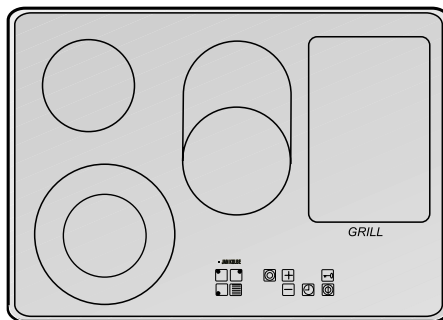


Montage- und Gebrauchsanleitung



Lieber Kunde,

wir danken Ihnen für das in uns gesetzte Vertrauen und für den Erwerb eines Jan Kolbe-Einbaugerätes.

Das von Ihnen erworbene Gerät ist so konzipiert, dass es den Anforderungen im Haushalt entspricht.

Wir bitten Sie, die vorliegende Bedienungsanweisung, die Ihnen die Einsatzmöglichkeiten und die Funktionsweise Ihres Jan Kolbe-Einbaugerätes beschreibt, genau zu beachten.

Für Schäden an Personen oder Gegenständen, die auf eine fehlerhafte oder unsachgemäße Installation des Gerätes zurückzuführen sind, übernimmt der Hersteller keinerlei Haftung.

Der Hersteller behält sich das Recht vor, notwendige Modellmodifizierungen an den Gerätetypen vorzunehmen, die der Bedienerfreundlichkeit, dem Schutz des Benutzers, sowie dem Gerät dienen und einem aktuellen technischen Standard entsprechen.

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

Sie erreichen unsere Kundendienstmitarbeiter unter der Telefonnummer 0800/ 9427 350 Montag - Freitag von 8:00 bis 18:00 Uhr.

Ihr Jan Kolbe Team

Firmenzentrale

Jan Kolbe Einbaugeräte GmbH
Ohmstraße 21
96175 Pettstadt

Telefon: 09502-9427-0

Fax: 09502-9427-50

Internet: <http://www.kolbe.de>

E-Mail: verkauf@kolbe.de

Inhaltsverzeichnis

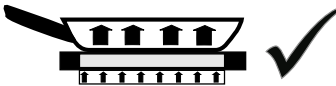
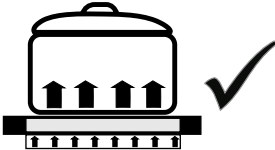
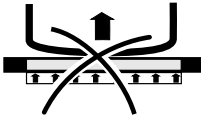
Lieber Kunde,	2
Sicherheitshinweise	4
Allgemeine Tipps und Hinweise	5
Bedienung	6
Glaskeramik-Kochfeld	6
Touch-Control Bedienfeld	7
Kochzone einschalten	8
Kreiszuschaltung/ Bräterzone	9
Ankochautomatik	10
Timerfunktion	12
Kurzzeitwecker	13
Verriegelung	14
Restwärmeanzeige	14
Sicherheitsabschaltung	15
Bedienungsfehler	15
Grillen auf der Grill-Kochzone	16
Was tun bei Problemen?	17
Fehlermeldungen	18
Reinigung und Pflege	19
Reinigung nach Gebrauch	19
Wöchentliche Pflege	19
Spezielle Reinigungstipps	20
Kundendienst	21
Technische Daten	22
Montageanleitung	23
Wichtige Einbau-Hinweise	23
Arbeitsplattenausschnitt	24
Kochfeld einsetzen	24
Elektroanschluss	25
Inbetriebnahme	26
Garantie-Information	28

Sicherheitshinweise



- Der elektrische Anschluss des Kochfeldes darf nur durch einen konzes-
sionierten Elektroinstallateur erfol-
gen. Bei unsachgemäßen Anschluss
besteht Stromschlaggefahr und das
Gerät wird beschädigt.
- Unqualifizierte Reparaturen am Ge-
rät sind gefährlich, weil Stromschlag-
und Kurzschlussgefahr besteht. Zur
Vermeidung von Schäden solche
Arbeiten nur vom Elektrofachmann
ausführen lassen.
- Überhitztes Fett oder Öl kann sich
auf der Kochstelle entzünden. Daher
sollte der Kochvorgang ständig be-
aufsichtigt werden. Entzündetes Fett
oder Öl darf keinesfalls mit Wasser
gelöscht werden, sondern muss
durch Zudecken erstickt werden.
- Anschlusskabel von Elektrogeräten
dürfen die heißen Kochstellen nicht
berühren. Wegen Kurzschlussgefahr
die Kabel fernhalten.
- Keine feuergefährlichen, leicht ent-
zündbaren oder verformbaren Ge-
genstände direkt auf bzw. unter das
Kochfeld legen.
- Vorsicht, Verbrennungsgefahr vor al-
lem für Kinder, da sie die Gefahren
noch nicht erkennen können. Des-
halb Kinder vom Kochfeld fernhalten.
- Die Oberflächen von Heiz- und Koch-
geräten werden bei Betrieb heiß. Be-
nutzen Sie immer Topflappen oder
Topfhandschuhe und hantieren Sie
vorsichtig, um Verbrennungen zu ver-
meiden.
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrah-
ler dürfen zur Reinigung nicht ver-
wendet werden.
- Falls am Glaskeramik-Kochfeld Risse
oder Brüche auftreten, muss das
Gerät außer Betrieb genommen wer-
den, weil Stromschlaggefahr be-
steht. Geräte-Sicherung im Siche-
rungskasten ausschalten. Verständigen
Sie bitte den Kundendienst.
- Das Glaskeramik-Kochfeld nicht
als Abstellfläche verwenden.
- Ein Glaskeramik-Kochfeld ist sehr
widerstandsfähig, aber nicht unzer-
brechlich. Spitze und harte Gegen-
stände, die auf die Oberfläche fallen,
können es beschädigen.
- Sandkörner oder raue Stahlguss-
töpfe können auf der Oberfläche und
dem Dekor Kratzer verursachen.
- Auf dem Kochfeld aufgesetztes
Kochgeschirr sollte von Kochzone zu
Kochzone gehoben werden, damit
das Dekor nicht zerkratzt wird.
- Bestimmungsgemäße Verwendung:
das Glaskeramik-Kochfeld ist zum
Einbau in eine Arbeitsplatte be-
stimmt. Es darf nur zum haushalts-
üblichen Zubereiten von Speisen
verwendet werden.

