

# Induktionskochfeld

---

## Benutzerhandbuch

NZ64T9777TK / NZ64T7777TK

---



**SAMSUNG**

# Inhalt

<b>Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung</b>	<b>3</b>		
In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet:	3		
Modellname und Seriennummer	3		
<b>Sicherheitshinweise</b>	<b>3</b>		
Entsorgung des Verpackungsmaterials	7		
Ordnungsgemäße Entsorgung Ihres Altgeräts	7		
Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)	7		
<b>Installieren des Geräts</b>	<b>8</b>		
Sicherheitshinweise für den Installateur	8		
Benötigte Werkzeuge	8		
Anschließen an das Netz	8		
Einbauen in einer Arbeitsplatte	9		
Komponenten	11		
<b>Vor der ersten Verwendung</b>	<b>12</b>		
Kochzonen	12		
Bedienfeld	12		
Erhitzen mit Induktion	13		
Virtual flame-technologie	14		
Sicherheitsabschaltung	14		
Restwärmeanzeige	15		
Temperatursensor	15		
Kochgeschirr	15		
Verwenden der Sensortasten	19		
Betriebsgeräusche	19		
Erstreinigung	19		
<b>Bedienung</b>	<b>19</b>		
Einschalten des Geräts	19		
Auswählen von Kochzone und Leistungsstufe	19		
Booster	20		
		Flex zone Plus	21
		Warmhalten	22
		Timer (Zeitschalter)	22
		Pause/Fortsetzen	23
		QuickStopp	23
		Ausschalten des Geräts	23
		Kindersicherung	24
		Maximale Leistung	24
		Ton ein/aus	25
		Smart Connect	26
		Steuerung der Dunstabzugshaube	26
		<b>Wartung Ihres Gerätes</b>	<b>27</b>
		Kochfeld	27
		Leichte Verschmutzung	27
		Hartnäckiger Schmutz	27
		Schwer entfernbare Verschmutzungen	28
		Kochfeldrahmen (Zubehör)	28
		So vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät	28
		<b>Fehlerbehebung und Service</b>	<b>29</b>
		Problembefhebung	29
		Service	30
		<b>Technische Daten</b>	<b>31</b>
		Technische Daten	31
		Kochzonen	31
		Produktinformationen	31
		<b>Anhang</b>	<b>32</b>
		Open Source-Ankündigung	32

## Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung

Bitte nehmen Sie sich die Zeit, um diese Bedienungsanleitung sorgfältig zu lesen. Achten Sie insbesondere auf die im folgenden Abschnitt enthaltenen Sicherheitsinformationen, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren Sie diese Bedienungsanleitung zur späteren Verwendung auf.

Wenn Sie das Gerät an eine andere Person weitergeben, vergessen Sie bitte nicht, auch das Handbuch an den neuen Besitzer weiterzugeben.

### In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet:

#### **WARNUNG**

Gefahren oder unsichere Verhaltensweisen, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod** führen können.

#### **VORSICHT**

Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **leichten Verletzungen oder Sachschäden** führen können.

#### **VORSICHT**

Um die Gefahr von Bränden und Explosionen, elektrischem Schlag und anderen Verletzungen beim Einsatz Ihres Geräts zu vermindern, beachten Sie folgende Sicherheitsregeln:

#### **HINWEIS**

Nützliche Tipps, Empfehlungen oder Informationen, die Ihnen den Umgang mit dem Gerät erleichtern.

### Modellname und Seriennummer

Sowohl die Modellbezeichnung als auch die Seriennummer sind auf dem Typenschild auf der Unterseite des Kochfelds angegeben.

Schreiben Sie diese Informationen zur späteren Verwendung auf oder kleben Sie das zusätzliche Produktetikett (auf der Oberseite des Geräts zu finden) auf die vorliegende Seite.

Modellname \_\_\_\_\_

Seriennummer \_\_\_\_\_

## Sicherheitshinweise

Dieses Gerät erfüllt die technischen Normen und Sicherheitsbestimmungen, die für diesen Gerätetyp gelten. Bitte beachten Sie die folgenden Sicherheitshinweise, um die Gefahr von Verletzungen des Benutzers oder Schäden am Gerät zu minimieren.

### **WARNUNG**

Dieses Gerät ist nicht zur Verwendung durch Personen (einschließlich Kindern) mit verringerten körperlichen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person im Umgang mit dem Gerät unterwiesen wurden und von dieser beaufsichtigt werden. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen nur dann bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei Reinigung und Wartung nur dann helfen, wenn sie dabei beaufsichtigt werden.

Die Trennungsvorrichtungen sind entsprechend den Anschlussvorschriften in die fest verlegte Leitung einzubauen.



## Sicherheitshinweise

Das Gerät muss so aufgestellt werden, dass es auch nach der Installation vom Netz getrennt werden kann. Dies kann erreicht werden, indem der Stecker stets zugänglich bleibt oder in die fest verlegte Leitung ein den Anschlussvorschriften entsprechender Schalter eingebaut wird.

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen. Zur Befestigung dürfen keine Klebemittel eingesetzt werden, da sie keinen ausreichenden Halt bieten.

**WARNUNG:** Wenn die Oberfläche einen Riss aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit von Stromschlägen auszuschließen.

Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Geräts nicht berühren.

**WARNUNG:** Zugängliche Teile können sich im Betrieb erwärmen. Halten Sie Kinder deshalb fern.

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

Legen Sie keine Metallgegenstände wie Messer, Gabeln, Löffel oder Topfdeckel auf die Oberfläche des Geräts, da sie heiß werden könnten.

Schalten Sie das Bedienfeld nach der Benutzung mit dem dafür vorgesehenen Bedienelement aus, und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.

Das Gerät darf nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

**VORSICHT:** Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Ein kurzer Garprozess muss ununterbrochen beaufsichtigt werden.

Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf die Tür des Geräts nicht mit einer Zierblende versehen werden.

**WARNUNG:** Das Gerät und seine zugänglichen Teile können während des Betriebs heiß werden. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente des Geräts nicht berühren. Wenn sie nicht unter ständiger Aufsicht stehen, müssen Kinder unter 8 Jahren von dem Gerät ferngehalten werden.

**WARNUNG:** Wenn Sie das Gerät beim Zubereiten von Lebensmittel in Fett oder Öl unbeaufsichtigt lassen, kann dies eine Gefahr darstellen und einen Brand verursachen.

Versuchen Sie NIEMALS einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme z. B. mit einem Topfdeckel oder einer Löschdecke.

**WARNUNG:** Brandgefahr: Stellen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld!





**WARNUNG:** Verwenden Sie nur einen solchen Kochfeldschutz, der vom Hersteller des Kochgeräts entwickelt wurde oder vom Hersteller des Geräts in der Gebrauchsanweisung als geeignet bezeichnet wird. Möglich sind auch in das Gerät integrierte Schutzvorrichtungen für Kochfelder. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.

Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden. Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen nur dann bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit dem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Kinder dürfen bei der Reinigung und Pflege nur dann helfen, wenn sie älter als 8 Jahre sind und dabei beaufsichtigt werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

### **⚠ VORSICHT**

Vergewissern Sie sich, dass dieses Gerät von einem qualifizierten Techniker ordnungsgemäß installiert und geerdet wird. Das Gerät darf nur von einem qualifizierten Techniker gewartet werden. Von unqualifizierten Personen ausgeführte Reparaturen können Verletzungen oder schwerwiegende Störungen verursachen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit dem nächstgelegenen Kundendienstzentrum in Verbindung. Wenn Sie diese Anweisungen nicht beachten, kann es zu Beschädigungen und Verlust der Garantie kommen.

Einbaugeräte dürfen erst eingesetzt werden, nachdem sie in einen Schrank oder in eine Arbeitsplatte eingebaut wurden, die den relevanten Normen entsprechen. Auf diese Weise wird gemäß den maßgeblichen Sicherheitsnormen ausreichender Schutz vor Berührung von Strom führenden Teilen gewährleistet.

Bei Störungen Ihres Geräts oder bei Auftreten von Brüchen, Rissen oder Absplitterungen:

- Schalten Sie alle Kochzonen ab;
- Trennen Sie das Kochfeld vom Netz;
- Setzen Sie sich mit dem nächstgelegenen Kundendienstzentrum in Verbindung.



## Sicherheitshinweise

---

Wenn das Kochfeld bricht, schalten Sie es aus, um die Möglichkeit von Stromschlägen auszuschließen. Verwenden Sie das Gerät erst wieder, nachdem die Glasfläche ersetzt wurde.

Verwenden Sie das Gerät nicht zum Erhitzen von Alufolie, von in Alufolie verpackten Produkten oder von Gefriergut, das in Alu-Töpfen aufbewahrt wird.

Wenn sich zwischen dem Topfboden und der Kochzone Flüssigkeit ansammelt, kann Dampfdruck entstehen. Dies kann zu unbeabsichtigten Bewegungen des Topfes führen.

Achten Sie deshalb stets darauf, dass Gerät und Topfboden trocken sind.

Die Kochzonen werden beim Kochen heiß.

Halten Sie kleine Kinder immer vom Gerät fern.

Halten Sie alle Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern, denn Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich sein.

Dieses Gerät dient nur zum normalen Kochen und Braten im Haushalt. Es ist für den kommerziellen oder industriellen Einsatz nicht geeignet.

Verwenden Sie das Gerät nie zum Heizen des Zimmers.

Geben Sie Acht, wenn Sie andere elektrische Geräte an Netzsteckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen. Das Netzkabel darf mit dem Kochfeld nicht in Kontakt kommen.

Überhitztes Fett und Öl können schnell Feuer fangen. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Fett oder Öl zubereiten. Ein Beispiel hierfür ist das Zubereiten von Pommes Frites.

Schalten Sie die Kochzonen nach der Benutzung aus.

Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken.

Stellen Sie niemals brennbare Gegenstände auf das Gerät, da sie Feuer fangen könnten.

Es besteht die Gefahr von Verbrennungen durch das Gerät, wenn Sie dieses nicht mit der notwendigen Sorgfalt bedienen.

Die Kabel elektrischer Geräte dürfen nicht mit der heißen Kochfläche des Kochfelds oder mit heißen Töpfen und Pfannen in Berührung kommen.

Verwenden Sie das Gerät niemals, um Kleidung zu trocknen.

**Solange das Gerät eingeschaltet ist, müssen Benutzer mit Herzschrittmachern oder aktiven Herzimplantaten ihren Oberkörper immer in einem Abstand von mindestens 30 cm zu den Induktionszonen halten. Fragen Sie im Zweifelsfall beim Hersteller des Herzschrittmachers oder bei Ihrem Arzt nach. (nur Modelle mit Induktionskochfeld)**

Versuchen Sie nicht selbst, das Gerät zu reparieren, auseinander zu bauen oder zu verändern.

Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen immer aus.



Reinigen Sie das Gerät entsprechend den Reinigungs- und Pflegehinweisen in diesem Benutzerhandbuch.

Halten Sie Haustiere vom Gerät fern, da Haustiere auf die Bedieneinheit des Geräts treten und eine Fehlfunktion verursachen können.

### Entsorgung des Verpackungsmaterials

#### **⚠️ WARNUNG**

Alle Verpackungsmaterialien des Geräts sind vollständig recyclingfähig. Die Materialien sind entsprechend gekennzeichnet. Entsorgen Sie Verpackungsmaterial und Altgeräte unter Beachtung der relevanten Sicherheits- und Umweltschutzbestimmungen.

### Ordnungsgemäße Entsorgung Ihres Altgeräts

#### **⚠️ WARNUNG**

Vor dem Entsorgen Ihres Altgeräts machen Sie es bitte betriebsuntüchtig, damit es nicht zu einer Gefahrenquelle werden kann. Zu diesem Zweck lassen Sie einen qualifizierten Techniker das Gerät vom Stromnetz trennen und das Netzkabel entfernen. Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden. Informationen über Sperrmülltermine und öffentliche Deponien erhalten Sie von Ihrem örtlichen Müllentsorger oder Ihrer Gemeinde.

### Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

Die Kennzeichnung auf dem Produkt, Zubehörteilen bzw. auf der dazugehörigen Dokumentation gibt an, dass das Produkt und Zubehörteile (z. B. Ladegerät, Kopfhörer, USB-Kabel) nach ihrer Lebensdauer nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Entsorgen Sie dieses Gerät und Zubehörteile bitte getrennt von anderen Abfällen, um der Umwelt bzw. der menschlichen Gesundheit nicht durch unkontrollierte Müllbeseitigung zu schaden. Helfen Sie mit, das Altgerät und Zubehörteile fachgerecht zu entsorgen, um die nachhaltige Wiederverwertung von stofflichen Ressourcen zu fördern.

Private Nutzer wenden sich an den Händler, bei dem das Produkt gekauft wurde, oder kontaktieren die zuständigen Behörden, um in Erfahrung zu bringen, wo Sie das Altgerät bzw. Zubehörteile für eine umweltfreundliche Entsorgung abgeben können.

Gewerbliche Nutzer wenden sich an ihren Lieferanten und gehen nach den Bedingungen des Verkaufsvertrags vor. Dieses Produkt und elektronische Zubehörteile dürfen nicht zusammen mit anderem Gewerbemüll entsorgt werden.

Weitere Informationen zum Engagement von Samsung für die Umwelt und zu produktspezifischen Auflagen wie z. B. REACH, WEEE, Batterien finden Sie unter [samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data\\_corner.html](https://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)



# Installieren des Geräts

## ⚠️ WARNUNG

Vergewissern Sie sich, dass das neue Gerät nur von einem qualifizierten Techniker installiert und geerdet wird.

Diese Anweisung muss unbedingt befolgt werden. Die Garantie deckt keine Schäden ab, die in Folge unsachgemäßer Installation auftreten.

Die technischen Daten finden Sie am Ende dieses Handbuchs.

## Sicherheitshinweise für den Installateur

- In der Elektroinstallation ist eine Vorrichtung vorzusehen, mit der das Gerät an allen Polen mit einem Kontakt vom Netz getrennt werden kann, dessen Öffnungsweite mindestens 3 mm beträgt. Geeignete Trennvorrichtungen sind Automatiksicherungen, Schmelzsicherungen (Schraubsicherungen sind aus dem Halter herauszuschrauben), Fehlerstromschutzschalter und Schaltschütze.
- Hinsichtlich des Brandschutzes entspricht das Gerät EN 60335 - 2 - 6. Geräte dieser Art dürfen mit einem Hochschrank oder einer Wand an einer Seite eingebaut werden.
- Die Installation muss den Schutz vor Stößen gewährleisten.
- Der Küchenschrank, in den das Gerät eingebaut wird, muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.
- Zum Schutz vor Feuchtigkeit müssen alle geschnittenen Oberflächen mit einem geeigneten Dichtmittel versiegelt werden.
- Auf gekachelten Arbeitsflächen müssen die Fugen im Bereich des Geräts vollständig mit einem geeigneten Mittel verfugt werden.
- Bei Arbeitsplatten aus Natur- oder Kunststein oder bei keramischen Arbeitsplatten müssen die Schnappfedern mit einem geeigneten Kunstharz oder einem Zweikomponentenkleber befestigt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Dichtung ordnungsgemäß und ohne Spalt mit der Arbeitsfläche abschließt. Sie dürfen nicht zusätzlich Silikonmasse auftragen, denn damit würde der Ausbau bei Servicearbeiten unnötig erschwert werden.
- Das Gerät muss beim Ausbauen von unten herausgedrückt werden.
- Unter dem Gerät kann ein Brett angebracht werden.
- Die Lüftungsöffnung zwischen der Arbeitsfläche und der Gerätefront darf keinesfalls verdeckt werden.

## Benötigte Werkzeuge



Bleistift



Kreuzschlitzschraubendreher



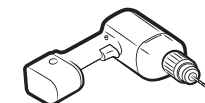
Lineal oder Maßstab



Schutzbrille



Stichsäge



Bohrmaschine

## Anschließen an das Netz

Vor dem Anschließen vergewissern Sie sich bitte, ob die auf dem Typenschild angegebene Nennspannung des Geräts der anliegenden Versorgungsspannung entspricht. Das Typenschild befindet sich auf der Unterseite des Geräts.

### ⚠️ WARNUNG

**Schalten Sie die Netzstromversorgung ab, ehe Sie einzelne Kabel mit dem Netz verbinden.**

Die Spannung der Heizelemente beträgt 230 VAC. Das Gerät arbeitet aber auch in älteren Netzen mit 220 VAC oder 240 VAC perfekt. Das Gerät muss über eine Vorrichtung an das Netz angeschlossen werden, mit der es an allen Polen mit einem Kontakt vom Netz getrennt werden kann, dessen Öffnungsweite mindestens 3 mm beträgt.

### ⚠️ WARNUNG

Die Kabelverbindungen müssen entsprechend den Bestimmungen ausgeführt, und die Klemmschrauben müssen fest angezogen werden.

### ⚠️ WARNUNG

Nachdem das Gerät an das Netz angeschlossen wurde, überprüfen Sie, ob alle Kochzonen betriebsbereit sind. Hierzu stellen Sie einen geeigneten Topf darauf und schalten jede einmal kurz auf maximale Leistung.

### ⚠️ WARNUNG

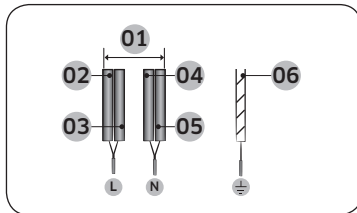
Achten Sie auf die Zuordnung (Konformität) von Phasen und Nullleiter zwischen Hausanschluss und Gerät (Anschlusskizze), weil bei falscher Zuordnung Komponenten beschädigt werden können. Die Garantie deckt keine Schäden aufgrund unsachgemäßer Installation ab.





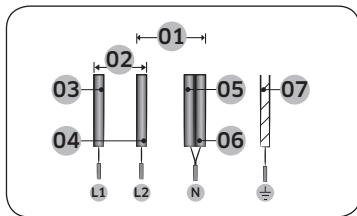
**⚠ WARNUNG**

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.



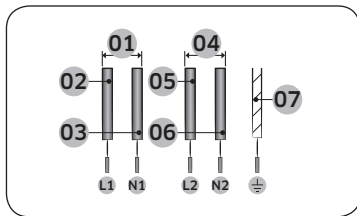
1N~ (32 A)

01	220-240 VAC	04	Blau
02	Braun	05	Grau
03	Schwarz	06	Grün/Gelb



2N~ (16 A): Trennen Sie die 2-phasigen Leiter (L1 und L2) vor dem Anschluss.

01	220-240 VAC	05	Blau
02	380-415 VAC	06	Grau
03	Braun	07	Grün/Gelb
04	Schwarz		



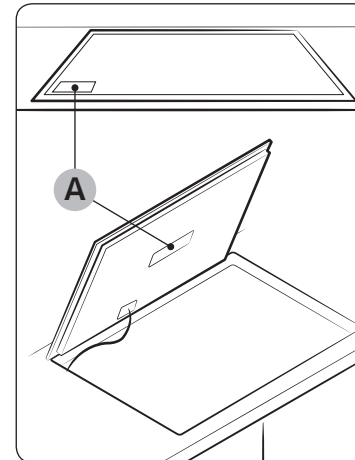
2 x 1N~ (16 A): Trennen Sie die Drähte vor dem Anschluss.

01	220-240 VAC	05	Schwarz
02	Braun	06	Grau
03	Blau	07	Grün/Gelb
04	220-240 VAC		

**⚠ WARNUNG**

Für einen ordnungsgemäßen Anschluss der Stromversorgung befolgen Sie die Anweisungen auf dem Schaltplan neben den Anschlussklemmen.

**Einbauen in einer Arbeitsplatte**



A. Seriennummer

**HINWEIS**

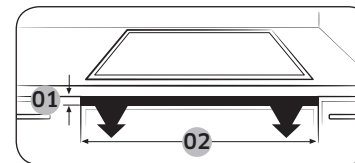
Notieren Sie vor dem Einbau die auf dem Typenschild angegebene Seriennummer des Geräts. Diese Nummer wird im Falle von Serviceanfragen benötigt, und sie ist nach dem Einbau nicht mehr zugänglich, da sie auf dem Originaltypenschild auf der Ober- oder Unterseite des Geräts angegeben wird.

**HINWEIS**

Achten Sie besonders auf den Mindestplatzbedarf und die Mindestabstände.

