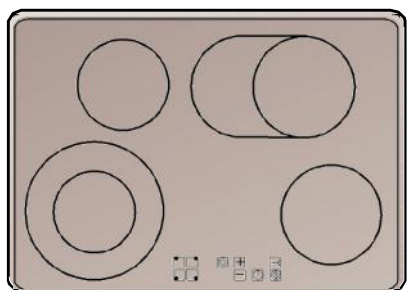


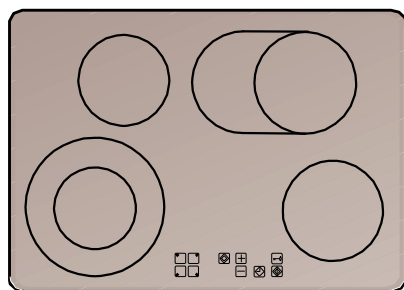
KKT KOLBE

Montage- und Gebrauchsanleitung

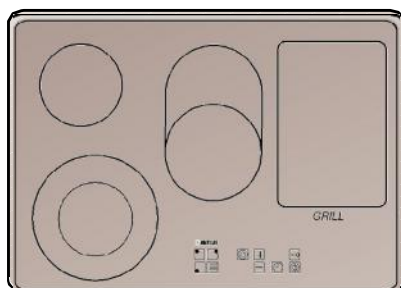
Glaskeramik-Kochfelder



KF 7702 ED



KF 7702 RL



KF 7703 Grill

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.

Diese Bedienungsanleitung ist verschiedenen Gerätetypen angepasst, daher finden Sie darin auch die Beschreibungen von Funktionen, die Ihr Gerät evtl. nicht enthält.

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

Der Hersteller behält sich das Recht vor, evtl. notwendige Modellmodifizierungen an den Gerätetypen vorzunehmen, die der Bedienerfreundlichkeit und dem Schutz des Benutzers und 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 kostenlosen Telefonnummer 0800/ 9427 350 Montag - Freitag von 8:00 bis 18:00 Uhr.

Ihr KKT Kolbe Team

Firmenzentrale

KKT Kolbe

Ohmstraße 21

96175 Pettstadt

Telefon: 09502-9258810

Fax: 09502-9258825

Internet: www.kolbe.de

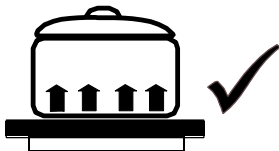
E-Mail: info@kolbe.de

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
Restwärmanzeige	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
Montageanleitung	21
Wichtige Einbau-Hinweise	21
Arbeitsplattenausschnitt	22
Kochfeld einsetzen	22
Elektroanschluss	23
Inbetriebnahme	23
Garantie-Information	24



- Der elektrische Anschluss des Kochfeldes darf nur durch einen konzessionierten Elektroinstallateur erfolgen. Bei unsachgemäßen Anschluss besteht Stromschlaggefahr und das Gerät wird beschädigt.
- Unqualifizierte Reparaturen am Gerät 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 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 Kinder, da sie die Gefahren noch nicht erkennen können. Deshalb Kinder vom Kochfeld fernhalten.
- 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. Gerätesicherung im Sicherungskasten ausschalten. Verständigen Sie bitte den Kundendienst.
- Das Glaskeramik-Kochfeld nicht als Abstellfläche verwenden.
- Ein Glaskeramik-Kochfeld ist sehr widerstandsfähig, aber nicht unzerbrechlich. Spitze und harte Gegenstände, die auf die Oberfläche fallen, können es beschädigen.
- Sandkörner oder raue Stahlgusstöpfe 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 bestimmt. Es darf nur zum haushaltsüblichen Zubereiten von Speisen verwendet werden.



