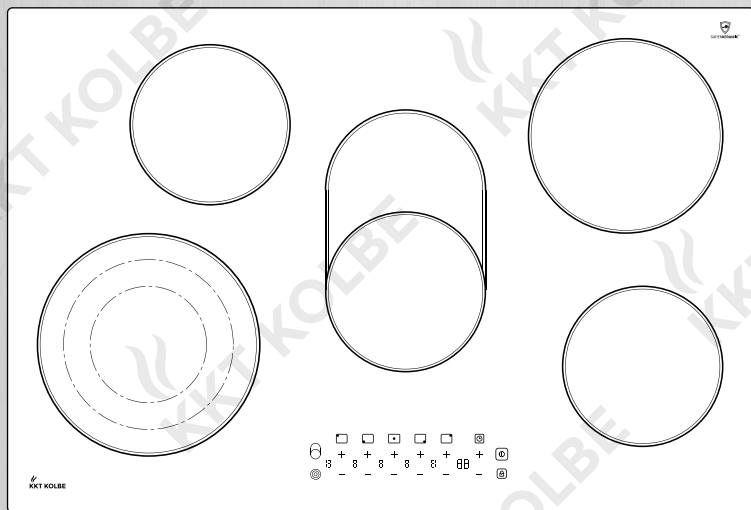


Benutzerhandbuch

für Ihr SUPERKERAMIK®-Kochfeld

Modell: **KF7705RL**





Sicherheitshinweise

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

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

- Dieses Gerät entspricht den Normen für elektromagnetische Sicherheit.

Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Installation

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

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

Betrieb

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

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

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

Reinigung und Wartung

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

Vielen Dank

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Glaskeramikkochfelds.

Wir empfehlen Ihnen sich einige Zeit zum Lesen dieser Anleitung zu nehmen, um vollständig zu verstehen, wie man das Kochfeld richtig bedient und installiert. Für die Installation, lesen Sie bitte den Installations-Abschnitt. Lesen Sie vor dem Gebrauch alle Sicherheitshinweise sorgfältig und bewahren Sie diese Anleitung für die Zukunft zum Nachlesen auf.

Bitte beachten Sie, dass wir unsere Handbuchdokumentationen stetig aktualisieren.

Sollten Sie also Unstimmigkeiten erkennen: Die aktuellste Version Ihres Benutzerhandbuches finden Sie immer auf unserer Support- oder Produktseite unter www.kolbe.de.



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



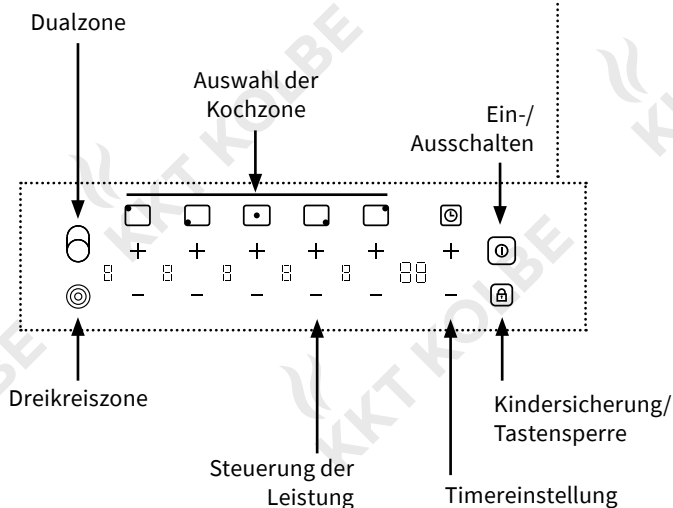
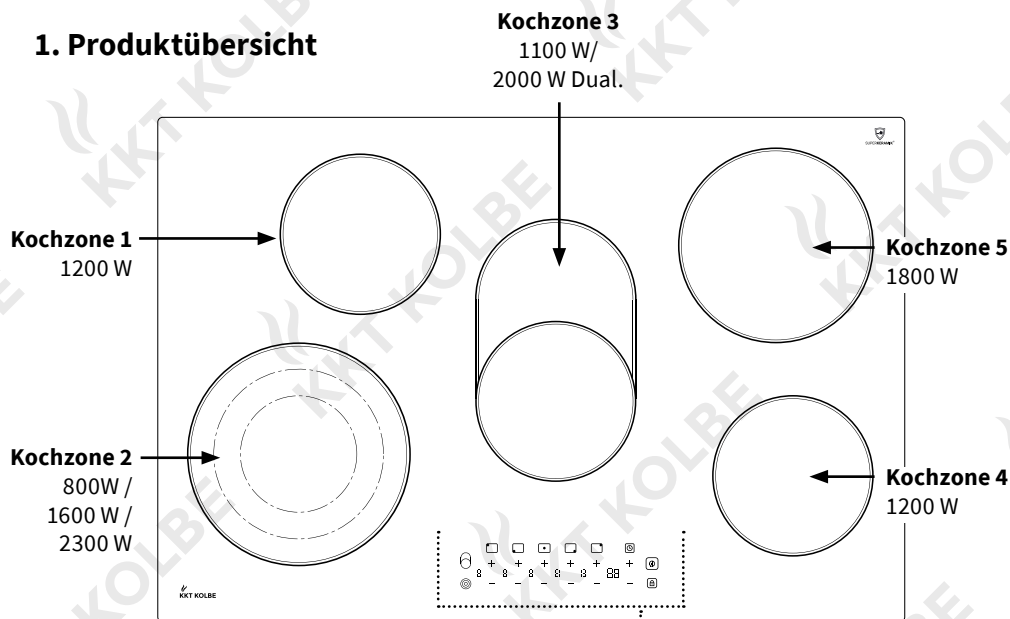
**Bedienungsanleitung
Glaskeramikkochfeld - Modell: KF7705RL**

