

Einbauofen

Bedienungs- und Installationsanleitung

NB69R5751RS/EG

NB69R5750RS/EG

NB69R5701RS/EG



SAMSUNG

Inhalt

Verwendung dieser Anleitung	4
Die folgenden Symbole werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet:	4
Sicherheitshinweise	5
Wichtige Sicherheitshinweise	5
Installation	10
Lieferumfang	10
Stromanschluss	12
Schrankmontage	13
Bevor Sie beginnen	16
Gerüche eines neuen Ofens	16
Sanft schließende Tür (sanft, sicher und lautlos)	16
Zubehör	17
Bedienung	19
Bedienfeld	19
Wartung	28
Reinigung	28
Fehlerbehebung und Transport	35
Fehlerbehebung	35
Transport	36
Anhang	37
Produktdatenblatt	37

Verwendung dieser Anleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für den Einbauofen von SAMSUNG entschieden haben. Diese Bedienungsanleitung enthält wichtige Information zur Sicherheit sowie Anweisungen, die Ihnen bei der ordnungsgemäßen Benutzung und Wartung Ihres Gerätes helfen sollen. Sie sollten sich unbedingt die Zeit nehmen, diese Anleitung in Ruhe zu lesen, bevor Sie den Ofen in Betrieb nehmen. Bewahren Sie sie bitte zum späteren Nachschlagen auf.

Die folgenden Symbole werden in dieser Bedienungsanleitung verwendet:

WARNUNG

Gefahren oder unsichere Praktiken, die zu **schweren Verletzungen, Tod und/oder Sachschäden führen können**.

VORSICHT

Gefahren oder unsichere Praktiken, die zu **Verletzungen und/oder Sachschäden führen können**.

HINWEIS

Praktische Tipps, Empfehlungen oder Informationen, die Nutzern bei der Bedienung des Produktes helfen.

Sicherheitshinweise

Dieser Ofen darf nur von einem zugelassenen Elektriker installiert werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, dass das Gerät entsprechend den relevanten Sicherheitsempfehlungen an die Netzstromversorgung angeschlossen wird.

Wichtige Sicherheitshinweise

WARNUNG

Dieses Gerät darf nicht von Personen (einschließlich Kindern) bedient werden, die über eingeschränkte physische, sensorische oder geistige Fähigkeiten verfügen oder denen es an Erfahrung und Wissen mangelt; es sei denn, dass diese Personen von einer verantwortlichen Person beaufsichtigt und gründlich in die Bedienung des Gerätes eingewiesen werden.

Kinder sollten grundsätzlich beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.

Die Netztrennvorrichtung muss in Übereinstimmung mit den örtlichen Installationsnormen in die feste Elektroinstallation integriert sein.

Diese Vorrichtung muss nach der Installation zur Trennung von der Stromversorgung zugänglich sein. Eine Trennung durch einen leicht zugänglichen Stecker oder die Integration eines Schalters in die Festverdrahtung entsprechend den Verdrahtungsregeln ist möglich.

Falls das Netzkabel beschädigt werden sollte, muss es vom Hersteller, einer seiner Kundendienstniederlassungen oder einer ähnlich qualifizierten Fachkraft instandgesetzt werden, damit es nicht zu Gefährdungen kommen kann.

Das Gerät darf nicht nur mit Klebematerial befestigt werden, da dies keine zuverlässige Befestigungsmittel garantiert.

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit eingeschränkten körperlichen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bedient werden, sofern sie beaufsichtigt werden oder in der sicheren Benutzung des Gerätes unterwiesen wurden und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Nutzerwartung dürfen nicht von Kindern durchgeführt werden, sofern diese nicht beaufsichtigt werden. Halten Sie das Gerät und sein Kabel von Kindern unter 8 Jahren fern.

Während der Benutzung wird das Gerät heiß. Achten Sie darauf, keine Heizelemente im Ofen zu berühren.

⚠️ WARNUNG: Zugängliche Teile können während der Nutzung heiß werden. Halten Sie kleine Kinder fern.

Reinigen Sie das Glas der Ofentür nicht mit aggressiven Scheuermitteln oder scharfkantigen Metallschabern, da dies durch Verkratzen der Oberfläche zu Sprüngen im Glas führen könnte.

Falls dieses Gerät eine Reinigungsfunktion hat, müssen übermäßige verschüttete Lebensmittel sowie sämtliche Utensilien aus dem Ofen entfernt werden, bevor die Dampf- oder Selbstreinigung durchgeführt wird. Die Reinigungsfunktion ist modellabhängig.

Falls dieses Gerät eine Reinigungsfunktion hat, können bestimmte Oberflächen während der Reinigung heißer als gewohnt werden. Halten Sie Kinder entsprechend fern.

Verwenden Sie nur den für diesen Ofen empfohlenen Temperaturfühler. (Nur Modell mit Fleisch-Kerntemperaturfühler)

Verwenden Sie keinen Dampfreiniger.

WARNUNG: Stellen Sie vor Auswechseln der Lampe zur Vermeidung potentieller Stromschlaggefahr sicher, dass das Gerät ausgeschaltet ist.

⚠ Das Gerät darf zur Vermeidung von Überhitzungen nicht hinter einer dekorativen Tür installiert werden.

⚠ **WARNUNG:** Das Gerät und seine erreichbaren Teile werden während der Benutzung heiß. Achten Sie darauf, keine Heizelemente zu berühren. Kinder unter 8 Jahren müssen ferngehalten werden, sofern sie nicht unter kontinuierlicher Beaufsichtigung stehen.

VORSICHT Die Garvorgang muss überwacht werden. Kurze Garvorgänge müssen ständig überwacht werden.

Tür und Außenfläche werden bei Betrieb des Gerätes heiß.

Im Betrieb können sich die erreichbaren Oberflächen des Gerätes stark erhitzen. Die Oberflächen können während der Nutzung heiß werden.

⚠ **Achtung:**

Falls der Ofen während des Transports beschädigt wurde, darf er nicht angeschlossen werden.

Dieses Gerät darf nur von einem ordnungsgemäß zugelassenen Elektriker an die Stromversorgung angeschlossen werden.

Bei einem Fehler oder Geräteschaden dürfen Sie nicht versuchen, das Gerät in Betrieb zu nehmen.

Reparaturen dürfen nur von einem zugelassenen Techniker vorgenommen werden. Unsachgemäße Reparaturen können für Sie und Andere erhebliche Gefahren bedeuten. Wenden Sie sich an den SAMSUNG-Kundendienst oder Ihren Händler, falls Ihr Ofen repariert werden muss.

Elektrische Leitungen und Kabel dürfen den Ofen nicht berühren.

Der Ofen muss über einen zugelassenen Trennschalter oder eine Sicherung mit der Netzstromversorgung verbunden sein. Verwenden Sie niemals Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

Die Stromversorgung des Gerätes muss zur Reparatur oder Reinigung abgeschaltet werden.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Elektrogeräte an Steckdosen in der Nähe des Ofens anschließen.

Sicherheitshinweise

Falls dieses Gerät eine Dampfgarfunktion hat, darf es bei beschädigter Wasserversorgungskartusche nicht in Betrieb genommen werden. (Nur bei Modell mit Dampffunktion)

Wenn diese Kartusche gebrochen oder gerissen ist, darf sie nicht mehr verwendet werden. Wenden Sie sich an Ihren nächstgelegenen Kundendienst. (Nur bei Modell mit Dampffunktion)

Dieser Ofen wurde ausschließlich zum Garen von Lebensmitteln entwickelt.

Während der Nutzung wird der Innenraum des Ofens heiß genug, um Verbrennungen zu verursachen. Berühren Sie Heizelemente oder Innenflächen des Ofens nicht, bevor sich diese ausreichend abgekühlt haben.

Bewahren Sie niemals entflammbare Materialien im Ofen auf.

Die Ofenflächen werden heiß, wenn das Gerät längere Zeit bei hoher Temperatur betrieben wird.

Achten Sie beim Garen darauf, dass beim Öffnen der Gerätetür rasch heiße Luft und Dampf entweichen können.

Bei Gerichten, die Alkohol enthalten, kann der Alkohol aufgrund der hohen Temperatur verdampfen. Dieser Dampf kann sich entzünden, falls er mit einem heißen Teil des Ofens in Berührung kommt.

Verwenden Sie aus Sicherheitsgründen keine Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Kinder müssen bei Verwendung des Ofens in sicherem Abstand gehalten werden.

Gefrorene Lebensmittel, wie Pizzen, müssen auf dem großen Rost gegart werden. Bei Verwendung des Backblechs kann sich dieses aufgrund starker Temperaturänderungen verformen.

Gießen Sie kein Wasser auf den Boden des Ofens, wenn dieser heiß ist. Dies könnte die emaillierte Oberfläche beschädigen.

Die Gerätetür muss während des Garens geschlossen sein.

Legen Sie den Boden des Ofens nicht mit Alufolie aus, stellen Sie keine Backbleche oder Formen darauf. Alufolie blockiert die Hitze, was die emaillierten Oberflächen beschädigen und schlechte Garergebnisse verursachen kann.

Obstsäfte können Flecken hinterlassen, die sich nicht mehr von den emaillierten Oberflächen des Ofens entfernen lassen.

Verwenden Sie beim Garen sehr feuchter Kuchen ein tiefes Blech.

Stellen Sie Backwaren nicht auf der geöffneten Gerätetür ab.

Halten sie Kinder beim Öffnen und Schließen von der Tür fern, da sie sich an der Tür stoßen oder ihre Finger in der Tür einklemmen könnten.

Niemand darf sich auf die Tür stellen, setzen oder schwere Gegenstände darauf abstellen.

Öffnen Sie die Tür nicht unnötig gewaltvoll.

Warnung: Trennen Sie das Gerät auch nach Abschluss des Garvorgangs nicht von der Netzstromversorgung.

Warnung: Lassen Sie die Tür während des Betriebs nicht offen.

CE-Konformitätserklärung



Wir erklären, dass unsere Produkte die geltenden europäischen Richtlinien, Entscheidungen und Regularien sowie die in den genannten Standards gelisteten Anforderungen erfüllen.

Dieses Gerät wurde ausschließlich zum Erhitzen von Speisen zuhause entwickelt. Jeglicher sonstige Einsatz (z. B. als Raumheizung) ist bestimmungswidrig und gefährlich.



Diese Bedienungsanleitung gilt für mehrere Gerätemodelle. Daher werden Sie eventuell leichte Unterschiede zwischen dieser Anleitung und Ihrem Gerät feststellen.

Ordnungsgemäße Entsorgung dieses Produkts (Abfall von Elektro- und Elektronischen Geräten)



(Gültig in Ländern mit getrennten Sammelsystemen)

Diese Kennzeichnung auf dem Produkt, dem Zubehör oder dem Prospekts besagt, dass das Produkt und sein elektronisches Zubehör (z.B. Ladegerät, Headset, USB-Kabel) am Ende seiner Nutzungsdauer nicht zusammen

mit anderem Hausmüll entsorgt werden dürfen. Um mögliche Schäden für die Umwelt oder die menschliche Gesundheit durch unkontrollierte Abfallentsorgung zu vermeiden, trennen Sie bitte diese Gegenstände von anderen Abfallarten und recyceln Sie diese verantwortungsbewusst, um die nachhaltige Wiederverwendung materieller Ressourcen zu fördern.

Haushaltsnutzer sollten sich entweder an den Händler, bei dem sie dieses Produkt gekauft haben, oder an ihre örtliche Gemeindeverwaltung wenden, um zu erfahren, wo und wie sie diese Artikel zum umweltfreundlichen Recycling bringen können.

Geschäftskunden sollten sich an ihren Lieferanten wenden und die Allgemeinen Geschäftsbedingungen des Kaufvertrages überprüfen. Dieses Produkt und sein elektronisches Zubehör dürfen nicht mit anderen gewerblichen Abfällen zur Entsorgung vermischt werden.

Informationen zu Samsungs Umweltengagements und den produktspezifischen regulatorischen Verpflichtungen, z.B. REACH, WEEE, Batterien, finden Sie hier: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Installation

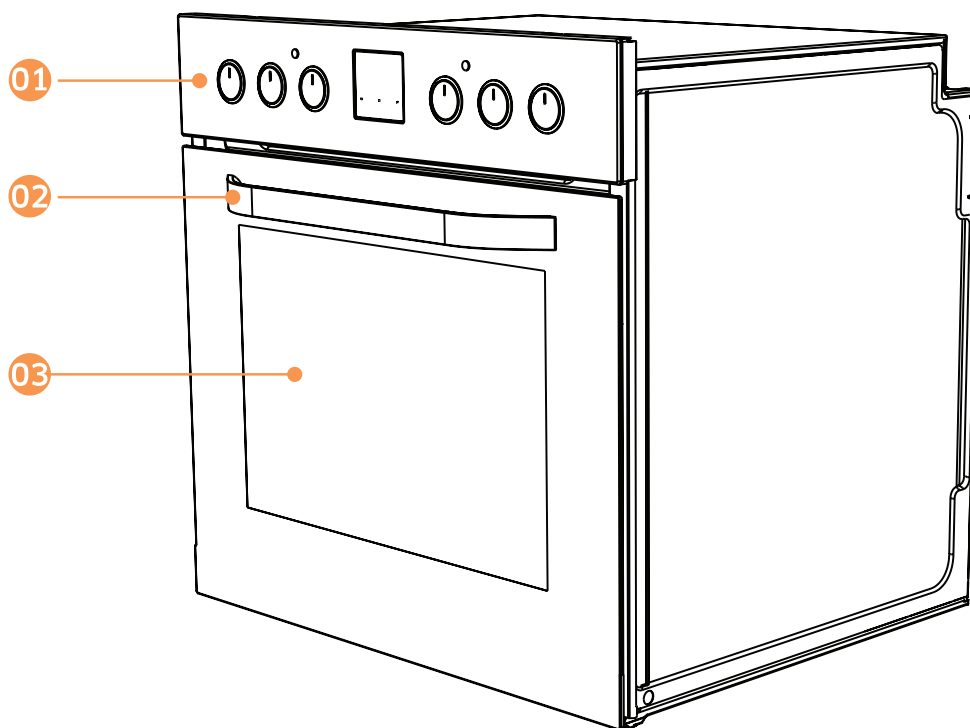
⚠️ WARNUNG

Dieser Ofen muss von einem qualifizierten Techniker installiert werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, den Ofen an den Netzstrom anzuschließen und dabei alle relevanten Sicherheitsvorschriften Ihrer Region zu beachten.

Lieferumfang

Stellen Sie sicher, dass alle Teile und Zubehörartikel im Lieferumfang enthalten sind. Wenden Sie sich an einen lokalen Samsung-Kundendienst oder den Händler, falls ein Problem mit dem Ofen oder Zubehör vorliegt.

Übersicht



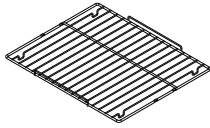
01 Bedienfeld

02 Türgriff

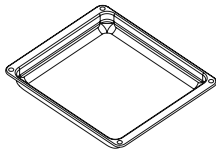
03 Tür

Zubehör

Der Ofen kommt mit verschiedenen Zubehörartikeln, die Ihnen bei der Zubereitung diverser Lebensmittel helfen.



