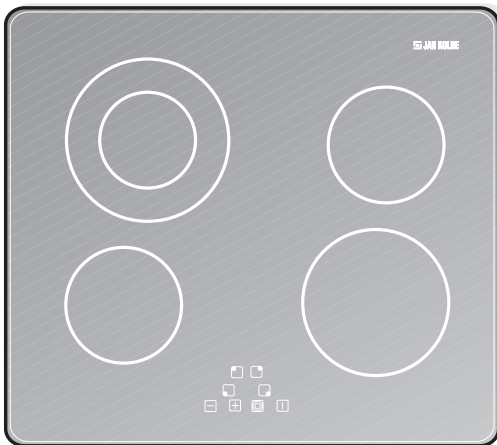


## **Montage- und Gebrauchsanleitung**

Glaskeramik-Kochfeld mit Tochcontrol

EMT 611.1 CN

EMT 611.1 RL



## **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](mailto:verkauf@kolbe.de)

# Inhaltsverzeichnis

|                                         |           |
|-----------------------------------------|-----------|
| Lieber Kunde, .....                     | 2         |
| <b>Sicherheitshinweise .....</b>        | <b>4</b>  |
| <b>Wichtige Hinweise .....</b>          | <b>5</b>  |
| <b>Geräteabbildung .....</b>            | <b>6</b>  |
| <b>Bedienung .....</b>                  | <b>7</b>  |
| Bedienung durch Sensortasten .....      | 7         |
| Beschreibung der Anzeigen .....         | 7         |
| Tipps zum GeschirrkauF .....            | 8         |
| Wissenswertes zu den Kochstellen .....  | 8         |
| Kochzone einschalten .....              | 9         |
| Kochzone ausschalten .....              | 9         |
| Zweikreiszuschaltung hinten links ..... | 10        |
| Restwärmeanzeige .....                  | 10        |
| Sicherheitsabschaltung .....            | 11        |
| Bedienungsfehler .....                  | 11        |
| Ankochautomatik .....                   | 12        |
| Kindersicherung .....                   | 14        |
| <b>Reinigung und Pflege .....</b>       | <b>15</b> |
| Reinigung nach Gebrauch .....           | 15        |
| Wöchentliche Pflege .....               | 15        |
| Spezielle Reinigungstipps .....         | 16        |
| <b>Was tun bei Problemen? .....</b>     | <b>17</b> |
| <b>Montageanleitung .....</b>           | <b>18</b> |
| Wichtige Einbau-Hinweise .....          | 18        |
| Elektroanschluss .....                  | 19        |
| Arbeitsplattenausschnitt .....          | 20        |
| Kochfeld einsetzen .....                | 20        |
| Inbetriebnahme .....                    | 20        |
| <b>Technische Daten .....</b>           | <b>21</b> |
| <b>Kundendienst .....</b>               | <b>22</b> |
| <b>Garantie-Information .....</b>       | <b>24</b> |

# Sicherheitshinweise



- Ein unsachgemäßer Elektroanschluss ist gefährlich. Um einen elektrischen Schlag zu vermeiden, darf der Anschluss nur durch einen konzessionierten Elektroinstallateur erfolgen.
- Unqualifizierte Reparaturen sind gefährlich, weil Stromschlag- und Kurzschlussgefahr besteht. Zur Vermeidung von Schäden sollten solche Arbeiten nur vom Elektrofachmann ausgeführt werden.
- Überhitztes Fett oder Öl kann sich auf der Kochstelle entzünden. Daher sollte der Kochvorgang ständig beaufsichtigt 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 entzündbaren oder verformbaren Gegenstände direkt auf bzw. unter das Kochfeld legen.
- Vorsicht: Verbrennungsgefahr vor allem für Kleinkinder und Kinder, da sie die Gefahren noch nicht erkennen können. Deshalb Kleinkinder vom Kochfeld fernhalten und ältere Kinder nur unter Aufsicht mit dem Kochfeld arbeiten lassen.
- Die Oberflächen von Heiz- und Kochgeräten werden bei Betrieb heiß. Benutzen Sie immer Topflappen oder Topfhandschuhe und hantieren Sie vorsichtig, um Verbrennungen zu vermeiden.
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler dürfen zur Reinigung nicht verwendet werden.
- Falls am Glaskeramik-Kochfeld Risse oder Brüche auftreten, muss das Gerät außer Betrieb genommen werden, weil Stromschlaggefahr besteht. Kochzonen und Geräte-Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Verständigen Sie bitte den Kundendienst.