Allgemeine Tipps und Hinweise



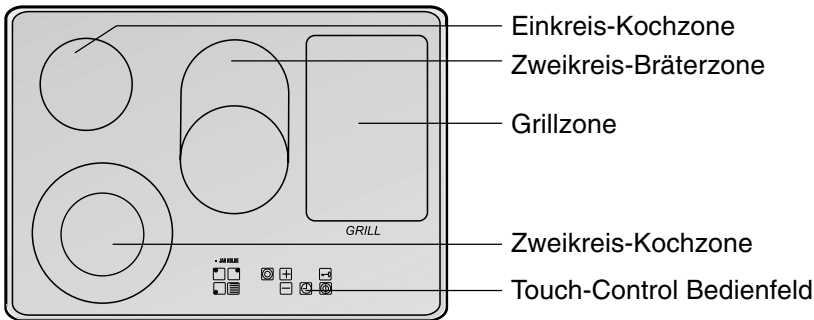
Tipps zum Geschirrkau

- Gute Töpfe erkennt man an einem ebenen starken Boden. Unebene Töpfe verursachen einen erhöhten Energieverbrauch und längere Garzeiten.
- Beim Kauf von Töpfen darauf achten, dass häufig der obere Topfdurchmesser angegeben wird. Dieser ist meistens größer als der Topfboden.
- Schnellkochtöpfe sind durch den geschlossenen Garraum und den Überdruck besonders zeit- und energiesparend. Durch kurze Gardauer werden Vitamine geschont.

Wissenswertes zu den Kochstellen

- Die beste Wärmeübertragung findet statt, wenn Topfboden und Kochstelle gleich groß sind und der Topf in der Mitte der Kochstelle steht.
- Töpfe und Pfannen dürfen im Durchmesser größer, jedoch nicht kleiner als die Kochzone sein, da sonst größere Wärmeverluste auftreten und Verschmutzungen festbrennen können.
- Geschirr möglichst immer mit einem passenden Deckel verschließen.
- Beim Kochen rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe herunterschalten.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten, da bei leergekochtem Topf die Kochzone und der Topf durch Überhitzung beschädigt werden können.

Glaskeramik-Kochfeld



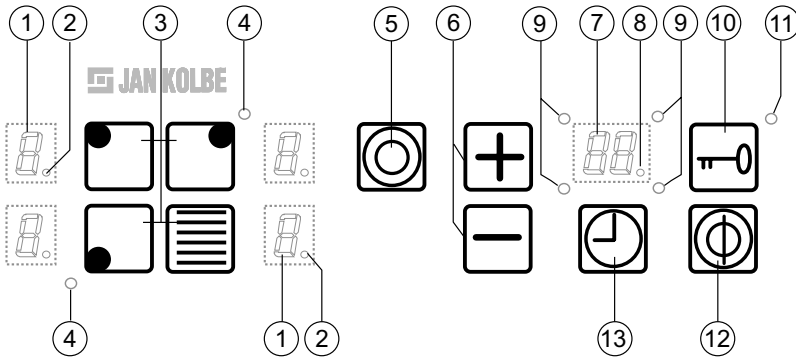
Bedienung durch Sensortasten

Die Bedienung des Glaskeramik-Kochfeldes erfolgt durch „Touch-Control“ Sensortasten, die sich vorne auf dem Kochfeld befinden.

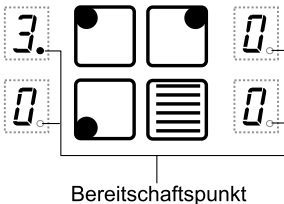
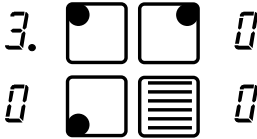
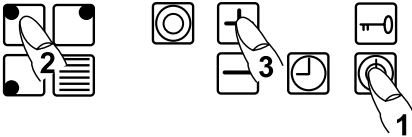
Zur Bedienung die Sensortasten auf der Glaskeramikoberfläche berühren; Jede korrekte Betätigung wird durch einen Signalton bestätigt.

Im Nachfolgenden wird zur Vereinfachung von „Taste“ gesprochen.