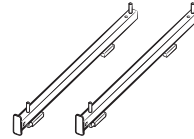
Rost



Tiefes Blech



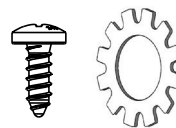
Bedienungs- und Installations-
anleitung



Teleskopschiene



ST3,5 x L25
Montageschraube (2)



ST4 x L10 Erdungsschraube (1)
4 mm Unterlegscheibe (1)

Installation

Stromanschluss

⚠️ WARNUNG

Der elektrische Anschluss dieser Backofen-Kochfeld-Kombination sollte von einer autorisierten Fachkraft oder einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden; dabei sind die Anweisungen in dieser Anleitung sowie die zutreffenden Richtlinien zu beachten.

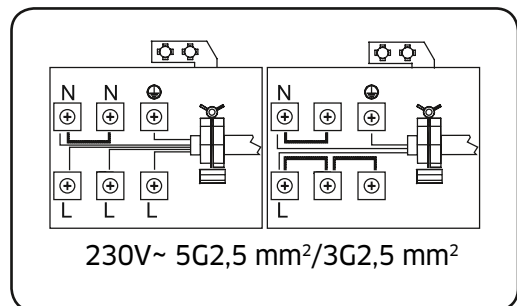
⚠️ WARNUNG

DIESES GERÄT MUSS GEERDET WERDEN.

- Prüfen Sie vor Anschluss des Gerätes an die Stromversorgung, dass diese mit den Angaben auf dem Typenschild des Gerätes übereinstimmt. Die Kabelquerschnitte müssen für den hohen Stromverbrauch des Gerätes (ebenfalls auf dem Typenschild angegeben) ausreichen.
- Der Backofen und das Kochfeld sind durch Steckdosen miteinander verbunden.
- Achten Sie bei der Installation darauf, ausschließlich sachgemäß isolierte Kabel zu verwenden. Durch unsachgemäß ausgeführte Verbindungen könnte Ihr Gerät beschädigt werden. Ein beschädigtes Anschlusskabel sollte nur von einem qualifizierten Fachmann ausgetauscht werden.
- Verwenden Sie keinerlei Adapter, Mehrfachsteckdosen und/oder Verlängerungskabel.
- Das Netzkabel muss von den Kochplatten des Gerätes ferngehalten werden. Es darf nicht geknickt oder eingeklemmt werden. Andernfalls kann das Kabel beschädigt werden und einen Kurzschluss verursachen.
- Wird das Gerät nicht mit einem Stecker angeschlossen, muss ein allpoliger Trennschalter (mit mindestens 3 mm Kontaktabstand) zwischengeschaltet werden, um die Sicherheitsvorschriften zu erfüllen.
- Das Gerät ist für eine Stromversorgung von 220 bis 240 V Wechselspannung und 380 bis 415 V Drehstrom ausgerüstet. Hat Ihre Stromversorgung andere Werte, wenden Sie sich an eine autorisierte Fachkraft oder einen qualifizierten Elektriker.

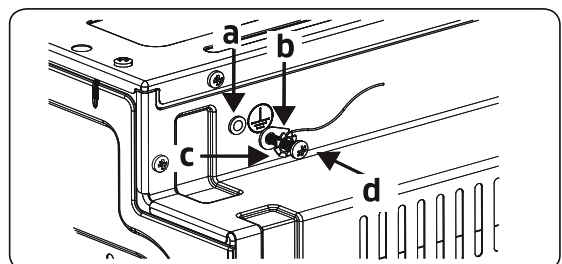
- Das Stromkabel (H05VV-F) muss mit so viel Spielraum installiert werden, dass das angeschlossene Gerät aus dem Einbauschränk herausgenommen werden kann.
- Stellen Sie sicher, dass alle Anschlüsse fest angezogen sind.
- Fixieren Sie das Anschlusskabel in der Zugentlastung und schließen Sie deren Abdeckung.
- Der Anschlussklemmen befinden sich im Anschlusskasten.

N	Blau	⊕	Gelb/grün
L	Braun		



- Die Installation des grün-gelben Erdungskabels sollte wie abgebildet mit Hilfe der Schraube und Unterlegscheibe im Dokumentenbeutel erfolgen. Eine zuverlässige Erdung sollte unbedingt bei der Installation des Ofens hergestellt werden.

a	Mutter	c	Unterlegscheibe
b	Erdungskabel	d	Schraube



Schrankmontage

WARNUNG: Der elektrische Anschluss dieses Gerätes sollte von einer autorisierten Fachkraft oder einem qualifizierten Elektriker ausgeführt werden; dabei sind die Anweisungen in dieser Anleitung sowie die zutreffenden Richtlinien zu beachten.

- Eine fehlerhafte Installation kann zu Verletzungen und Sachschäden führen, für welche der Hersteller keine Verantwortung übernimmt. Außerdem kann dadurch die Garantie erlöschen.
- Überzeugen Sie sich vor der Installation, dass örtliche Stromversorgung und Einstellung des Gerätes aufeinander abgestimmt sind. Die technischen Betriebsvoraussetzungen dieses Gerätes sind auf dem Typenschild angegeben.
- Die gültigen Gesetze, Vorschriften und Richtlinien des Landes, in dem das Gerät genutzt wird, müssen eingehalten werden (z. B. Sicherheitsbestimmungen, sachgerechte Entsorgung usw.).

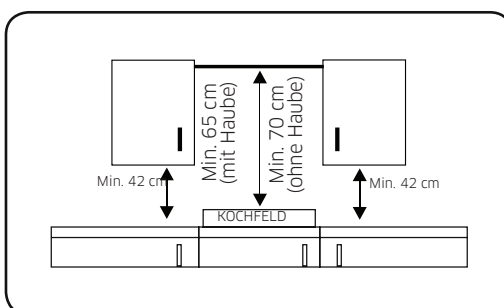
Technische Hinweise für den Installateur

Allgemeine Anweisungen

- Entfernen Sie zunächst sämtliches Verpackungsmaterial vom Gerät und von seinen Zubehöerteilen und überzeugen Sie sich davon, dass es nicht beschädigt ist. Falls Sie jegliche Beschädigungen feststellen oder auch nur vermuten, benutzen Sie das Gerät nicht, sondern setzen Sie sich sofort mit dem autorisierten Kundendienst oder einem qualifizierten Techniker in

Verbindung.

- Bei der Auswahl des richtigen Platzes für Ihr Gerät sollten Sie darauf achten, dass sich keine entzündlichen oder explosiven Materialien in unmittelbarer Umgebung befinden; dies können Vorhänge, ölige Tücher und ähnliche Materialien sein, die schnell Feuer fangen.
- Die das Gerät umgebenden Möbel müssen aus hitzebeständigen Materialien bestehen, die Temperaturen von mehr als 100 °C aushalten.
- Wird eine Abzugshaube oder ein Schrank über dem Gerät installiert, muss der weiter unten angegebene Sicherheitsabstand zwischen Kochfeld und darüber befindlichem Element eingehalten werden.



Das Gerät sollte nicht direkt über Geschirrspülern, Kühlschränken, Kühltruhen, Waschmaschinen oder Wäschetrocknern installiert werden.

Installation

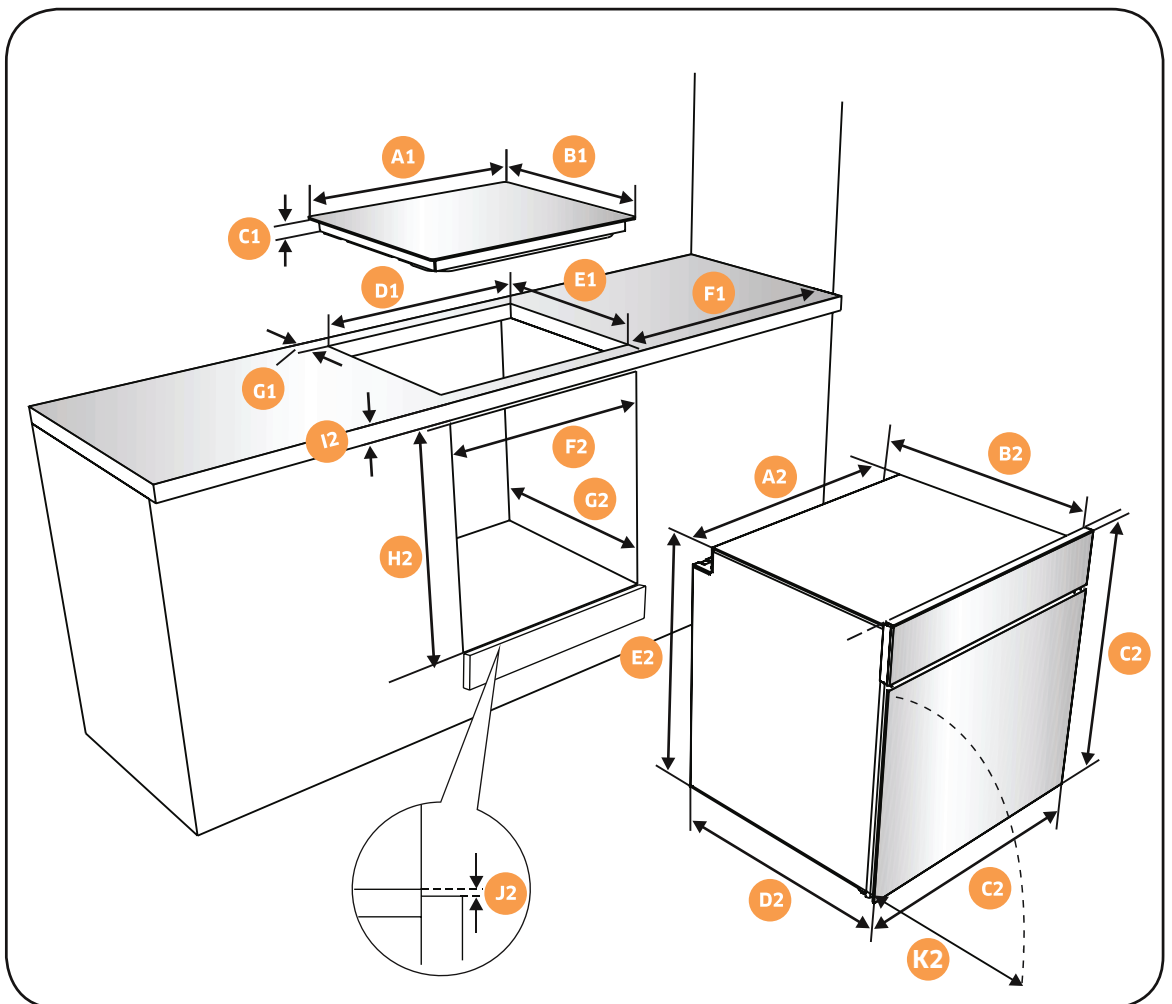
Geräte installieren

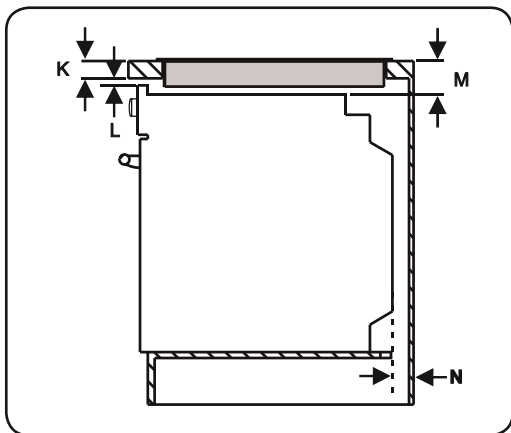
Diese Geräte werden mit einem Installationskit geliefert und können in Arbeitsplatten mit ausreichenden Abmessungen montiert werden. Die Abmessungen für den Ofen finden Sie weiter unten.

Montageabmessungen für das Kochfeld

A1 (mm)	590	E1 (mm)	490
B1 (mm)	520	min. F1 (mm)	50
C1 (mm)	56	min. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

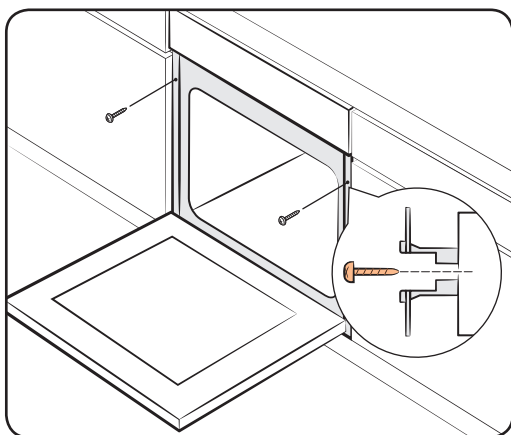
A2 (mm)	557	E2 (mm)	574
B2 (mm)	550	min. F2 (mm)	560 bis 580
C2 (mm)	595	min. G2 /J2 (mm)	555/5
D2 (mm)	575	H2 (mm)	600
I2 (mm)	38	K2 (mm)	438





Die Dicke der Arbeitsplatte und die Abstände zwischen Kochfeld und Ofen müssen wie in den Abbildungen für die Luftzirkulation dargestellt sein.

min. K (mm)	38	min. M (mm)	66
min. L (mm)	5	min. N (mm)	20



Richten Sie den Ofen im Schrank aus und befestigen Sie ihn mit 2 Schrauben sicher an beiden Seiten.

Entfernen Sie nach Abschluss der Installation sämtliche Schutzfolien, Klebebänder und andere Verpackungsmaterialien, und nehmen Sie das mitgelieferte Zubehör aus dem Ofen heraus. Nehmen Sie den Ofen aus dem Schrank, indem Sie zunächst die Stromversorgung vom Ofen trennen und dann die 2 Schrauben an beiden Seiten des Ofens lösen.

⚠️ WARNUNG

Der Ofen erfordert für normalen Betrieb eine angemessene Belüftung. Blockieren Sie unter keinen Umständen die Belüftungsöffnungen.

📄 HINWEIS

Das tatsächliche Aussehen des Ofens kann je nach Modell variieren.

Bevor Sie beginnen

Gerüche eines neuen Ofens

Reinigen Sie das Ofeninnere vor der erstmaligen Nutzung des Ofens, damit er keine Gerüche absondert.

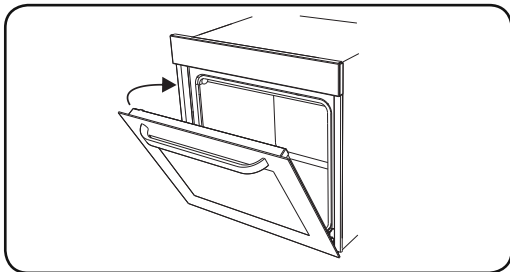
1. Entfernen Sie sämtliches Zubehör aus dem Ofen.
1. Lassen Sie den Ofen eine Stunde lang im Umluft- oder im konventionellen Betrieb bei 200 °C laufen. Dadurch verbrennen jegliche Produktionsrückstände im Ofen.
2. Schalten Sie den Ofen abschließend aus.

Sanft schließende Tür (sanft, sicher und lautlos)

Der Einbauofen von Samsung verfügt über eine sanft schließende Tür, die sich sanft, sicher und lautlos schließt.

Beim Schließen der Tür greifen die speziell entwickelten Gelenke die Tür einige Zentimeter vor der Endposition. Dies erhöht durch lautloses und sanftes Schließen der Gerätetür den Komfort.