**HINWEIS**

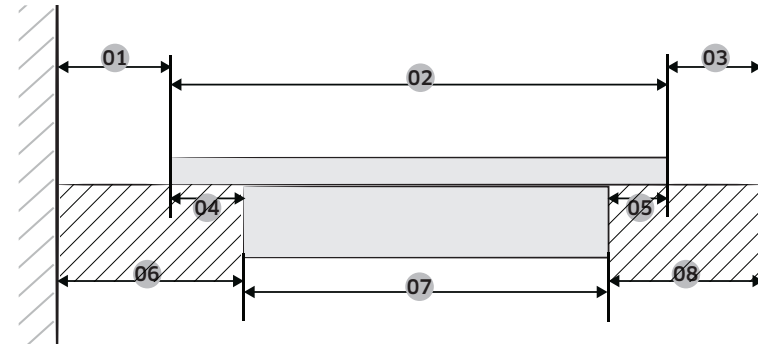
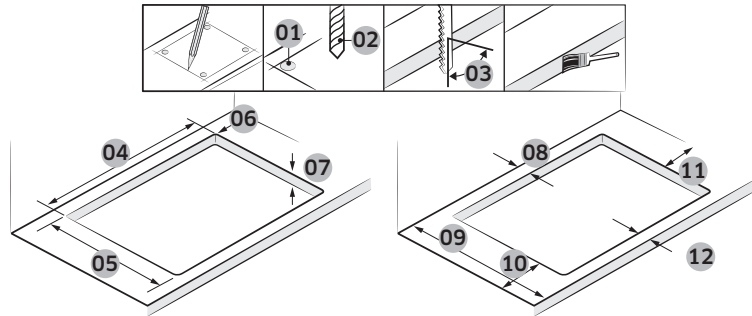
Das Gerät ist an der Unterseite mit einem Lüfter ausgestattet. Wenn sich unter dem Gerät eine Schublade befindet, sollten darin keine kleinen Gegenstände oder Papier aufbewahrt werden. Sie könnten vom Lüfter angesaugt werden und ihn beschädigen oder den Kühlprozess beeinträchtigen.



Nr.	Erläuterung	Größe
01	Höhe der Belüftungsöffnung	Min. 2 mm
02	Breite der Belüftungsöffnung	560 mm

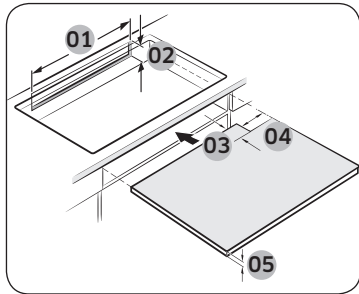
# Installieren des Geräts

Installieren des Geräts

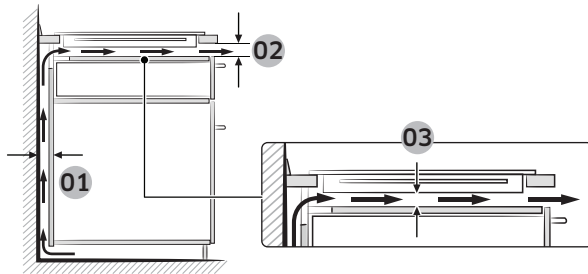


Nr.	Erläuterung	Größe
01	4 Eckpunkte bohren	x 4
02	Bohrdurchmesser	Ø 6
03	Rechter Winkel des Sägeblatts	90°
04	Schnittbreite	560±1 mm
05	Schnitttiefe	490±1 mm
06	Eckenradius	R3
07	Stärke der Arbeitsplatte	Max. 50 mm, Min. 20 mm
08	Abstand zwischen dem Ende der Arbeitsplatte und dem Sägeschnitt (Rückseite)	Min. 60 mm
09	Tiefe der Arbeitsplatte	Min. 600 mm
10	Abstand zwischen dem Ende der Arbeitsplatte und dem Sägeschnitt (linke Seite)	Min. 60 mm
11	Abstand zwischen dem Ende der Arbeitsplatte und dem Sägeschnitt (rechte Seite)	Min. 60 mm
12	Abstand zwischen dem Ende der Arbeitsplatte und dem Sägeschnitt (Vorderseite)	Min. 50 mm

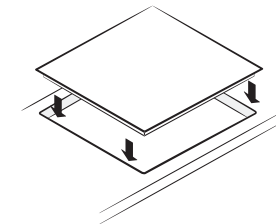
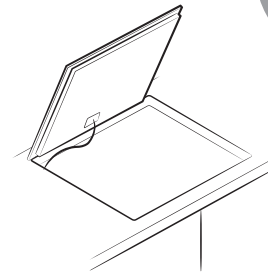
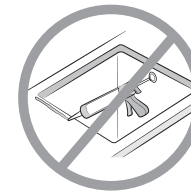
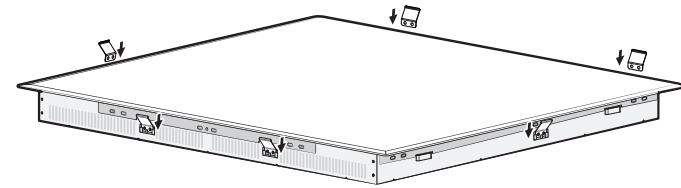
Nr.	Erläuterung	Größe
01	Abstand zwischen Wand und Kochfeld	Min. 40 mm
02	Tiefe des Kochfelds	520 mm
03	Abstand zwischen dem Induktionskochfeld und dem Ende der Arbeitsplatte	Min. 40 mm
04	Abstand zwischen Glas und Kochfeld	25 mm
05	Abstand zwischen Glas und Kochfeld	15 mm
06	Abstand zwischen Wand und Kochfeld	Min. 60 mm
07	Tiefe des Kochfelds	480 mm
08	Abstand zwischen dem Kochfeld und dem Ende der Arbeitsplatte	Min. 50 mm



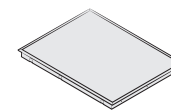
Nr.	Erläuterung	Größe
01	Breite der hinteren Lüftung	Min. 550 mm
02	Höhe der hinteren Lüftung	Min. 35 mm
03	Tiefe des Netzkabel-Ausschnitts	Max. 65 mm
04	Weite des Netzkabel-Ausschnitts	Max. 100 mm
05	Höhe der Tischlerplatte	Min. 5 mm



Nr.	Erläuterung	Größe
01	Größe der Lüftung	Min. 20 mm
02		Min. 2 mm
03		Min. 20 mm



## Komponenten



Induktionskochfeld

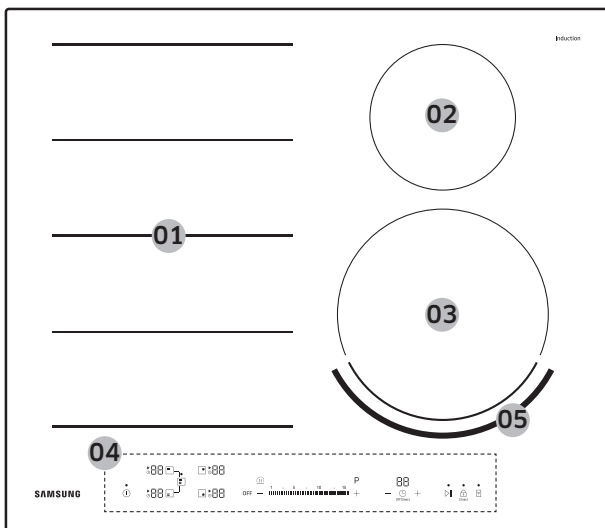


Federklammer

Installieren des Geräts

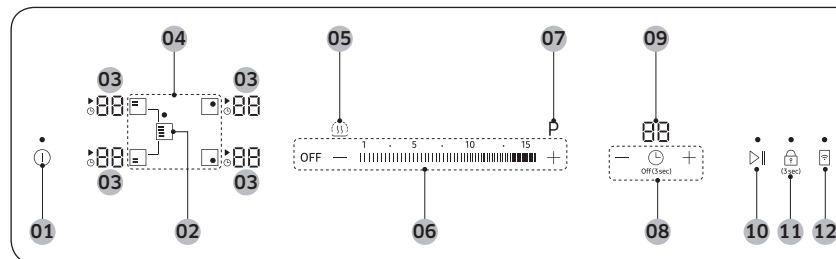
# Vor der ersten Verwendung

## Kochzonen



01	Induktionskochfeld mit Flex zone Plus 3300 W, mit Booster 3600 W
02	Induktionskochzone 1400 W, mit Booster 2000 W
03	Induktionskochzone 2200 W, mit Booster 3200 W
04	Bedienfeld
05	Virtual Flame

## Bedienfeld



01	Ein/Aus-Taste	Wenn Sie diese Taste drücken, wird die Stromversorgung vollständig ein- oder ausgeschaltet.
02	Flexzone Plus-Taste	Verwenden Sie diese Taste, um die Flex-Zone ein- oder auszuschalten.
03	Anzeige der Kochzone	Auf dieser Anzeige werden die Leistungsstufe, die aktivierten Funktionen, die Restwärme und Informationsmeldungen angezeigt.
04	Tasten zum Auswählen der Kochzone	Wählen Sie mit diesen Tasten die gewünschte Kochzone aus.
05	Taste für Warmhalten	Mit dieser Funktion können Sie bereits fertig zubereitete Gerichte warm halten.
06	Tasten für die Leistungsstufe	Verwenden Sie diese Tasten, um die Leistungsstufe einer Kochzone einzustellen.
07	Taste zum Einstellen des Boosters	Verwenden Sie diese Taste, um den Inhalt eines Topfes noch schneller als mit der höchsten Leistungsstufe zu erhitzen.
08	Timer-Tasten	Verwenden Sie diese Tasten, um den Timer ein- oder auszuschalten und ihn einzustellen.

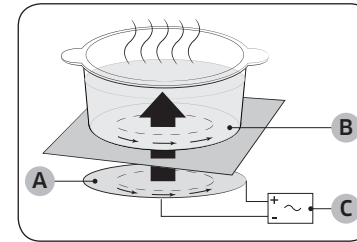


09	Zeitanzeige	Zeigt die Restzeit des Timers an.
10	Taste Pause/Fortsetzen	Mit dieser Funktion können Sie alle Kochzonen auf die niedrige Leistungsstufe (2) einstellen. (Zum Beispiel um einen Telefonanruf anzunehmen)
11	Taste für die Kindersicherung	Verwenden Sie diese Taste, um die Kindersicherung ein- oder auszuschalten.
12	Smart Connect-Taste	Verwenden Sie diese Taste, um die Smart Connect-Funktion ein- oder auszuschalten.

#### Anleitung zur Anzeige der Kochzone

Anzeige	Bedeutung
01 bis 15, P	Eingestellte Leistungsstufe
H	Restwärme (sehr heiß)
h	Restwärme (heiß)
L	Die Kindersicherung ist aktiviert
d0	Eine Taste wird länger als 8 Sekunden berührt.
CI	Das Gerät ist wegen unsachgemäßer Benutzung überhitzt. (Beispiel: Betrieb mit leerem Topf)
U	Das verwendete Kochgeschirr ist ungeeignet bzw. zu klein, oder es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.