Touch-Control Bedienfeld



- | | |
|--|--|
| 1 Kochstufen-Anzeige | ... zeigt die Kochstufe an. H = Vorsicht, heiß!
0 = bereit; Kochzone ausgeschaltet |
| 2 Bereitschaftspunkt | ... leuchtet: jeweilige Kochzone bedienbar
... leuchtet nicht: Kochzone nicht bedienbar |
| 3 Kochzonenauswahl-Taste | ... zur Auswahl der Kochzone |
| 4 Kreiszuschaltungs-Leuchte | ... leuchtet, wenn ein zweiter Heizkreise
zugeschaltet ist |
| 5 Kreiszuschaltungs-Taste | ... zum Zu- bzw. Abschalten des zweiten
Heizkreises |
| 6 Plus-Taste/ Minus-Taste | ... zum Einstellen der Kochstufen und der Zeiten |
| 7 Timer-Anzeige | ... zeigt Kochzonen-Abschaltzeit oder Kurzzeit an |
| 8 Timer-Bereitschaftspunkt | ... leuchtet: Timerzeit kann eingegeben werden |
| 9 Timer-Kochzonen-
zuordnungs-Leuchte | ... zeigt an, für welche Kochzone die Abschalt-
zeit gilt |
| 10 Verriegelungs-Taste | ... zum Verriegeln des Bedienfeldes |
| 11 Verriegelungs-Leuchte | ... zeigt die Verriegelung an |
| 12 Ein-/Ausschalt-Taste | ... zum Ein- und Ausschalten des Kochfeldes
(„Hauptschalter“) |
| 13 Timer-Taste | ... zum Anwählen der Timerfunktion |



Kochzone einschalten

1. **Ein-/Ausschalt-Taste**  betätigen, bis Kochstufenanzeigen „0“ zeigen. Die Bereitschaftspunkte blinken. Die Steuerung ist betriebsbereit.
2. **Kochzonenauswahl-Taste** gleich anschließend betätigen (z.B.  für hinten links). Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone leuchtet.
3. **Plus-Taste**  oder **Minus-Taste**  gleich anschließend für die Wahl der Kochstufe (1...9) betätigen.

Plus-Taste = Kochstufe 1

Minus-Taste = direkt Kochstufe 9

Die Kochstufenanzeige zeigt die gewählte Kochstufe.

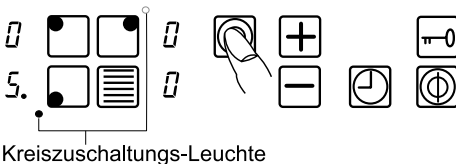
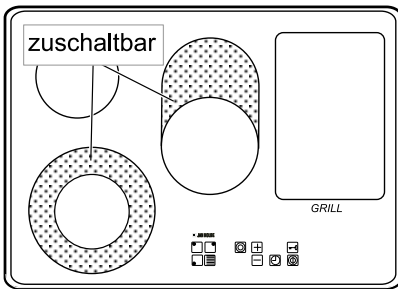
Für die Einstellung weiterer Kochzonen nach Punkt 2 und 3 vorgehen.

Kochzone ausschalten

4. Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone muss leuchten. Dazu evtl. **Kochzonenauswahl-Taste** (z.B.  für hinten links) betätigen.
5. **Minus-Taste**  mehrmals betätigen bis Kochstufe auf „0“ ist; oder **Minus-Taste**  und **Plus-Taste**  gleichzeitig betätigen. Kochzone wird von jeder Kochstufe aus direkt ausgeschaltet; oder **Ein-/Ausschalt-Taste**  betätigen. Das Kochfeld wird vollständig ausgeschaltet.

Hinweise:

- Nach dem Einschalten durch die Ein-/Ausschalt-Taste  muss die Betätigung einer weiteren Taste innerhalb von 10 Sekunden erfolgen. Andernfalls wird ausgeschaltet.
Dies gilt auch nach der Auswahl einer Kochzone durch die Kochzonenauswahl-Taste.
- Die Steuerung akzeptiert das Betätigen der Minus-Taste  oder Plus-Taste  dann, wenn eine Kochzone ausgewählt ist (der jeweilige Bereitschaftspunkt muss leuchten).



Kreiszuschaltung/ Bräterzone

Durch die Kreiszuschaltung kann der zweite Heizkreis der Zweikreis-Kochzone vorne links und der Bräterzone in der Mitte zugeschaltet werden.

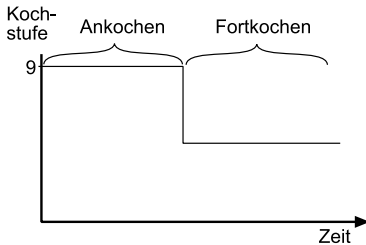
1. Entsprechende Kochzone einschalten und Kochstufe wählen (siehe Punkt 1 - 3 aus Kapitel „Kochzone einschalten“).

Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone muss leuchten.

2. **Kreiszuschaltungs-Taste**  einmal betätigen. Der zweite Heizkreise wird zugeschaltet. Die Kreiszuschaltungs-Leuchte leuchtet.

Zweiten Heizkreis abschalten

3. Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone muss leuchten.
4. **Kreiszuschaltungs-Taste**  einmal betätigen. Der zugeschaltete Heizkreis wird abgewählt.