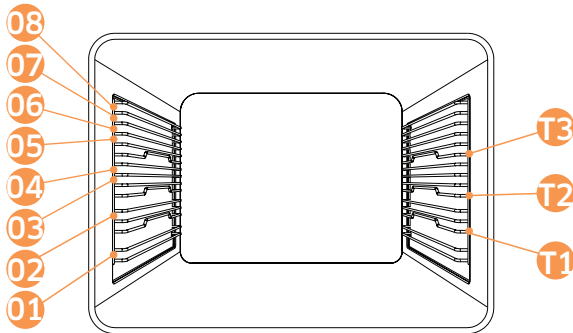
(Die Verfügbarkeit dieser Funktion hängt vom Ofenmodell ab.)



Die Tür schließt sich ab etwa 15 Grad Öffnungswinkel automatisch und ist nach ca. 5 Sekunden vollständig geschlossen.

Zubehör

Reinigen Sie das Zubehör vor der erstmaligen Verwendung gründlich mit warmem Wasser, Spülmittel und einem weichen, sauberen Tuch.



- Setzen Sie das Zubehör in der richtigen Position im Ofen ein.
- Halten Sie mindestens 1 cm Abstand zwischen Zubehör und Boden des Ofens sowie zu jeglichem anderen Zubehör ein.
- Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Kochgeschirr und/oder Zubehör aus dem Ofen entfernen. Heiße Lebensmittel oder Zubehörteile können Verbrennungen verursachen.
- Zubehör kann sich beim Erhitzen verformen. Nach der Abkühlung sollte sich das ursprüngliche Aussehen und Verhalten wieder herstellen.

HINWEIS

Bleche und Rost können in Einschub 1 bis 8 platziert werden.

Teleskopschienen können nur an T1, T2 und T3 positioniert werden. T2 wird für einstufiges Garen empfohlen.

Bevor Sie beginnen

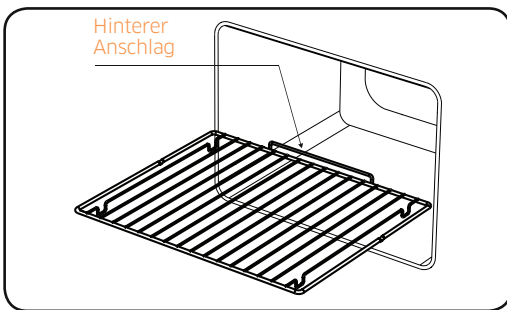
Machen Sie sich für ein besseres Nutzungserlebnis mit dem Einsatz des jeweiligen Zubehörs vertraut.

Rost

Der Rost auf den Teleskop-Schienen eignet sich am besten zum Grillen oder Zubereiten von Lebensmitteln in backofenfesten Behältern.

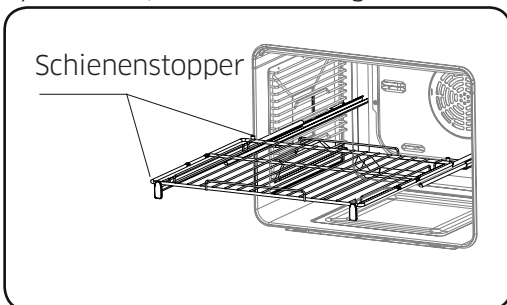
WARNUNG


Achten Sie darauf, den Rost so zu platzieren, dass der hintere Anschlag zum in der Abbildung gezeigten Hohlraum zeigt.



WARNUNG

Achten Sie darauf, den Rost auf den Schienenarmen zwischen den Schienenstopperrn zu platzieren; siehe Abbildung.

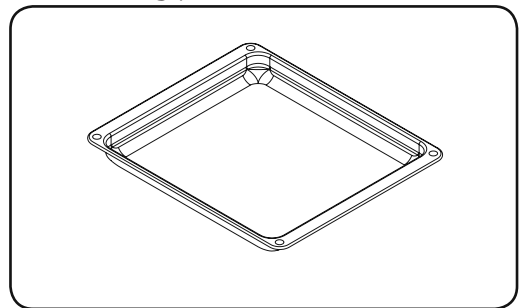


 Die Anzahl der vorhandenen Einschubebenen variiert je nach Produktmodell.

Tiefes Blech

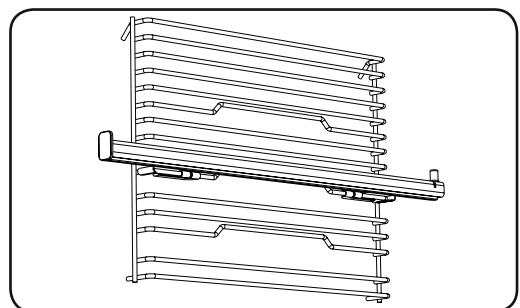
Das tiefe Blech dient zur Zubereitung von Aufläufen.

Platzieren Sie das Blech in einem beliebigen Einschub und schieben Sie es bis zum Anschlag ein, um sicherzustellen, dass es richtig positioniert ist.



Teleskopschiene (vollständig ausgezogen)

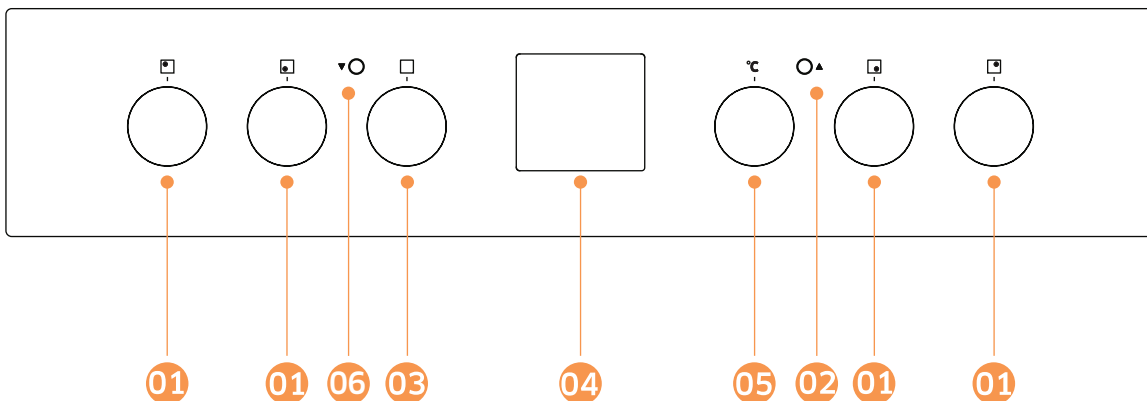
Auf einer der Ebenen T1, T2 oder T3 (siehe Abbildung auf der vorherigen Seite) können die Teleskopschienen eingesetzt werden. Wird der Rost auf die Teleskopschienen gesetzt, kann er für leichten Zugang zu den Lebensmitteln auf Kugellagern komplett herausgezogen werden.



Bedienung

Bedienfeld

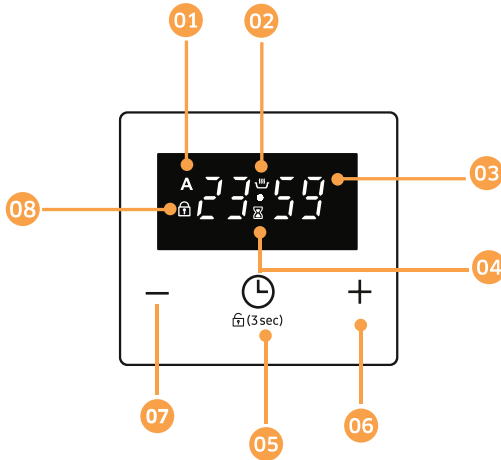
Die Frontblende kommt in vielen verschiedenen Materialien und Farben. Aus Gründen der Qualitätssteigerung kann sich das tatsächliche Aussehen des Ofens ohne Vorankündigung ändern.



01 Kochfeld-Bedienknopf	Drehknöpfe mit 9 Positionen, die jede Kochzone des Kochfeldes steuern. Drehen Sie den Knopf zur Auswahl der gewünschten Heizstufe auf das entsprechende Symbol.
02 Kochfeld Kochzonenleuchte	Eine Betriebsanzeige am Bedienfeld zeigt an, dass die Induktionskochfelder in Betrieb sind.
03 Ofenfunktion-Einstellknopf	Steuert den Garraum des Ofens. Drehen Sie den Knopf zur Auswahl der gewünschten Garfunktion auf das entsprechende Symbol. Einzelheiten zu den diversen Ofenfunktionen werden im Abschnitt „Ofenfunktionen“ erläutert.
04 Timer	Sie können Tageszeit und akustische Warnung einstellen und die Garzeit programmieren. Einzelheiten zu den diversen Funktionen werden im Abschnitt „Digitalen Berührungstimer verwenden“ erläutert.
05 Ofentemperatur-Einstellknopf	Nach Auswahl der Garfunktion stellen Sie mit diesem Knopf die gewünschte Temperatur ein.
06 Ofentemperatur-Leuchte	Die Ofentemperatur-Leuchte leuchtet, wenn das Thermostat eingeschaltet ist, um den Ofen aufzuheizen oder seine Temperatur zu halten.

Bedienung

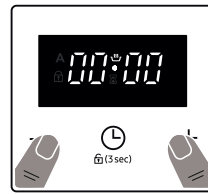
Digitalen Berührungstimer verwenden



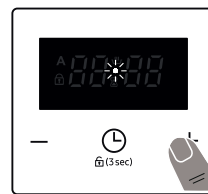
- 01 Symbol für Automatisches Garen
- 02 Symbol für Manuelles Garen
- 03 Timeranzeige
- 04 Erinnerungstimersymbol
- 05 Timer-Modus / Tastensperre (3 Sek)
- 06 Timer erhöhen
- 07 Timer verringern
- 08 Symbol Tastensperre

Zeit einstellen

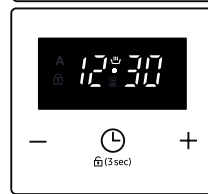
Sie müssen den Timer einstellen, bevor Sie den Ofen in Betrieb nehmen. Nach Anlegen der Stromversorgung blinken die Symbole „A“ und „00:00“ oder „12:00“ in der Anzeige.



1. Drücken Sie die Tasten „+“ und „-“ gleichzeitig oder nur die Taste **“TIMER MODE“**. Das Symbol erscheint und der Punkt in der Mitte der Anzeige beginnt zu blinken.



2. Stellen Sie die Zeit mit den Tasten „+“ und „-“ ein, während der Punkt blinkt.



3. Nach ein paar Sekunden stoppt das Blinken der Punkte und sie werden dauerhaft angezeigt.

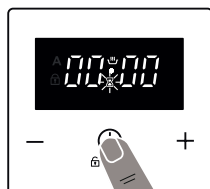
Tastensperre


Die Tastensperre aktiviert sich automatisch, nachdem der Timer 30 Sekunden lang nicht verwendet wurde. Das Symbol „

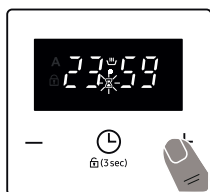
Akustische Erinnerung einstellen


Die akustische Erinnerung kann auf eine beliebige Zeit zwischen „00:00“

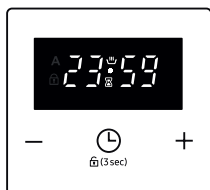
und „23:59“ Stunden eingestellt werden. Die akustische Erinnerung ist eine reine Erinnerungsfunktion. Damit kann der Ofen nicht ein- oder ausgeschaltet werden.





1. Drücken Sie auf „**TIMER MODE**“. Das Symbol  beginnt zu blinken und die Anzeige „000“ erscheint.



2. Wählen Sie die gewünschte Dauer mit den Tasten „+“ und „-“ aus, während  blinkt.



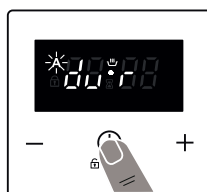
3. Das Symbol  leuchtet weiter, die Zeit wird gespeichert und die Warnung wird eingestellt.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und blinkt  im Display. Durch Drücken einer beliebigen Taste beenden Sie den Alarm.

Halbautomatische Einstellung der Garzeit

Diese Funktion ermöglicht das Garen über eine bestimmte Zeitdauer. Sie können die Garzeit auf 0 bis 10 Stunden einstellen. Bereiten Sie das Gericht vor und stellen Sie es in den Ofen.

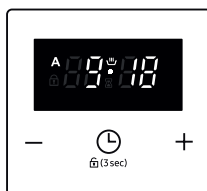
1. Wählen Sie Garfunktion und Temperatur über die Regler aus.




2. Drücken Sie „**TIMER MODE**“, bis Sie das Symbol „dur“ am Display sehen. Das Symbol „A“ blinkt.



3. Wählen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten „+“ und „-“ aus.



4. Die aktuelle Uhrzeit erscheint wieder am Display und die Symbole „A“, und  leuchten weiterhin.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen aus und ein Signal ertönt. Das Symbol „A“ blinkt. Durch Drehen des Einstellknopfes in Stellung „0“ und Betätigen einer beliebigen Taste am Timer beenden Sie den Warnton. Die Symbole verschwinden und der Timer schaltet in den Handbetrieb zurück.

Halbautomatische Einstellung der Endzeit

Diese Funktion startet den Ofen automatisch, so dass das Garen zu einer bestimmten Zeit abgeschlossen wird. Sie können das Ende der Garzeit auf bis zu 10 Stunden nach der aktuellen Uhrzeit einstellen. Bereiten Sie das Gericht vor und stellen Sie es in den Ofen.

1. Wählen Sie Garfunktion und Temperatur über die Regler aus.

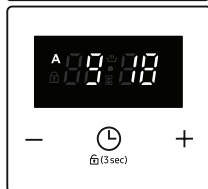
Bedienung




2. Drücken Sie „**TIMER MODE**“, bis Sie das Symbol „end“ am Display sehen. „A“ und die aktuelle Uhrzeit blinken.



3. Stellen Sie mit „+“ und „-“ die gewünschte Endzeit ein.



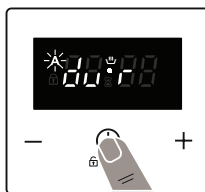
4. Die aktuelle Uhrzeit erscheint wieder am Display und die Symbole „A“ und  leuchten weiterhin.

Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen aus und ein Signal ertönt. Das Symbol „A“ blinkt. Durch Drehen des Einstellknopfes in Stellung „0“ und Betätigen einer beliebigen Taste am Timer beenden Sie den Alarm. Das Symbol verschwindet und der Timer schaltet in den Handbetrieb zurück.

Vollautomatische Programmierung

Diese Funktion können Sie nutzen, wenn Sie das Garen von Speisen zu einer bestimmten Zeit für einen bestimmten Zeitraum starten möchten. Sie können das Ende der Garzeit auf bis zu 23 Stunden und 59 Minuten nach der aktuellen Uhrzeit einstellen. Bereiten Sie das Gericht vor und stellen Sie es in den Ofen.

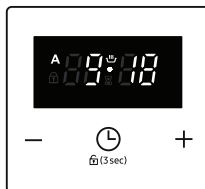
1. Wählen Sie Garfunktion und Temperatur über die Regler aus.