#### Erhitzen mit Induktion

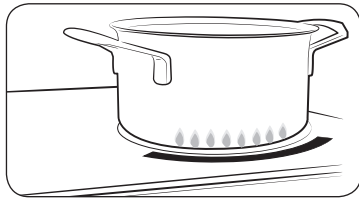


- A. Induktionsspule
- B. Wirbelströme
- C. Elektronische Schaltkreise

- **Das Wirkprinzip beim Erhitzen mit Induktion:** Wenn Sie einen Topf auf die Kochzone stellen, werden durch Induktion Wirbelströme im Boden des Topfs erzeugt. Dadurch steigt dessen Temperatur sofort an.
- **Schneller kochen und braten:** Da der Topf und nicht zuerst das Glas erhitzt wird, ist die Effizienz höher als bei anderen Systemen, denn es geht keine Wärme verloren. Fast die gesamte Energie wird absorbiert und in Wärme umgewandelt.

## Vor der ersten Verwendung

### Virtual flame-technologie



Mit der Virtual Flame-Technologie wird dem Induktionselement beim Einschalten das Aussehen einer Flamme verliehen.

- Die Virtuale Flame-Technologie steht nur in der vorderen rechten Kochzone zur Verfügung.
- Die virtuelle Flamme sieht je nach Aussehen, Größe und Position des Kochgeschirrs anders aus. (Verwenden Sie für die besten Ergebnisse ein Kochgeschirr, dessen Größe der des Induktionselements entspricht. Wenn das Kochgeschirr zu groß ist, kann es die virtuelle Flamme verdecken. Wenn das Kochgeschirr zu klein ist, kann die virtuelle Flamme anders als gewollt aussehen.
- Verunreinigungen auf der Unterseite des Kochgeschirrs oder auf dem Kochfeld können dazu führen, dass die virtuelle Flamme anders als gewollt aussieht oder nur zum Teil erzeugt wird.  
Reinigen Sie vor der Verwendung das Kochgeschirr oder die Oberfläche des Kochfelds.

#### HINWEIS

Wenn Sie die Virtual Flame-Technologie deaktivieren möchten, halten Sie die Taste in den ersten 10 Sekunden nach dem Einschalten des Herdes 3 Sekunden lang gedrückt.

Diese Funktion ist nur unmittelbar nach dem Einschalten des Herdes verfügbar. Danach kann keine weitere Funktion aktiviert werden.

#### HINWEIS

Verwenden Sie ein geeignetes Kochgeschirr, wenn Sie das Flame-Kochfeld verwenden.

Größe	200-220 mm
Oberfläche des Kochgeschirrs	Horizontale Haarlinie
Material	STSS (Edelstahl)

Wenn die Voraussetzungen der obigen Tabelle erfüllt sind, kann die Form der Virtual Flame entsprechend gebildet werden.

### Sicherheitsabschaltung

Wenn eine der Kochzonen nicht ausgeschaltet oder die eingestellte Leistungsstufe längere Zeit nicht verändert wird, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus.

Etwas Restwärme wird in der entsprechenden Kochzonenanzeige mit , (für „heiß“) angezeigt .

Die Kochzonen werden nach folgenden Zeiten ausgeschaltet:

Leistungsstufe	Ausschalten
1-3	nach 6 Stunden
4-6	nach 5 Stunden
7-9	nach 4 Stunden
10-15	nach 1,5 Stunden

#### HINWEIS

wird angezeigt, wenn das Gerät wegen unsachgemäßer Nutzung überhitzt ist. Das Gerät wird dann ausgeschaltet.

#### HINWEIS

Wenn das verwendete Kochgeschirr ungeeignet bzw. zu klein ist oder wenn keines auf der Kochzone steht, erscheint in der Anzeige .  
Nach 1 Minute wird die entsprechende Kochzone ausgeschaltet.

#### HINWEIS



Wenn sich eine oder mehrere der Kochzonen ausschalten, ehe die angegebene Zeit abgelaufen ist, schlagen Sie unter **Problembehebung** auf Seite 29 nach.

#### Weitere Gründe, warum sich eine Kochzone ausschalten kann

Alle Kochzonen werden sofort ausgeschaltet, wenn Flüssigkeit überkocht und auf das Bedienfeld fließt.

Die automatische Abschaltung wird auch aktiviert, wenn Sie ein feuchtes Tuch auf das Bedienfeld legen. In diesen beiden Fällen muss das Gerät mit der -Taste wieder eingeschaltet werden, nachdem die Flüssigkeit oder das Tuch entfernt wurde.

## Restwärmeanzeige



Wenn Sie eine Kochzone oder das Kochfeld als Ganzes ausschalten, wird die Restwärme mit dem Symbol   (für „heiß“) in der Anzeige der entsprechenden Kochzone angezeigt. Auch nachdem die Kochzone ausgeschaltet wurde, geht die Restwärmeanzeige erst aus, wenn die Kochzone abgekühlt ist.

Sie können die Restwärme zum Auftauen oder Warmhalten von Essen verwenden.

### **WARNUNG**

Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, besteht die Gefahr von Verbrennungen.

### **WARNUNG**

Wenn die Stromversorgung unterbrochen wird, erlischt das Symbol  bzw. , und es gibt keine Informationen mehr über die Restwärme.

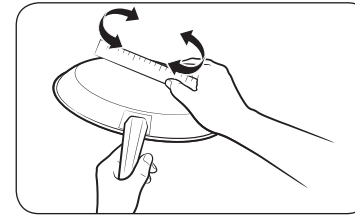
Trotzdem ist es weiterhin möglich, dass Sie sich verbrennen. Sie können dies vermeiden, indem Sie in der Nähe des Kochfelds stets achtsam sind.

## Temperatursensor

Wenn die Temperatur einer der Kochzonen aus irgendeinem Grund die Sicherheitsgrenzwerte überschreitet, reduziert das Kochfeld die Leistung der Kochzone automatisch auf eine niedrigere Stufe.

Auch nach Benutzung des Kochfelds bleibt der Lüfter eingeschaltet, um die Elektronik des Kochfelds weiter abzukühlen. Der Lüfter wird bei Erreichen einer ausreichend niedrigen Temperatur der Elektronik automatisch ausgeschaltet.

## Kochgeschirr



Verwenden Sie Kochgeschirr mit flachem Boden, das die gesamte Kochzone vollständig berührt. Überprüfen Sie, ob es eben ist, indem Sie ein Lineal über den Boden des Kochgeschirrs drehen. Beachten Sie alle Empfehlungen für die Verwendung von Kochgeschirr.

- Verwenden Sie auf Induktionskochzonen Kochgeschirr aus für Induktion geeignetem Material.
- Verwenden Sie hochwertiges Kochgeschirr mit schwererem Boden, um eine bessere Wärmeverteilung zu erzielen. Damit erzielen Sie beste Kochergebnisse.
- Passen Sie die Größe des Kochgeschirrs an die Menge der zubereiteten Speisen an.
- Lassen Sie der Kochgeschirr nicht ohne Wasser auf dem heißen Herd stehen. Dies kann durch Brechen, Schmelzen oder Springen bleibende Schäden verursachen, die sich auch auf das Glaskeramikkochfeld auswirken können. (Schäden dieser Art werden von Ihrer Garantie nicht abgedeckt).
- Verwenden Sie kein schmutziges Kochgeschirr und keines mit starken Fettablagerungen. Verwenden Sie immer Kochgeschirr, das nach dem Kochen leicht zu reinigen ist.

### **VORSICHT**

- Es kann so wirken, dass die Kochzonen nach dem Ausschalten abgekühlt sind. Die Glasoberfläche kann jedoch aufgrund von Restwärme, die vom Kochgeschirr übertragen wird, noch heiß sein. Das Risiko von Verbrennungen ist weiterhin vorhanden.
- Berühren Sie heißes Kochgeschirr nicht direkt mit Ihren Händen. Verwenden Sie immer Ofenhandschuhe oder Topflappen, um Ihre Hände vor Verbrennungen zu schützen.
- Schieben Sie das Kochgeschirr nicht über die Kochfläche. Andernfalls könnte das Kochfeld dauerhaft beschädigt werden.



# Vor der ersten Verwendung

## Kochgeschirr für Induktionskochfelder

Ein Induktionskochfeld kann nur eingeschaltet werden, wenn ein Kochgeschirr mit magnetischem Boden auf eine der Kochzonen gestellt wird. Sie können das unten angegebene Kochgeschirr verwenden.

Material	Geeignet
Stahl, emaillierter Stahl, Gusseisen	Ja
Edelstahl	Ja (wenn ein Magnet an der Unterseite des Kochgeschirrs haften bleibt)
Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan	Nein

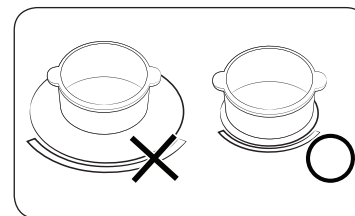
### HINWEIS

- Kochgeschirr, das für Induktionskochfelder geeignet ist, wird vom Hersteller entsprechend gekennzeichnet.
- Manches Kochgeschirr kann beim Einsatz auf Induktionskochzonen Geräusche entwickeln. Diese Geräusche deuten nicht auf eine Funktionsstörung des Kochfelds hin und beeinträchtigen dessen Betrieb in keiner Weise.
- Spezielles Kochgeschirr aus Edelstahl ist möglicherweise nicht für Induktionskochen geeignet. Überprüfen Sie, ob ein Magnet auf der Unterseite des Kochgeschirrs haften bleibt.

## Größe von Kochgeschirr für Induktionskochzonen

Innerhalb gewisser Grenzen kann sich die Größe der Induktionskochzonen automatisch an die Größe der Unterseite des Kochgeschirrs anpassen. Dennoch muss der Boden des Kochgeschirrs einen bestimmten von der Größe der Kochzone abhängigen Minstdurchmesser aufweisen.

Kochzone		Minstdurchmesser der Unterseite des Kochgeschirrs
Flex-Zone	Hintere oder vordere Flex-Zone	140 mm
	Ganze Flex-Zone	240 mm (für die längere Seite eines ovalen Bräters oder eines Fischtopfes)
Rechte hintere Kochzone		100 mm
Rechte vordere Kochzone		140 mm



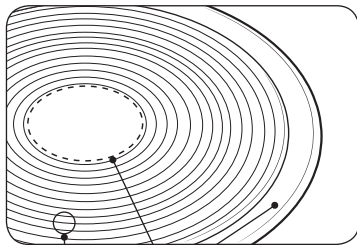
Um beste Ergebnisse zu erzielen, verwenden Sie ein Kochgeschirr, bei dem der Durchmesser des ferromagnetischen Bereichs dem der Kochzone entspricht. Probieren Sie eine kleinere Kochzone aus, wenn das Kochgeschirr von der Kochzone nicht erkannt wird.



