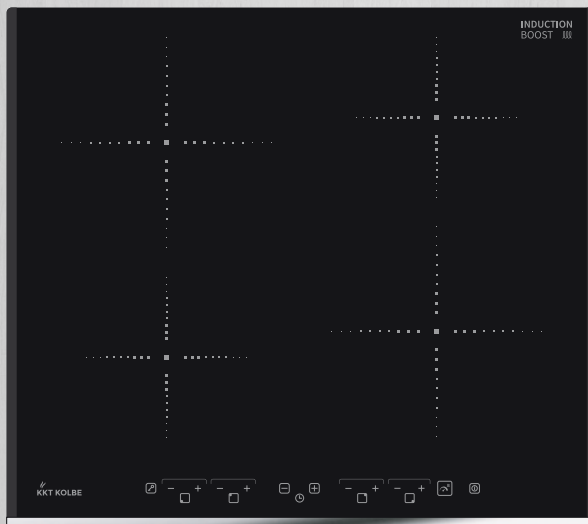




Benutzerhandbuch für Ihr Induktionskochfeld

Modell: **KO59IND**



Version: 1.1 / 140711

DE

EN



Sicherheit und Wartung

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

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

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

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

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

Vielen Dank

Herzlichen Glückwunsch zum Kauf Ihres neuen Induktionskochfeldes.

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



Warnung!

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



**Bedienungsanleitung
Induktionskochfeld - Modell: KO59IND**

Version: 1.1

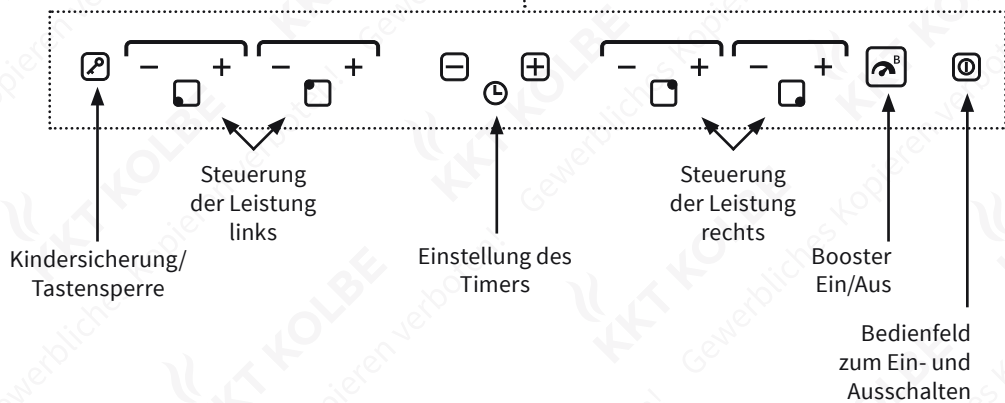
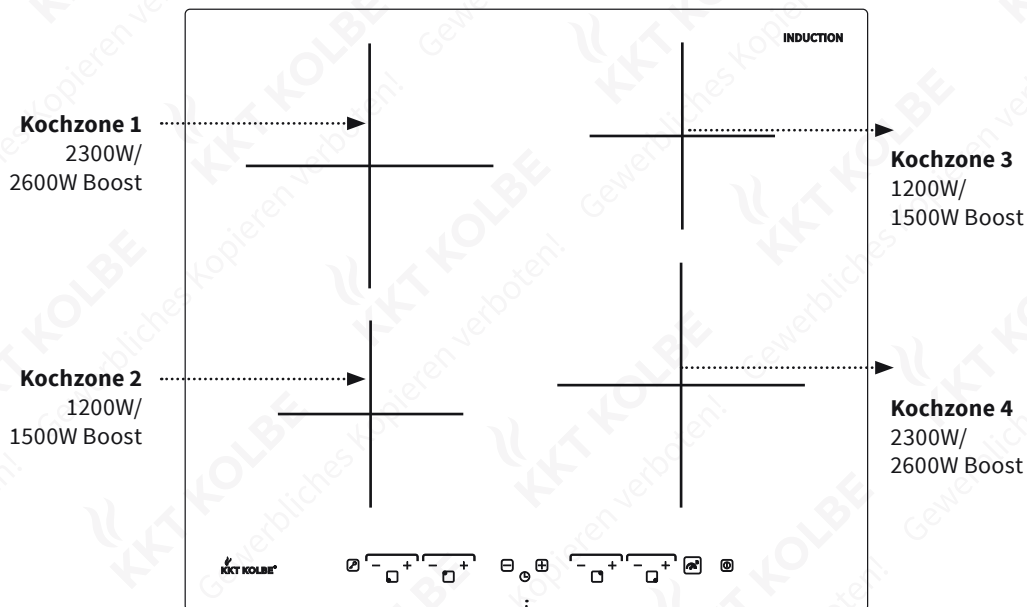
Inhaltsverzeichnis