## Wichtige Hinweise

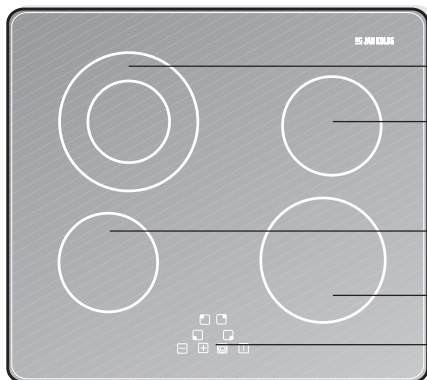
### Schäden vermeiden

- Glaskeramik-Kochfelder können beschädigt werden, wenn sie als Abstellfläche verwendet werden.
- Ein Glaskeramik-Kochfeld ist sehr widerstandsfähig, aber nicht unzerbrechlich. Spitze und harte Gegenstände, die auf die Oberfläche fallen, können es beschädigen.
- Sandkörner oder rauhe Stahlgusstöpfe können auf der Oberfläche und dem Dekor Kratzer verursachen.
- Auf dem Kochfeld aufgesetztes Kochgeschirr sollte nicht verschoben werden, damit das Dekor nicht verkratzt wird. Kochgeschirr sollte nur von Kochzone zu Kochzone *gehoben* werden.

### Bestimmungsgemäße Verwendung

Das Glaskeramik-Kochfeld ist zum Einbau in eine Arbeitsplatte bestimmt; es darf nur zum haushaltsüblichen Zubereiten von Speisen verwendet werden. Es darf nicht zweckentfremdet werden.

# Geräteabbildung



Zweikreis-Kochzone hinten links

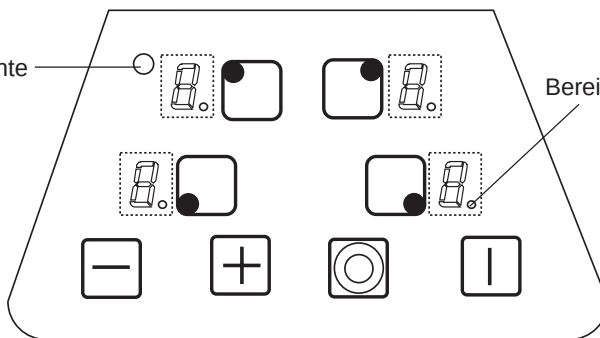
Kochzone hinten rechts

Kochzone vorne links

Kochzone vorne rechts

Touch-Control Bedienfeld

Zweikreis-Zuschaltungsleuchte



Bereitschaftspunkt



Kochstufen-Anzeige mit Bereitschaftspunkt



Kochzonenauswahl-Taste, hinten links



Kochzonenauswahl-Taste, hinten rechts



Kochzonenauswahl-Taste, vorne rechts



Kochzonenauswahl-Taste, vorne links



Minus-Taste



Plus-Taste



Zweikreis-Taste



Ein-/Ausschalt-Taste

## Bedienung durch Sensortasten

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

Die rechteckigen Symbole auf der Glaskeramikoberfläche werden mit den Fingern bedient. Jede korrekte Betätigung wird durch einen Signalton bestätigt. Nachfolgend wird zur Vereinfachung von „Taste“ gesprochen.

### Ein-/Ausschalt-Taste

Mit dieser Taste wird das gesamte Kochfeld ein- und ausgeschaltet. Die Taste ist der „Hauptschalter“.

### Kochzonenauswahl-Taste, z.B.

Durch eine der 4 zur Auswahl stehenden Tasten wird die Kochzone ausgewählt, bei der anschließend eine Einstellung (z.B. Kochstufe) vorgenommen wird.

### Zweikreis-Taste

Mit dieser Taste wird bei der Kochzone hinten links der zweite Heizkreis zugeschaltet.

### Plus-Taste Minus-Taste

Mit diesen Tasten werden die Einstellungen der Kochstufen vorgenommen. Gleichzeitiges Betätigen der beiden Tasten löscht jede beliebige Einstellung einer Kochstufe (0 wird dann angezeigt).

## Beschreibung der Anzeigen

### Kochstufen-Anzeige

0, 1, .... 9: gewählte Kochstufe

H: Restwärme kann genutzt werden

L : Kindersicherung (engl. „lock“)

- : Kochstufe kann gewählt werden

### Bereitschaftspunkt der Kochstufen-Anzeige

Wenn der Bereitschaftspunkt einer Kochzone leuchtet, kann anschließend eine Einstellung der Kochstufe vorgenommen werden.