2. Drücken Sie „**TIMER MODE**“, bis Sie das Symbol „dur“ am Display sehen. Das Symbol „A“ blinkt.



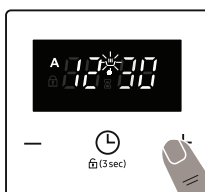
3. Wählen Sie die gewünschte Garzeit mit den Tasten „+“ und „-“ aus.



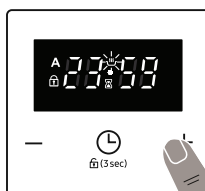
4. Die aktuelle Uhrzeit erscheint wieder am Display und die Symbole „A“ und  leuchten weiterhin.



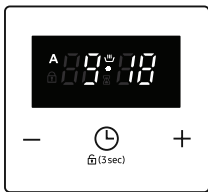
5. Drücken Sie „**TIMER MODE**“, bis Sie Das Symbol „end“ am Display sehen. Die Zeit und das Symbol „A“ blinkt.




6. Wählen Sie die gewünschte Endzeit mit „+“ und „-“ aus.



7. Fügen Sie die Garzeit der aktuellen Uhrzeit hinzu. Sie können eine Zeit von bis zu 23 Stunden und 59 Minuten nach der aktuellen Uhrzeit vorgeben.



8. Die aktuelle Uhrzeit erscheint wieder am Display und die Symbole „A“, und  leuchten weiterhin.

Signaltönen wählen. Wählen Sie den gewünschten Signalton aus und betätigen Sie keine weitere Taste mehr. Nach ein paar Sekunden wird der so ausgewählte Signalton gespeichert.

Die Betriebszeit wird automatisch berechnet und der Ofen startet so, dass das Garen zur festgesetzten Zeit abgeschlossen ist. Wenn die Zeit abgelaufen ist, schaltet sich der Ofen aus, ein Signal ertönt und das Symbol „A“ blinkt. Durch Drehen des Einstellknopfes in Stellung „0“ und Betätigen einer beliebigen Taste beenden Sie den Alarm. Das Symbol verschwindet und der Timer schaltet in den Handbetrieb zurück.

Helligkeit einstellen






Passen Sie während der Anzeige der aktuellen Tageszeit die Helligkeit an, indem Sie die Taste „+“ 1 bis 2 Sekunden gedrückt halten, bis „br“ im Display erscheint. Drücken Sie anschließend zur Wahl zwischen den verschiedenen Helligkeitsstufen die Taste „+“. Es gibt drei verschiedene Helligkeitsstufen. Wählen Sie die gewünschte Helligkeit aus und betätigen Sie keine weitere Taste mehr. Nach ein paar Sekunden wird die so ausgewählte Helligkeit gespeichert.




Signaleinstellung

Passen Sie während der Anzeige der aktuellen Tageszeit die Lautstärke der akustischen Erinnerung an, indem Sie die Taste „-“ 1 bis 2 Sekunden drücken, bis ein akustisches Signal ertönt. Anschließend wird mit jeder Betätigung der Taste „-“ ein anderer Signalton ausgegeben. Nun können Sie zwischen drei verschiedenen

Bedienung

Ofenfunktion

	Ofenbeleuchtung	Nur die Ofenbeleuchtung schaltet sich ein. Sie bleibt während des gesamten Garbetriebs eingeschaltet.
	Auftaufunktion	Die Ofen-Warnleuchten werden eingeschaltet, der Lüfter läuft an. Zur Nutzung der Auftaufunktion stellen Sie Ihre gefrorenen Lebensmittel auf ein Blech im von unten gesehen dritten Einschub des Ofens. Es empfiehlt sich, ein Blech unter die gefrorenen Lebensmittel zu platzieren, um das beim Schmelzen von Eis entstehende Wasser aufzufangen. Bei dieser Funktion werden Ihre Lebensmittel nicht gegart oder gebacken, sondern lediglich schneller aufgetaut.
	Turbofunktion	Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, Ringheizelement und Lüfter beginnen zu arbeiten. Die Turbofunktion sorgt für eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Ofen, damit alle Lebensmittel auf sämtlichen Einschubebenen gleichmäßig gegart werden. Wir empfehlen, den Ofen etwa 10 Minuten lang vorzuheizen.
	Statisches Garen:	Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, oberes und unteres Heizelement beginnen zu arbeiten. Die statische Garfunktion gibt die Hitze so ab, dass ein gleichmäßiges Garen der Lebensmittel von oben und unten gewährleistet wird. Dies ist ideal für Gebäck, Kuchen, Nudelgerichte, Lasagne und Pizza. Bei dieser Funktion empfiehlt es sich, den Ofen 10 Minuten vorzuheizen und nur einen Einschub auf einmal zu verwenden.
	Umluft	Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, oberes und unteres Grillheizelement und Lüfter beginnen zu arbeiten. Diese Funktion eignet sich optimal bei Gebäck. Die Lebensmittel werden über das obere und untere Heizelement im Ofen gegart, der Lüfter zirkuliert die Luft, damit ein leichter Grilleffekt erzielt wird. Wir empfehlen, den Ofen etwa 10 Minuten lang vorzuheizen.


	Pizzafunktion	<p>Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, Ring- und unteres Grillheizelement und Lüfter beginnen zu arbeiten. Diese Kombination eignet sich ideal zum schnellen und gleichmäßigen Backen, zum Beispiel von Pizza. Während der Lüfter eine gleichmäßige Wärmeverteilung im Ofen gewährleistet, sorgt die Unterhitze für das richtige Ausbacken des Teigs.</p>
	Grillfunktion:	<p>Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, das Grillheizelement beginnt zu arbeiten. Diese Funktion benutzen Sie zum Grillen und Überbacken von Lebensmitteln auf den oberen Einschubebenen des Ofens. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit die Lebensmittel nicht daran haften bleiben; geben Sie die Lebensmittel in die Mitte des Rosts. Platzieren Sie zum Auffangen von Öl und Fett immer ein Blech darunter. Wir empfehlen, den Ofen etwa 10 Minuten lang vorzuheizen.</p> <p>Warnung: Beim Grillen muss die Ofentür geschlossen bleiben, die Temperatur sollte auf 190 °C eingestellt werden.</p>
	Schnellgrillfunktion	<p>Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, Grill und oberes Heizelement beginnen zu arbeiten. Diese Funktion dient dem schnelleren Grillen und der Abdeckung einer größeren Fläche, z. B. beim Grillen von Fleisch. Verwenden Sie dazu die oberen Einschübe des Ofens. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit die Lebensmittel nicht daran haften bleiben; geben Sie die Lebensmittel in die Mitte des Rosts. Platzieren Sie zum Auffangen von Öl und Fett immer ein Blech darunter. Wir empfehlen, den Ofen etwa 10 Minuten lang vorzuheizen.</p> <p>⚠ Warnung: Beim Grillen muss die Ofentür geschlossen bleiben, die Temperatur sollte auf 190 °C eingestellt werden.</p>

Bedienung



Grill + Umluft

Ofenthermostat und Warnleuchten werden eingeschaltet, Grill- und oberes Heizelement und Lüfter beginnen zu arbeiten. Diese Funktion dient dem schnelleren Grillen dickerer Lebensmittel und der Abdeckung einer größeren Fläche. Oberes Heizelement und Grill werden zur Erzielung einer gleichmäßigen Garung gemeinsam mit dem Lüfter in Betrieb genommen. Verwenden Sie dazu die oberen Einschübe des Ofens. Pinseln Sie den Rost leicht mit Öl ein, damit die Lebensmittel nicht daran haften bleiben; geben Sie die Lebensmittel in die Mitte des Rosts. Platzieren Sie zum Auffangen von Öl und Fett immer ein Blech darunter. Wir empfehlen, den Ofen etwa 10 Minuten lang vorzuheizen.

 **Warnung:** Beim Grillen muss die Ofentür geschlossen bleiben, die Temperatur sollte auf 190 °C eingestellt werden.

Kochanleitung

Lebensmittel	Zubehör	Art der Hitze	Temp. (°C)	Einschubhöhe	Zeit (min.)
Kleiner Kuchen**	Tiefes Blech	Statisches Garen	150 - 160	T2	20 - 25
		Turbo	150 - 160	2	20 - 25
Shortbread**	Tiefes Blech	Statisches Garen	200-220	2	20 - 25
		Turbo	175-185	2	20 - 25
Blätterteig	Tiefes Blech	Pizza	170 - 180	2	15 - 20
Muffin	Muffinform + Rost	Statisches Garen	170 - 180	T2	15 - 20
Kekse	Tiefes Blech	Statisches Garen	170 - 180	T2	10 - 15
Biskuit**	Kuchenform + Rost	Statisches Garen	150 - 160	2	30 - 35
		Turbo	150 - 160	2	30 - 35
Hausgem. Pizza	Tiefes Blech	Pizza	190 - 200	2	15 - 20
Tiefk.-Pizza	Rost	Pizza	190 - 200	2	10 - 15
Hühnerkeulen	Rost + tiefes Blech	Gebläse + Grill	200 - 220	5	30 - 40
Brathähnchen *	Rost + tiefes Blech	Gebläse + Grill	200 - 220	T2	60 - 80
		Turbo	200 - 220	2	80 - 100
Weißer Toast**	Rost	Vollgrill	Max.	8	1 - 2
Burger**	Tiefes Blech + Rost	Schnellergrill	Max.	8	25-35

* Nach halber Garzeit wenden.

** Die Tests werden nach der Norm EN 60350-1 bestimmt.

Wartung


Reinigung

⚠️ WARNUNG


Schalten Sie das Gerät aus und lassen Sie es abkühlen, bevor Sie es reinigen.

Allgemeine Anweisungen

- Überprüfen Sie sich vor dem Reinigen, ob die Reinigungsmittel geeignet sind und vom Hersteller empfohlen werden.
- Verwenden Sie Creme- oder Flüssigreiniger ohne Partikelzusätze. Verwenden Sie keine korrosiven (ätzenden) Cremes, scheuernden Reinigungspulver, raue Drahtwolle oder harte Werkzeuge, da diese die Herdoberflächen beschädigen können.

 Verwenden Sie keine Reinigungsmittel, die Partikelzusätze enthalten, da diese das Glas und die emaillierten und/oder lackierten Teile Ihres Geräts zerkratzen könnten.

- Sollten Flüssigkeiten überlaufen, entfernen Sie diese sofort, um eine Beschädigung der verschmutzten Teile zu vermeiden.

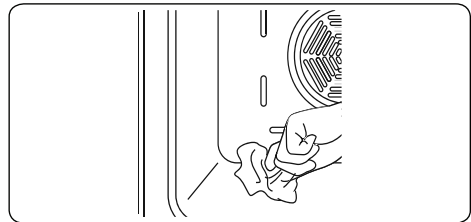
 Verwenden Sie keine Dampfreiniger zur Reinigung von Geräteteilen.

Backröhre des Ofens reinigen

- Der Innenraum des emaillierten Ofens lässt sich am besten reinigen, wenn er noch warm ist.
- Wischen Sie den Ofen nach jedem Einsatz mit einem weichen Tuch aus, das Sie leicht mit Seifenwasser angefeuchtet haben. Anschließend wischen Sie den Ofen noch einmal mit einem feuchten Tuch aus und lassen

ihn trocknen.

- Eventuell müssen Sie gelegentlich ein flüssiges Reinigungsmittel verwenden, um den Ofen vollständig zu reinigen.



Katalytische Reinigung (optional)

Der Ofenraum ist mit katalytischen Reinigungsblenden ausgestattet. Im hinteren Bereich des Ofens befindet sich eine matte, helle Blende. Diese sammeln die beim Garen anfallende Öl- und Fettreste auf. Diese Pyrolyseflächen sind auf eine Einsatzdauer von 300 Stunden ausgelegt.

Sie sind selbstreinigend, indem sie Fett und Öl aufsaugen und zu Asche verbrennen, welche dann einfach mit einem feuchten Tuch vom Ofenraumboden abgewischt werden kann. Um effizient zu sein, müssen die katalytischen Blenden porös sein. Sie können im Laufe der Zeit ihre Farbe verändern.



Wird eine katalytische Blende mit einer großen Menge Fett gesättigt, verliert sie an Effizienz. Um sie wieder freizubrennen, bringen Sie den Ofen für 20 bis 30 Minuten leer auf Höchsttemperatur. Lassen Sie ihn dann abkühlen und wischen Sie seinen Boden aus.

Sie sollten die katalytischen Blenden nicht von Hand reinigen. Bei Reinigung zum Beispiel mit Stahlwolle und Seife oder anderen Scheuermitteln werden sie beschädigt. Außerdem sollten Sie keine Sprühmittel zur Ofenreinigung auf die katalytischen Blenden gelangen lassen. Die Wände einer katalytischen Verkleidung können aufgrund von übermäßigem Fett ihre Wirkung verlieren. Entfernen Sie übermäßiges Fett mit einem weichen Tuch oder Schwamm und heißem Wasser. Anschließend kann die Reinigungsfunktion wie oben beschrieben ausgeführt werden.

Glasteile reinigen

- Reinigen Sie die Glasteile Ihres Ofens regelmäßig.
- Reinigen Sie die Innen- und Außenseite der Glasteile mit einem Glasreiniger. Anschließend spülen Sie die Flächen ab und trocknen Sie sie mit einem sauberen, weichen Tuch.

Edelstahlteile reinigen (falls vorhanden)

- Reinigen Sie die Edelstahlteile Ihres Gerätes regelmäßig.
 - Wischen Sie die Edelstahlteile mit einem nur mit Wasser befeuchteten weichen Tuch ab. Trocknen Sie sie dann gründlich mit einem weichen Tuch.
-  Wischen Sie die Edelstahlteile nicht ab, solange sie noch heiß sind.
-  Lassen Sie die Edelstahlteile nicht über längere Zeit mit Essig, Kaffee, Milch, Salz, Wasser, Zitronensaft oder Tomatensaft in Kontakt kommen.

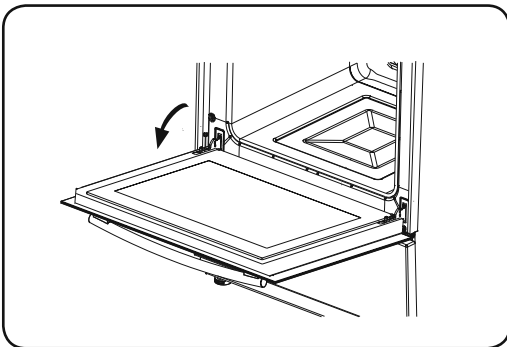
Wartung

Tür

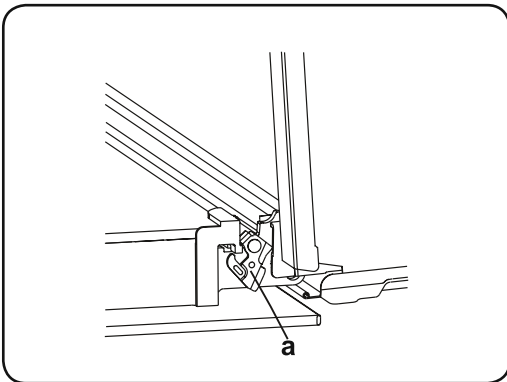
Entfernen Sie die Ofentür ausschließlich zu Reinigungszwecken. Befolgen Sie diese Anweisungen, wenn Sie die Tür zur Reinigung entfernen möchten.