Übersicht

1. Produktübersicht	6
2. Induktionskochen	7
3. Vor dem ersten Gebrauch	7
4. Verwendung der Touch-Steuerung	7
5. Wahl des richtigen Kochgeschirrs	8
5.1 Topfmaße	
6. Benutzung des Kochfelds	9
6.1 Das Kochen beginnen	
6.2 Nach dem Kochen	
6.3 Die Booster-Funktion	
7. Verwendung des Timers	14
7.1 Benutzung als Kurzzeitwecker	
8. Sicherheit	17
8.1 Tastensperre / Kindersicherung	
8.2 Weitere Sicherheitsinformationen	
9. Richtlinien für das Kochen	16
10. Heizstufen	16
11. Pflege und Reinigung	17
12. Tipps und Tricks	18
13. Technische Daten	19
14. Installation	19
15. Kochfeld an das Stromnetz anschließen	22
16. Gewährleistung	23

Produktübersicht

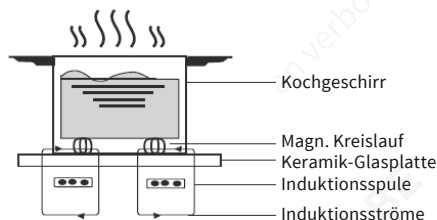
1. Produktübersicht



Vor dem ersten Gebrauch

2. Induktionskochen

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



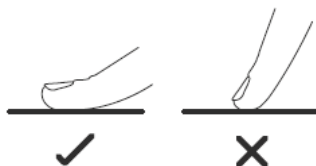
3. Vor dem ersten Gebrauch

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



4. Verwendung der Touch-Steuerung

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



Wahl des richtigen Kochgeschirrs

5. Die Wahl des richtigen Kochgeschirrs



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

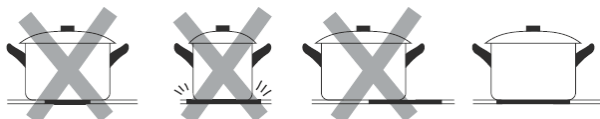


Benutzen Sie kein Kochgeschirr mit gezackten Kanten oder abgerundetem Boden!



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

Zentrieren Sie das Geschirr immer auf der Kochzone.



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



Topfmaße, Benutzung Ihres Kochfeldes

5.1 Topfmaße

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

Bodendurchmesser des Geschirrs

Kochzone	Minimum (mm)	Maximum (mm)
1,4	140	180
2,3	180	250

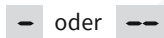
6. Benutzung Ihres Kochfeldes

6.1 Das Kochen beginnen

Nach dem Einschalten ertönt der Summer einmal, alle Anzeigen leuchten für ca. eine Sekunde auf – damit begibt sich das Induktionskochfeld in den Stand-by-Modus. Stellen Sie einen Kochtopf mittig auf die entsprechende Kochzone

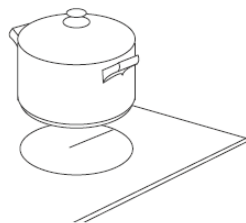
1. Drücken Sie die ON/OFF  -Taste.

Alle Anzeigen zeigen das Folgende:



2. Legen Sie nun auf die gewünschten Kochzonen Ihre Töpfe.

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



Benutzung Ihres Kochfeldes

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



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

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



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

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


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



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

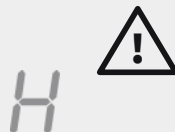
Benutzung Ihres Kochfeldes

6.2 Nach dem Kochen

Um das Kochfeld auszuschalten, drücken Sie die Taste ON/OFF. 
Das Kochfeld begibt sich nun automatisch 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)



6.3 Die Booster-Funktion

Die Boostfunktion kann genutzt werden um die Leistung von Kochflächen für eine bestimmte Zeit zu maximieren.

Aktivieren der Boostfunktion

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

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



Abbrechen der Boost-Funktion

Wählen Sie zunächst durch Betätigen einer Auswahltaste wieder eine Kochzone aus. Anschließend drücken Sie entweder nochmals die Booster-Taste oder schalten Sie die Zone zurück auf „0“.



Hinweis:

Der Booster schaltet nach 5 Minuten ab und das Kochfeld läuft auf Stufe 5 weiter. Ist der Booster z.B. auf der vorderen Kochzone aktiviert, ist die Leistungsregelung auf der hinteren Kochzone limitiert.

7. Verwendung des Timers ⌚

Sie können den Timer als eine Zeitschaltuhr verwenden. Gehen Sie hierzu wie folgt vor:

- Stellen Sie zunächst wie üblich die Leistungsstufe für die gewünschte Kochzone mit Hilfe der folgenden Tasten ein: — +
- Betätigen Sie anschließend eine der Pfeiltasten des Timers – die Timeranzeige blinkt und der Timer kann nun eingestellt werden.
- Mit den Pfeiltasten des Timers: — +
– kann nun die Einstellung zwischen 1 und 99 Minuten pro Kochfeld erfolgen.



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.

Sie können den Timer auch als Kurzzeitwecker verwenden:

- Stellen Sie hierzu eine Zeit ein, ohne vorher eine Kochzone ausgewählt zu haben. Nach Ablauf dieser wird kein Kochfeld ausschalten, sondern nur ein Pieps-Ton ausgelöst.