### 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 als die Kochstelle 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.
- Zu jeder Speisemenge sollte der richtige Topf verwendet werden. Ein großer kaum gefüllter Topf benötigt viel Energie.
- Immer auf eine ausreichende Menge Flüssigkeit im Schnellkochtopf achten. Bei leergekochtem Topf können Beschädigungen auftreten.



## Kochzone einschalten

1. **Ein-/Ausschalt-Taste**  solange betätigen, bis Kochstufenanzeigen „-“ zeigen. Die Bereitschaftspunkte blinken. Die Steuerung ist betriebsbereit.
2. **Kochzonenauswahl-Taste** gleich anschließend betätigen (z.B.  für links). Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone leuchtet.
3. **Plus-Taste**  oder **Minus-Taste**  für die Wahl der Kochstufe (1...9) mehrmals betätigen.  
 Plus-Taste  = Kochstufe 1, 2 ...  
 Minus-Taste  = direkt Kochstufe 9  
 Die Kochstufenanzeige zeigt die gewählte Kochstufe.  
 Für die Einstellung weiterer Kochzonen nach Punkt 2 und 3 vorgehen.

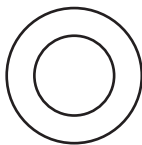
## Kochzone ausschalten

4. Der Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone muss leuchten. Dazu evtl. **Kochzonenauswahl-Taste** 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:

- Korrekte Tastenbetätigungen werden durch einen Signalton bestätigt.
- Nach dem Einschalten des Kochfeldes durch die Ein-/Ausschalt-Taste  muss die weitere Betätigung **innerhalb von wenigen Sekunden** erfolgen, weil ansonsten die Steuerung automatisch ausschaltet.
- Die Steuerung akzeptiert das Betätigen der Minus-Taste  oder Plus-Taste  dann, wenn eine Kochzone ausgewählt ist (jeweilige Bereitschaftspunkt muss leuchten).
- Nach dem Gebrauch die Kochzone manuell ausschalten („0“).
- Das gesamte Kochfeld kann jederzeit durch die Ein-/Ausschalt-Taste  komplett ausgeschaltet werden.

| Kochstufe | Geeignet für                                           |
|-----------|--------------------------------------------------------|
| 0         | Aus-Stellung                                           |
| 1 - 2     | Warmhalten, Fortkochen kleiner Mengen                  |
| 3         | Fortkochen                                             |
| 4 - 5     | Fortkochen großer Mengen, Weiterbraten größerer Stücke |
| 6         | Braten, Einbrenne herstellen                           |
| 7 - 8     | Braten                                                 |
| 9         | Ankochen, Anbraten, Braten                             |



### Zweikreiszuschaltung hinten links

Die Kochzone hinten links besitzt zwei Heizkreise zum anpassen an das jeweilige Kochgeschirr.

Beim Einschalten dieser Kochzone wird der innere Heizkreis betrieben. Der zweite äußere Heizkreis kann folgendermaßen zugeschaltet werden:

- Eine Kochstufe (z.B. „5“) für die Kochzone hinten links wählen.

Bereitschaftspunkt der hinteren linken Kochzone muss leuchten. Dazu eventuell die **Kochzonenauswahl-Taste**  für hinten links betätigen.

- **Zweikreis-Taste**  einmal betätigen. Die Zweikreis-Zuschaltungsleuchte leuchtet konstant, der äußere Heizkreis ist eingeschaltet.
- Die **Abschaltung** des zweiten Heizkreises erfolgt, wenn die Kochzone ausgeschaltet wird, oder nach Betätigung der Zweikreis-Taste .



### Restwärmeanzeige

Das Kochfeld ist mit einer Restwärmeanzeige für jede Kochzone ausgestattet. Nach dem Ausschalten einer Kochzone oder des gesamten Kochfeldes wird bei einer heißen Kochzone in der jeweiligen Kochstufenanzeige ein „H“ angezeigt. Das „H“ warnt vor unbedachter Berührung.

Solange das „H“ leuchtet, kann die Restwärme zum Schmelzen und Warmhalten von Speisen genutzt werden.

Nach dem Erlöschen kann die Kochzone noch heiß sein! Es besteht Verbrennungsgefahr!

| Kochstufe  | Sicherheits-<br>abschaltung<br>(Stunden) |
|------------|------------------------------------------|
| 1, 2       | 6                                        |
| 3, 4       | 5                                        |
| 5          | 4                                        |
| 6, 7, 8, 9 | 1,5                                      |

## Sicherheitsabschaltung

Die maximal andauernde Betriebsdauer der Kochzonen ist begrenzt und kann aus der Tabelle entnommen werden.