Version: 2.2

Übersicht

1. Produktübersicht	6
2. Produktinformationen	7
3. Vor dem ersten Gebrauch	7
4. Verwendung der Touch-Steuerung	7
5. Wahl des richtigen Kochgeschirrs	8
5.1 Topfmaße	
6. Benutzung des Kochfelds	9
6.1 Das Kochen beginnen	
6.2 Die Dual-Kochzonenfunktion	
7. Verwendung des Timers	12
7.1 Kochzone mit Zeitschaltuhr abschalten	
7.2 Mehrere Kochzonen abschalten	
7.3 „Anti-Vergessen“-Funktion	
8. Sicherheit	14
8.1 Tastensperre / Kindersicherung	
8.2 Weitere Sicherheitsinformationen	
9. Gutes Koch- und Bratgeschirr	15
10. Richtlinien für das Kochen	16
11. Heizstufen	16
12. Pflege und Reinigung	17
13. Problembehandlung	18
14. Technische Daten	19
15. Installation	19
16. Kochfeld an das Stromnetz anschließen	22
17. Gewährleistung	23

1. Produktübersicht



Vor dem ersten Gebrauch

2. Produktinformationen

Unser innovatives Glaskeramikkochfeld steht für einen Zeitgewinn durch optimal genutzte Energie. Dies resultiert aus den neuartigen Heizelementen sowie der optimalen Wärmeausnutzung einschließlich der Restwärme. Das benutzerfreundliche Bedienfeld (Touch Panel), einschließlich der digitalen Anzeigen der jeweiligen Kochzonen, steht für einen optimalen Bedienkomfort.

3. Vor dem ersten Gebrauch

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



4. Verwendung der Touch-Steuerung

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



Wahl des richtigen Kochgeschirrs

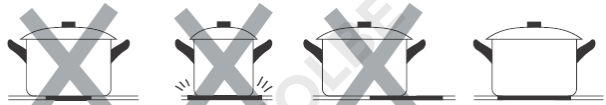
5. Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs

Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder abgerundetem Boden!



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

Zentrieren Sie das Geschirr immer auf der Kochzone.



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



Topfmaße, Benutzung Ihres Kochfeldes

5.1 Ideale Topfmaße

Der Boden dieses Geschirrs sollte ein Minimalmaß – entsprechend der jeweiligen Kochzone haben. Um die beste Effizienz zu erhalten, platzieren Sie bitte Ihren Topf möglichst in die Mitte der Zone.

Bodendurchmesser des Geschirrs

Kochzone	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1	150	180
2	110 / 160 / 210	130 / 180 / 230
3	165 x 270	-
4	150	180
5	180	220

6. Benutzung Ihres Kochfeldes

6.1 Das Kochen beginnen

1. Drücken Sie die ON/OFF -Taste.

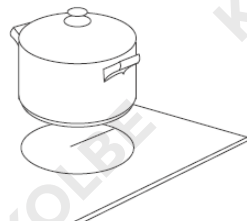
Nach dem Einschalten ertönt der Summer einmal, alle Anzeigen leuchten für ca. eine Sekunde auf und zeigen:

— oder --



2. Stellen Sie nun Ihr Kochgeschirr mittig auf die gewünschten Kochzonen.

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



Benutzung Ihres Kochfeldes

3. Berühren Sie die Wahl Taste der gewünschten Kochzone, um diese einzuschalten.

4. Drücken Sie nun eine der beiden Tasten — oder + für die Kochzone, auf der sich der Topf befindet. Die Standard-Leistungstufe beträgt 5.



5. Nun stellen Sie die gewünschte Leistungsstufe von 1 bis 9 mit den selben Tasten hoch oder herunter, bis Sie Ihre gewünschte Leistungsstufe erreicht haben.

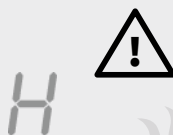
6. Sie können nun auch durch **gleichzeitiges** Betätigen der Tasten — und + oder durch langes Drücken der Taste — die Leistung sofort auf „0“ heruntersetzen.



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

Warnung vor heißen Oberflächen

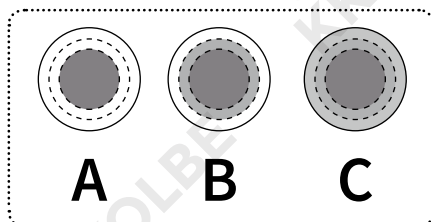
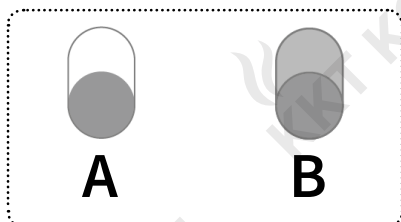
Sollte ein Kochfeld nach der Benutzung noch Restwärme besitzen und somit Verletzungsgefahr bestehen, wird dieses durch ein „H“ angezeigt. (siehe Abbildung)









Benutzung Ihres Kochfeldes

6.2 Die Dual/Triple-Kochzonenfunktion


- Diese Funktion ist nur auf den Kochzonen **2** und **3** verfügbar.
- Die Dual/Triple-Kochzonen haben zwei bzw. drei Heizzonen, so dass Sie einen zentralen und einen vergrößerten Bereich benutzen können. Sie können jeweils nur die zentrale Heizzone (**A**) benutzen oder zwei (**B**) bzw. drei Heizzonen (**C**) gleichzeitig.



Dual/Triple-zone einschalten

- Wählen Sie eine Kochzone aus, indem Sie eine der auf die Zone bezogene Tasten **—** oder **+** drücken, und stellen Sie eine Heizstufe ein. Der zentrale Bereich (**A**) ist aktiviert.
- Aktivieren Sie nun erneut die entsprechende Kochzonen-Auswahl. Drücken Sie die Dual/Triplezonen-Taste  bzw.  einmal, um die zweite Heizzone (**B**) zusätzlich zu aktivieren oder die Taste  zweimal für die Triple-Heizzone (**C**, nur verfügbar für Kochzone **2**). Ein roter Punkt neben dem /-Icon zeigt an, dass die Dual-/Triplezonen-Funktion aktiviert ist.
- Um zwischen den Kochbereichen in der Reihenfolge **C > A > B > C ...** zu wechseln, aktivieren Sie das entsprechende Kochzonen-Bedienfeld und betätigen anschließend die Triplezonen-Bedientaste  ein- bzw. mehrmals.