Bestätigung der Zeiteinstellung:

- Nach dem Einstellen des Timers blinkt dieser für **5 Sekunden** und die eingestellte Zeit wird automatisch bestätigt.

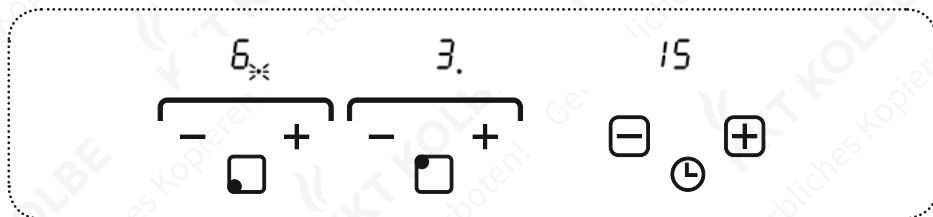
Löschen der Zeiteinstellung:

- Drücken Sie gleichzeitig „+“ und „–“ des Timers, damit wird die Zeiteinstellung gelöscht und das Display zeigt „0“ an.

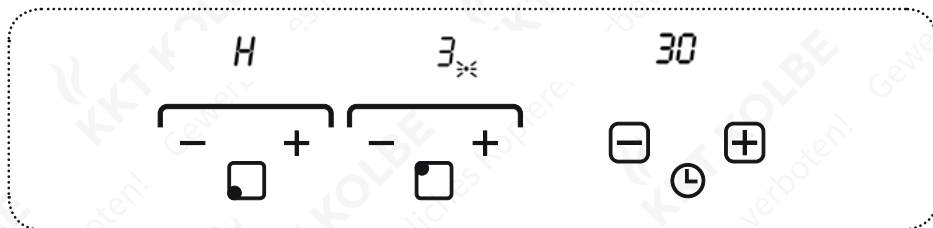
Verwendung des Timers

Einstellung des Timers auf mehreren Kochzonen

- Das Einstellen des Timers für mehrerer Kochzonen funktioniert zunächst wie zuvor beschrieben. Im Timer-Display wird immer die kürzeste Zeit angezeigt und an der jeweils zugeordneten Kochzone blinkt ein Punkt im Display.



- Wenn eine Kochzone abgeschaltet hat, springt der Timer auf die nächste programmierte Kochzone.



Hinweise:

- Im Timermodus kann die Leistungsstufe der Kochzonen geändert werden, ohne die Zeiteinstellung zu verändern.
- Drücken Sie „+“ oder „-“ des Timers ohne Auswahl der Kochzone während des Betriebs des Induktionskochfeldes, so wird die Zeitwarnfunktion aktiviert. Diese Warnzeit wird wie die Timerfunktion eingestellt. Beim Erreichen des Zeitpunktes ertönt der Summer für **30 Sekunden**. Mit Einstellung auf „0“ ist die Funktion deaktiviert.
- Die Timerfunktion wird mit dem Ausschalten des Induktionskochfeldes aufgehoben.

8. Sicherheitsmerkmale


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.

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.



Sicherheit

Überhitzungsschutz

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

Magnetüberwachung

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

Auto-Abschaltung

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

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

9. Auswahl des Koch- und Bratgeschirrs



Mit Emaille
beschichteter Topf



Edelstahl-Topf



Eisen-Bratpfanne



Eisen-Pfanne



Eisen-Kessel



Eisen-Platte



Mit Emaille
beschichteter
Edelstahl-Kessel

9. Richtlinien für das Kochen

Brandgefahr!

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



Koch-Tipps

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

10. Heizstufen

Heizstufe	Eignung
-----------	---------

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

Pflege und Reinigung

11. Pflege und Reinigung

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

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

Richtlinien für das Kochen

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

13. Tipps und Tricks

Problem	Mögliche Ursachen	Was zu tun ist
F0	Lüfterausfall.	Wenden Sie sich an fachkundiges Personal.
F3-F8	Leistungseinheit ausgefallen. Temperaturschutz	Gerät einschalten und neu starten, nachdem die Temperatur wieder normal ist. Eventuell Fachbetrieb hinzurufen.
F9-FE	Temperatursensor IGBT ausgefallen.	Gerät einschalten und neu starten, nachdem die Temperatur wieder normal ist. Eventuell Fachbetrieb hinzurufen.
E1-E2	Problem mit Spannungsversorgung.	Vergewissern Sie sich, dass Ihre Netzspannung in Ordnung ist. Eventuell Fachbetrieb hinzurufen.
E3/E4	Überhitzung	Überprüfen Sie den Topf. Kochfeld neu starten, nachdem die Temperatur wieder normal ist. Eventuell Fachbetrieb hinzurufen.
E5/E6	Schlechte Wärmeableitung	Lassen Sie das Kochfeld abkühlen und starten es anschließend neu. Eventuell Fachbetrieb hinzurufen.