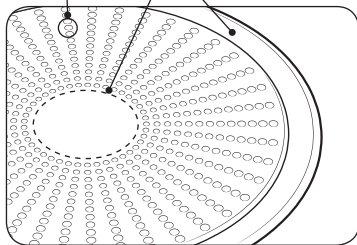


## Anderes Induktionskochgeschirr

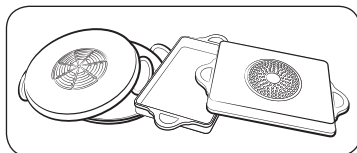
Manche Kochgeschirre werden mit einer dünnen magnetischen Beschichtung auf der Unterseite versehen, damit sie auf einem Induktionskochfeld arbeiten können. Solches Kochgeschirr ist nur schwach magnetisch und funktioniert möglicherweise nicht gut. (Schwacher Magnetismus bedeutet, dass ein Magnet nicht fest haftet oder dass der Bereich, in dem der Magnet haftet, nur klein ist.)



- Auch wenn ein Kochgeschirr für ein Induktionskochfeld ausgelegt ist, kann die Wärmeleistung gering sein oder manchmal erkennt das Kochfeld das Kochgeschirr überhaupt nicht. Dies ist von der Größe und Stärke des magnetischen Bereichs auf dem Boden des Kochgeschirrs abhängig.

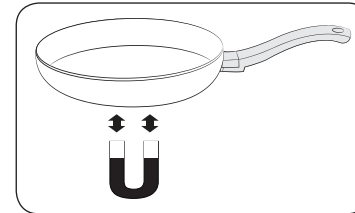


- A. Bereich, in dem der Magnet nicht haftet  
B. Bereich, in dem der Magnet haftet



Bei Verwendung von großem Kochgeschirr mit einem kleineren ferromagnetischen Element wird nur das ferromagnetische Element erhitzt. Folglich wird die Wärme möglicherweise nicht gleichmäßig verteilt.

## Eignungstest

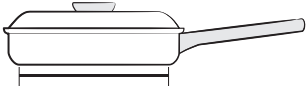
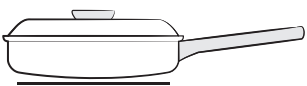
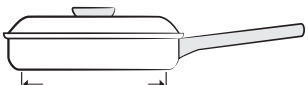
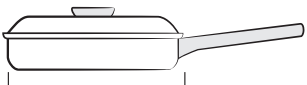
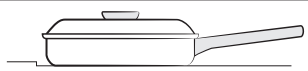
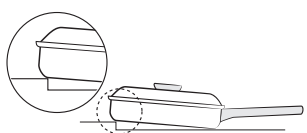
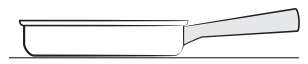



Kochgeschirr ist für Induktionskochfelder geeignet, wenn ein Magnet am Boden haften bleibt und das Gerät vom Hersteller als induktionstauglich gekennzeichnet ist.

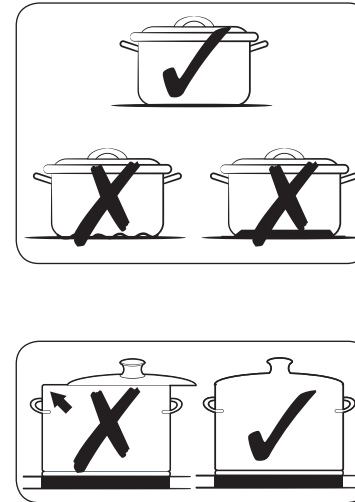
- Sie erkennen gutes Kochgeschirr an seinem Boden. Der Boden sollte dick und möglichst eben sein.
- Achten Sie beim Kauf von neuem Kochgeschirr besonders auf den Durchmesser des Bodens. Die Hersteller geben oftmals nur den Durchmesser des oberen Rands an.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr mit einem durch grobe Kanten und Riefen beschädigten Boden. Beschädigtes Kochgeschirr kann das Keramikochfeld durch Kratzer bleibend beschädigen, wenn Sie es über die Oberfläche schieben.
- In kaltem Zustand sollte das Kochgeschirr normalerweise leicht nach innen gebogen (konkav) sein. Er darf niemals nach außen gebogen (konvex) sein.
- Beachten Sie bitte die Anweisungen des Herstellers, wenn Sie besonderes Kochgeschirr, wie beispielsweise einen Dampfkochtopf, eine Schmorpfanne oder einen Wok verwenden möchten.

# Vor der ersten Verwendung

## Richtige Anordnung

Richtig	Falsch
	
Kochgeschirr mit flachem Boden und geraden Seiten	Kochgeschirr mit gebogenen oder verzogenen Böden oder Seiten
	
Das Kochgeschirr ist mindestens so groß wie die empfohlene Mindestgröße der Kochzone.	Das Kochgeschirr entspricht nicht für die aktuelle Kochzone erforderlichen Mindestgröße.
	
Das Kochgeschirr liegt vollständig auf der Kochfeldoberfläche auf.	Das Kochgeschirr liegt auf dem Kochfeldrand auf oder ruht nicht vollständig auf der Kochfeldoberfläche.
	
Das Kochgeschirr ist richtig ausbalanciert.	Der schwere Griff lässt das Kochgeschirr kippen.

## Energiespartipps



Befolgen Sie diese Tipps, um den Stromverbrauch zu senken.

- Stellen Sie immer Kochgeschirr auf eine Kochzone, ehe Sie die entsprechenden Zone einschalten.
- Halten Sie die Kochzonen und die Kochgeschirrböden sauber. Andernfalls wird mehr Energie verbraucht.
- Schließen Sie ggf. den Deckel des Kochgeschirrs. Das reduziert den Stromverbrauch.
- Schalten Sie die aktive Kochzone vor dem Ende der Kochzeit aus. Nutzen Sie die Restwärme aus, um die Speisen warm zu halten.

## Verwenden der Sensortasten

Zur Verwendung von Sensortasten drücken Sie so lange mit der Fingerspitze auf die jeweilige Taste, bis die entsprechende Anzeige aufleuchtet oder erlischt oder die gewünschte Funktion aktiviert wird.

Stellen Sie sicher, dass Sie nur eine Taste drücken, wenn Sie das Gerät bedienen. Wenn Sie mit Ihrem Finger zu kräftig auf eine Taste drücken, kann es passieren, dass auch eine benachbarte Taste ausgelöst wird.

## Betriebsgeräusche

Folgende Geräusche können auftreten:

- **Knacken:** Das Kochgeschirr besteht aus unterschiedlichen Materialien.
- **Pfeifton:** Sie verwenden mehr als zwei Kochzonen, und das Geschirr besteht aus verschiedenen Materialien.
- **Brummen:** Sie arbeiten mit hoher Leistungsstufe.
- **Klicken:** Elektrischer Schaltvorgang.
- **Zischen, Summen:** Der Lüfter ist in Betrieb.

Diese Geräusche sind normal und zeigen keine Mängel an.

### ⚠️ WARNUNG

Verwenden Sie kein Kochgeschirr aus anderem Material und von abweichender Größe. Durch den Einsatz von Kochgeschirr unterschiedlicher Größe oder Materialien können Geräusche und Vibrationen entstehen.

### 📖 HINWEIS

Bei Verwendung geringer Leistungspegel (1 bis 5) werden möglicherweise Klickgeräusche verursacht.

## Erstreinigung

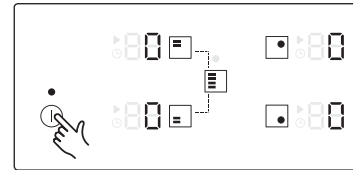
Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit einem feuchten Tuch und einem Glaskeramikreiniger sauber.

### ⚠️ WARNUNG

Verwenden Sie keine ätzenden oder schleifenden Reinigungsmittel. Die Oberfläche könnte dadurch beschädigt werden.

# Bedienung

## Einschalten des Geräts

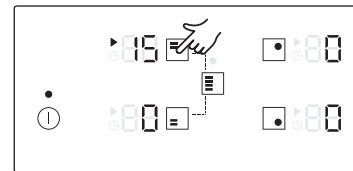


Das Gerät wird mit der Taste ① eingeschaltet. Berühren Sie die Taste ① etwa 1-2 Sekunden lang. In der Anzeige wird 00 angezeigt.

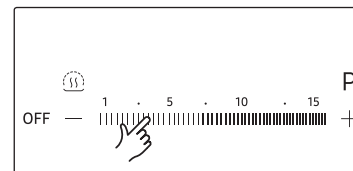
### 📖 HINWEIS

Nachdem Sie die Taste ① berührt haben, um das Gerät einzuschalten, muss innerhalb von etwa 20 Sekunden eine Leistungsstufe ausgewählt werden. Andernfalls schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen selbst ab.

## Auswählen von Kochzone und Leistungsstufe



1. Zum Auswählen der Kochzone berühren Sie die Sensortaste für die entsprechende Zone.



2. Zum Einstellen der gewünschten Leistungsstufe berühren Sie die Taste für die Leistungsstufe.

### 📖 HINWEIS

- Bei Auswahl der Kochzone ist standardmäßig Leistungsstufe 15 eingestellt.
- Wenn mehrere Tasten länger als 8 Sekunden berührt werden, erscheint in der Anzeige der Kochzone 00.

# Bedienung

## Empfohlene Einstellungen zum Kochen bestimmter Lebensmittel

Die Angaben in der nachfolgenden Tabelle dienen nur als allgemeine Richtlinie. Die je nach Garverfahren erforderliche Leistungsstufe hängt von einer Reihe verschiedener Variablen ab, wie unter anderem der Qualität des Kochgeschirrs sowie vom Typ und der Menge der gekochten Lebensmittel.

Leistungsstufe	Garverfahren	Beispiele
14-15	Wärmen / Sautieren / Braten	Erhitzen großer Flüssigkeitsmengen, Nudeln kochen, Fleisch braten, Gulasch anbraten, Fleisch schmoren
8-11	Intensiv Braten	Steak, Schnitzel, Rösti, Würstchen, Pfannkuchen / Kartoffelpuffer
7-10	Braten	Geschnetztes / Gyros, Leber, Fisch, Frikadellen, Spiegeleier
5-7	Kochen	Kochen von bis zu 1,5 l Flüssigkeit, Kartoffeln, Gemüse
2-4	Dämpfen / Dünsten / Kochen	Dünsten und Dämpfen kleiner Mengen an Gemüse, Kochen von Reis und Milchgerichten
1-2	Schmelzen	Zerlassen von Butter, Auflösen von Gelatine und Schmelzen von Schokolade

### HINWEIS

Sie müssen die Leistungsstufe entsprechend Ihren Töpfen und den jeweiligen Lebensmitteln einstellen.

## Booster

Der **Booster** stellt den einzelnen Kochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. (Beispiel: Es soll eine große Wassermenge zum Kochen gebracht werden.)