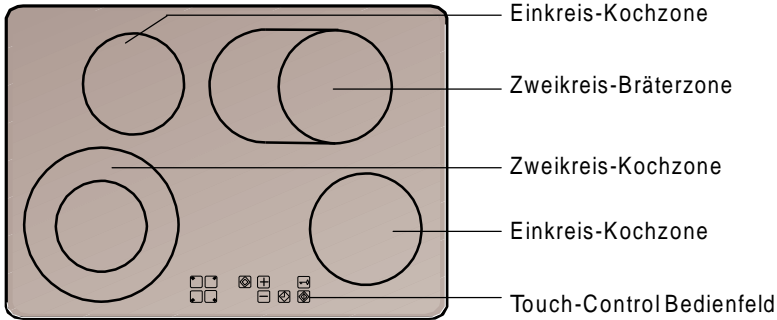
Tipps zum Geschirrkau

- 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.

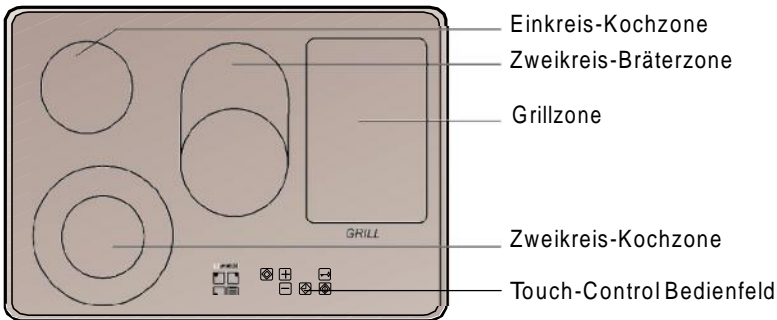
Wissenswertes zu den Kochstellen

- 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, 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 kann.

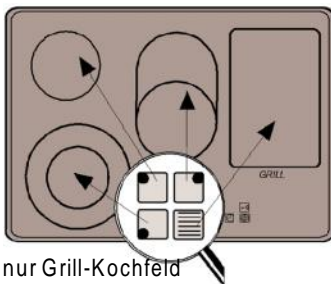
Glaskeramik-Kochfeld



KF 7702 RL



KF 7703 Grill



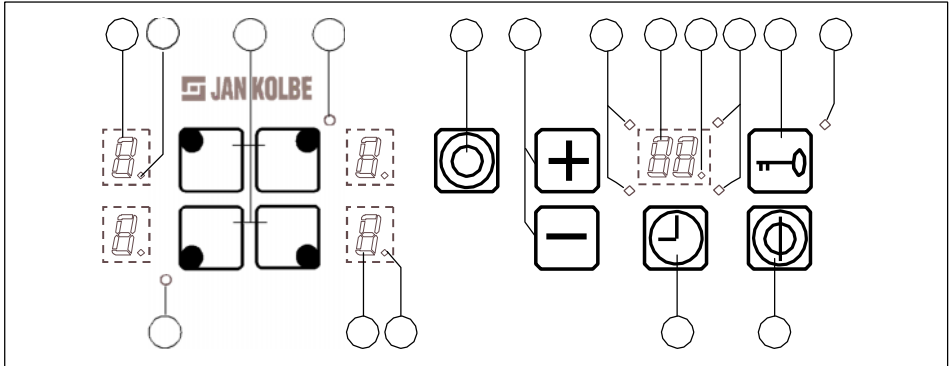
nur Grill-Kochfeld

Bedienung durch Sensortasten

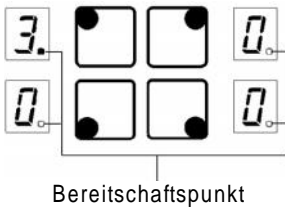
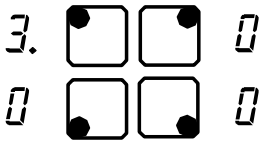
Die Bedienung des Glaskeramik-Kochfeldes erfolgt durch „Touch-Control“ Sensortasten, die sich vorne auf dem Kochfeld befinden. Zur Bedienung die Sensortasten auf der Glaskeramikoberfläche berühren; Jede korrekte Betätigung wird durch einen Signalton bestätigt.

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 Heizkreis
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.