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

Technische Daten

14. Technische Daten

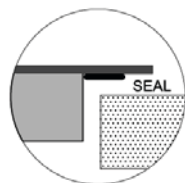
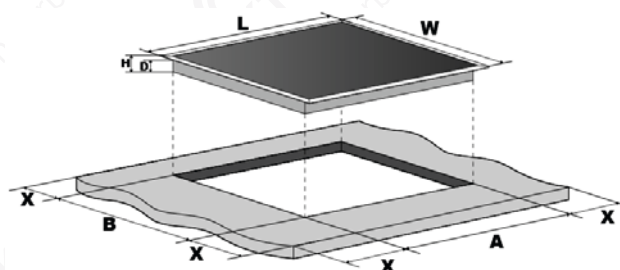
Modellname	KO59IND
Anzahl der Kochzonen	4
Netzspannung	220-240V ~ 50/60Hz
Installierte elektrische Leistung	7000 W
Maße HxBxT (mm)	550x590x52
Einbaumaße BxT (mm)	560x490
Brutto- / Nettogewicht	12,2 / 10,2kg

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:



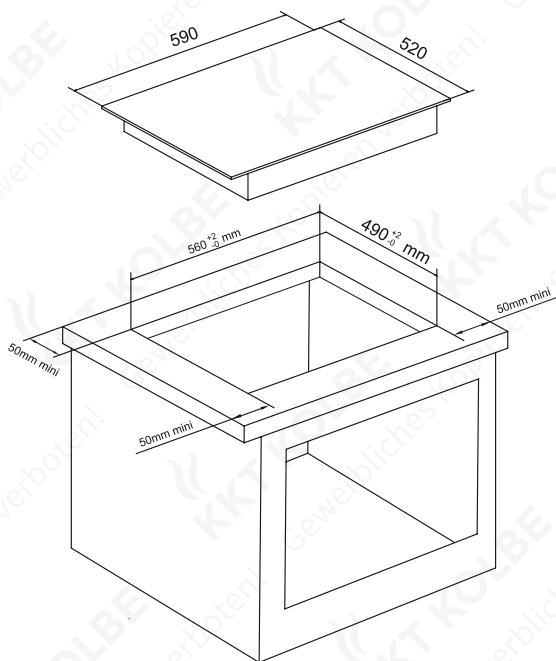
L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560 ⁺² ₊₀	490 ⁺² ₊₁	50 min.

Installation



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

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



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

Installation

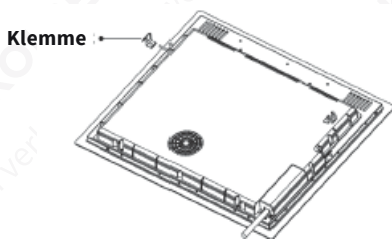
- Die Installation muß allen Abstandsvorschriften entsprechen sowie weiteren Vorschriften entsprechen
- Eine getrennte und geeignete Sicherung muß den Stromkreis absichern und den lokalen Vorschriften entsprechen
- Diese Sicherung muß geprüft sein und mindestens 3 mm Luft um alle Pole herum aufweisen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

Vor Fixierung der Klammern

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

Justieren der Einbauklammern

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



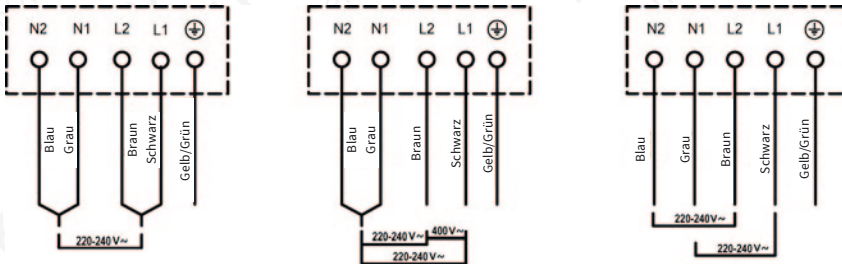
Warnungen

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



16. Kochfeld an das Stromnetz anschließen

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



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



Bedeutung des Symbols „Mülltonne“

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

Technische Daten

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 in Deutschland und Österreich. 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.
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. Kratzer auf Glas und Rahmen werden nur dann von dieser Gewährleistung erfasst, wenn sie direkt nach Einbau des KKT KOLBE Gerätes unserem Kundendienst angezeigt werden. Transportschäden (diese 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 wird in der Regel am Aufstellungsort, ausnahmsweise in der Kundendienstwerkstatt durchgeführt. Zur Reparatur anstehende Geräte sind so zugänglich zu machen, dass keine Beschädigungen an Möbeln, Bodenbelag etc. entstehen können. Mit z.B. mit Silikon eingeklebte Kochfelder müssen vorher ausgebaut sein.
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 herunterfallen von Gegenständen, überlaufende Speisen, die auf dem Glas einbrennen ohne sofort entfernt zu werden, Kratzer auf dem Glas die z.B. durch Sand am Topfboden entstanden sind)
- 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).
- Geräte, die nicht von einer Fachfirma angeschlossen worden sind.