⚠️ WARNUNG

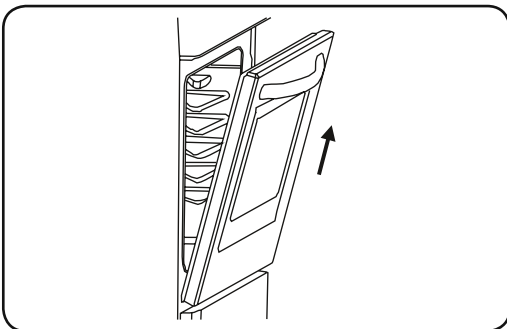
Die Ofentür ist schwer.



1. Öffnen Sie die Ofentür.



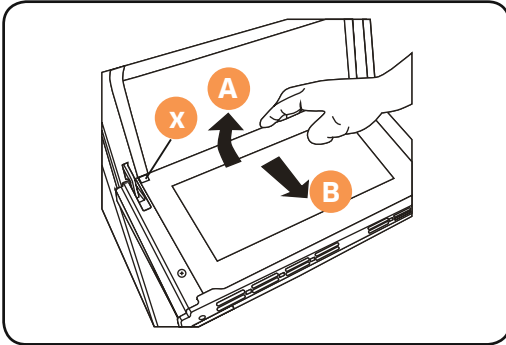
3. Öffnen Sie die Verriegelung (**a**) (mit einem Schraubendreher) nach oben bis zu ihrer Endstellung.



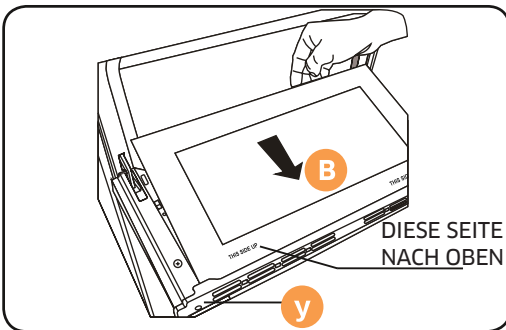
4. Schließen Sie die Tür nahezu vollständig, ziehen Sie die Tür zu sich heran und nehmen Sie sie ab.

Türglas

Bevor Sie die Glasscheiben der Ofentür reinigen können, müssen Sie sie wie nachstehend dargestellt entfernen.

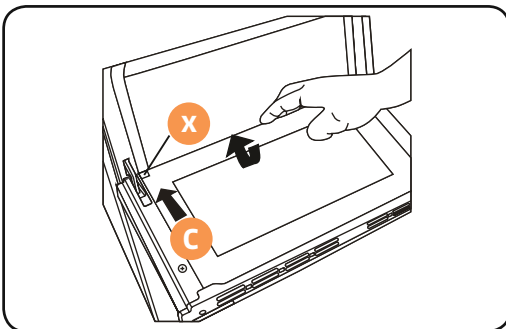


- 01** Drücken Sie die Glasscheibe in Richtung **B** und lösen Sie sie aus der Halteklammer (**x**). Ziehen Sie die Glasscheibe in Richtung **A** heraus.



So setzen Sie die Innenscheibe wieder ein:

- 02** Drücken Sie die Scheibe in Richtung **B** unter die Halteklammer (**y**). Achten Sie darauf, das Innenglas so zu positionieren, dass die Anzeige „**DIESE SEITE NACH OBEN**“ wie abgebildet ist.



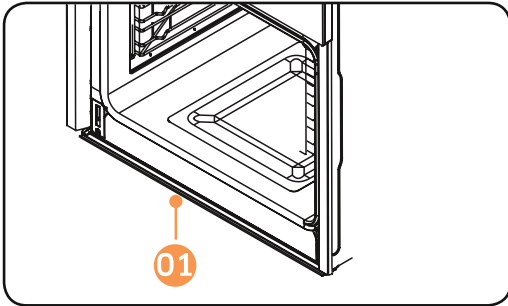
- 03** Platzieren Sie die Scheibe unter der Halteklammer (**x**) in Richtung **C**.



Wenn Ihr Ofen mit einer Dreifachverglasung ausgestattet ist, können Sie die dritte Scheibe auf dieselbe Weise wie die zweite herausnehmen.

Wartung

Wasserauffang

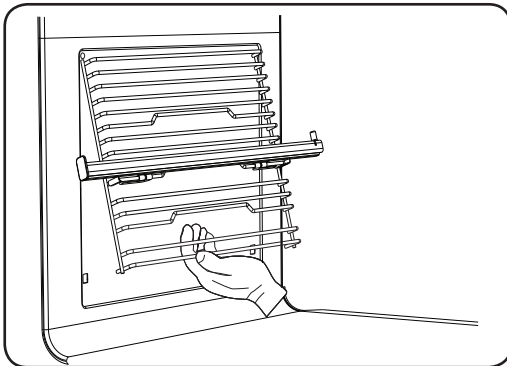


01 Wasserauffang

Bei einigen Garfunktionen kann sich am Innenglas der Ofentür Kondensation bilden. Das ist keine Fehlfunktion des Gerätes. Öffnen Sie die Ofentür in der Grillposition und lassen Sie sie 20 Sekunden in dieser Position.

Wasser tropft auf den Auffang. Lassen Sie den Ofen abkühlen und wischen Sie die Innenseite der Tür mit einem weichen Geschirrtuch ab. Dieser Schritt muss regelmäßig ausgeführt werden.

Seitliche Laufschienen entfernen

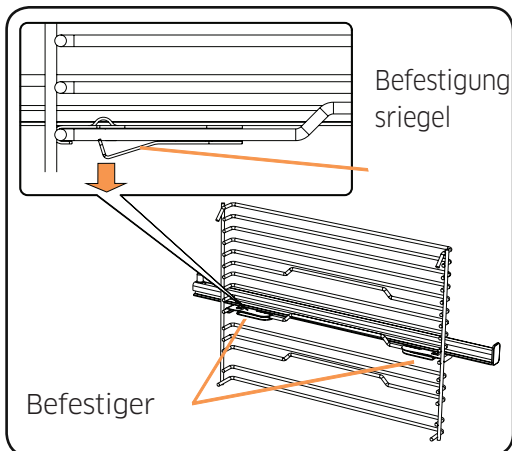
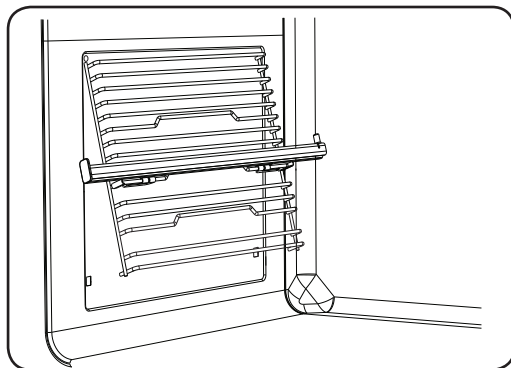
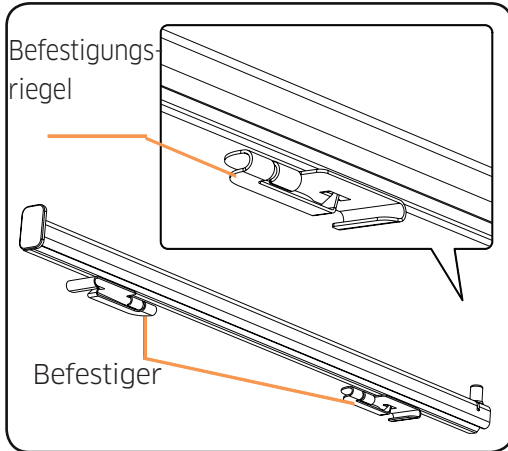


Ziehen Sie das Einschubgestell wie in der Abbildung gezeigt heraus. Heben Sie es nach dem Lösen der Clips (a) nach oben ab.

HINWEIS

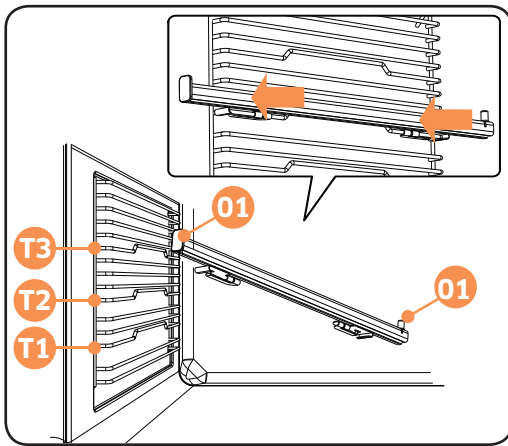
Der Ofen arbeitet auch ohne seitliche Laufschienen und Roste.

Teleskopschienen



1. An jeder Teleskopschiene befinden sich Befestiger, die Ihnen die Entfernung zur Reinigung und Neuausrichtung ermöglichen.
5. Die Positionierung der Teleskopschienen im Einschubgestell wird durch die Befestigungsriegel an den Befestigern gewährleistet.
6. Entfernen Sie die seitliche Laufschiene. Siehe Abschnitt „Rost entfernen“.
7. Drücken Sie den Befestigungsriegel an einem der Befestiger nach unten und ziehen Sie die Schiene ein kurzes Stück vom Rost weg.
8. Wiederholen Sie den obigen Schritt beim anderen Befestiger. Anschließend können Sie die Schiene entfernen.
9. Reinigen Sie Schienen und Einschubgestelle mit Seifenwasser und einem Tuch.

Wartung



01 Vorderseite

04 Rückseite

- 10.** Setzen Sie eine Teleskopschiene wieder ein, indem Sie sie mithilfe der Befestiger in einem der Einschübe (T1, T2, T3) platzieren. Drücken Sie gleichzeitig auf die Befestiger, bis beide hörbar einrasten.
- 11.** Wiederholen Sie den obigen Schritt beim gegenüberliegenden Einschubgestell.
- 12.** Achten Sie darauf, die Teleskopschienen wie abgebildet unter Berücksichtigung der vorderen und hinteren Enden zu positionieren.

HINWEIS

Teleskopschienen können nur an T1, T2 und T3 positioniert werden. T2 wird für einstufiges Garen empfohlen.

Fehlerbehebung und Transport

Fehlerbehebung

Prüfen Sie zunächst die nachstehende Tabelle und probieren Sie die empfohlenen Abhilfemaßnahmen, falls ein Problem mit dem Ofen auftritt. Wenden Sie sich an einen lokalen Samsung-Kundendienst, falls sich das Problem so nicht beheben lässt.

Problem	Mögliche Ursache	Lösung
Der Ofen schaltet sich nicht ein.	<ul style="list-style-type: none"> Die Stromversorgung ist ausgeschaltet. 	<ul style="list-style-type: none"> Prüfen Sie, ob die Stromversorgung anliegt. Probieren Sie dazu, ob andere Küchengeräte funktionieren.
Keine Hitze oder der Ofen wird nicht heiß.	<ul style="list-style-type: none"> Die Temperatur ist nicht richtig eingestellt. Die Ofentür wurde offen gelassen. 	<ul style="list-style-type: none"> Prüfen Sie, ob der Temperaturregler richtig eingestellt ist.
Ofenbeleuchtung (falls vorhanden) leuchtet nicht.	<ul style="list-style-type: none"> Lampe durchgebrannt. Stromversorgung unterbrochen oder abgeschaltet. 	<ul style="list-style-type: none"> Ersetzen Sie die Lampe. Vergewissern Sie sich, dass die Stromversorgung an der Wandsteckdose eingeschaltet ist.
Der Gareffekt im Ofen ist ungleichmäßig.	<ul style="list-style-type: none"> Ofenroste sind nicht korrekt positioniert. 	<ul style="list-style-type: none"> Prüfen Sie, ob die empfohlenen Temperaturen und Einschubpositionen eingehalten werden. Öffnen Sie nicht unnötig die Tür, am besten nur, wenn Speisen gewendet werden müssen. Selbst bei kurzem Öffnen der Ofentür sinkt die Innentemperatur erheblich, was den Garprozess stark beeinträchtigen kann.
Die Timertasten lassen sich nicht richtig betätigen.	<ul style="list-style-type: none"> Schmutz ist zwischen die Timertasten eingedrungen. Berührungstasten: Das Bedienfeld ist feucht geworden. Die Tastensperre ist aktiviert. 	<ul style="list-style-type: none"> Entfernen Sie die Verschmutzung und versuchen Sie es erneut. Entfernen Sie die Feuchtigkeit und versuchen Sie es erneut. Prüfen Sie, ob die Tastensperre aktiviert ist.
Das Ofengebläse (falls vorhanden) macht laute Geräusche.	<ul style="list-style-type: none"> Ofenroste vibrieren. 	<ul style="list-style-type: none"> Prüfen Sie, ob der Ofen gerade steht. Achten Sie darauf, dass Roste und Backformen nicht durch Kontakt mit der Ofenrückwand vibrieren.

Transport

Falls das Gerät transportiert werden muss, sollten Sie es in der Originalverpackung verpacken und transportieren. Halten Sie sich an die Transporthinweise auf der Verpackung. Fixieren Sie alle beweglichen Teile des Gerätes mit Klebeband, um Beschädigung beim Transport zu vermeiden.

Falls Sie die Originalverpackung nicht mehr haben, verwenden Sie eine Transportkiste, damit das Gerät, insbesondere die Oberflächen (Glas- und Lackoberflächen) des Ofens, vor äußeren Einflüssen geschützt sind.

Anhang

Produktdatenblatt

SAMSUNG	SAMSUNG
Modellidentifizierung	NB69R5751RS/EG NB69R5750RS/EG NB69R5701RS/EG
Energieeffizienzindex je Garraum (EEI der Kavität)	94,0
Energieeffizienzklasse je Garraum	A
Energieverbrauch (Strom) zum Erhitzen einer standardisierten Last im Garraum des elektrisch beheizten Ofens im konventionellen Betrieb (endgültiger elektrischer Energieverbrauch)	0,87 kWh/Zyklus
Energieverbrauch zum Erhitzen einer standardisierten Last im Garraum des elektrisch beheizten Ofens im Gebläsebetrieb je Kavität (endgültiger elektrischer Energieverbrauch)	0,79 kWh/Zyklus
Anzahl Garräume	1
Heizquelle je Garraum (Strom oder Gas)	Strom
Volumen je Garraum (V)	69 l
Ofentyp	Eingebaut
Gewicht des Gerätes (M)	31 kg

Die Daten wurden entsprechend dem Standard EN 60350-1 und den Verordnungen der Kommission (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014 ermittelt.

Energiespartipps

- Während des Garens muss die Ofentür geschlossen bleiben, sofern Sie nicht gerade Lebensmittel wenden. Öffnen Sie die Gerätetür während des Garens nach Möglichkeit nicht. Dadurch bleibt die Temperatur im Ofen stabil und es wird Energie gespart.
- Planen Sie den Ofengebrauch, damit Sie den Ofen zwischen dem Garen mehrerer Gerichte nicht abschalten müssen. Dadurch sparen Sie Energie und die Zeit zum erneuten Erhitzen des Ofens.