Kochzonen	Max. Booster-Zeit
145 mm	10 Min.
210 mm	10 Min.
Hintere oder vordere Flex-Zone	10 Min.
Ganze Flex-Zone	5 Min.

Nach Ablauf dieser Zeit schalten die Kochzonen automatisch wieder zur Leistungsstufe 15 zurück.

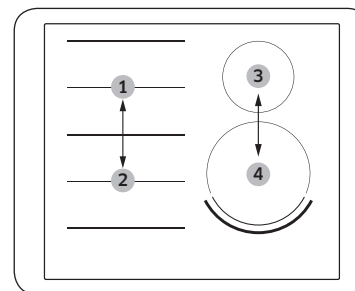
### HINWEIS

Unter bestimmten Umständen wird der **Booster** möglicherweise automatisch deaktiviert, um die interne Elektronik des Geräts zu schützen. Zum Beispiel ist es nicht möglich, die maximale Leistung gleichzeitig für die hintere und vordere Flexzone zu verwenden.

### Leistungsverwaltung

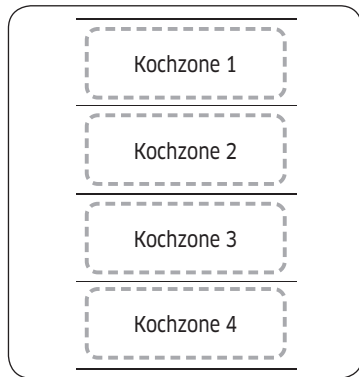
Für die Kochzonen gibt es eine maximale Leistung, die normalerweise nicht überschritten werden kann.

Wenn dieser Leistungsbereich durch Aktivieren des **Boosters** überschritten wird, reduziert die Leistungsregelung die Leistungsstufe einer anderen Kochzone.



- Nr. 1 und Nr. 2 sind miteinander verbunden
  - Nr. 3 und Nr. 4 sind miteinander verbunden
- Die Anzeige der jeweiligen Kochzone wechselt für einige Sekunden zwischen der eingestellten Leistungsstufe und der höchsten Leistungsstufe. Anschließend wechselt die Anzeige von der eingestellten Leistungsstufe zur höchsten Leistungsstufe.

## Flex zone Plus



Bei der Flex-Zone handelt es sich um den große Kochbereich auf der linken Seite des Kochfeldes (siehe Abbildung links). Sie ist so ausgelegt, dass Sie darauf mehrere Töpfe und Pfannen unterschiedlicher Form und Größe gleichzeitig verwenden können. Die Flex-Zone verfügt über vier Zonen, die von einzelnen Induktionsspulen bedient werden, so dass Sie dahingehend unabhängig sind, wo Sie Ihr Kochgeschirr in der Kochzone anordnen.

Mit Flex Zone Plus können Sie verschiedene Kochzonen kombinieren und so den verfügbaren Kochbereich vergrößern. In der folgenden Tabelle wird dargestellt, welche Taste Sie berühren müssen, um die verschiedenen Kombinationen zu aktivieren.

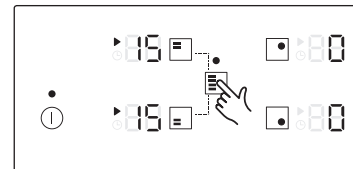
Kochzone	1 Kochfeld	2 Kochfeld	3 Kochfeld	4 Kochfeld
1	[Icon: 1 Zone]	[Icon: 2 Zonen]	[Icon: 3 Zonen]	[Icon: 4 Zonen]
2	[Icon: 1 Zone]	[Icon: 2 Zonen]	[Icon: 3 Zonen]	[Icon: 4 Zonen]
3	[Icon: 1 Zone]	[Icon: 2 Zonen]	[Icon: 3 Zonen]	[Icon: 4 Zonen]
4	[Icon: 1 Zone]	[Icon: 2 Zonen]	[Icon: 3 Zonen]	[Icon: 4 Zonen]

### HINWEIS

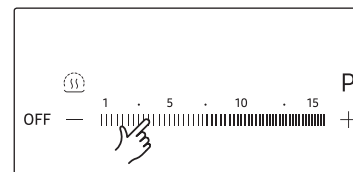
- Bei Verwendung nur einer Kochzone muss der Durchmesser des Kochtopfbodens weniger als 14 cm betragen.
- Es kann 5 bis 10 Sekunden dauern, bis das Induktionskochfeld die Position Ihres Kochgeschirrs erkennt.
- Möglicherweise sind Geräusche zu hören, während das Kochfeld das Kochgeschirr erkennt.

- Entfernen Sie das Kochgeschirr beim Kochen nicht. Aus Sicherheitsgründen unterbricht das Kochfeld automatisch den Betrieb, wenn Sie das Kochgeschirr länger als 5 Sekunden herunternehmen.

### Verwenden der Flex-Zone



1. Berühren Sie die Taste [Icon: Flex-Zone].



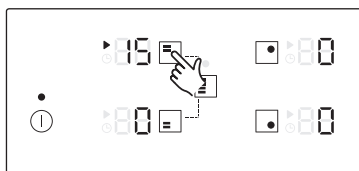
2. Zum Einstellen der gewünschten Leistungsstufe berühren Sie die Taste für die Leistungsstufe.

### HINWEIS

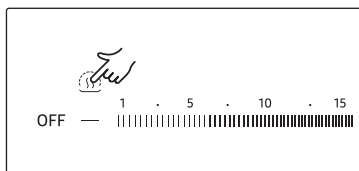
- Wenn Sie die [Icon: Flex-Zone]-Taste im Betrieb berühren, wird die Funktion **Flex-Zone** ausgeschaltet.
- Wenn Sie die Taste [Icon: Flex-Zone] berühren, wenn Kochzonen auf verschiedenen Leistungsstufen eingestellt sind, wird sie automatisch auf eine höhere Leistung eingestellt.
- Brechen Sie den laufenden Vorgang ab, wenn sie Kochgeschirr auf eine neue Flex zone Plus stellen (oder dahin schieben). Berühren Sie dann die Taste für die entsprechende Kochzone, um diese Kochzone zu aktivieren.

# Bedienung

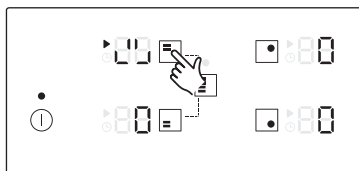
## Warmhalten



1. Mit dieser Funktion können Sie bereits fertig zubereitete Gerichte warmhalten. Berühren Sie die Taste für die entsprechende Kochzone.



2. Berühren Sie die Taste 🕒.



3. Die Anzeige der Kochzone wird geändert.
4. Berühren Sie erneut, um die Kochzone auszuschalten.

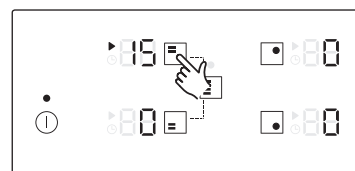
## Timer (Zeitschalter)

### Kochzone mit dem Timer automatisch ausschalten

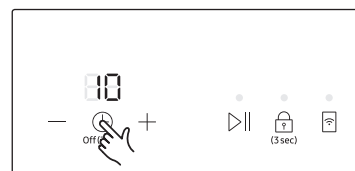
Wenn Sie für eine Kochzone eine bestimmte Zeit einstellen, wird die Kochzone nach Ablauf dieser Zeit abgeschaltet. Diese Funktion kann auch für mehrere Kochzonen gleichzeitig verwendet werden.

### Einstellen des Timers

Die gewünschte Kochzone muss eingeschaltet sein, damit Sie eine Zeit für die Abschaltung einstellen können.



1. Berühren Sie nach dem Einschalten die Taste der entsprechenden Kochzone, um die Kochzone zu aktivieren.



2. Berühren Sie die Taste 🕒. Über der Timer-Anzeige wird die Zahl 10 angezeigt.

### 📖 HINWEIS

Der Timer ist standardmäßig auf 10 Minuten eingestellt.



3. Verwenden Sie die Taste **Timer-Einstellung** (← oder →), um die gewünschte Zeit einzustellen, nach der sich die Kochzone automatisch abschalten soll. Dies können zum Beispiel 15 Minuten sein. Die Abschaltung ist nun aktiviert.

### 📖 HINWEIS

Der Timer kann im Bereich von 1 bis 99 Minuten eingestellt werden.



4. Um die Timereinstellungen abzubrechen, wählen Sie die entsprechende Kochzone und berühren Sie 2 Sekunden lang die Taste . Dadurch werden die Timer-Einstellungen für die ausgewählte Kochzone aufgehoben, und zur Bestätigung erklingt ein Signalton. Die Timer-Einstellungen der zuletzt eingestellten Kochzone aufgehoben, wenn Sie die Taste 2 Sekunden lang berühren, ohne ein Kochfeld auszuwählen.

#### HINWEIS

- Berühren Sie die ausgewählten Kochzonen, um ihre jeweiligen Resteiten anzuzeigen.
- Die Einstellungen werden mit Hilfe der Taste **Timer-Einstellung** ( oder ) zurückgesetzt. Nachdem die eingestellte Zeit verstrichen ist, wird die Kochzone automatisch abgeschaltet, zur Bestätigung ertönt ein akustisches Signal und im Display erscheint die entsprechende Timer-Anzeige.
- Um die Einstellungen schneller zu ändern, berühren Sie eine der Tasten **Timer-Einstellung** ( oder ) solange, bis der gewünschte Wert erreicht ist.

#### Pause/Fortsetzen

Mit der Funktion **Pause/Fortsetzen** können Sie gleichzeitig alle eingeschalteten Kochzonen auf niedrige Leistung und dann wieder auf die Leistungsstufe einstellen, die zuvor festgelegt war. Mit dieser Funktion können Sie die Zubereitung kurzzeitig unterbrechen, um beispielsweise einen Anruf entgegenzunehmen, und anschließend wieder fortsetzen.

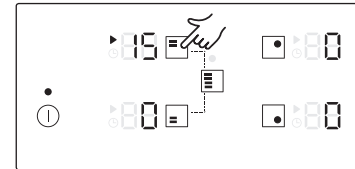
Wenn die Funktion **Pause/Fortsetzen** aktiviert ist, sind alle Berührungstasten außer den Tasten , , **OFF** und deaktiviert.

Um das Kochen fortzusetzen, berühren Sie Taste erneut.

	Bedienfeld	Display
Aktivieren	Berühren Sie die Taste .	2
Deaktivieren	Berühren Sie die Taste .	Zurück zur vorherigen Leistungsstufe

#### QuickStopp

Mit dieser Option verringern Sie die Anzahl der Handgriffe und die benötigte Zeit, um das Kochen zu beenden.