Ankochautomatik

Die vier Kochzonen besitzen eine Ankochautomatik, bei der das Ankochen mit voller Leistung (Kochstufe 9) nach einer bestimmten Zeit auf die Fortkochstufe (1 bis 8) automatisch zurückgeschaltet wird.

Bei Anwendung der Ankochautomatik muss also lediglich die Kochstufe gewählt werden, mit der das Gargut weitergargt werden soll.

Eingestellte Kochstufe	Ankochen Dauer Minuten:Sekunden
1	1:0
2	3:0
3	4:48
4	6:30
5	8:30
6	2:30
7	3:30
8	4:30
9	- : -

Die Ankochautomatik ist **gut geeignet** für Gerichte, die kalt aufgesetzt werden, bei hoher Leistung erhitzt werden und auf der Fortkochstufe nicht ständig beobachtet werden müssen (z.B. Suppenfleisch kochen).

Die Ankochautomatik ist **nicht geeignet** für Schmorgerichte die häufig gewendet, aufgegossen oder umgerührt werden müssen, oder für Klöße oder Nudelgerichte mit viel Flüssigkeit.

A. → 9. → A.

Ankochautomatik aktiviert

A. → 5. → A.

Beispiel: Ankochautomatik mit Fortkochstufe 5 gewählt.

4 Min. 30 Sek. ist Kochstufe 9 in Betrieb, dann wird automatisch auf Kochstufe 5 zurückgeschaltet.

Ankochautomatik einschalten

1. Eine Kochzone einschalten (siehe Punkt 1 - 3 aus Kapitel „Kochzone einschalten“) und Kochstufe 9 wählen.
2. **Plus-Taste** einmal betätigen um die Ankochautomatik zu aktivieren. Es erscheint abwechselnd ein „A“ und „9“.
3. **Minus-Taste** gleich anschließend betätigen um die gewünschte Fortkochstufe 1 - 8 zu wählen.

Kochstufenanzeige wechselt während der Ankochzeit zwischen „A“ und gewählter Fortkochstufe. Nach dem Ankochen wird die gewählte Fortkochstufe kontinuierlich angezeigt.

Ankochautomatik vorzeitig ausschalten:

1. Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone muss leuchten.
2. **Plus-Taste**  und **Minus-Taste**  gleichzeitig betätigen. Die Kochzone wird ausgeschaltet („0“). Falls gewünscht, erneut eine Kochstufe wählen.

Hinweis

Falls man nach der Aktivierung der Ankochautomatik („A“ und „9“ blinken abwechselnd) keine geringere Fortkochstufe wählt, so wird die Ankochautomatik nach 10 Sekunden abgeschaltet und es bleibt Kochstufe 9 erhalten.

Timerfunktion

Durch die eingebaute Timerfunktion kann **eine** eingeschaltete Kochzone nach einer bestimmten Zeit automatisch abgeschaltet werden. Es können Abschaltzeiten von 1 bis 99 Minuten gewählt werden.

1. Entsprechende Kochzone einschalten und Kochstufe wählen (siehe Punkt 1 - 3 aus Kapitel „Kochzone einschalten“).

Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone muss leuchten. Dazu evtl. **Kochzonenauswahl-Taste** betätigen.

2. **Timer-Taste**  betätigen. Der Timer-Bereitschaftspunkt leuchtet.

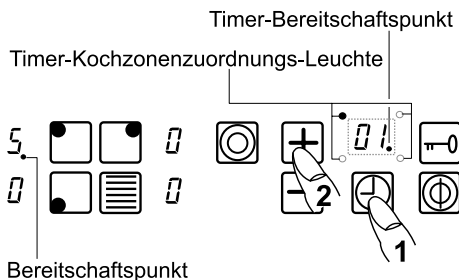
3. **Plus-Taste**  oder **Minus-Taste**  gleich anschließend betätigen um die Abschaltzeit in Minuten einzugeben.

Die Timer-Kochzonenzuordnungs-Leuchte zeigt an, für welche Kochzone die Timerfunktion aktiviert ist.

4. Nach Ablauf der Kochzeit schaltet sich die Kochzone aus und es ertönt für einige Sekunden ein Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste abgeschaltet werden kann.

Hinweise

- Die eingestellte Abschaltzeit kann jederzeit verändert werden. Die jeweilige Kochzone anwählen, **Timer-Taste**  betätigen und mit der **Plus-Taste**  oder **Minus-Taste**  die Abschaltzeit ändern.



- Timerfunktion vorzeitig löschen: Die jeweilige Kochzone anwählen, **Timer-Taste**  betätigen und **Plus-Taste**  und **Minus-Taste**  gleichzeitig einmal betätigen.

Kurzzeitwecker

Der Kurzzeitwecker funktioniert wie ein normaler Küchenwecker, bei dem nach Ablauf einer Kurzzeit ein Signalton ertönt.

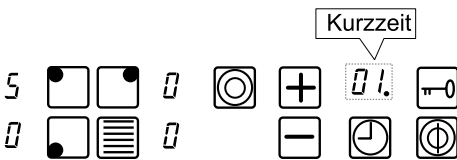
Zur Einstellung einer Kurzzeit muss wie beim Kapitel „Timerfunktion“ vorgegangen werden, mit dem Unterschied, dass kein Kochzone ausgewählt sein darf.