Dual/Triple-zone ausschalten

- Aktivieren Sie während des Kochvorgangs das gewünschte Kochzonen-Bedienfeld und drücken Sie die Dual/Triplezonen-Taste  ein- bzw. zweimal oder schalten Sie die Zone durch Herunterregeln ab.
- Mit dem Ausschalten des Kochfeldes wird die Funktion ebenfalls deaktiviert und muss ggf. neu eingestellt werden.

7. Verwendung der Timers

7.1 Einstellen des Timers zum Ausschalten einer Kochzone:

1. Berühren Sie die Auswahl Taste der Kochzone, für die Sie den Timer einstellen möchten, und stellen Sie mit den entsprechenden Tasten **—** und **+** die gewünschte Leistungsstufe ein.

2. Während die Leistungsanzeige noch blinkt, drücken Sie die Taste **⌚**. Dann können Sie mit den Tasten **—** und **+** die gewünschte Zeit von 1 bis 99 Minuten einstellen.



Hinweis:

Mit jedem Tastendruck auf **+** erhöht sich die Timereinstellung um jeweils eine Minute; halten Sie **+** gedrückt, um die Timereinstellung in 10 Minuten-Schritten zu erhöhen.

Mit jedem Tastendruck auf **—** verringert sich die Timereinstellung um jeweils eine Minute; halten Sie **—** gedrückt, um die Timereinstellung in 10 Minuten-Schritten zu verringern.

3. Wenn die Zeit eingestellt ist, warten Sie kurz, bis die Anzeige nicht mehr blinkt. Der Countdown wird gestartet und auf der Anzeige erscheint die verbleibende Zeit.

4. Nach Ablauf der Zeit schaltet sich diese Kochzone aus.



Wenn andere Kochzonen zuvor eingeschaltet wurden, bleiben diese in Betrieb.

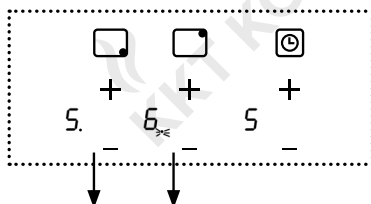


Verwendung des Timers

7.2 Einstellen des Timers auf mehreren Kochzonen:

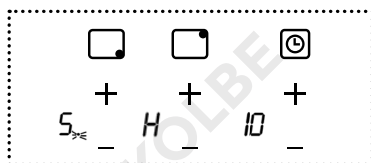
1. Wenn Sie den Timer für mehrere Kochzonen einstellen, wird immer die niedrigste Restzeit angezeigt. (z.B. Zone 4 Restzeit 15 Minuten, Zone 5 Restzeit 5 Minuten; auf der Timeranzeige erscheint 5.)

Der blinkende Punkt neben der entsprechenden Leistungsanzeige zeigt die Kochzone an, auf die sich die Zeitanzeige bezieht.



Zone 4: Restzeit 15 Min. Zone 5: Restzeit 5 Min.; Punkt blinkt

2. Nach Ablauf der Zeit wird die entsprechende Zone abgeschaltet. Die verbleibende Zeit der nächsten eingestellten Kochzone wird angezeigt und der rote Punkt neben deren Leistungsanzeige blinkt nun.



Hinweise:

- Berühren Sie während des Betriebs die Timertaste, ohne zuvor eine Kochzone zu aktivieren (ohne dass eine Stromanzeige blinkt), wird der Minutenzähler aktiviert. Nach Ablauf der eingestellten Zeit ertönt dann ein Alarmsignal, ohne dass eine Kochzone ausgeschaltet wird.
- Im Timermodus kann die Leistungsstufe der Kochzonen geändert werden, ohne die Zeiteinstellung zu verändern.
- Die Timerfunktion wird mit dem Ausschalten des Kochfeldes aufgehoben.







Sicherheit

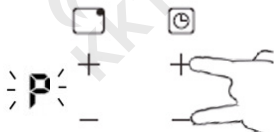
7.3 „Anti-Vergessen“-Funktion

Hinweis:

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

Vorgehen:

- Für das Aktivieren der „Anti-Vergessen“-Funktion stellen Sie sicher, dass keine Kochzone zuvor aktiviert wurde.
- Drücken Sie (1x)  oder  der Timer-Taste. Darauf blinkt das Display und  zeigen.
- Wenn diese Funktion gesetzt ist, wird das Kochfeld nach 10 Minuten automatisch in den Pause-Modus geschaltet. Alle Kochzonen befinden sich danach im Stand-By-Betrieb (Kochzonendisplay blinkt).
- Um den Betrieb fortzusetzen, drücken Sie  oder  für die jew. Kochzone. Darauf beginnt der nächste 10-Min-Countdown.
- Um die „Anti-Vergessen“-Funktion zu beenden, drücken Sie bei der Timer-Taste erneut. Die Anzeige  verschwindet.



8. Sicherheitsfunktionen

8.1 Tastensperre / Kindersicherung

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

Sperren der Bedienelemente

Berühren Sie das Tastensperre-Bedienfeld.
Die Timer-Anzeige zeigt „Lo“.

Entsperren der Bedienelemente

1. Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld eingeschaltet ist.
2. Berühren und Halten Sie das Tastensperre-Bedienfeld einen Moment lang.
3. Sie können das Kochfeld nun wieder nutzen.

Sicherheit

Wenn die Steuerelemente gesperrt sind, werden alle Steuerelemente außer der EIN/AUS-Steuerung deaktiviert. Sie können das Kochfeld in einem Notfall jederzeit mit der EIN/AUS-Steuerung ausschalten. Für den weiteren Betrieb muss das Kochfeld jedoch wieder freigeschaltet werden.



8.2 Weitere Sicherheitsinformationen

Überhitzungsschutz

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

Nachwärmewarnung

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

Auto-Abschaltung

Ein weiteres Sicherheitsfeature ist die automatische Abschaltung. Diese kommt zum Einsatz, wenn Sie vergessen sollten, eine Kochzone abzuschalten. Die Standardabschaltzeit beträgt 2 Stunden für alle Heizstufen.

9. Gutes Koch- und Bratgeschirr



Mit Emaille
beschichteter Topf



Edelstahl-Topf



Eisen-Bratpfanne



Eisen-Pfanne



Mit Emaille
beschichteter
Edelstahl-Kessel



Eisenkessel

10. Richtlinien für das Kochen

Brandgefahr!

