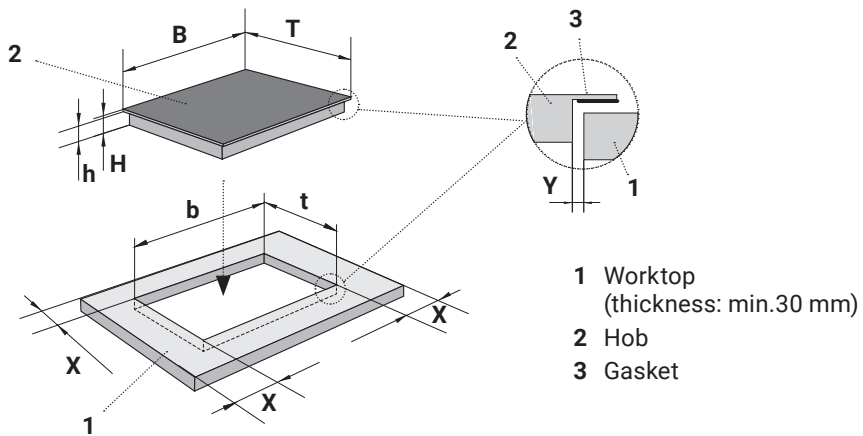
Cutting the worktop

- Saw out the installation opening for the hob out of the worktop according to the dimensions given in the following sketch.



Note:

To avoid miscutting the worktop, check that the dimensions given match the dimensions on the product before sawing out.



Hob:

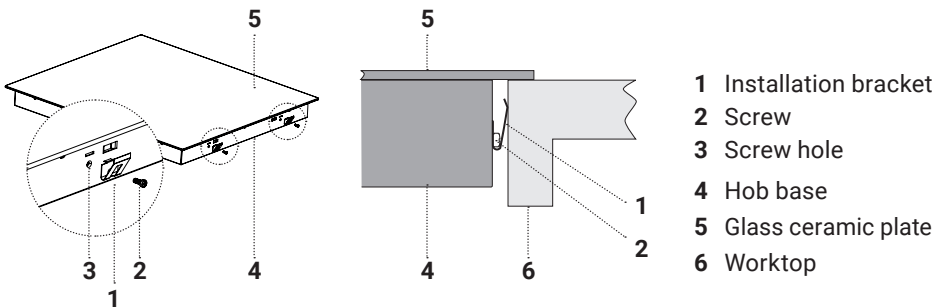
| | |
|---------------------------|--------|
| B Width: | 900 mm |
| T Depth: | 520 mm |
| H Height: | 60 mm |
| h Hob base height: | 56 mm |

Cutout:

| | |
|--------------------|------------|
| b Width: | 870 mm |
| t Depth: | 490 mm |
| X Distance: | min. 50 mm |
| Y Distance: | min. 3 mm |

Inserting and fixing the hob

- Place the hob on a clean, stable and smooth surface (e.g. use the packaging as a base).
Make sure that no pressure is exerted on the elements that protrude from the hob.
- Fit the 4 installation brackets (1) using the supplied screws (2) and screwing them into the corresponding inspection holes (3) on the hob base (4) as shown in the following illustration:



- Adjust the position of the brackets according to the installation situation.
- Check the hob gasket for damage and for correct positioning on the hob.
- Insert the hob into the prepared cut-out in the worktop with the cables first and aligned centrally.
Make sure that it sits stably.

i **Notes:**

- There are ventilation openings on the outside of the hob.
When inserting the hob, make sure that they are not blocked by the worktop!
- When inserting the hob, make sure that its connection cable cannot be crushed, bent or twisted!

8.3 Connecting the hob to the mains



WARNING!

Risk of electric shock!

There is a risk of fatal electric shock if the appliance is connected by unqualified persons!

This hob may only be installed/connected and earthed by a certified electrician in accordance with the applicable regulations and standards!

The connection sketches in this section must be observed!

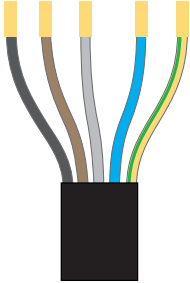
Important notes on connection to the mains

- The installer must ensure that an easily accessible all-pole circuit breaker (fuse) with a contact gap of at least 3 mm is integrated into the appliance's circuit, which complies with the applicable regulations and ensures complete disconnection of the appliance from the power supply in an emergency. The earth wire must not be interrupted by the fuse in the process.
- For installation on multiple phases, use the mains cable supplied and only replace it with one of the same type if necessary.
- If the hob is connected to one phase, the cable must be replaced and connected by a qualified electrician.
- The cable must be laid in such a way that it cannot be kinked, crushed or twisted and its temperature never exceeds 75°C.
- Do not use adapters, reducers or branching devices to connect the hob to the mains, as these may cause overheating and fire.