Wenn das Kochfeld ausgeschaltet ist:

1. **Ein-/Ausschalt-Taste**  betätigen
2. **Timer-Taste**  betätigen
3. **Plus-Taste**  oder **Minus-Taste**  zur Eingabe der gewünschten Kurzzeit eingeben.
4. Nach Ablauf der Kurzzeit ertönt ein Signalton.

Wenn eine Kochstelle in Betrieb ist:

1. Kein Bereitschaftspunkt einer Kochzone darf leuchten. Dazu evtl. **Kochzonenauswahl-Taste** betätigen.
2. **Timer-Taste**  betätigen
3. **Plus-Taste**  oder **Minus-Taste**  zur Eingabe der gewünschten Kurzzeit eingeben.
4. Nach Ablauf ertönt ein Signalton, der durch Betätigung einer beliebigen Taste abgeschaltet werden kann.



Verriegelung

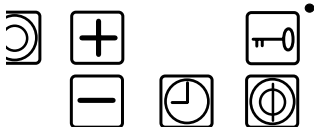
Durch die Verriegelung kann die Bedienung durch die Tasten gesperrt werden (außer Ein-/Ausschalt-Taste).

Wichtig: Die aktivierte Verriegelung bleibt auch bei ausgeschaltetem Kochfeld erhalten!

Verriegelungs-Leuchte



Stets die Verriegelungs-Leuchte beachten !



1. Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

2. **Verriegelungs-Taste**  betätigen.

Die Verriegelungs-Leuchte leuchtet, die Tasten sind gesperrt (außer Ein-/ Ausschalt-Taste).

3. Durch erneutes Betätigen der **Verriegelungs-Taste**  wird die Verriegelung aufgehoben, die Verriegelungs-Leuchte leuchtet nicht mehr.

Hinweis: Falls die Verriegelung aktiv ist und das Kochfeld durch die Ein-/ Ausschalt-Taste ausgeschaltet wird, bleibt die Verriegelung erhalten. Zum nächsten Kochvorgang muss die Verriegelung deshalb zuerst aufgehoben werden!

Restwärmeanzeige

Nach dem Ausschalten einer heißen Kochzone wird in der Kochstufenanzeige ein „H“ für „heiß“ angezeigt. Vor-sicht, die Kochzone ist dann noch heiß!

Nach ausreichender Abkühlung der Kochzone erlischt das „H“.



Eingestellte Kochstufe	Sicherheits- abschaltung Stunden
1	6
2	6
3	5
4	5
5	4
6	1,5
7	1,5
8	1,5
9	1,5

Sicherheitsabschaltung

Die maximale Betriebsdauer jeder einzelnen Kochzone ist begrenzt (siehe Angaben in der Tabelle).

Wenn die Sicherheitsabschaltung einer Kochzone angesprochen hat, erscheint in der Kochstufenanzeige ein „H“.

Nach Betätigung der Ein-/Ausschalt-Taste ist die Steuerung wieder betriebsbereit.

Falls die Timerfunktion einer Kochzone zugeordnet ist, dann gilt die im Timer angezeigte Zeit als Betriebsdauerbegrenzung. Sobald der Timerfunktion abgeschaltet wird (manuell oder durch Ablauf der Zeit), tritt die eigentliche Betriebsdauerbegrenzung wieder in Betrieb.

Bedienungsfehler

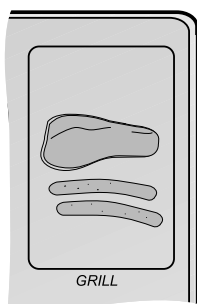
Die Steuerung des Glaskeramik-Kochfeldes ist werkseitig so ausgelegt, das nicht eindeutige oder ungewollte Tastenbetätigungen als Fehlerfall ausgelegt werden. Zur Sicherheit des Benutzers wird dann das gesamte Kochfeld ausgeschaltet und es ertönt ein Dauersignalton.

Folgende Fehlerfälle können auftreten:

1. Mehrere Tasten werden gleichzeitig betätigt (ausgenommen kurze Betätigung der Minus- und Plus-Taste)
2. Taste wird länger als 10 Sekunden betätigt.
3. Ein Topf oder andere Gegenstände befinden sich auf dem Bedienfeld.
4. Übergekochtes befindet sich auf dem Bedienfeld.



- Beim Grillbetrieb mit erhöhter Vorsicht vorgehen. Durch die Hitze des Heizkörpers ist das Kochfeld und das Grillgut heiß. Deshalb Küchenhandschuhe und Grillzange verwenden!
- Aus angestochenem Grillgut z.B. Würstchen kann heißes Fett spritzen. Um die Verbrühungsgefahr an der Haut und besonders den Augen zu vermeiden, eine Grillzange verwenden.
- Den Grillvorgang ständig beobachten.
- Kinder grundsätzlich fernhalten.



Grillen auf der Grill-Kochzone

Das Glaskeramik-Kochfeld mit der Grillzone ist dazu geeignet, direkt auf der heißen Oberfläche zu grillen.