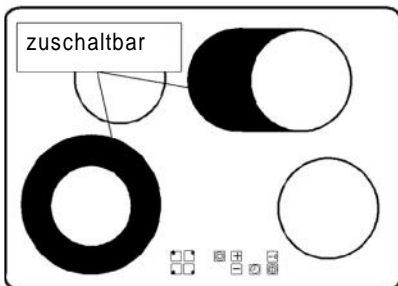
Für die Einstellung weiterer Kochzonen nach Punkt 2 und 3 vorgehen.

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 und der Bräterzone zugeschaltet werden.


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

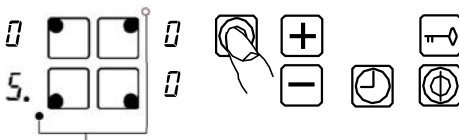
Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone muss leuchten.

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

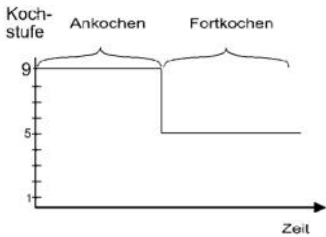
Zweiten Heizkreis abschalten

3. Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone muss leuchten.

4. Kreiszuschaltungs-Taste  einmal betätigen. Der zugeschaltete Heizkreis wird abgewählt.



Kreiszuschaltungs-Leuchte



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 weitergegart werden soll.

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.

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	- : -

A. → 9. → A.

Ankochautomatik aktiviert

A. → 5. → A.

Beispiel: Ankochautomatik mit Fortkochstufe 5 gewählt.

8 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“).

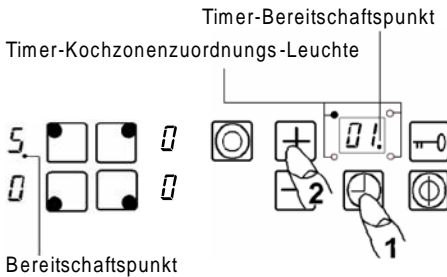
Bereitschaftspunkt der gewählten Kochzone muss leuchten. Dazu evtl. Kochzonenauswahl-Taste betätigen.

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







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

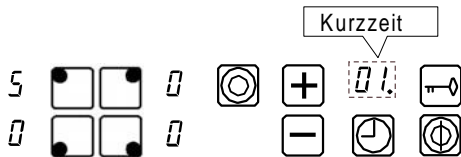
Die Timer-Kochzonenzuordnungs-Leuchte zeigt an, für welche Kochzone die Timerfunktion aktiviert ist.

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.

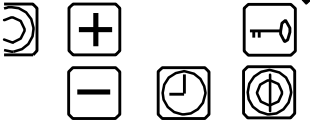
Wenn eine Kochstelle in Betrieb ist:

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.

Verriegelungs-Leuchte





Stets die Verriegelungs-Leuchte beachten!



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!

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. Vorsicht, die Kochzone ist dann noch heiß!

Nach ausreichender Abkühlung der Kochzone erlischt das „H“.

Eingestellte Kochstufe	Sicherheitsabschaltung 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 ununterbrochene 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 die Timerfunktion abgeschaltet wird (manuell oder durch Ablauf der Zeit), tritt die eigentliche Betriebsdauerbegrenzung wieder in Betrieb.

Bedienungsfehler

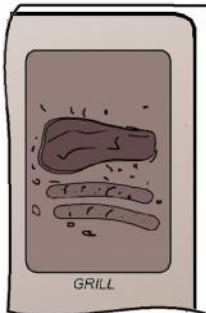
Die Steuerung des Glaskeramik-Kochfeldes ist werkseitig so ausgelegt, das nicht eindeutige oder ungewollte Tastenbetätigungen als Fehlerfall ausgelegt werden. Zur Sicherheit des Benutzers wird dann das gesamte Kochfeld ausgeschaltet und es ertönt ein Dauersignalton.

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 (nur Modell KF 7703 Grill)

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 an 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 Kochzonen-auswahl-Taste wird die Auswahl automatisch abgewählt.