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



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

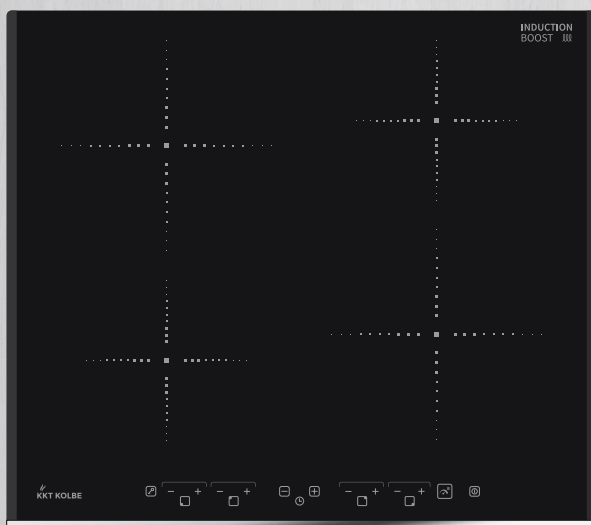
Thanks for reading.

We wish you much fun while cooking.



Instruction and Installation Manual for your induction hob

Model: **KO59IND**





Safety Warnings

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

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

Installation

Electrical Shock Hazard

- Disconnect the appliance from the main electricity supply before carrying out any work or maintenance on it.
- Connection to a good earth wiring system is essential and mandatory. Alterations to the domestic wiring system
- must only be made by a qualified electrician. Failure to follow this advice may result in electrical shock or death.

Cut Hazard

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

Important safety instructions

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

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

Operation and maintenance

Electrical Shock Hazard

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

Health Hazard

- This appliance complies with electromagnetic safety standards.

Hot Surface Hazard

- During use, accessible parts of this appliance will become hot enough to cause burns.
- Do not let your body, clothing or any item other than suitable cookware contact the Induction glass until the surface is cool.
- Beware: magnetisable metal objects worn on the body may become hot in the vicinity of the cooktop. Gold or silver jewellery will not be affected.
- Keep children away.
- Handles of saucepans may be hot to touch. Check saucepan handles do not overhang other cooking zones that are on. Keep handles out of reach of children.
- Failure to follow this advice could result in burns and scalds.

Cut Hazard

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

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

Important safety instructions

- Never leave the appliance unattended when in use. Boilover causes smoking and greasy spillovers that may ignite.
- Never use your appliance as a work or storage surface.
- Never leave any objects or utensils on the appliance.
- Never use your appliance for warming or heating the room.
- After use, always turn off the cooking zones and the cooktop as described in this manual (i.e. by using the touch controls). Do not rely on the pan detection feature to turn off the cooking zones when you remove the pans.
- Do not allow children to play with the appliance or sit, stand, or climb on it.
- Do not store items of interest to children in cabinets above the appliance. Children climbing on the cooktop could be seriously injured.
- Do not leave children alone or unattended in the area where the appliance is in use.
- Children or persons with a disability which limits their ability to use the appliance should have a responsible and competent person to instruct them in its use. The instructor should be satisfied that they can use the appliance without danger to themselves or their surroundings.
- Do not repair or replace any part of the appliance unless specifically recommended in the manual. All other servicing should be done by a qualified technician.
- Do not use a steam cleaner to clean your cooktop.
- Do not place or drop heavy objects on your cooktop.
- Do not stand on your cooktop.
- Do not use pans with jagged edges or drag pans across the Induction glass surface as this can scratch the glass.
- Do not use scourers or any other harsh abrasive cleaning agents to clean your cooktop, as these can scratch the Induction glass.
- If the power supply cable is damaged, it must only be replaced by a qualified technician.
- This appliance is intended to be used in household and similar applications such as: staff kitchen areas in shops, offices and other working environments; -farm houses; -by clients in hotels, motels and other residential type environments; -bed and breakfast type environments.
- **WARNING:** The appliance and its accessible parts become hot during use.
- Care should be taken to avoid touching heating elements.
- Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- **WARNING:** Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in Fire. NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.
- **WARNING:** Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.
- **WARNING:** If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.
- A steam cleaner is not to be used.
- The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

Thank you!

Congratulations on the purchase of your new Ceramic Hob!

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



Caution!