Das Grillgut, wie Steaks oder Würstchen, wird direkt auf die heiße Grill-Kochzone gelegt. Der Vorteil dieser Vorgehensweise liegt auf dem fettarmen Grillen, denn es wird kein bis sehr wenig Öl auf der Kochzone benötigt.

In der Tabelle finden Sie Anwendungsbeispiele für die Kochstufen.

Stufe	Geeignet für
0	Aus-Stellung,
1, 2, 3	vergleichbar heißer Stein, Warmhalten
4, 5	Würstchen
6	ingelegtes Grillgut
7, 8	Anbraten, Braten
9	aufheizen (einige Minuten)

Tipp

Nach jedem Grillvorgang das Kochfeld reinigen, damit sich der Schmutz nicht festsetzen kann (siehe Kapitel „Reinigung und Pflege“).

Was tun bei Problemen?

Sollten an Ihrem Gerät Störungen auftreten, prüfen Sie bitte anhand dieser Gebrauchsanleitung, ob sie die Ursachen nicht selber beheben können.

Die Sicherungen lösen mehrfach aus

- Rufen Sie den Kundendienst oder einen Elektroinstallateur.

Das Kochfeld lässt sich nicht einschalten?

- hat die Sicherung der Hausinstallation (Sicherungskasten) angesprochen?
- Sind die Kochzonen verriegelt, d.h. Verriegelungs-Leuchte leuchtet? Verriegelungs-Taste  betätigen um Verriegelung aufzuheben.
- Sind die Sensortasten durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeit oder einen metallischen Gegenstand teilweise bedeckt? Bitte entfernen.

Nach dem Einschalten schaltet sich das Kochfeld von selbst wieder aus

- Falls nach 10 Sekunden keine Kochzone eingeschaltet worden ist, geht die Steuerung von einem Fehlerfall aus und schaltet sich von selbst aus.

Nach dem Betätigen der Kochzonenauswahl-Taste wird die Auswahl automatisch abgewählt.

- Die Steuerung erwartet wenige Sekunden nach dem Betätigen der Kochzonenauswahl-Taste, dass eine Kochstufe gewählt wird. Andernfalls erlischt die Auswahl.

Das Kochfeld bzw. die Kochzone ist plötzlich ausgeschaltet

- Wurde versehentlich die Ein-/Aus-schalt-Taste  betätigt?
- Sind die Sensortasten durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeit oder einen metallischen Gegenstand teilweise bedeckt? Bitte entfernen.
- Wurde die Sicherheitsabschaltung ausgelöst? Wurde eine Kochstufe über längere Zeit hinaus benutzt? Siehe Kapitel „Sicherheitsabschaltung“.

Ein Dauersignalton ertönt

- Im Bereich der Sensortasten ist das Kochfeld evtl. verschmutzt oder es steht ein Topf darauf. Bitte entfernen.

Die Kochzonen lassen sich nicht ausschalten

- Sind die Kochzonen verriegelt, d.h. Verriegelungs-Leuchte leuchtet? Verriegelungs-Taste  betätigen um Verriegelung aufheben.

Was tun bei Problemen?

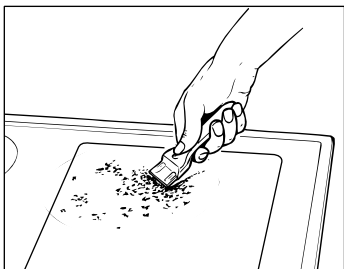
Fehlermeldungen

Meldung	Mögliche Fehlerursache	Fehlerbehebung
Er12	Kurzschluss in der Relaisansteuerung zu 5 V oder Masse	Steuerung durch Kundendienst austauschen lassen
Er16	Kurzschluss oder Unterbrechung in dem Topfsensor oder Zuleitungen	Kundendienst verständigen
Er22	Kurzschluss oder Unterbrechung im Bereich der Tastenauswertung	Steuerung durch Kundendienst austauschen lassen
Er25	Steuerung ist falsch angeschlossen	Richtige Netzspannung anschließen
Er26	Kurzschluss in der Relaisspannungssteuerung	Steuerung durch Kundendienst austauschen lassen
Dauerton	Wasser auf der Glaskeramik über der Steuerung	Wasser entfernen
Blinkendes „H“	Heißer Topf steht über der Steuerung; Dichtung zu den Strahlungsheizkörpern defekt	Abwarten, bis Steuerung wieder normale Temperatur hat.
	Bauteil defekt	Steuerung durch Kundendienst austauschen lassen
Er33	Wasser auf der Glaskeramik über der Steuerung	Wasser entfernen



Vor dem Reinigen das Kochfeld ausschalten und abkühlen lassen.

Beim Reinigen darauf achten, dass nur kurz über die Ein-/Ausschalt-Taste gewischt wird. Damit wird ein versehentliches Einschalten vermieden.



Reinigung nach dem Grillen

Zuerst werden alle Speisereste und Fettspritzer mit einem Reinigungsschaber von der heißen Zone der Grillfläche entfernt. Dies geschieht am einfachsten, indem man unmittelbar nach dem Grillen die Verschmutzungen von der noch heißen Kochzone auf die kalte Zone verschiebt. Nach dem Abkühlen des Gerätes lassen sich sodann diese Verschmutzungen mühelos abheben.