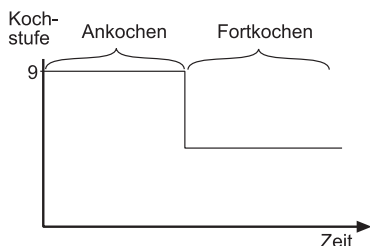
Wenn die Sicherheitsabschaltung angesprochen hat, erscheint in der Kochstufenanzeige ein „0“ bzw. ein „H“.

Erst nach Betätigung der Ein-/Aus-schalt-Taste  ist die Steuerung wieder betriebsbereit.

## Bedienungsfehler

Falls mehr als eine Taste gleichzeitig betätigt wird (ausgenommen Minus- und Plus-Taste), so wird dies von der Steuerung als ungültige Tastenbetätigung ausgelegt.

Werden eine oder mehrere Tasten länger als 10 Sekunden betätigt, so geht die Steuerung von einem Fehlerfall aus und schaltet sich automatisch ab. Dies kann ungewollt durch Überkochen oder einen aufgesetzten Topf geschehen.



## 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<br>Dauer<br>Minuten:Sekunden |
|------------------------|---------------------------------------|
| 1                      | 1:0                                   |
| 2                      | 3:0                                   |
| 3                      | 3:45                                  |
| 4                      | 3:0                                   |
| 5                      | 3:30                                  |
| 6                      | 2:30                                  |
| 7                      | 3:0                                   |
| 8                      | 4:0                                   |
| 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.

### Ankochautomatik einschalten

1. Eine Kochzone einschalten und Kochstufe 9 wählen (siehe Punkt 1-3 aus Kapitel „Kochzone einschalten“).
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.

## Kindersicherung

Das Kochfeld ist mit einer Kindersicherung ausgestattet, um unbeabsichtigtes und unerlaubtes in Betrieb nehmen zu verhindern.

### Kindersicherung einschalten/aktivieren

Innerhalb von 10 Sekunden nach dem Betätigen der **Ein-/Ausschalt-Taste**  müssen **Plus-Taste**  und **Minus-Taste**  gleichzeitig einmal betätigt werden und anschließend einmal die **Plus-Taste**  .

Die Bedienung ist gesperrt, in den Kochstufenanzeigen erscheint ein „L“.

### Kochen, während die Kindersicherung aktiviert bleibt

Um das Gerät für einen Kochvorgang zu entsperren innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten durch die **Ein-/Ausschalt-Taste**  die **Plus-Taste**  und **Minus-Taste**  gleichzeitig einmal betätigen.

Anstelle des Buchstaben „L“ erscheint ein „-“. Die Kochzonen können jetzt ausgewählt werden.

Nach dem Ausschalten des Kochfeldes bleibt die Kindersicherung weiterhin aktiv!

### Kindersicherung ausschalten/deaktivieren

Innerhalb von 10 Sekunden nach dem Betätigen der **Ein-/Ausschalt-Taste**  müssen **Plus-Taste**  und **Minus-Taste**  gleichzeitig einmal betätigt werden und anschließend einmal die **Minus-Taste**  .

Die Kindersicherung ist damit deaktiviert, das „L“ in den Kochstufenanzeigen erlischt.

Das Kochfeld kann jetzt wieder wie gewohnt bedient werden.

### Hinweis:

Nach einer Stromunterbrechung/ Reset ist die Funktion „Kindersicherung“ immer deaktiviert.



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 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 Glas-keramik-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.



## 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 Sensortasten durch ein feuchtes Tuch, Flüssigkeit oder einen metallischen Gegenstand teilweise bedeckt? Bitte entfernen.
- Ist die Kindersicherung eingeschaltet/ aktiviert? Siehe Kapitel „Kindersicherung“.

### 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 benützt? Siehe Kapitel „Sicherheitsabschaltung“.

### Ein Dauersignalton ertönt

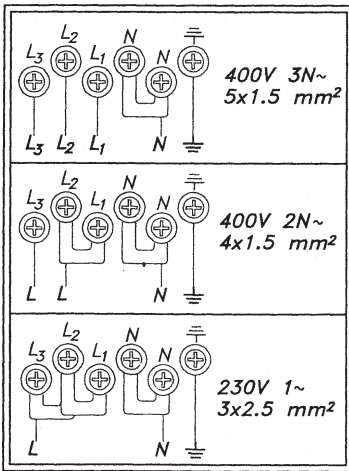
- Im Bereich der Sensortasten ist das Kochfeld evtl. verschmutzt oder es steht ein Topf darauf. Bitte entfernen.