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

**KKT KOLBE**

**Instruction and Installation manual
Ceramic hob - Modell: IND59RL**

Version: 1.0

Table of content

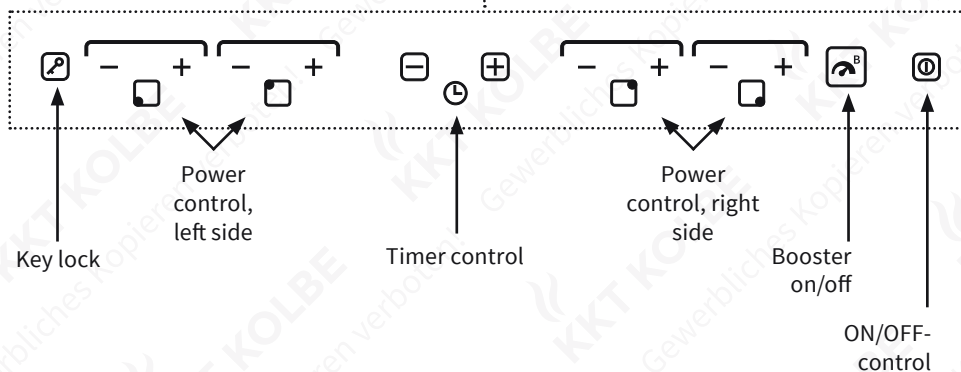
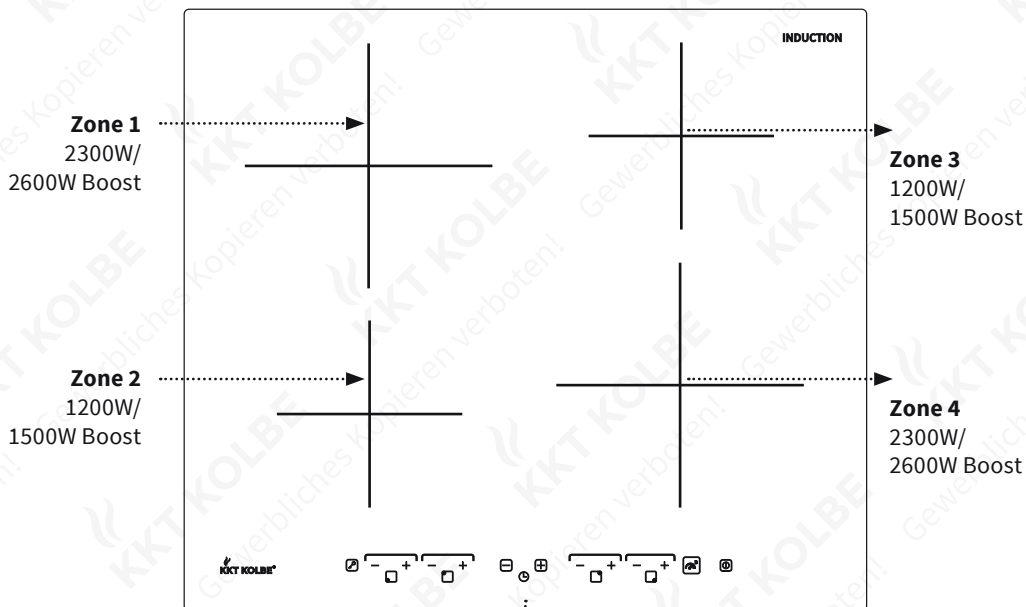
Overview

1. Product overview	6
2. A word on induction cooking	7
3. Before using your new hob	7
4. Using the Touch Controls	7
5. Choosing the right cookware	7
6. Using the induction hob	9
6.1 Start cooking	
6.2 After cooking	
6.3 The booster function	
7. Using the Timer	12
7.1 To turn a zone off	
7.2 Minute minder	
8. Safety features / Locking the controls	14
9. Various cookware	15
10. Cooking guidelines	16
11. Heat settings	16
12. Care and cleaning	18
13. Hints and tips	18
14. Technical specification	19
15. Installation	19
16. Connecting the hob to the mains power supply	22

Product overview

1. Product overview

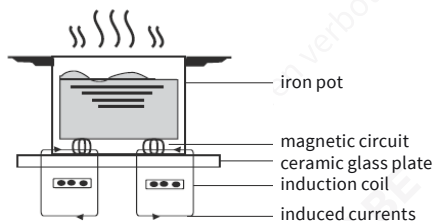
Top view



Before using your hob

2. A word on Induction cooking

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



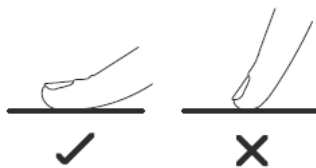
3. Before using your New Ceramic Hob

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



4. Using the Touch-Controls

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



5. Choosing the right Cookware

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



Using your Ceramic Hob

5. Choosing the right cookware



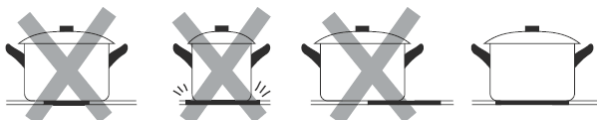
Only use cookware with a base suitable for induction cooking. Look for the induction symbol on the packaging or on the bottom of the pan.



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



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



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



Using your Ceramic Hob

5.1 Pan dimensions

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

The base diameter of induction cookware

Cooking zone	<i>Minimum (mm)</i>	<i>Maximum (mm)</i>
1,4	140	180
2,3	180	250

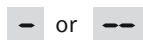
6. Using your induction hob

6.1 To start cooking

After power on, the buzzer beeps once, all numbers light up for ca. 1 second – the hob switches into stand-by mode. Place your cookware into the center of your desired cooking zone.

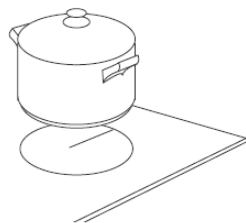
1. Press the ON/OFF-button. 

All number fields show:



2. Place your cookware onto the desired zone.

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



Using your induction hob

3. Press one of those buttons: — +

– for the desired cooking zone, on which the cookware is placed. The default power level is „5“.



4. 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 (1-9).

5. You can now also by simultaneously pressing the keys: — +
or by long pressing the button: —
– The power immediately to „0“ set down.