- Falls die Garzeit mehr als 30 Minuten beträgt, kann der Ofen 5 bis 10 Minuten vor Abschluss der Garzeit zum Energiesparen abgeschaltet werden. Die Restwärme schließt den Garvorgang ab.
- Garen Sie nach Möglichkeit immer mehr als ein Gericht gleichzeitig.

FRAGEN ODER ANREGUNGEN?

LAND	RUFEN SIE UNS AN	AN ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
DEUTSCHLAND	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support

52289831

SAMSUNG

Induction Hob

User & installation manual

NZ64R1705CK/EG



Contents

Using this manual	4
The following symbols are used in this User Manual:	4
Safety instructions	5
Important safety precautions	5
Installation	11
Safety instructions for the installer	11
Power connection	11
Cabinet mount	13
Parts and Features (Continued)	17
Cooking zones and control panel	17
What's included	18
Before you start	20
Initial cleaning	20
Hob Use	20
Maintenance	23
Cleaning and Care	23
Warranty and Service	25
Troubleshooting & Transport	26
Troubleshooting	26
Transport	26
Appendix	29
Product data sheet	30

Using this manual

Thank you for choosing SAMSUNG Built-In Cooktop.

This User Manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.

Please take the time to read this User Manual before using your oven and keep this book for future reference.

The following symbols are used in this User Manual:

WARNING

Hazards or unsafe practices that may result in severe personal injury, death and/or property damage.

CAUTION

Hazards or unsafe practices that may result in personal injury and/or property damage.

NOTE

Useful tips, recommendations, or information that helps users manipulate the product.

Safety instructions

The safety aspects of this appliance comply with all accepted technical and safety standards. However, as manufacturers we also believe it is our responsibility to familiarize you with the following safety instructions.

Important safety precautions

WARNING

This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

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.

The means for disconnection must be incorporated in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

This Appliance should be allowed to disconnection from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.

The method of fixing stated is not to depend on the use of adhesives

Safety instructions

since they are not considered to be a reliable fixing means.

⚠ WARNING: If the surface is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the hob.

⚠ WARNING: Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

A steam cleaner is not to be used.

Metallic objects such as knives, forks, spoons and lids should not be placed on the hob surface since they can get hot.

After use, switch off the hob element by its control and do not rely on the pan detector.

The appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

⚠ CAUTION: The cooking process has to be supervised. A short term cooking process has to be supervised continuously.

The appliance must not be installed behind a decorative door in order to avoid overheating.

⚠ 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.

⚠ WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in a 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: Use only hob guards designed by the manufacturer of the cooking appliance or indicated by the manufacturer of the

appliance in the instructions for use as suitable or hob guards incorporated in the appliance. The use of inappropriate guards can cause accidents.

The surfaces are liable to get hot during use.

Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are older than 8 and supervised.

Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.

⚠ CAUTION: Be sure the appliance is properly installed and grounded by a qualified technician.

The appliance should be serviced only by qualified service personnel. Repairs carried out by unqualified individuals may cause injury or serious malfunction. If your appliance is in need of repair, contact your local service centre. Failure to follow these instructions may result in damage and void the warranty.

Flush - mounted appliances may be operated only after they have been installed in cabinets and workplaces that conform to the relevant standards. This ensures sufficient protection against contact for electrical units as required by the essential safety standards.

If your appliance malfunctions or if fractures, cracks or splits appear:

- switch off all cooking zones;
- disconnect the hob from the mains supply; and
- contact your local service centre.

If the hob cracks, turn the appliance off to avoid the possibility of electric shock. Do not use your hob until the glass surface has been replaced.

Do not use the hob to heat aluminium foil, products wrapped in aluminium foil or frozen foods packaged in aluminium cookware.

Liquid between the bottom of the pan and the hob can produce steam pressure which may cause the pan to jump.

Safety instructions

Always ensure that the hotplate and the base of the pan are kept dry.

The cooking zones will become hot when you cook.

Always keep small children away from the appliance.

Keep all packaging materials well out of the reach of children, as packaging materials can be dangerous to children.

This appliance is to be used only for normal cooking and frying in the home. It is not designed for commercial or industrial use.

Never use the hob for heating the room.

Take care when plugging electrical appliances into mains sockets near the hob. Mains leads must not come into contact with the hob.

Overheated fat and oil can catch fire quickly. Never leave surface units unattended when preparing foods in fat or oil, for example, when cooking chips.

Turn the cooking zones off after use.

Always keep the control panels clean and dry.

Never place combustible items on the hob, it may cause fire.

There is the risk of burns from the appliance if used carelessly.

Cables from electrical appliances must not touch the hot surface of the hob or hot cookware.

Do not use the hob to dry clothes.

Users with Pacemakers and Active Heart Implants must keep their upper body at a minimum distance of 30 cm from induction cooking zones when turned on. If in doubt, you should consult the manufacturer of your device or your doctor. (Induction hob model only)

Do not attempt to repair, disassemble, or modify the appliance yourself.

Always turn the appliance off before cleaning.

Clean the hob in accordance with the cleaning and care instructions contained in this manual.

Keep pets away from the appliance because pets may step on the controls of the appliance, causing a malfunction.

DISPOSING OF THE PACKAGING MATERIAL

⚠ WARNING

All materials used to package the appliance are fully recyclable. Sheet and hard foam parts are appropriately marked. Please dispose of packaging materials and old appliances with due regard to safety and the environment.

PROPER DISPOSAL OF YOUR OLD APPLIANCE

⚠ WARNING

Before disposing of your old appliance, make it inoperable so that it cannot be a source of danger. To do this, have a qualified technician disconnect the appliance from the mains supply and remove the mains lead.

The appliance may not be disposed of in the household rubbish. Information about collection dates and public refuse disposal sites is available from your local refuse department or council.

Safety instructions

CE Declaration of conformity



We declare that our products meet the applicable European Directives, Decisions and Regulations and the requirements listed in the standards referenced.

This appliance has been designed to be used only for home cooking. Any other use (such as heating a room) is improper and dangerous.



The operating instructions apply to several models. You may notice differences between these instructions and your model.

Disposal of your old machine

Correct Disposal of This Product (Waste Electrical & Electronic Equipment)



(Applicable in countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other

household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

For information on Samsung's environmental commitments and product-specific regulatory obligations, e.g. REACH, WEEE, Batteries, visit :

samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Installation

⚠ Warning: This appliance must be installed by an authorised service person or qualified technician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations.

- Incorrect installation may cause harm and damage, for which the manufacturer accepts no responsibility and the warranty will not be valid.
- Prior to installation, ensure that the local distribution conditions (electricity voltage and frequency) and the adjustments of the appliance are compatible. The adjustment conditions for this appliance are stated on the label.
- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

Safety instructions for the installer

After removing the packaging material from the appliance and its accessories, ensure that the appliance is not damaged. If you suspect any damage, do not use it and contact an authorised service person or qualified technician immediately.

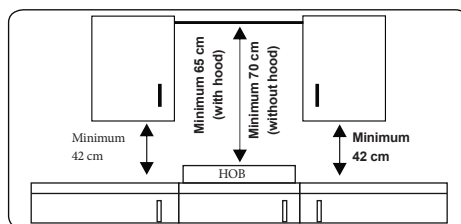
Make sure that there are no flammable or combustible materials in the close vicinity, such as curtains, oil, cloth etc. which may catch fire.

The worktop and furniture surrounding the appliance must be made of materials resistant to temperatures above 100°C.

If a cooker hood or cupboard is to be

installed above the appliance, the safety distance between cooktop and any cupboard/cooker hood should be as shown below.

Make sure that the induction hob is well ventilated and the air inlet and outlet are not blocked.



The appliance should not be installed directly above a dishwasher, fridge, freezer, washing machine or clothes dryer.

Power connection

Before connecting, check that the nominal voltage of the appliance, that is, the voltage stated on the rating plate, corresponds to the available supply voltage. The rating plate is located on the lower casing of the hob.

Shut off power to circuit before connecting wires to circuit.

The heating element voltage is AC230 V \sim . The appliance also works perfectly on older networks with AC220 V \sim .

The hob is to be connected to the mains using a device that allows the appliance to be disconnected from the mains at all poles with a contact opening width of at least 3 mm, eg. automatic line protecting cut - out, earth leakage trips or fuse.

A type H05VV-F cable or one of a higher grade must be used as the mains connecting cable.

Installation

	Rated current of appliance (A)	Nominal cross-sectional area (mm ²)
1N~	> 25 and ≤ 32	> 4 and < 6
2N~	> 10 and ≤ 16	> 1.5 and < 2.5

The connection must be carried out as shown in the diagram. The connecting links should be fitted according to the appropriate connection diagram.

The earth lead is connected to terminal. The earth lead must be longer than leads carrying electric current.

The cable connections must be made in accordance with regulations and the terminal screws tightened securely.

The connecting cable is to be secured with the mains cable cleat and the covering closed by pressing firmly (locking into place). Before switching on for the first time, any protective foil or stickers must be removed from the ceramic glass surface.

⚠ Once the hob is connected to the mains supply, check that all cooking zones are ready for use by briefly switching each on in turn at the maximum setting.

⚠ **Warning:** The electrical connection of this appliance should be carried out by an authorised service person or qualified electrician, according to the instructions in this guide and in compliance with the current local regulations

⚠ **Warning:** The appliance must be earthed.

Before connecting the appliance to the power supply, the voltage rating of the

appliance (stamped on the appliance identification plate) must be checked for correspondence to the available mains supply voltage, and the mains electric wiring should be capable of handling the appliance's power rating (also indicated on the identification plate).

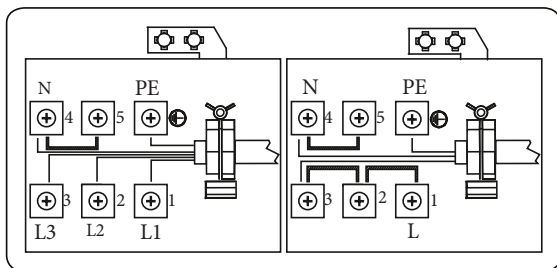
During installation, please ensure that isolated cables are used. An incorrect connection could damage your appliance. If the mains cable is damaged and needs to be replaced this should be done by a qualified person.

Do not use adaptors, multiple sockets and/or extension leads.

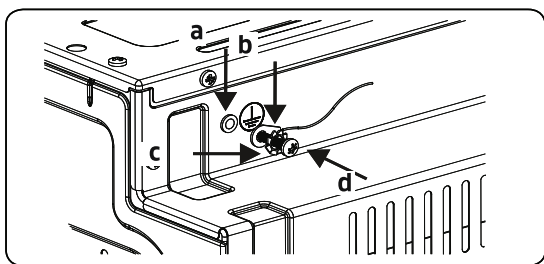
The supply cord should be kept away from hot parts of the appliance and must not be bent or compressed. Otherwise the cord may be damaged, causing a short circuit.

- If the appliance is not connected to the mains with a plug, a all-pole disconnecter switch (with at least 3 mm contact spacing) must be used in order to meet the safety regulations.
- The appliance is designed for a power supply of 220-240V ~ and 380-415V 3N~. If your supply is different, contact the authorised service person or a qualified electrician.
- The power cable (H05VV-F) must be long enough to be connected to the appliance, even if the appliance stands on the front of its cabinet.
- Ensure all connections are adequately tightened.
- Fix the supply cable in the cable clamp and then close the cover.

- The terminal box connection is placed on the terminal box.
- The oven and the hob are connected by sockets with each other.



- Installation of the yellow-green grounding cable should be done as shown in the picture using the screw and washer located in the document bag. This procedure should be applied when the oven is installed.



a	Nut	c	Washer
b	Grounding cable	d	Screw

⚠ Warning: Pay attention (conformity) to phase and neutral allocation of house connection and appliance (connection schemes); otherwise, components can be damaged.

Warranty does not cover damage resulting from improper installation.

Cabinet mount

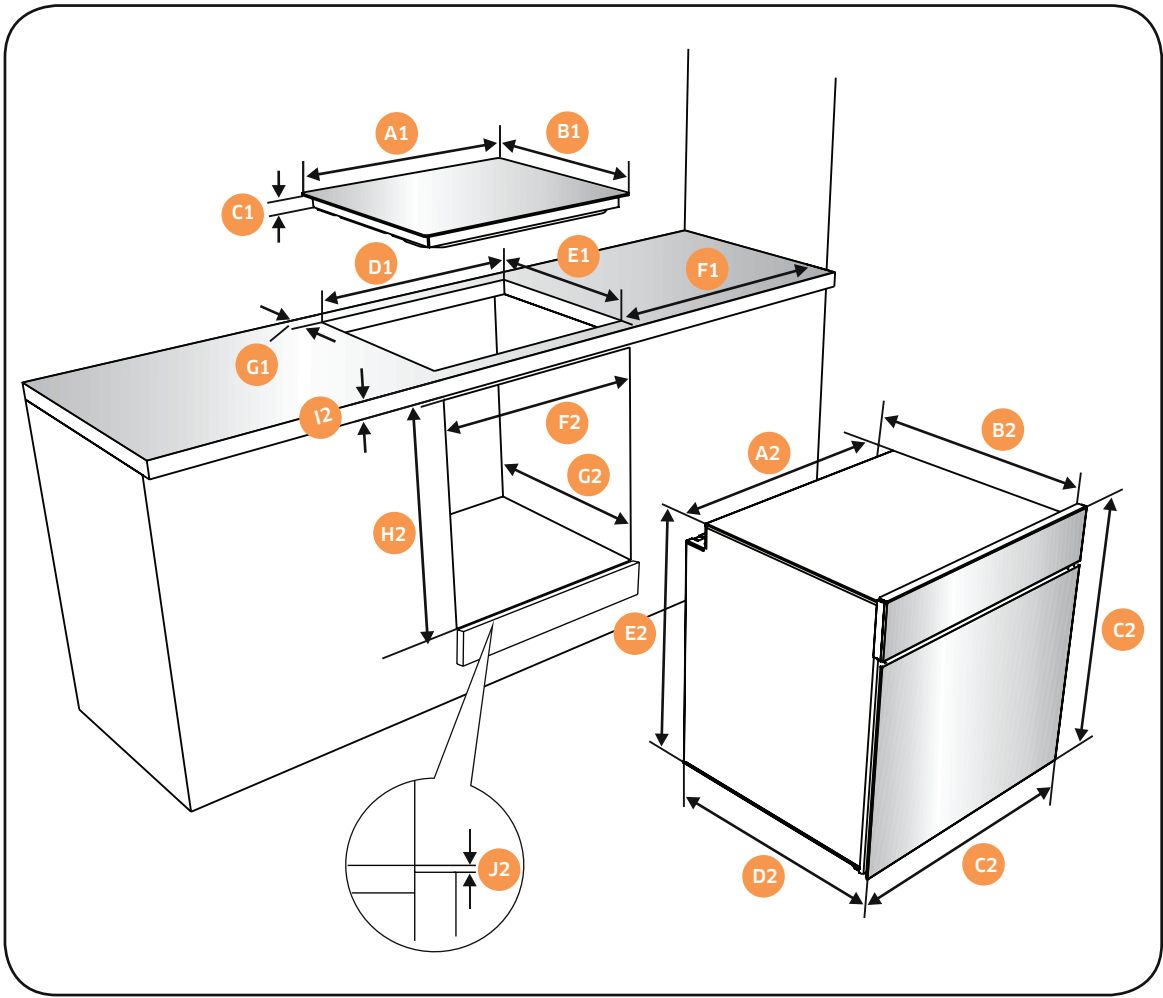
The appliances are supplied with

installation kits and can be installed in a worktop with the appropriate dimensions. The dimensions for hob and oven installation are given below.