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



Koch-Tipps

- Reduzieren Sie die Temperatur, wenn das Gargut zu kochen beginnt.
- Wenn Sie einen Deckel benutzen, reduzieren Sie Garzeiten und sparen Energie, da die Hitze so nicht entweicht.
- Verringern Sie die Menge von Flüssigkeit oder Fett, um die Kochzeit zu verkürzen.
- Beginnen Sie das Kochen mit hoher Leistung und schalten Sie anschließend herunter, wenn die Speise erhitzt ist.

11. Heizstufen

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

12. Pflege und Reinigung

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

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

Pflege und Reinigung, Problembehandlung

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

13. Problembehandlung

Was ist passiert?	Wie kann ich vorgehen?	Wichtig!
Das Kochfeld kann nicht eingeschaltet werden.	Keine Stromzufuhr	Stellen Sie sicher, dass das Kochfeld korrekt angeschlossen und eingeschaltet ist. Überprüfen Sie, ob ein Stromausfall in Ihrem Haus oder Ihrer Umgebung vorliegt. Wenn Sie alles überprüft haben und das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an einen qualifizierten Techniker.
Touch-Steuerung reagiert nicht.	Die Bedienelemente sind gesperrt.	Entsperren Sie die Bedienelemente.
Die Touch-Steuerung ist schwer zu bedienen.	Es liegt ein geringer Wasserfilm auf den Bedienelementen oder Sie verwenden die Fingerspitze.	Stellen Sie sicher, dass die Bedienelemente trocken sind und Sie die Fingerkuppe benutzen.
Das Glas ist zerkratzt.	Raukantiges Kochgeschirr. Ungeeignete Topfreiniger oder Reinigungsmittel verwendet.	Verwenden Sie Kochgeschirr mit ebenen und glatten Böden. Siehe 'Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs' Siehe 'Pflege und Reinigung'.
Einige Pfannen geben ein Knistern oder Knacken von sich.	Dies kann durch die Zusammensetzung Ihres Kochgeschirrs geschehen. (verschiedene Metallschichten)	Dies ist bei Kochgeschirr normal und weist auf keine Störung hin.

Technische Daten, Installation

14. Technische Daten

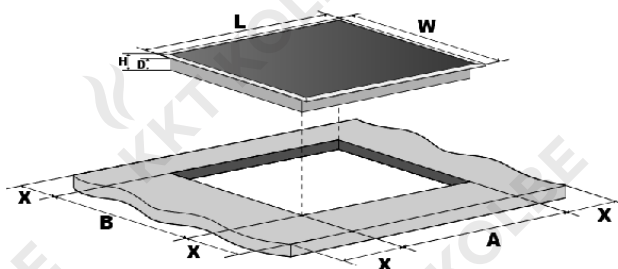
Modellname	KF7705RL
Anzahl der Kochzonen	5
Netzspannung	220-240V ~ 50/60Hz
Installierte elektrische Leistung	8500W
Maße L×W×H (mm)	770 x 520 x 52
Einbaumaße B×T (mm)	740 x 490
Brutto- / Nettogewicht	11.2 / 13.5 kg

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

15. Installation

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

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



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	52	48	740 ⁺⁴ ₊₁	490 ⁺⁴ ₊₁	50 min.

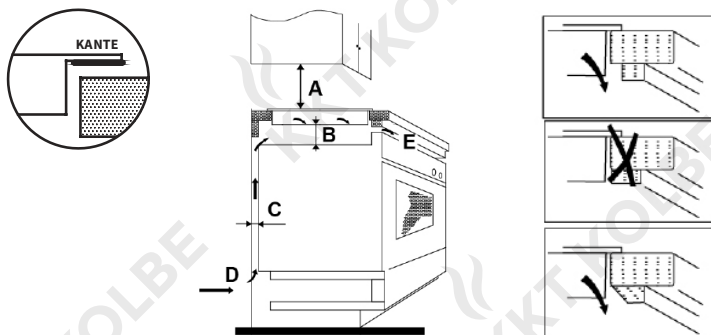
Hinweis: Überprüfen Sie vor dem Aussägen, ob die angegebenen Maße mit den Abmessungen am Produkt übereinstimmen.

Installation



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

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



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

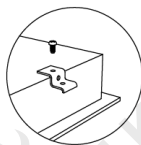
- Die Arbeitsplatte ist eben und horizontal und es ragt nichts in den Arbeitsraum hinein.
- Der Untergrund (Arbeitsplatte) besteht aus einem hitzebeständigen Material.
- Falls über einem Ofen installiert, muß der Ofen über einen eigenen Lüfter verfügen.
- Die Installation muß allen Abstandsvorschriften sowie weiteren Vorschriften entsprechen.
- Eine getrennte und geeignete Sicherung muß den Stromkreis absichern und den lokalen Vorschriften entsprechen.
- Diese Sicherung muß geprüft sein und mindestens 3 mm Luft um alle Pole herum aufweisen (oder um alle aktiven [Phasen] Konduktoren, falls in den Vorschriften vorgesehen).
- Die Sicherung muß für den Installateur leicht zugänglich sein.

Installation

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

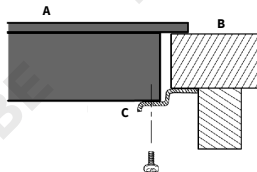
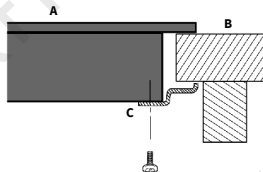
Fixierung der Einbauklemmen

Die Einheit sollte auf einem stabilen, glatten Untergrund aufliegen (benutzen Sie hierfür die Verpackung als Unterlage). Üben Sie keinen Druck auf die Bedienelemente aus, welche aus dem Kochfeld hervorstehen. Verschrauben Sie 4 Einbauklemmen an der Unterseite des Kochfeldes (siehe Abbildung).



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

Justieren Sie die Position der Klemmen gemäß der Arbeitsplattenstärke.