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

If the display flashes $\geq \underline{\quad} \leq$ alternately with the heat setting - This means that:

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

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

Using your induction hob

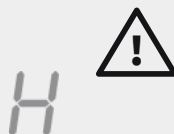
6.2 When you have finished cooking

To turn off the appliance, press the ON/OFF-button. 

Now the hob switches into stand-by-mode.

4. Beware of hot surfaces


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



6.3 The booster function

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

Activate the boost function

1. Touch the button for the specified cooking zone.
2. Touch the boost control button. 

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



Cancel the boost function

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

Using the timer

7. Using the timer ⌚

You can use the timer to turn a zone off in a specified time. Proceed as shown below:

- Firstly set up a desired power level for your cooking zone by pressing those buttons: — +
- Then, press one of the arrow keys of the timer - the timer display will flash and the timer can now be set.
- With the arrow-keys of the timer: — +
– you can now set up a time length of 1 to 99 minutes.



Note:

Each time you press the „+“ the timer value increases by one minute; hold „+“ button to increase the timer setting in 10 minutes increments.

Each time you press the „-“ the timer value decreases by one minute; hold „-“ button to decrease the timer setting in 10 minutes increments.

You can use the timer as a minute minder:

- To do this, set a time, **without having selected a cooking zone before**. After your selected time is expired, no zone will be switched off – you will just hear a beep sound.

Confirm the time setting:

- After the configuration of your time, the display flashes for 5 seconds – then your desired settings are confirmed.

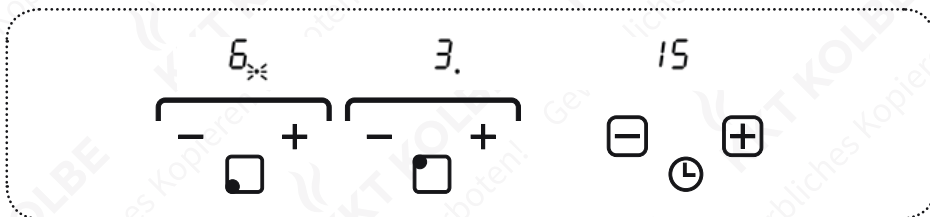
Delete your setting:

- Press the „+“ and „-“ keys of the timer simultaneously – the setting will be deleted and the display shows „00“.

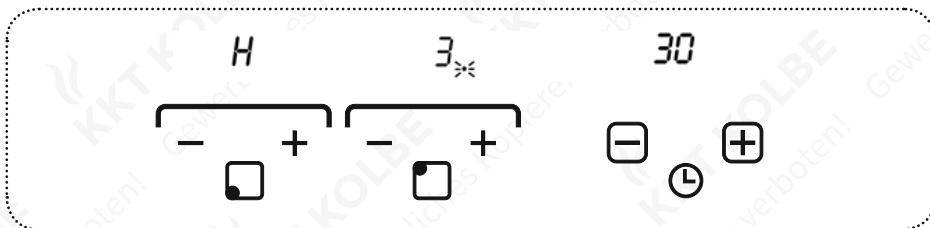
Using the timer

Configure the timer on more than one zone

- Setting the timer for multiple cooking zones work initially as described before. The timer will always show the shortest time and the respective associated cooking zone flashes a dot in the display.



- If a cooking zone is switched off, the timer jumps to the next programmed cooking zone.



Notes:


- In timer mode, the power level of the cooking zones may be changed without changing the time setting.
- Press „+“ or „-“ of the timer without selecting the cooking zone during operation of the induction hob, the time warning function is activated. This warning time is set as the timer function. Upon reaching the time point, the buzzer will sound for **30 seconds**. By setting to „0“, the function is disabled.
- When you turn of the whole hob, the timer function will be deactivated.

Safety features


8. Locking the Controls

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

To lock the controls

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

To unlock the controls

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

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



Safety features

Over-Temperature Protection

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

Residual Heat Warning

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

Auto shutdown

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

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

9. Various cookware



With enamel coated pot



Stainless steel pot



Iron skillet



Iron frying pan



Iron boiler



Iron plate



With enamel-coated stainless steel boiler

Cooking Guidelines

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.

Cooking guidelines

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

13. Hints and Tips

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

14. Technical specification

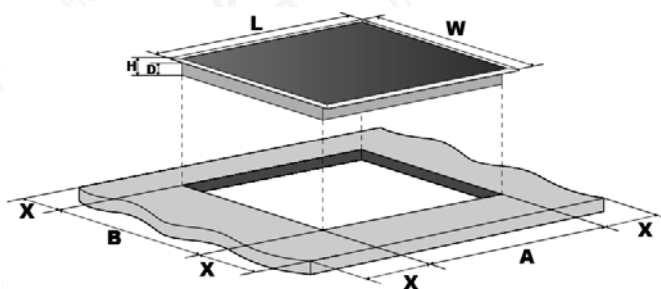
Model	KO59IND
Cooking Zones	4
Supply Voltage	220-240V ~ 50/60Hz
Electrical power	7000W
Built-in dimension	560x490
Product Size L×W×H(mm)	550x590x52
Weight	12,2 / 10,2kg