- The laws, ordinances, directives and standards in force in the country of use are to be followed (safety regulations, proper recycling in accordance with the regulations, etc.).

Installation

Installation

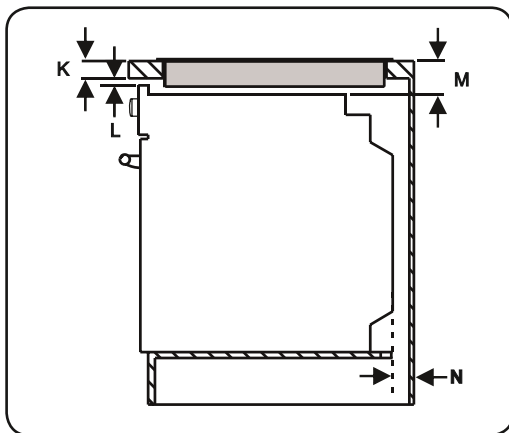


Installation dimensions for induction hob

A1(mm)	590	E1 (mm)	490
B1 (mm)	520	min. F1 (mm)	50
C1 (mm)	56	min. G1 (mm)	50
D1 (mm)	560		

Installation dimensions for oven

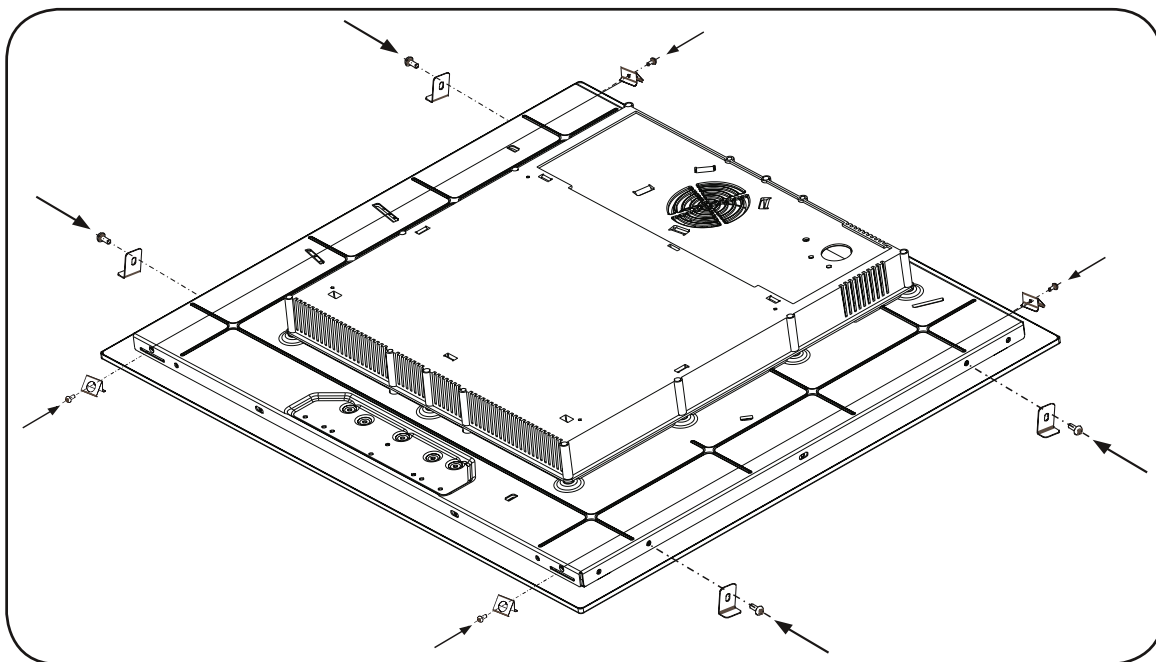
A2 (mm)	557	E2 (mm)	574
B2 (mm)	550	min. F2 (mm)	560-580
C2 (mm)	595	min. G2/J2 (mm)	555/5
D2 (mm)	575	H2 (mm)	600
I2 (mm)	38		



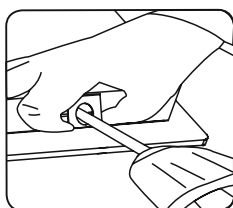
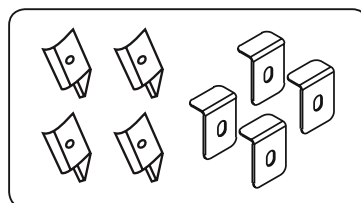
The thickness of the worktop, the distances between the hob and the oven must be as shown in the figures for air circulation.

min. K (mm)	38	min. M (mm)	66
min. L (mm)	5		

Before the Installation of the appliance;



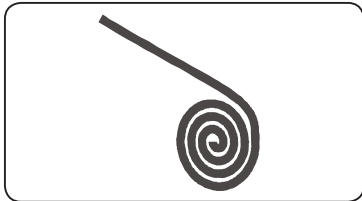
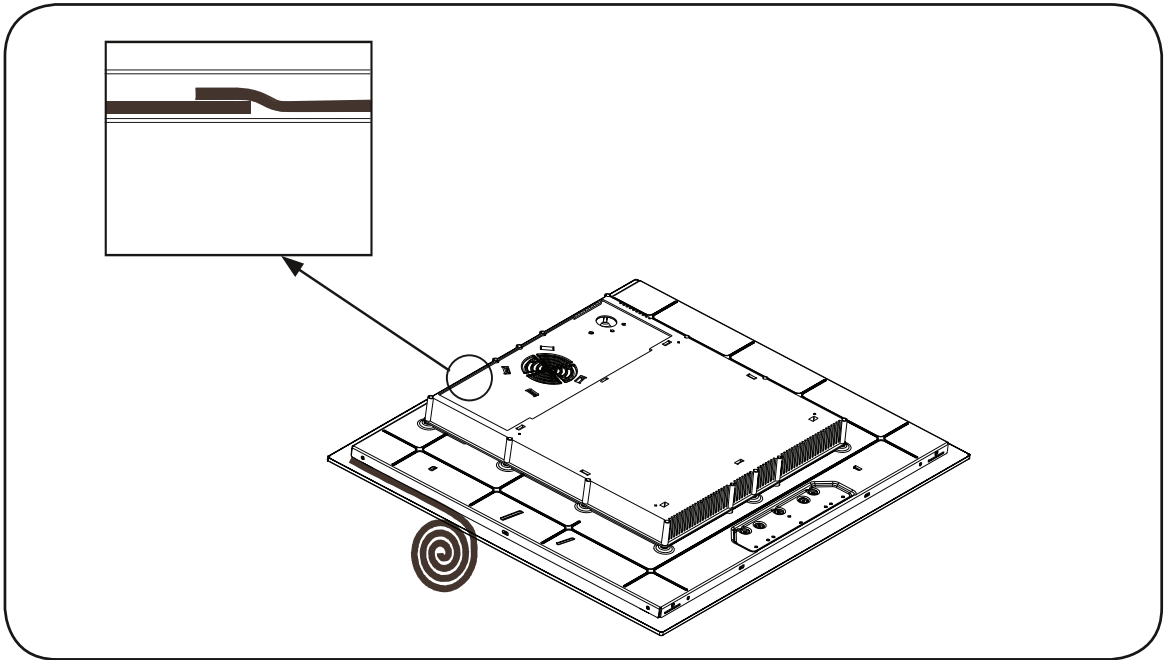
- First, Screw the 8 worktop mounting brackets on to the side walls of the appliance.



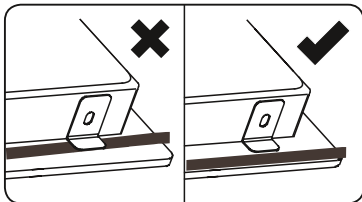
⚠ Warning:

Please hold the bracket while fastening the screws.

Installation



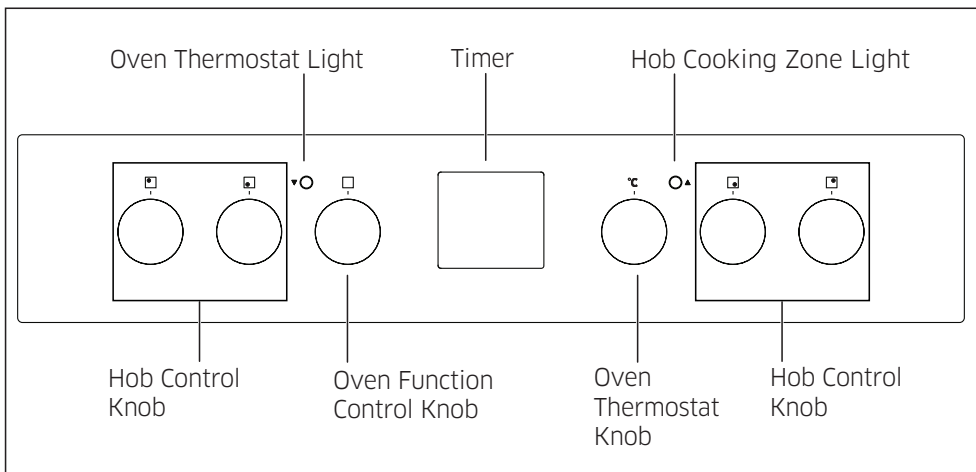
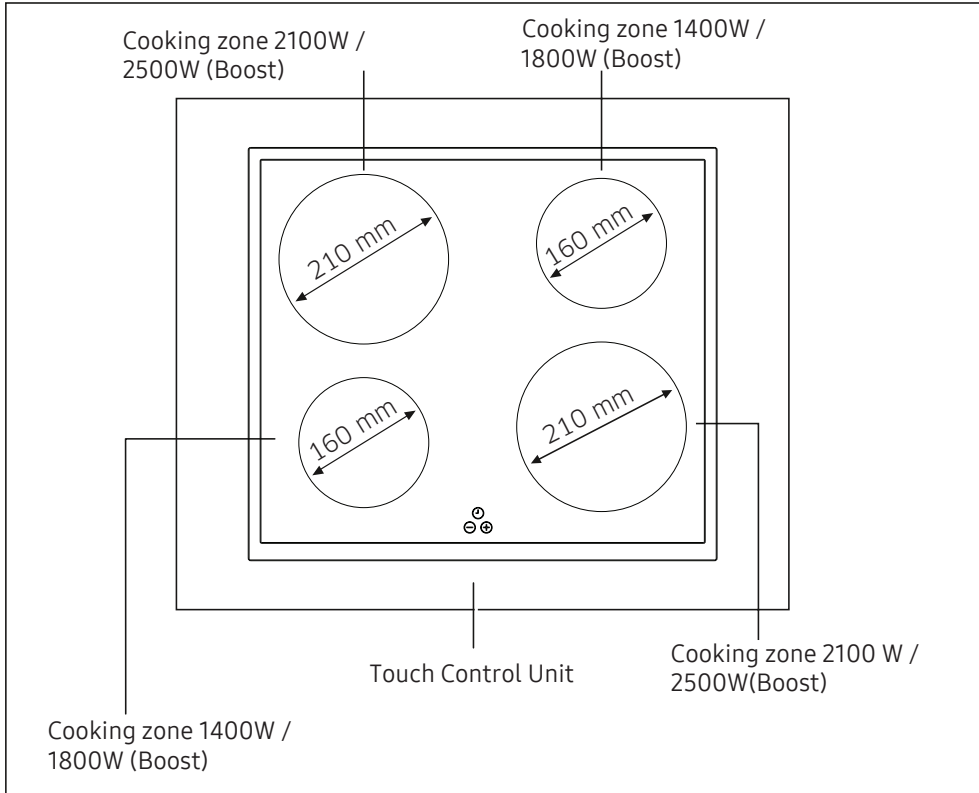
- Apply the supplied one-sided self-adhesive sealing tape all the way around the lower edge of the cooktop. Do not stretch it.



- ⚠ Warning**
Be careful not to overlap the mounting bracket over the sealing tape.

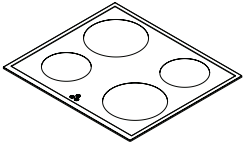
Parts and Features

Cooking zones and control panel



Parts and Features (Continued)

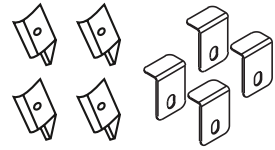
What's included



Induction Hob



Self-adhesive
sealing tape



Mounting Bracket (4+4)



ST3,5 x L9,5
Mounting Bracket
Screw (8)



User and Installation
Manual

The key features of your appliance

- **Ceramic glass cooking surface:** The appliance has a ceramic glass cooking surface and four rapid - response cooking zones. The hob's powerful Induction heater elements significantly shorten the amount of time required for the zones to heat up.
- **Easy cleaning:** The advantage of the ceramic glass cooking surface and the control sensors is their accessibility for cleaning. The smooth, flat surface is easy to clean.
- **👉 IMPORTANT:** Your appliance is operated using the knobs located on the control panel of the built in oven.
- **Hob Control Knob:** 4 position knob. that controls each cooking zone on the hob. Turn the knob to the corresponding symbol of the desired heat level. For the details of different functions see 'Hob Use`.
- **Oven Function Control Knob:** Controls the oven cavity. Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function.
- **Timer:** You can set the time of day, set audible warning or program the cooking period.
- **Oven Thermostat Knob:** Controls the oven cavity. Turn the knob to the corresponding symbol of the desired cooking function.
- **Oven Thermostat Light:** The oven thermostat light will illuminate whenever the thermostat is in operation to heat up the oven or maintain the temperature.

Residual Heat Indicator

After using the hob there will be heat stored in the vitroceramic glass called residual heat. If the residual heat level is greater than +60°C, the residual heat indicator will be active for the cooking zone which is above this temperature.

Before you start

Initial cleaning

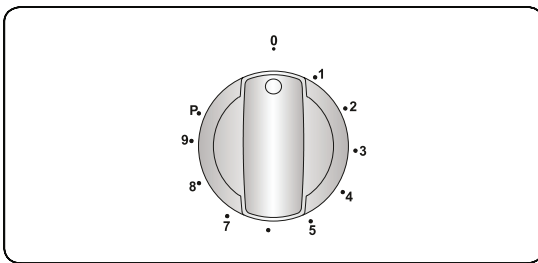
Wipe the ceramic glass surface with a damp cloth and ceramic cooktop glass cleaner. Important: Do not use caustic or abrasive cleaners. The surface could be damaged.

Hob Use

Induction Zone

The induction zone is controlled by a knob with 9 positions.

The induction zone is operated by turning the control knob to the required setting. Near each control knob is a symbol which indicates the zone that is controlled by the knob.

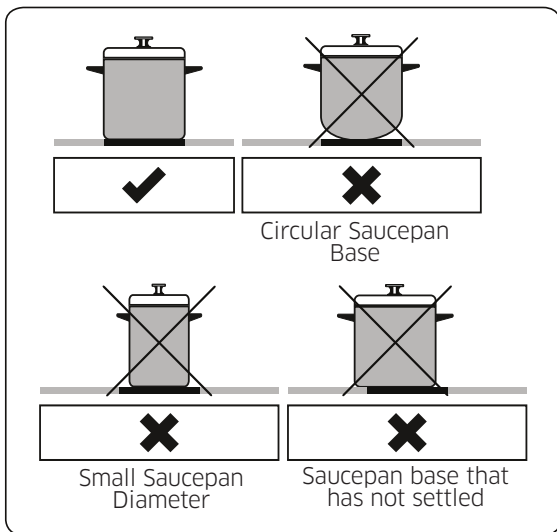


The information given in the following table is for guidance only.