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

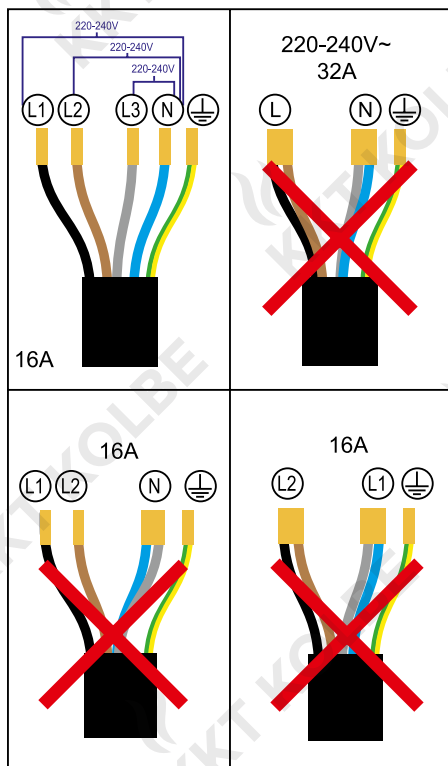
Warnungen



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

16. Kochfeld an das Stromnetz anschließen

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



- Wenn das Kabel beschädigt ist oder ersetzt werden muss, sollte dies durch einen Techniker mit den richtigen Werkzeugen durchgeführt werden, um Unfälle zu vermeiden.
- Der Installateur muss sicherstellen, dass die korrekte elektrische Verbindung nach Sicherheitsvorschriften hergestellt wurde.
- Das Kabel darf nicht geknickt oder zusammengedrückt werden.
- Das Kabel muss regelmäßig überprüft werden. Es darf nur durch einen Fachmann bzw. eine qualifizierte Person ersetzt werden.

Gewährleistung

17. KKT KOLBE Gewährleistung

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

Bedingungen Gewährleistung:

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

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

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

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

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

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

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

- Äußere chemische oder physikalische Einwirkungen bei Transport, Lagerung, Aufstellung und Benutzung (z.B. Schäden durch Abschrecken mit Wasser, überlaufende Speisen, Kondenswasser, Überhitzung). Haarrissbildung bei emaillierten oder kachelglasierten Teilen ist kein Qualitätsmangel.
 - Falsche Größenwahl.
 - Nichtbeachtung unserer Aufstellungs- und Bedienungsanleitung, der jeweils geltenden baurechtlichen allgemeinen und örtlichen Vorschriften der zuständigen Behörden, Elektrizitätsversorgungsunternehmen.
 - Ungewöhnlichen Spannungsschwankungen gegenüber der Nennspannung bei Elektrogeräten.
 - Falsche Bedienung und Überlastung und dadurch verursachter Überhitzung der Geräte, unsachgemäßer Behandlung, ungenügender Pflege, unzureichender Reinigung der Geräte oder ihrer Teile; Verwendung ungeeigneter Putzmittel (siehe Bedienungsanleitung).
 - Rostbildung im Innenraum des Gerätes (weil z.B. Lebensmittel im Ofen gelagert wurden) durch Feuchtigkeit.
7. Wir haften nicht für mittelbare und unmittelbare Schäden, die durch die Geräte verursacht werden. Dazu gehören auch Raumverschmutzungen, die durch Zersetzungsprodukte organischer Staubanteile hervorgerufen werden und deren Pyrolyseprodukte sich als dunkler Belag auf Tapeten, Möbeln, Textilien und Ofenteilen niederschlagen können.

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

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

EG – Konformitätserklärung



Produktbezeichnung:

KF7705RL Glaskeramik - Kochfeld

Hersteller / Inverkehrbringer::

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

Die relevanten Unterlagen können durch die zuständigen Behörden über den Produktverkäufer angefordert werden.

13.10.2016

Für das in dieser Bedienungsanleitung beschriebene Produkt liegen sämtliche entsprechenden EG Konformitätserklärungen vor.

Jan Kolbe
Leiter Produktmanagement

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



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

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

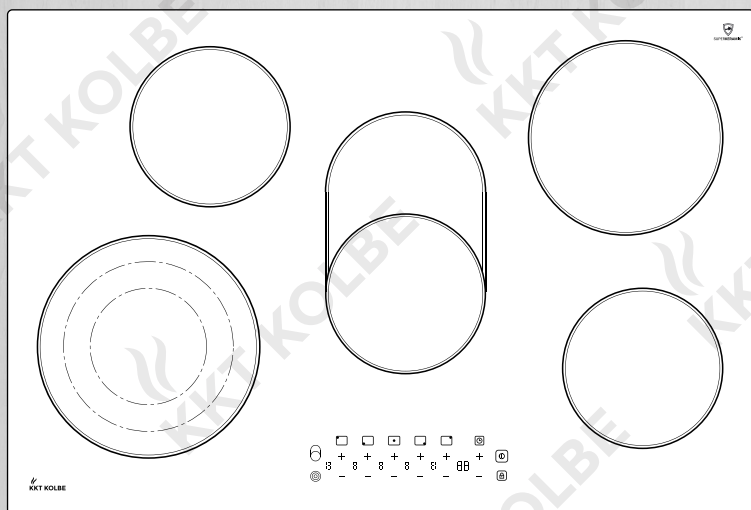
**Entsorgen Sie dieses Produkt nicht als unsortierten Hausmüll.
Eine getrennte Sammlung zur Sonderbehandlung ist erforderlich.**



Instruction and Installation Manual

for your SUPERKERAMIK® hob

Model: **KF7705RL**





Safety Warnings

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

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

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

Proper use

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

Installation

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

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

Operation

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

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

Cleaning and maintenance

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

Thank you!

Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob!

We recommend that you spend some time to read this Instruction / Installation Manual in order to fully understand how to install correctly and operate it. For installation, please read the installation section. Read all the safety instructions carefully before use and keep this Instruction / Installation Manual for future reference.

Please note that we are constantly updating our manuals.