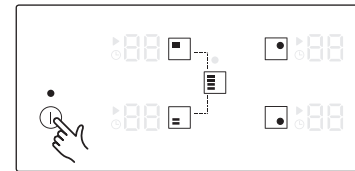


Um eine Kochzone auszuschalten, berühren Sie 2 Sekunden lang die Taste zum Auswählen der Kochzone.

#### HINWEIS

Die Taste unterstützt die Schnellabschaltung nicht.

#### Ausschalten des Geräts



Das Gerät wird mit der Taste vollständig ausgeschaltet. Berühren Sie die Taste etwa 1-2 Sekunden lang.

#### HINWEIS

Nach dem Ausschalten einer Kochzone oder des Kochfelds wird die Restwärme der entsprechenden Kochzonen in der Anzeige mit , (zwei Stufen für „heiß“) angegeben. Die Temperatur sinkt mit der Zeit und , wird später nicht mehr angezeigt.

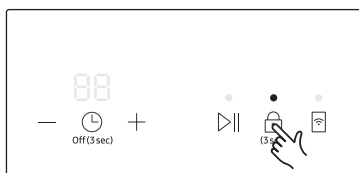


# Bedienung

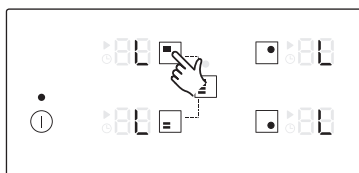
## Kindersicherung

Sie können die Kindersicherung verwenden, um zu verhindern, dass eine Kochzone unabsichtlich eingeschaltet oder das Kochfeld aktiviert wird. Sie können das Bedienfeld mit Ausnahme der Taste ① (nur zum Ausschalten) außerdem sperren. Damit lässt sich vermeiden, dass Sie versehentlich die Einstellungen verändern, indem Sie zum Beispiel mit einem Tuch über das Bedienfeld wischen.

### Aktivieren/Deaktivieren der Kindersicherung



1. Berühren Sie die Taste etwa 3 Sekunden lang. Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.



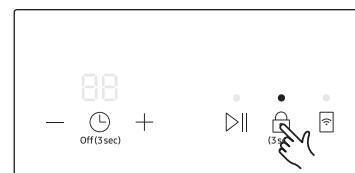
2. Berühren Sie eine beliebige Taste. wird im Display für alle Kochzonen angezeigt. Dies bedeutet, dass die Kindersicherung aktiviert ist.
3. Zum Ausschalten der Kindersicherung berühren Sie die Taste erneut etwa 3 Sekunden lang. Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.

### HINWEIS

- Die Kindersicherung wird unabhängig davon aktiviert, ob das Gerät eingeschaltet ist.
- Sie können die Kindersicherung auch beim Kochen einstellen. Um die Kochzone bei eingeschalteter Kindersicherung auszuschalten, berühren Sie ① oder schalten Sie zuerst die Kindersicherung aus, und berühren Sie dann Taste für die entsprechende Kochzone.

## Maximale Leistung

Mit dieser Funktion können Sie die maximale Leistung des Geräts einstellen.



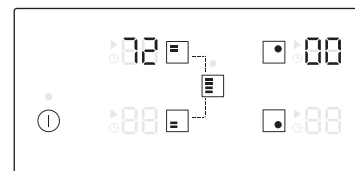
1. Schalten Sie das Gerät mit der ①-Taste aus.
2. Berühren Sie die Taste ca. 3 Sekunden lang, um die Kindersicherung einzuschalten.

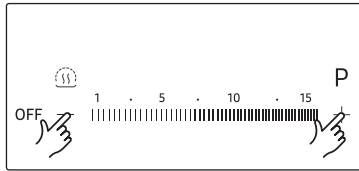


3. Berühren Sie die Taste zur Timer-Einstellung ca. 3 Sekunden lang.

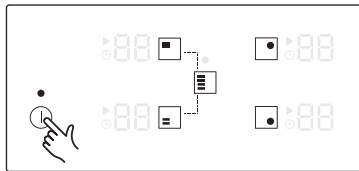


4. Berühren Sie die Taste etwa 3 Sekunden lang. Die Timer-Anzeigen werden angezeigt und in den Kochzonenanzeigen werden die aktuellen Maximalleistung eb angezeigt.





5. Sie können die Leistungsgrenze mit den Leistungsstufentasten einstellen. (3000 W, 4000 W, 7200 W).

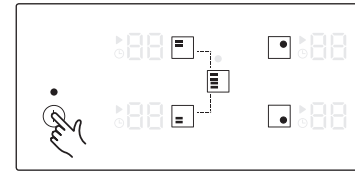


6. Speichern Sie mit der Taste den eingestellten Wert.

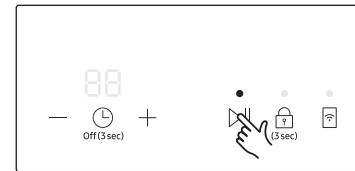
#### HINWEIS

- Bei geringer Leistung (3000 W) ist der **Booster** für das vordere rechte Kochfeld (210 mm) und die Flex-Zone nicht verfügbar.
- Im Niedrigenergiemodus (3000 W, 4000 W) wird die Leistungsstufe automatisch angepasst.

## Ton ein/aus



1. Berühren Sie die Taste etwa 1-2 Sekunden lang.



2. Berühren Sie die Taste innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten 3 Sekunden lang.



3. Der Signalton wird deaktiviert, und in der Timer-Anzeige erscheint **OF**.



4. Um die Einstellungen für die Signaltöne zu ändern, wiederholen Sie die Schritte 1 und 2. Der Signalton wird aktiviert, und in der Timer-Anzeige erscheint **On**.

#### HINWEIS

Es ist nicht möglich, die Einstellungen für die Signaltöne später als 10 Sekunden nach dem Einschalten des Geräts zu ändern.



# Bedienung

## Smart Connect




Das Kochfeld ist mit einem Wi-Fi-Modul ausgestattet, mit dem Sie das Kochfeld mit der SmartThings-App synchronisieren können. Mit dieser Smartphone-App haben Sie folgende Möglichkeiten:

- Überwachen des Betriebszustands und der Leistungsstufen der einzelnen Kochfelder.
- Überprüfen und Ändern der Timer-Einstellungen.

Funktionen, die mit der SmartThings-App eingestellt werden können, funktionieren möglicherweise nicht störungsfrei, wenn die Datenverbindung schlecht oder das Gerät an einer Stelle mit einem schwachen Wi-Fi-Signal installiert ist.

### Anschließen des Kochfelds

Ehe Sie die Remote-Funktionen Ihres Samsung-Kochfelds verwenden können, müssen Sie es mit der SmartThings-App koppeln.

1. Downloaden und öffnen Sie die SmartThings-App auf Ihrem Smartphone.
2. Berühren Sie die Taste  ca. 1-2 Sekunden lang, um das Kochfeld einzuschalten.
3. Befolgen Sie die Anweisungen in der App und berühren und halten Sie dann 3 Sekunden lang die Taste .
4. Während die Verbindung hergestellt wird, blinkt die LED-Anzeige über der Taste . Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, leuchtet die Anzeige ununterbrochen. Jetzt ist das Kochfeld verbunden.
5. Wenn die Smart Connect-LED nicht aufleuchtet, befolgen Sie die Anweisungen in der App, um die Verbindung wiederherzustellen.

### HINWEIS

- Stellen Sie sicher, dass die Smart Connect-Funktion nur dann aktiviert wird, wenn kein Kochfeld in Betrieb ist.
- Weitere Anweisungen finden Sie im Web-Handbuch unter [www.samsung.com](http://www.samsung.com)

### WLAN ein/aus




- Tippen Sie auf die Taste , um die Wi-Fi-Verbindung ein- oder auszuschalten.

## Steuerung der Dunstabzugshaube

Dieses Produkt ist mit einer Bluetooth-Funktion ausgestattet, mit der Sie das Kochfeld mit Samsung-Dunstabzugshaube mit entsprechender Funktion verbinden können. Über die Bluetooth-Verbindung können Sie die Funktionen zur Bedienung der Dunstabzugshaube in der SmartThings-App nutzen.

Weitere Informationen zu Samsung-Modellen mit Steuerung der Dunstabzugshaube finden Sie unter [www.samsung.com](http://www.samsung.com).

### So stellen Sie die Verbindung zu einem Gerät mit Steuerung der Dunstabzugshaube her

1. Laden Sie die SmartThings-App herunter und öffnen Sie sie auf Ihrem Smartphone. Führen Sie dann Smart Connect durch, um eine Verbindung zum Kochfeld herzustellen.
2. Befolgen Sie die Anweisungen zur Bluetooth-Verbindung der Dunstabzugshaube und aktivieren Sie die Bluetooth-Verbindung.
3. Legen sie ihren Finger gleichzeitig auf die Tasten  und , um die Bluetoothverbindung herzustellen. Wenn die Bluetoothverbindung hergestellt ist, erscheint auf der Anzeige .
4. Befolgen Sie die Anweisungen in der Bedienungsanleitung der Dunstabzugshaube und der App, um die Bedienfunktionen für die Dunstabzugshaube zu verwenden.

### HINWEIS

- Wenn die Smart Connect-Verbindung nicht hergestellt wird, können Sie die SmartThings-App nicht zur Überwachung und Steuerung der Dunstabzugshaube verwenden.
- Auch ohne Smart Connect-Verbindung zum Kochfeld können Sie das Kochfeld über eine Bluetooth-Verbindung mit der Dunstabzugshaube verbinden und synchronisieren. Befolgen Sie dazu die obigen Schritte 2 und 3.



# Wartung Ihres Gerätes

## Kochfeld

### ⚠️ WARNUNG

Reinigungsmittel dürfen mit der heißen Glaskeramikfläche nicht in Kontakt kommen. Alle Reinigungsmittel müssen nach dem Säubern mit ausreichenden Mengen an klarem Wasser entfernt werden, weil sie eine ätzende Wirkung entfalten können, wenn die Oberfläche heiß wird. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel wie Grill- oder Ofensprays, Scheuerschwämme oder Pfannenkratzer.

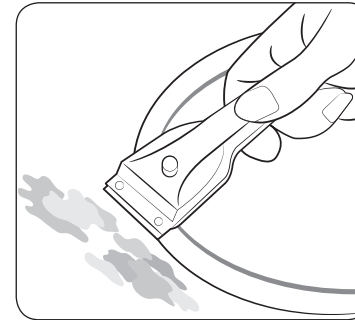
### 📖 HINWEIS

Reinigen Sie die Glaskeramikfläche nach jeder Verwendung, wenn sie noch handwarm ist. Auf diese Weise verhindern Sie, dass ausgelaufenes Material in die Oberfläche eingebrannt wird. Entfernen Sie Kalkablagerungen, Wasserränder, Fetttropfen und metallische Verfärbungen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Glaskeramik oder Edelstahl.