Connection sketches for the installer:

3× 220-240/400 V, 3~N

16A



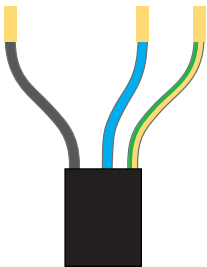
Notes:

- Connect
- Black on **L1**
- Brown on **L2**
- Grey on **L3**
- Blue to neutral conductor / **N**
- Yellow-green on **PE**

If you are not sure, contact the customer service.

1× 220-240V, 1~N

40A



Notes:

If connected to **one phase**, the original cable must **not** be used!

A new cable is not included in the delivery!

The cable cross-section must correspond to the fuse protection!

Bridges must be used for the connection box of the hob!

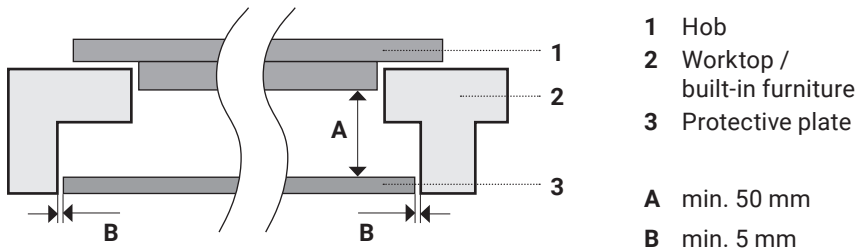


The appliance is **not** suitable for operation with an EU plug!

8.4 Installing a heat shield underneath the hob

When installing the hob above a drawer, furniture compartment or similar, observe the following precaution according to the installation instructions:

- Install a protective plate made of heat-resistant material (e.g. perforated sheet metal to ensure ventilation) at a distance of at least 50mm below the hob (See illustration).
- When using adhesive, ensure a temperature resistance of 150°C.
- Make sure that the space between the hob and the protective plate is sufficiently ventilated.



ATTENTION! **Risk of injury and damage!**

To avoid serious injury or damage from heat, electricity or functional elements (such as fans), make sure that the connection cable and the underside of the hob are no longer accessible after installation (also e.g. through cupboard doors, drawers, etc.)!

9. Technical Data

Model designation: IND9052FZ

| | |
|-------------------------------------|---|
| Number of cooking zones | 5 |
| Power of the cooking zones | Cooking zone 1: 2000 W / Booster 2600 W Cooking zone 2: 1500 W / Booster 2000 W Cooking zone 3: 2000 W / Booster 2600 W Cooking zone 4: 1500 W / Booster 2000 W Cooking zone 5: 2300 W / Booster 3000 W Flex zone: 2800 W / Booster 3500 W |
| Electrical power | 9200 W - 10560 W |
| Mains voltage | 380 - 415 V ~ 50 Hz - 60 Hz |
| Product dimensions, W×D×H | 900 × 520 × 60 mm |
| Installation dimensions, W×D | 870 × 490 mm |
| Weight | 13.3 kg |
| Cable length | 1.2 m |

Note on product conformity



Model designation:

IND9052FZ (-V5)
Induction hob

Manufacturer / Distributor:

KKT KOLBE Küchentechnik
GmbH & Co. KG
Ohmstraße 17
D-96175 Pettstadt
www.kolbe.de
info@kolbe.de

For the above-mentioned product the corresponding EC Declaration of Conformity is available.

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

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Jan Kolbe', written in a cursive style.

Jan Kolbe
Head of Product Management

KKT Kolbe Customer Service

We are happy to help if you have technical questions or problems with your energy storage system, or if something should break down.

You can contact our customer service at:

KKT KOLBE customer service



Tel. 0049 9502 667930

Mail: info@kolbe.de

www: www.kolbe.de

→ Further data and documents can be found on our website under "Questions & Answers".

Please have the following information ready:

- Customer number
- Date of the invoice or delivery note
- Appliance type (Model number)
- Serial number

Note:

You will find the 20-digit serial number on the rating label of your appliance or on the outside of the packaging box. If noted, you will also find it on the first page of this manual.

Notes

KKT Kolbe Küchentechnik GmbH & Co. KG

Ohmstraße 17
96175 Pettstadt
Germany

www.kolbe.de



KKT KOLBE

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

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