Settings	Use for
0	Element off
1-3	Delicate warming
4-5	Gentle simmering, slow warming
6-7	Reheating and rapid simmering
8	Boiling, saute and searing
9	Maximum heat
P	Boost function

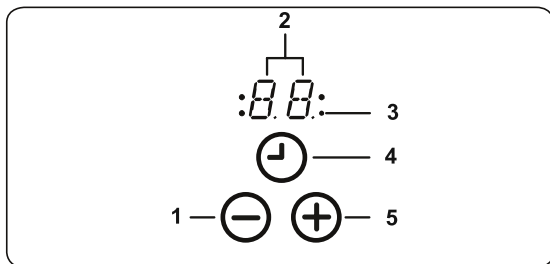
Cookware

- Use thick, flat, smooth bottomed good quality cookware made of steel, enamelled steel, cast iron or stainless steel. The quality and composition of the cookware has a direct affect on cooking performance.
- Cookware with enamelled steel, aluminium or copper bottoms can cause a metallic residue to remain on the hob. If left, this becomes difficult to remove. Clean the hob after every use.
- Cookware is suitable for induction cooking if a magnet sticks to the bottom of it.
- Cookware must be placed centrally on the cooktop. If it is not placed correctly, is displayed.
- When using certain pans, you may hear various noises coming from them, this is due to the design of the pans and does not effect the performance or safety of the hob.
- The minimum cookware diameter that the elements can detect is Q110mm for 160mm - 210mm hobs and Q160mm for a 290mm hob. Cooking performance is improved with a larger cooking area.



The appliance is operated by knobs on from oven and the functions are displayed on hob.

Touch Control Unit



- 1- Decrease timer
- 2- Timer display
- 3- Timer zone indicator
- 4- Timer selection
- 5- Increase timer

Use the induction cooking zones with suitable cookware.

After mains voltage is applied, the hob is in the stand-by mode and is ready for operation.

The hob is controlled by the use of knobs

for setting the cooking level and touch sensors for setting the timer. Each button pressed is followed by a buzzer sound.

Switching the Cooking Zones On

Use the corresponding knob to set the cooking level from 0 to 9. The element is now ready to use. For fast boil times, keep the knob at the “P” position for 2 seconds to activate the Boost function and then adjust to the desired level.

Switching the Cooking Zones Off

Adjust the knob to “0”.

If the cooking zone is hot, “H” will be displayed instead of “0”.

Residual Heat Indicator

The residual heat indicator indicates that the glass ceramic area has a temperature that is dangerous to touch.

After switching off the cooking zone, the respective display will show “H” until the corresponding cooking zone temperature is at a safe level.

Safety Switch-Off Function

A cooking zone will automatically switch off if the heat setting has not been modified for a specified duration of time. A change in the heat setting of the cooking zone will reset the time duration to the initial value. This initial value depends on the selected temperature level, as shown below.


Before you start

Heat setting	Safety switch off after
1-2	6 Hours
3-4	5 Hours
5	4 Hours
6-9	1.5 Hours

Timer Function

Cooking Zone Timer (1 - 99 min.)

When the hob is switched on, an independent timer can be programmed for each cooking zone.

Select a cooking zone, then select the temperature setting and, finally, activate the timer setting button , the timer can be programmed to switch off a cooking zone. Four LEDs are arranged around the timer that indicate which cooking zone the timer has been set for.

10 seconds after the last operation, the timer display will change to the timer that will run out next (in cases where a timer is set for more than one cooking zone).

When the timer has run down, a signal will sound, the timer display will show '00' and the assigned cooking zone timer LED will blink. The programmed cooking zone will switch off and "H" will be displayed if the cooking zone is hot.

The sound signal and the blinking of the timer LED will stop automatically after 2 minutes and/or by pressing any button.

Buzzer

While the hob is in operation, the following activities will be signalled by the buzzer.

- Normal button activation will be accompanied with a short sound signal.
- Continuous button operation over a longer period of time (10 seconds) will be accompanied with a longer, intermittent sound signal.

Boost Function

To use this function, select a cooking zone and set the desired cooking level, then press the "P" (Boost) button.

The Boost function can only be activated if it is applicable with the cooking zone selected. If the Boost Function is active, a "P" is shown on the corresponding display.

Activating the booster can exceed the maximum power, in which case the integrated power management will be activated.

The necessary power reduction is shown by the corresponding cooking zone display blinking. Blinking will be active for 3 seconds to allow for further adaptations of the settings before power reduction.

Maintenance

Cleaning and Care

⚠ Hob

Important: Cleaning agents must not come into contact with a heated ceramic glass surface: All cleaning agents must be removed with adequate amounts of clean water after cleaning because they can have a caustic effect when the surface becomes hot. Do not use any aggressive cleaners such as grill or oven sprays, scouring pads or abrasive pan cleaners. Clean the ceramic glass surface after each use when it is still warm to the touch. This will prevent spillage from becoming burnt onto the surface. Remove scales, watermarks, fat drippings and metallic discolouration with the use of a commercially available ceramic glass or stainless steel cleaner.

Light Soiling

1. Wipe the ceramic glass surface with a damp cloth.
2. Rub dry with a clean cloth. Remnants of cleaning agent must not be left on the surface.
3. Thoroughly clean the entire ceramic glass cooking surface once a week with a commercially available ceramic glass or stainless steel cleaner.
4. Wipe the ceramic glass surface using adequate amounts of clean water and rub dry with a clean lint - free cloth.

Problem Dirt

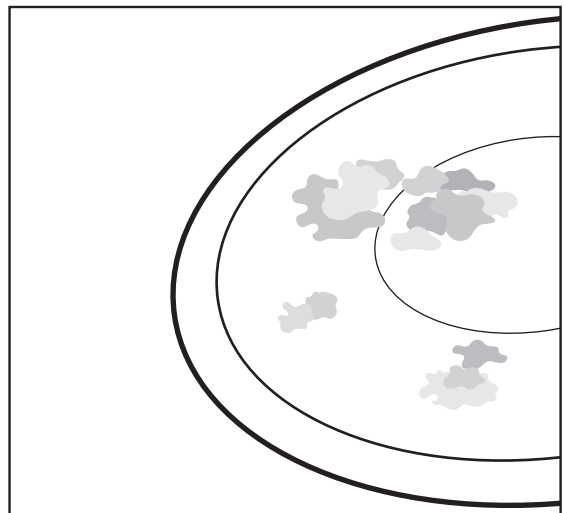
1. Remove burnt-on sugar, melted plastic, aluminium foil or other materials with a glass scraper immediately and while still hot.

Important: There is a risk of burning yourself when the glass scraper is used on a hot cooking zone:

2. Clean the hob as normal when it has cooled down.

If the cooking zone on which something has melted has been allowed to cool, warm it up again for cleaning.

Scratches or dark blemishes on the ceramic glass surface, caused, for example, by a pan with sharp edges, cannot be removed. However, they do not impair the function of the hob.



Hob Frame

Important: Do not use vinegar, lemon juice or scale remover on the hob frame; otherwise dull blemishes will appear.

1. Wipe the frame with a damp cloth.
2. Moisten dried debris with a wet cloth. Wipe and rub dry.

To avoid damaging your appliance

- Do not use the cooktop as a work

Maintenance

surface or for storage.

- Do not operate a cooking zone if there is no pan on the cooktop or if the pan is empty.
- Ceramic glass is very tough and resistant to temperature shock, but it is not unbreakable. It can be damaged by a particularly sharp or hard object dropping onto the cooktop.
- Do not use pans made of cast iron or which have damaged bases with rough edges or burrs. Scratching may occur if these pans are slid across the surface.
- Do not place pans on the hob frame. Scratching and damage to the finish may occur.
- Avoid spilling acidic liquids, for example, vinegar, lemon juice and descaling agents, onto the hob frame, since such liquids can cause dull spots.
- If sugar or a preparation containing sugar comes into contact with a hot cooking zone and melts, it should be cleaned off immediately with a kitchen scraper while it is still hot. If allowed to cool, it may damage the surface when removed.
- Keep all items and materials that could melt, for example, plastics, aluminium foil and oven foils, away from the ceramic glass surface. If something of this nature melts onto the cooktop, it must be removed immediately with a scraper.

Warranty and Service

If you request a service call because of an error made in operating the appliance, the visit from the customer service technician may incur a charge even during the warranty period.

Service

Before calling for assistance or service, please check the section “Troubleshooting”.

If you still need help, follow the instructions below.

Is it a technical fault?

If so, please contact your customer service centre.

Always prepare in advance for the discussion. This will ease the process of diagnosing the problem and also make it easier to decide if a customer service visit is necessary.

Please take note of the following information.

- What form does the problem take?
- Under what circumstances does the problem occur?

When calling, please know the model and serial number of your appliance. This information is provided on the rating plate as follows:

- Model description
- S / N code (15 digits)

We recommend that you record the information here for easy reference.

Model:

Serial number:

When do you incur costs even during the warranty period?

- if you could have remedied the problem yourself by applying one of the solutions provided in the section “Troubleshooting”.
- if the customer service technician has to make several service calls because he was not provided with all of the relevant information before his visit and as a result, for example, has to make additional trips for parts. Preparing for your phone call as described above will save you the cost of these trips.

Troubleshooting & Transport

Troubleshooting

A fault may result from a minor error that you can correct yourself with the help of the following instructions listed in the table below. Do not attempt any further repairs if the following instructions do not help in each specific case. If the problem continues, contact a local Samsung service centre.







⚠ Warning: Repairs to the appliance are to be performed only by a qualified service technician. Improperly effected repairs may result in considerable risk to the user. If your appliance needs repair, please contact your customer service centre.

Problem	Possible Cause	Solution
<ul style="list-style-type: none">Hob control card's display is blacked out. The hob or cooking zones cannot be switched on.	<ul style="list-style-type: none">There is no power supply.	<ul style="list-style-type: none">Check the household fuse for the appliance.Check whether there is a power cut by trying other electronic appliances.
<ul style="list-style-type: none">The hob switches off while it is in use and an 'F' flashes on each display.	<ul style="list-style-type: none">The controls are damp or an object is resting on them.	<ul style="list-style-type: none">Dry the controls or remove the object.
<ul style="list-style-type: none">The hob switches off while it is use.	<ul style="list-style-type: none">One of the cooking zones has been on for too long.	<ul style="list-style-type: none">You can use the cooking zone again by switching it back on.
<ul style="list-style-type: none">The saucepans make noise during cooking or your hob makes a clicking sound during cooking.	<ul style="list-style-type: none">This is normal with induction hob cookware. This is caused by the transfer of energy from the hob to the cookware.	<ul style="list-style-type: none">This operation is normal. There is no risk, neither to your hob nor to your cookware.
<ul style="list-style-type: none">The 'U' symbol lights up in the display of one of the cooking zones.	<ul style="list-style-type: none">There is no pan on the cooking zone, or the pan is unsuitable.	<ul style="list-style-type: none">Use a suitable pan.

Problem	Possible Cause	Solution
<ul style="list-style-type: none"> Power level 9 or 'P' is automatically reduced. If you select power level 'P' or 9 on two cooking zones which are on the same side at the same time. 	<ul style="list-style-type: none"> Maximum power level for the two zones is reached 	<ul style="list-style-type: none"> Operating both zones at power level 'P' or 9 would exceed the permitted maximum power level for the two zones.
<ul style="list-style-type: none"> induction does not switch on. 	<ul style="list-style-type: none"> Power is switched off. 	<ul style="list-style-type: none"> Check whether there is power supplied. Also check that other kitchen appliances are working.
<ul style="list-style-type: none"> The timer buttons cannot be pressed properly. 	<ul style="list-style-type: none"> There is foreign matter caught between the timer buttons. Touch model: there is moisture on the control panel. The key lock function is set. 	<ul style="list-style-type: none"> Remove the foreign matter and try again. Remove the moisture and try again. Check whether the key lock function is set.

Error Codes

The hob switches off while it is in use and an 'F' flashes on each display. The controls are damp or an object is resting on them. Dry the controls or remove the object.

E1	Cooling Fan is disabled. Call an authorised service agent.
E3	Supply voltage is other than the rated values. Switch the hob off by pressing  , wait until "H" disappears for all zones, switch the hob on by pressing  and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E4	Supply frequency is different from the rated values. Switch the hob off by pressing  , wait until "H" disappears from all zones, switch the hob on by pressing  and continue to use. If the same error is displayed again, switch the plug for the appliance off and on. Switch the hob on by pressing  and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
E5	Internal temperature of the hob is too high, switch the hob off by pressing  and let the heaters cool down.

E6	Communication error between the touch control and heater. Call an authorised service agent.
E7	Coil temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
E8	Cooler temperature sensor is disabled. Call an authorized service agent.
EA	Large Coil Saturation Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
EC	Supply Voltage Error. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.
C1- C8	Microprocessor alert. Switch the hob off by pressing on/off button, switch the hob on by pressing on/off button and continue to use. If the same error is displayed again, call an authorised service agent.

Transport

If you need to transport the product, use the original product packaging and carry it using its original case. Follow the transport signs on the packaging. Tape all independent parts to the product to prevent damaging the product during transport.

If you do not have the original packaging, prepare a carriage box so that the appliance, especially the external surfaces of the product, is protected against external threats.

Appendix

Appliance dimensions

Width 590 mm

Depth 520 mm

Height 56 mm

Worktop cut - out dimensions

Width 560 mm

Depth 490 mm

Corner radius 3 mm

Cooking rings

Position	Diameter	Power
Front left	160 mm	1400W/Boost 1800W
Rear left	210 mm	2100W/Boost 2500W
Rear right	160 mm	1400W/Boost 1800W
Front right	210 mm	2100W/Boost 2500W

Connection voltage 230V~/400V 3N~

Maximum connected load power 7.4 kW

Weight : Net 8.5 kg

Product data sheet

Supplier's name	Samsung Electronics co. Ltd.	
Model identification	NZ64R1705CK/EG	
Type of hob	Built-In	
Heating technology	Induction cooking zones	
Number of cooking zones and/or areas	4	
For cooking zones or area: diameter of useful surface area per electric heated cooking zone (Ø)	160mm 210mm	
Energy consumption per cooking zone or area calculated per kg (EC electric cooking)	160mm (front left)	: 186,1 Wh/kg
	210mm (front right)	: 194,4 Wh/kg
	210mm (rear left)	: 193,4 Wh/kg
	160mm (rear right)	: 177,0 Wh/kg
Energy consumption for the hob calculated per kg (EC electric hob)	187,7 Wh/kg	

* Data determined according to standard EN 60350-2 and Commission Regulations (EU) No 66/2014.

Energy saving tips

- Always position pots and pans before switching on the cooking zone.
- Dirty cooking zones and pan bases increase power consumption.
- Using a pressure cooker reduces cooking time.

QUESTIONS OR COMMENTS?

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support