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


Das Kochfeld bzw. die Kochzone ist plötzlich ausgeschaltet

- Wurde versehentlich die Ein-/Ausschalt-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.

Die Kochzonen lassen sich nicht ausschalten

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

Was tun bei Problemen?

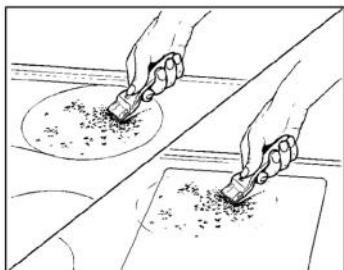
Fehlermeldungen

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

(nur EMT 755 CN Grill)

Zuerst werden alle Speisereste und Fettspritzer mit einem Reinigungsschaber von der heißen Zone der Grillfläche entfernt. Das 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.

Eingebrannter Zucker und geschmolzener 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.

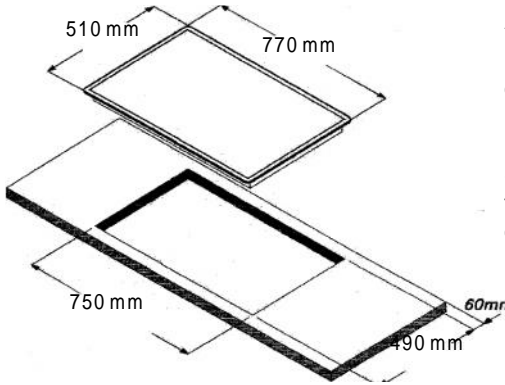
Glanzstellen entstehen durch Abrieb des Topfbodens, insbesondere bei Verwendung von Kochgeschirr mit Aluminiumböden oder durch ungeeignete Reinigungsmittel.

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

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

Wichtige Einbau-Hinweise

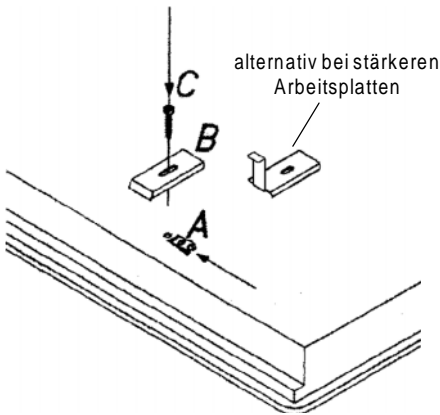
- Furniere, Kleber und Kunststoffbeläge der angrenzenden Küchenmöbel müssen temperaturbeständig sein ($>100^{\circ}\text{C}$), damit sie sich nicht verformen.
- Das Gerät entspricht bezüglich des Schutzes gegen Feuergefahr dem Typ Y . Nur Geräte dieses Typs dürfen einseitig an nebenstehende Hochschränke oder Wände angestellt werden.
- Das Glaskeramik-Kochfeld ist zum Einbau in Arbeitsplatten aus Holz, aus keramischen oder ähnlichem Belag (Kacheln) oder Stein geeignet.
- Der Mindestabstand des Muldenausschnittes nach hinten ist gemäß Einbau-skizze 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, leicht entzündbaren 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 das darunter befindliche Elektrogerät eindringen kann.
- Unter dem Kochfeld soll wegen Hitzestau und Kondenswasserbildung keine Schublade vorgesehen werden.



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.



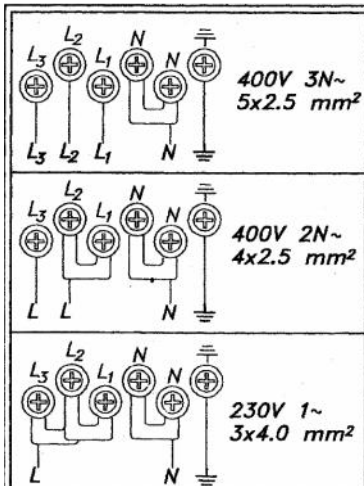
Kochfeld einsetzen

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 darf 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 Schalt-schema 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 trocknen 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

KKT 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.