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:

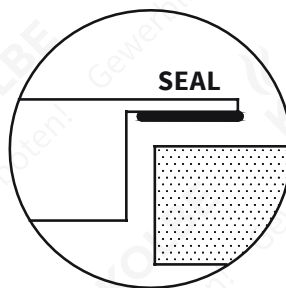
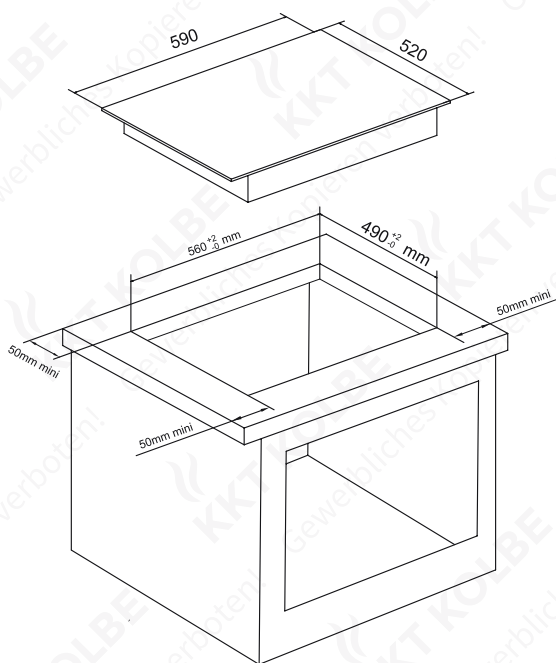


L(mm)	W(mm)	H(mm)	D(mm)	A(mm)	B(mm)	X(mm)
590	520	60	56	560 ⁺² ₊₀	490 ⁺⁴ ₊₁	50 min.

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:

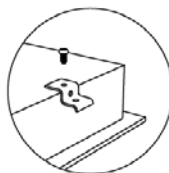
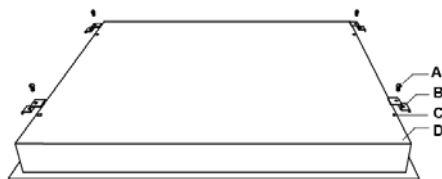
Note: The safety distance between the hotplate and the cupboard above the hotplate should be at least 760mm.



Before locating the fixing brackets

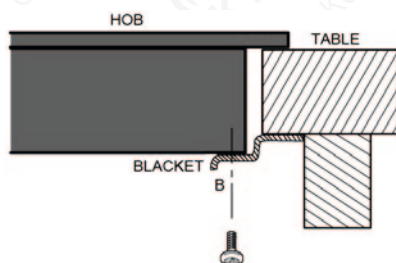
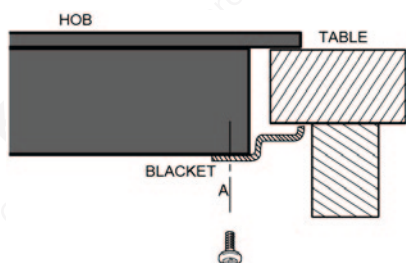
The unit should be placed on a stable, smooth surface (use the packaging). Do not apply force onto the controls protruding from the hob. Fix the hob on the work surface by screw four brackets on the bottom of hob (see picture) after installation.

Installation



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

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



Cautions



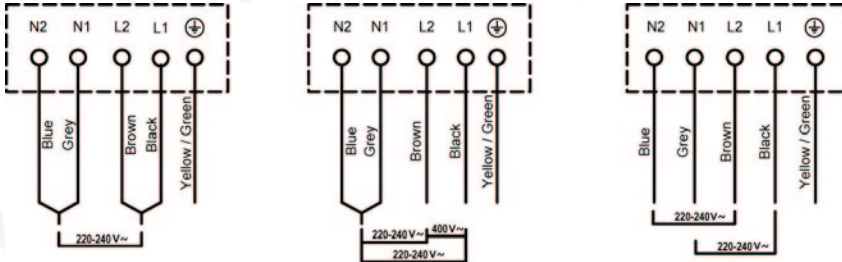
- The ceramic cooker hob must be installed by qualified personnel or technicians. We have professionals at your service. Please never conduct the operation by yourself.
- The ceramic cooker hob shall not be mounted to cooling equipment, dishwashers and rotary dryers.
- The ceramic cooker hob shall be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

Connecting the hob to the main power supply

16. Connecting the hob to the mains power supply

The power supply should be connected in compliance with the relevant standard, or a single-pole circuit breaker.

The method of connection is shown below.



- If the cable is damaged or needs replacing, this should be done by an after-sales technician using the proper tools, so as to avoid any accidents.
- If the appliance is being connected directly to the mains supply, an omnipolar circuit breaker must be installed with a minimum gap of 3mm between the contacts.
- The installer must ensure that the correct electrical connection has been made and that it complies with safety regulations.
- The cable must not be bent or compressed.
- The cable must be checked regularly and only replaced by a properly qualified person.
- The installer must use the H05GG-F power cord.

Disposal



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

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

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

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

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



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

Thanks for reading.

We wish you much fun while cooking.