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



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


KKT KOLBE

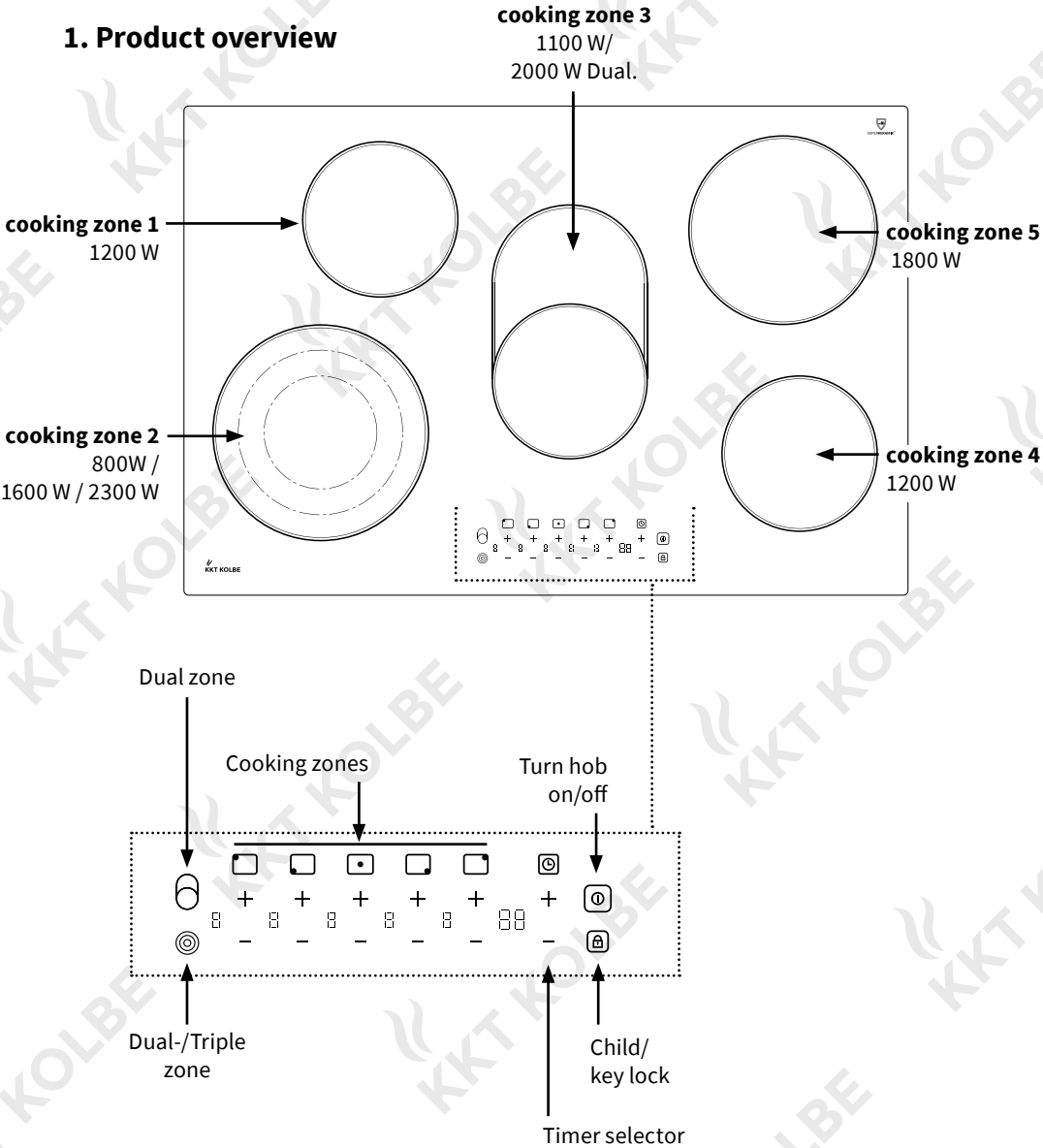
Instruction and Installation manual
Ceramic hob - Model: KF7705RL
Version: 2.2

Table of content

1. Product overview	30
2. Product informations	31
3. Before using your new hob	31
4. Using the touch controls	31
5. Choosing the right cookware	32
5.1 Optimal pan dimensions	
6. Using the ceramic hob	33
6.1 Start cooking	
6.2 The dual zones	
7. Using the timer	36
7.1 Using the timer to switch a zone off	
7.2 Setting the timer on more than one zone	
7.3 „Anti-Forget“ function	
8. Safety	38
8.1 Locking the controls	
8.2 Further safety informations	
9. Various cookware	39
10. Cooking guidelines	40
11. Heat settings	40
12. Care & cleaning	41
13. Troubleshooting	42
14. Technical specification	43
15. Installation	43
16. Connecting the hob to the mains power supply	46

Product overview

1. Product overview



2. Product information

The microcomputer ceramic cooker hob can meet different kinds of cuisine demands because of resistance wire heating, micro-computerized control and multi-power selection, really the optimal choice for modern families. The ceramic cooker hob centers on customers and adopts personalized design. The hob has safe and reliable performances, making your life comfortable and enabling to fully enjoy the pleasure from life.

3. Before using your new ceramic hob

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



4. Using the touch controls

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



Using your hob

5. Choosing the right cookware

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



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



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



Using your hob

5.1 Optimal pan dimensions

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

Cooking zone	Base diameter of the cookware	
	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1	150	180
2	110 / 160 / 210	130 / 180 / 230
3	165 x 270	-
4	150	180
5	180	220

6. Using your hob

6.1 To start cooking

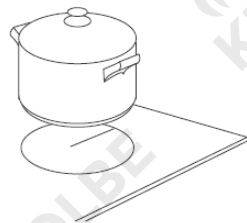
1. Press the ON/OFF-button.

After power on, the buzzer beeps once, all numbers light up for ca. 1 second showing:

— or —

2. Place your cookware in the middle of the desired cooking zones.

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



Using your hob

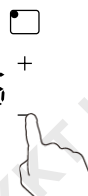
3. Touch the selection button of you desired cooking zone to activate it.

4. Press one of the buttons — or + for the cooking zone, on which the cookware is placed.
The default power level is „5“.

6. Now set the desired power level from 1 to 9 with the same keys up or down until you have reached your desired power level.

5. You can also set the power to „0“ immediately by simultaneously pressing the keys — and + or by holding down the — button.

If no further action is taken and all zones are set to 0, the hob switches into the standby mode within a minute.