Anschließend wird die kalte Grillfläche mit Spülwasser fettfrei gemacht, nass abgewischt und mit einem sauberen Tuch oder Küchenpapier trockengerieben.

Reinigung nach Gebrauch

Reinigen Sie das gesamte Kochfeld immer dann, wenn es verschmutzt ist; am besten nach jedem Gebrauch.

Benutzen Sie dazu ein feuchtes Tuch und ein wenig Handspülmittel. Anschließend reiben Sie das Kochfeld mit einem sauberen Tuch trocken, so dass keine Spülmittelrückstände auf der Oberfläche verbleiben.

Wöchentliche Pflege

Reinigen und pflegen Sie das gesamte Kochfeld einmal in der Woche gründlich mit handelsüblichen Glaskeramik-Reinigern. Beachten Sie unbedingt die Hinweise des jeweiligen Herstellers.

Die Reinigungsmittel erzeugen beim Auftragen einen Schutzfilm, der Wasser- und schmutzabweisend wirkt. Alle Verschmutzungen bleiben auf dem Film und lassen sich dann anschließend leichter entfernen. Reiben Sie die Fläche zum Schluss mit einem sauberen Tuch trocken.

Es dürfen keine Reinigungsmittelrückstände auf der Oberfläche zurückbleiben.

Spezielle Reinigungstipps

Starke Verschmutzungen und Flecken sind am besten zu beseitigen, wenn das Kochfeld noch handwarm ist. Benutzen Sie dazu handelsüblichen Glaskeramik-Reiniger.

Übergekochte Speisen zuerst mit einem nassen Tuch aufweichen. Anschließend die Schmutzreste mit einem Glasschaber für Glaskeramik-Kochfelder entfernen.

Eingebrannten Zucker und geschmolzenen Kunststoff wird (im noch heißen Zustand!) mit einem Glasschaber entfernt.

Sandkörner, die beim Gemüseputzen auf die Kochfläche fallen, können beim Verschieben von Töpfen Kratzer erzeugen. Deshalb unbedingt darauf achten, dass keine Sandkörner auf der Oberfläche verbleiben.

Farbige Veränderungen des Kochfeldes haben keinen Einfluss auf die Funktion und Stabilität der Glaskeramik. Es handelt sich dabei nicht um eine Beschädigung des Kochfeldes, sondern um nicht entfernte und daher eingebrannte Rückstände.

Glanzstellen entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel.

Sie lassen sich nur mühsam mit handelsüblichen Reinigungsmitteln beseitigen. Eventuell die Reinigung mehrmals wiederholen.

Durch die Verwendung aggressiver Reinigungsmittel und durch scheuern- de Topfböden wird das Dekor mit der Zeit abgeschmiegelt und es entstehen dunkle Flecken.

Kundendienst

Sollte am Gerät ein technischer Mangel auftreten, setzen Sie sich bitte mit unserer Kundendienst-Hotline in Verbindung:

Kundendienst Hotline:

0800 - 9427 350

Kundendienst Fax

09502 - 9427 450

Bevor Sie den Kundendienst anrufen, notieren Sie sich die Daten zu Ihrem Gerät. Das Typenschild befindet unten am Gerät.

Technische Daten

Abmessungen

Kochfeld

Höhe/ Breite/ Tiefe: 45 x 770 x 510 mm

Einbaumaße

Breite/ Tiefe 750 x 490 mm

Elektrischer Anschluss

Netzspannung: 400V 3N~, 50 Hz

Nennspannung: 230V

Kochfeld gesamt: 7,0 kW

Kochzonen

hinten links, Einkreiszone:

Ø 14 cm / 1,2 kW

vorne links, Zweikreiszone:

12 bzw. 21 cm Ø / 0,75 bzw. 2,2 kW

Mitte, Einkreis- bzw. Bräterzone

17 cm Ø bzw. 17 x 26,5 cm / 1,5 kW

bzw. 2,4 kW

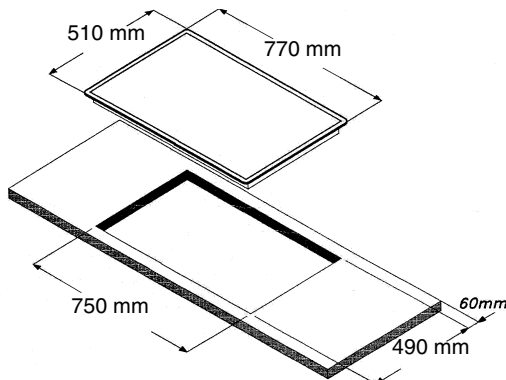
rechts, Grillzone

20,4 cm x 28,4 cm / 1,2 kW

Wichtige Einbau-Hinweise

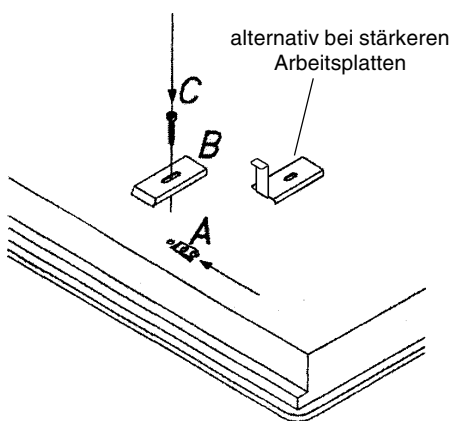
- Furniere, Kleber und Kunststoffbeläge der angrenzenden Küchenmöbel müssen temperaturbeständig sein ($>100^{\circ}\text{C}$), damit sie sich nicht verformen.
- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y. Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände angestellt werden.
- Das Glaskeramik-Kochfeld ist zum Einbau in Arbeitsplatten aus Holz, aus keramischen oder ähnlichen Belag (Kacheln) oder Stein geeignet.
- Der Mindestabstand des Muldenausschnittes nach hinten ist gemäß Einbauskizze einzuhalten.
- Der Abstand zwischen Kochfeld und Dunstabzugshaube muss mind. so groß sein wie in der Anleitung der Dunstabzugshaube vorgegeben ist.
- Verpackungsmaterialien gehören nicht in Kinderhände, da sie Gefahrenquellen darstellen. Kleinteile könnten verschluckt werden und von Folien geht Erstickungsgefahr aus.
- Ein eventuell darunter eingebautes Gerät muss mit einem Kühlgebläse ausgerüstet sein.
- Wegen Brandgefahr keine feuergefährlichen, leichtentzündbaren oder durch Wärme verformbare Gegenstände direkt neben das Kochfeld legen bzw. anordnen.
- Vor dem Einbau muss die Kochfeldichtung eingelegt werden, damit keine Flüssigkeiten in das darunter befindliche Elektrogerät eindringen kann.
- Unter dem Kochfeld soll wegen Hitzestau und Kondeswasserbildung keine Schublade vorgesehen werden.

Montageanleitung



Arbeitsplattenausschnitt

Der Kochfeldausschnitt wird entsprechend der Abbildung angefertigt. Der Arbeitsplatten-Ausschnitt sollte möglichst exakt mit einem guten, geraden Sägeblatt angefertigt werden. Die Schnittflächen sollten danach versiegelt werden, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.



Kochfeld einsetzen

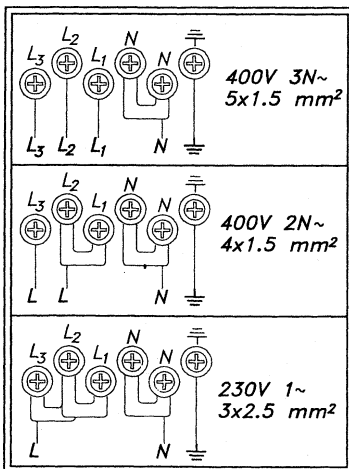
Die Angaben des Typschildes auf der Unterseite des Kochfeldes im Kapitel „Kundendienst“ notieren.

Das Kochfeld so in den Ausschnitt einsetzen, dass das Touch-Control Bedienfeld vorne ist.

Das Kochfeld mit den mitgelieferten Teilen von unten befestigen.



Der Elektrische Anschluss nur durch einen zugelassenen Elektroinstallateur oder den Kundendienst erfolgen!
Bei falscher Installation werden Teile des Gerätes zerstört und es besteht kein Garantieanspruch.



Elektroanschluss

Vor dem Anschluss prüfen, ob die auf dem Typschild angegebene Spannung mit der vorhandenen Netzspannung übereinstimmt.

Die nicht benötigte Länge der Anschlussleitung darf nicht im heißen Einbaubereich des Kochfeldes verlegt werden.

In der Elektroinstallation ist eine Einrichtung vorzusehen, die es ermöglicht, das Gerät mit einer Kontaktöffnungsweite von mindestens 3 mm allpolig vom Netz zu trennen.

- Die Anschlussabdeckung auf der Unterseite des Feldes lösen. Die Anschlussleitung durch die Zugentlastung führen und festschrauben.
- Der Schutzleiter muss so bemessen werden, dass er beim Versagen der Zugentlastung erst nach den spannungsführenden Adern der Anschlussleitung auf Zug belastet wird.
- Die Netzanschlussleitung gemäß Schaltschema an den Klemmen anschließen.
- Anschlussabdeckung wieder festschrauben.

Inbetriebnahme

Nach dem Einbau des Feldes und nach dem Anlegen der Versorgungsspannung (Netzanschluss) erfolgt zuerst ein Selbst-Test der Steuerung, der durch einen kurzen Signalton abgeschlossen wird.

- Wischen Sie mit einem Schwamm und Spülwasser kurz über die Oberfläche und trocken sie anschließend diese.
- Schalten Sie alle Kochzonen nacheinander für einige Minuten ein, damit eventuelle Feuchtigkeit aus den Heizkörpern und der elektronischen Steuerung beseitigt wird. Nur dann kann die Steuerung des Feldes einwandfrei funktionieren.

Garantie-Information

Jan Kolbe übernimmt für 2 Jahre nach Erwerb des Produktes alle Kosten für Reparaturen, welche nachweislich auf Produktionsfehler zurückzuführen sind. Von der Garantie ausgeschlossen sind Leuchtmittel aller Art sowie Fehler und Folgeschäden, welche aufgrund fehlerhafter Montage entstanden sind.

Sichtbare, äußerliche Beschädigungen, welche nach der Montage beanstandet werden, sind ebenfalls vom Garantieanspruch ausgeschlossen.