## 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 ange stellt werden.
- Das Glaskeramik-Kochfeld ist zum Einbau in 30 bis 40 mm starke Arbeitsplatten geeignet.
- Der Mindestabstand des Muldenaus schnittes 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.
- Wird das Kochfeld über Möbelteilen eingebaut, so muss ein Zwischenboden vorhanden sein, damit eine zufällige Berührung nicht möglich ist.
- Soll das Kochfeld über einen Backofen eingebaut werden, so muss dieser 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 Kochfeld dichtung eingelegt werden, damit keine Flüssigkeiten in die darunter eingebauten Elektrogeräte eindringen können.



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.

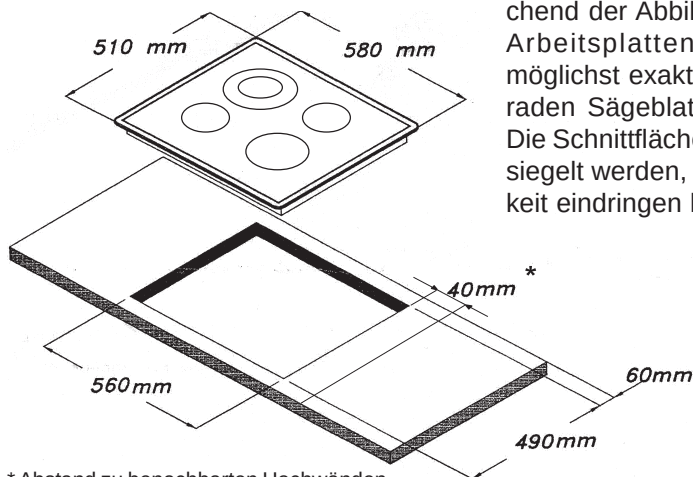
Die nicht benötigte Länge der Anschlussleitung darf nicht im heißen Einbaubereich des Kochfeldes verlegt werden.

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.

## Arbeitsplattenausschnitt

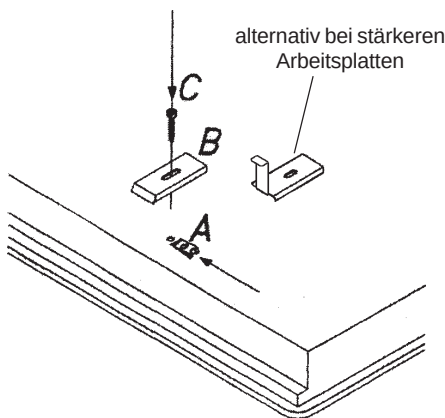
Der Kochfeldausschnitt wird entsprechend der Abbildung angefertigt. Der Arbeitsplatten-Ausschnitt sollte möglichst exakt mit einem guten, geraden Sägeblatt angefertigt werden. Die Schnittflächen sollten danach versiegelt werden, damit keine Feuchtigkeit eindringen kann.



\* Abstand zu benachbarten Hochwänden

## Kochfeld einsetzen

Elektrischen Anschluss herstellen, das Kochfeld in den Ausschnitt einlegen und mit den mitgelieferten Teilen von unten befestigen.



## Inbetriebnahme

Nach dem Einbau des Feldes und nach dem Netzanschluss erfolgt zuerst ein Selbst-Test der Steuerung, der nach kurzer Zeit abgeschlossen ist. Mit einem Schwamm und Spülwasser kurz über die Oberfläche des Kochfeldes wischen und anschließend trockenreiben. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

## Technische Daten

### Abmessungen

Kochfeld

Höhe/ Breite/ Tiefe: 40 x 580 x 510 mm

Einbaumaße

Breite/ Tiefe 560 x 490 mm

### Kochzonen

hinten links Ø 12/21 cm / max. 2,2 kW

vorne links Ø 14,5 cm / 1,2

vorne rechts Ø 18 cm / 1,8 kW

hinten rechts Ø 14,5 cm / 1,2 kW

### Elektrischer Anschluss

Netzspannung 400V 3N~, 50 Hz

Nennspannung: 230V

Kochfeld gesamt: 6,4 kW

### Restwärmeanzeige:

für alle Kochzonen

## Kundendienst

Unser deutschlandweiter technischer Kundendienst steht zuverlässig, schnell und fachgerecht zur Verfügung.

Kundendiensteinsätze können kostenlos unter

**Telefon**

**0800 - 9427 350**

in den Zeiten Montag bis Freitag 8<sup>00</sup> bis 18<sup>00</sup> Uhr angefordert werden.

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

---

---

---

**Kundendienst Fax**

**09502 - 9427 450**



# 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.