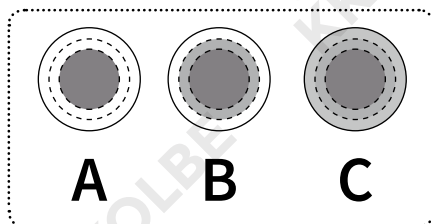
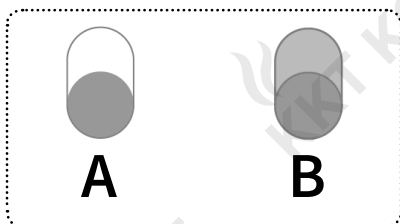
Beware of hot surfaces

An „H“ appears on the display, which means that the button is too hot to touch. It will disappear when the surface has cooled down to a safe temperature. It can also be used as an energy-saving function, if you want to heat further pans - use the hot plate, which is still hot.









6.3 The double/triple zone function


- The function only works on zone No. **2** and **3**.
- The dual/triple cooking zones have two or three heating zones, so you can use a central and an enlarged area.
You can use only the central heating zone (**A**) or two (**B**) or three heating zones (**C**) at once.



Activate the double/ triple zone function

- Select a desired dual/triple cooking zone by pressing one of the corresponding buttons **—** or **+** and set the heating level.
The central area (**A**) switches on as usual.
- Now activate the corresponding cooking zone selection again.
Press the dual/triple cooking zone control  or  once to additionally activate the second heating zone (**B**) or press the button  twice for the triple zone (**C**, only available for cooking zone **2**).
A red dot next to the  / -icon indicates that the double/triple zone function is activated.
- To switch between the cooking zones in the sequence **C > A > B > C ...**, activate the corresponding cooking zone control and then press the triple zone button  once or several times.

Deactivate the double/triple zone function

- During the cooking process, activate the desired cooking zone control and then press the dual/triple zone button  one or two times or switch off the zone by downgrading it.
- When the hob is switched off, the function is also deactivated and must be reset if necessary.

7. Using the timer function

7.1 Setting the timer to turn one cooking zone off:

1. Touch the selection control of the heating zone that you want to set the timer for and set the desired power level for your cooking zone by pressing the corresponding buttons — and +.

2. Press the ⏸-key while the power indicator is still flashing. Then you can set a desired time from 1 to 99 minutes by pressing the keys — and +.



Note:

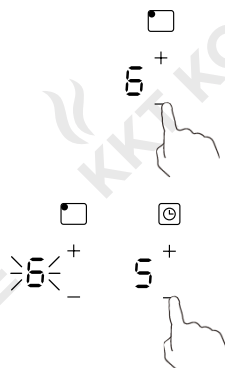
Each time you touch on the + key, the timer value increases by 1 minute; hold + key to increase the value in steps of 10 minutes. Each time you touch on the — key, the timer value decreases by 1 minute; hold — key to decrease the value in steps of 10 minutes.

3. When the time is set, wait briefly until the display stops flashing. The countdown is started and the display will show the remaining time.

4. When the time has elapsed, this cooking zone will switch off.



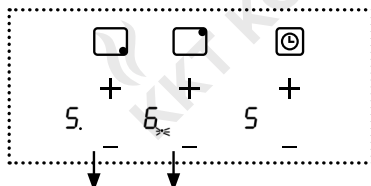
Other cooking zones will keep operating if they were turned on previously.



7.2 Setting the timer on more than one zone:

1. If you set the timer at several cooking zones, the lowest remaining time is displayed. (eg Zone 4 - rest time 15 minutes, Zone 5 rest time 5 minutes, the timer display shows „5“.)

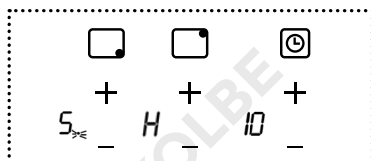
The flashing dot next to the corresponding power indicator indicates the cooking zone to which the timer indicator refers.



rest time 15 minutes

rest time 5 minutes, red dot flashes

2. When the time has elapsed, the corresponding zone is switched off. The remaining time of the next set cooking zone will be displayed and the red dot next to the power indicator of this cooking zone will flash.



Notes:

- If you touch the timer key during operation of the hob without first activating any cooking zone (without any power indicator flashing), the minute counter is activated. After the set time has elapsed, an alarm signal sounds without any cooking zone being switched off.
- In timer mode, the power level of the cooking zones may be changed without changing the time setting.
- If you turn off the whole hob, the timer function will be deactivated.

Safety features

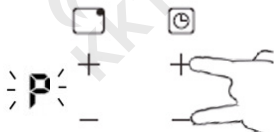
7.3 „Anti-forget“-function

Note:

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

Using the function:

- To activate the „Anti-Forget“ feature, make sure that there is no cooking zone selected before.
- Press the **—** or **+** control of the timer. Subsequently, the display will flash and show **P**.
- When this function is set, the hob will switch automatically to pause (Stand-By) mode after a countdown of 10 Minutes (cooking zone display will flash).
- To continue operation, press the **—** or **+** control of your desired zone selection key. After that, the next 10 minute countdown will start.
- To cancel the „anti-forget“ feature, press the timer key again. The **P** will disappear.



8. Safety features

8.1 Locking the controls

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

To lock the controls

Touch the keylock control.

The timer indicator will show „Lo“

To unlock the controls

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

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



Safety features

8.2 Further safety informations

Over-temperature protection

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

Residual heat warning

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

Auto shutdown

A further safety feature is the automatic switch-off. This is intended for the case that you forget to switch off a cooking zone. The standard switch-off time is 2 hours for all heating levels.

9. Various cookware



With enamel
coated pot



Stainless steel pot



Iron skillet



Iron frying pan



Iron boiler



Iron plate



With enamel-coated
stainless steel boiler

10. Cooking guidelines

Risk of fire!

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



Cooking Tips

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

11. Heat settings

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

Care and cleaning

12. Care and cleaning

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

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

Care and cleaning, Troubleshooting

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

13. Troubleshooting

Problem	Possible causes	What to do
The cooktop cannot Be turned on.	No power.	Make sure the cooktop is connected to the power supply and that it is switched on. Check whether there is a power outage in your home or area. If you've checked everything and the problem persists, call a qualified technician.
The touch controls are unresponsive.	The controls are locked.	Unlock the controls. See section 'Using your ceramic cooktop' for instructions.
The touch controls are difficult to operate.	There may be a slight film of water over the controls or you may be using the tip of your finger when touching the controls.	Make sure the touch control area is dry and use the ball of your finger when touching the controls.
The glass is being scratched.	Rough-edged cookware. Unsuitable, abrasive scourer or cleaning products being used.	Use cookware with flat and smooth bases. See 'Choosing the right cookware'. See 'Care and cleaning'.
Some pans make crackling or clicking noises.	This may be caused by the construction of your cookware (layers of different metals vibrating differently).	This is normal for cookware and does not indicate a fault.

Technical specification, Installation

14. Technical specification

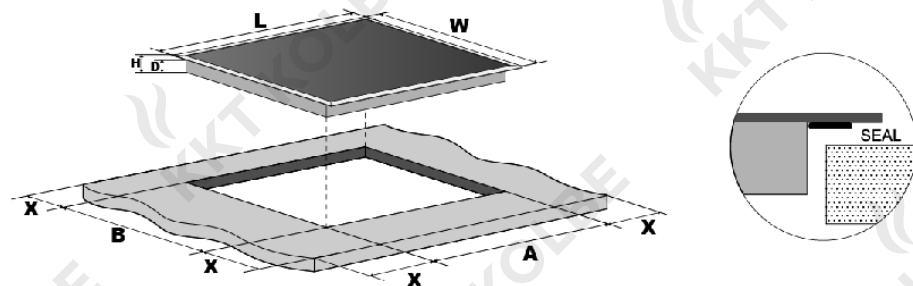
Model	KF7705RL
Cooking Zones	5
Supply Voltage	220-240V ~ 50/60Hz
Electrical power	8500W
Product Size L×W×H(mm)	770 x 520 x 52
Built-in dimension	740 x 490
Weight	11.2 / 13.5 kg

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

15. Installation

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

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



L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
770	520	52	48	740 ⁺⁴ ₊₁	490 ⁺⁴ ₊₁	50 min.

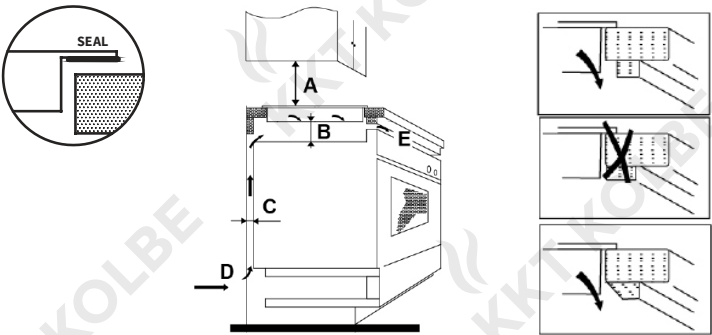
Note: Before carving, check that the dimensions indicated correspond to the dimensions of the product.

Installation



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

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



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

- The counter top is flat and horizontal and nothing extends into the work-space.
- The base (counter top) consists of a heat-resistant material.
- If installed above an oven, the oven must have its own fan.
- The installation must comply with all standard operation procedures and and other regulations.
- A separate and suitable fuse must protect the circuit and comply with local regulations.
- This fuse must be tested and have at least 3 mm of ambience around all poles (or all active [phase] conductors if provided for in the regulations).
- The fuse must be easily accessible to the installer.

Installation

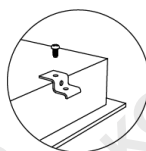
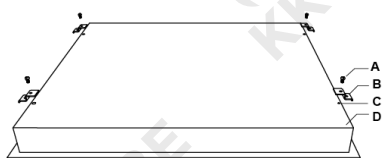
- Contact a specialist or the building control authority if you are not sure about the installation.
- Use heat resistant and easy to clean surfaces (e.g., ceramic tiles) as wall surfaces around the cooking area.

Fixing the brackets

The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging).

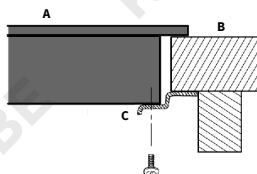
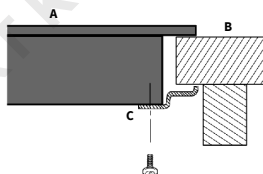
Do not apply force onto the controls protruding from the hob.

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



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

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



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

Cautions

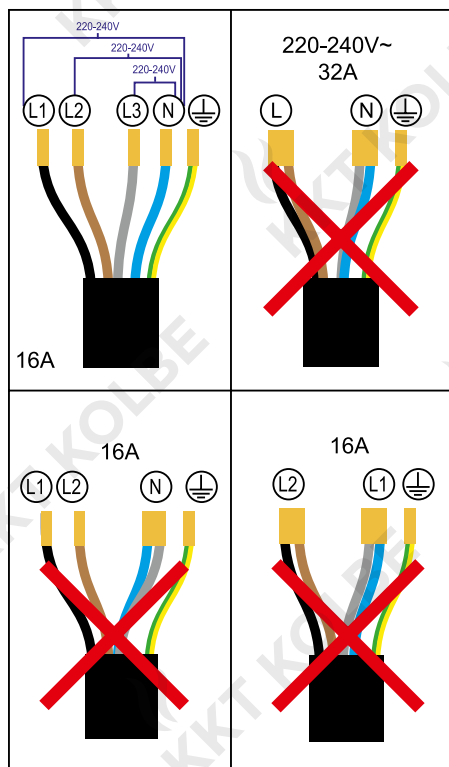
- The ceramic glass hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- The ceramic glass hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
- The ceramic glass hob shall be installed such that better heat radiation can be ensured to enhance its reliability.
- The wall and heating zone above the counter top should be heat resistant. Use heat resistant adhesive.



Connecting the hob to the mains power supply

16. Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker. **The method of connection is shown below.**



- If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.
- The installer must use the H05GG-F power cord.

EC Declaration of Conformity



Product Description:

KF7705RL Ceramic hob

Manufacturer:

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

For the product described in this manual,
all corresponding EC Declarations of Conformity
are available.

The relevant documents may be re-
quested by the competent authorities
through the product vendor.

13.10.2016

Jan Kolbe
Director Product Management



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

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

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

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



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

Thanks for reading.

We wish you much fun while cooking.