## Leichte Verschmutzung

1. Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit einem feuchten Tuch ab.
2. Reiben Sie sie mit einem sauberen Tuch trocken. Es dürfen keinerlei Reste von Reinigungsmittel auf der Oberfläche bleiben.
3. Reinigen Sie die ganze Glaskeramikfläche einmal in der Woche gründlich mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Glaskeramik oder Edelstahl.
4. Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit ausreichend klarem Wasser ab, und reiben Sie sie mit einem sauberen, fussselfreien Tuch trocken.

## Hartnäckiger Schmutz



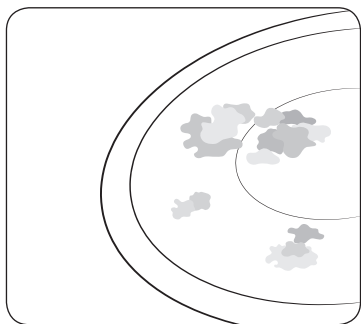
1. Übergewachte Lebensmittel und hartnäckige Spritzer entfernen Sie mit einem Glasschaber.
2. Halten Sie den Glasschaber schräg zur Glaskeramikfläche.
3. Entfernen Sie die Verschmutzungen durch Schaben mit der Klinge.

### 📖 HINWEIS

Glasschaber und Glaskeramikreiniger gibt es beim Fachhändler.

# Wartung Ihres Gerätes

## Schwer entfernbare Verschmutzungen



1. Entfernen Sie eingebrannten Zucker, geschmolzenen Kunststoff, Aluminiumfolie und andere Materialien mit einem Glasschaber sofort und noch in heißem Zustand.

### ⚠️ WARNUNG

Es besteht ein nicht unerhebliches Verbrennungsrisiko, wenn Sie den Glasschaber auf der heißen Kochzone verwenden.

2. Reinigen Sie das Gerät nach dem Abkühlen in gewohnter Weise. Wenn die Kochzone mit dem geschmolzenen Gut bereits abgekühlt ist, wärmen Sie sie zum Säubern wieder auf.

### 📄 HINWEIS

Kratzer oder dunkle Flecken auf der Glaskeramikfläche, die zum Beispiel von einer Pfanne mit scharfen Kanten verursacht wurden, können nicht entfernt werden. Jedoch beeinträchtigen sie die Funktion des Geräts nicht.

## Kochfeldrahmen (Zubehör)

### ⚠️ WARNUNG

Achten Sie darauf, dass kein Essig, Zitronensaft oder Kalkentferner auf den Kochfeldrahmen gelangt. Andernfalls können stumpfe Flecken entstehen.

1. Wischen Sie den Rahmen mit einem feuchten Tuch ab.
2. Feuchten Sie getrocknete Rückstände mit einem nassen Tuch an. Wischen Sie sie anschließend ab, und reiben Sie die Oberfläche dann trocken ab.

## So vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät

- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche; stellen Sie keine Gegenstände darauf ab.
- Schalten Sie die Kochzone nicht mit leerem Kochgeschirr oder vollkommen ohne Kochgeschirr ein.
- Glaskeramik ist sehr hart und unempfindlich auch gegen starke Temperaturschwankungen, aber sie ist nicht unzerbrechlich. Sie kann durch ein besonders scharfes oder schweres Objekt beschädigt werden, das auf die Glaskeramikfläche fällt.
- Stellen Sie keine Pfannen auf den Kochfeldrahmen. Dadurch kann es zu Kratzern und Schäden an der Oberfläche kommen.
- Vermeiden Sie es, saure Flüssigkeiten, wie z. B. Essig, Zitronensaft und Kalkentferner auf den Kochfeldrahmen zu schütten, da solche Flüssigkeiten stumpfe Flecken verursachen können.
- Wenn Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel mit einer heißen Kochzone in Kontakt kommen und schmelzen, sollten Sie die Rückstände sofort, also während sie noch heiß sind, mit einem Küchenschaber entfernen. Nach dem Abkühlen kann es beim Entfernen zur Beschädigung der Oberfläche kommen.
- Halten Sie schmelzbare Gegenstände und Materialien wie Kunststoff, Aluminiumfolie und Bratfolien von der Glaskeramikfläche fern. Wenn solche Dinge auf dem Kochfeld schmelzen, müssen sie sofort mit einem Schaber entfernt werden.





# Fehlerbehebung und Service




## Problembesehung

Aus einem geringfügigen Problem kann eine Fehlfunktion entstehen, die Sie mit den folgenden Anweisungen selbst korrigieren können. Versuchen Sie aber keine weitergehenden Reparaturen, wenn die folgenden Anweisungen in einem bestimmten Fall nicht helfen.

### **⚠️ WARNUNG**

Reparaturen des Geräts dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden. Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können den Benutzer erheblichen Risiken aussetzen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienstzentrum in Verbindung.

Problem	Mögliche Ursachen	Lösung
Was ist zu tun, wenn die Kochzonen nicht funktionieren?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wenn die Sicherungen mehrmals auslösen, rufen Sie einen zugelassenen Elektriker.</li> </ul>
Was ist zu tun, wenn die Kochzonen nicht eingeschaltet werden können?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Taste  wurde versehentlich betätigt.</li> <li>Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Gerät ist richtig eingeschaltet.</li> <li>Reinigen des Bedienfelds</li> </ul>
Was ist zu tun, wenn alle Anzeigen in der Anzeige außer der   plötzlich verschwinden?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Taste  wurde versehentlich betätigt.</li> <li>Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Das Gerät ist richtig eingeschaltet.</li> <li>Reinigen des Bedienfelds</li> </ul>
Was ist zu tun, wenn nach dem Ausschalten der Kochzonen die Restwärme nicht angezeigt wird?	<ul style="list-style-type: none"> <li>Die Kochzone wurde nur kurz verwendet und ist deshalb nicht heiß genug.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wenn die Kochzone heiß ist, setzen Sie sich bitte mit dem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung.</li> </ul>

Informationscode	Mögliche Ursachen	Lösung
C0	Es besteht ein Problem mit dem Temperatursensor des Kochfelds.	Schalten Sie das Gerät mit dem  -Taste wieder ein.
C1	Die gemessene Temperatur ist höher als angegeben.	Wenn das Problem weiterhin besteht, trennen Sie die Stromversorgung für mehr als 30 Sekunden. Schalten Sie das Gerät dann ein, und versuchen Sie es erneut.
C2	Es besteht ein Problem mit dem PBA-Sensor.	Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.
A2	Der Gleichstrommotor läuft wegen Problemen mit der Platine oder der Verkabelung nicht, oder es ist zu einer elektrischen Störung einer Motorlamelle gekommen.	Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.
d0	Eine Taste wird länger als 8 Sekunden berührt.	Überprüfen Sie, ob die Taste nass ist oder wirklich berührt wird. Wenn das Problem weiterhin besteht, schalten Sie das Gerät mit dem  -Taste wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.
F0	Störung der Kommunikation zwischen Hauptplatine und Unterplatinen.	Schalten Sie das Gerät mit dem  -Taste wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, trennen Sie die Stromversorgung für mehr als 30 Sekunden. Schalten Sie das Gerät wieder ein.
F2	Das IC für die Berührungssteuerung kommuniziert nicht normal.	Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

# Fehlerbehebung und Service


Was ist zu tun, wenn eine Kochzone nicht ein- oder ausgeschaltet werden kann?

Mögliche Ursachen:

- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen.
- Die Kindersicherung ist aktiviert und in Display wird „L“ angezeigt.

Was ist zu tun, wenn die Anzeige  leuchtet?

Mögliche Ursachen:

- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen.  
Drücken Sie zum Zurücksetzen die Taste .
- Wenn Flüssigkeit über das Bedienfeld läuft, wischen Sie sie ab.

Was ist zu tun, wenn die Anzeige  leuchtet?

Mögliche Ursachen:

- Das Gerät ist wegen unsachgemäßer Benutzung überhitzt.
- Zum Zurücksetzen berühren Sie die Taste , wenn das Kochfeld abgekühlt ist.

Was ist zu tun, wenn die Anzeige  leuchtet?

Mögliche Ursachen:

- Das verwendete Kochgeschirr ist ungeeignet bzw. zu klein, oder es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
- Sobald Sie geeignetes Kochgeschirr verwenden, verschwindet die angezeigte Meldung von selbst.

Was ist zu tun, wenn der Lüfter nach dem Abschalten weiterläuft?

Mögliche Ursachen:

- Auch nach Benutzung des Kochfelds bleibt der Lüfter angeschaltet, um das Gerät weiter abzukühlen.
- Der Lüfter wird ausgeschaltet, sobald die Elektronik des Geräts abgekühlt oder die Höchstdauer (10 Minuten) vergangen ist.
- Wenn Sie wegen eines Bedienungsfehlers eine Serviceleistung anfordern, kann dies sogar während der Garantiezeit kostenpflichtig sein.

## Service

Ehe Sie Unterstützung oder Serviceleistungen anfordern, lesen Sie den Abschnitt „**Problembehebung**“. Wenn Sie weiterhin Hilfe benötigen, befolgen Sie die nachfolgenden Anweisungen.

**Handelt es sich um eine technischer Störung?**

Wenn dem so ist, setzen Sie sich mit dem Kundendienstzentrum in Verbindung. Bereiten Sie sich schon vorher auf das Gespräch vor. Damit vereinfachen Sie die Problemdiagnose und können Unklarheiten vorab klären.

Bitte notieren Sie die folgenden Informationen:

- Wie äußert sich das Problem?
- Unter welchen Umständen tritt das Problem auf?

Wenn Sie anrufen, sollten Sie bitte das Modell und die Seriennummer Ihres Geräts bereithalten. Diese Informationen finden Sie auf dem Typenschild:

- Modellbeschreibung
- Seriennummer (15 Stellen)

Wir empfehlen Ihnen, diese Informationen vor Einbau des Gerätes hier und vorn im Handbuch zu notieren, damit sie später leicht aufzufinden sind.

- Modell:
- Seriennummer:

**Wann entstehen Ihnen sogar während der Garantiezeit Kosten?**

- Wenn Sie das Problem durch Anwenden einer der Lösungen aus dem Abschnitt „**Problembehebung**“ selbst hätten lösen können.
- Wenn der Kundendiensttechniker mehrere Besuche bei Ihnen durchführen muss, weil ihm vor seinem Besuch nicht alle relevanten Informationen zur Verfügung gestellt werden und deshalb beispielsweise zusätzliche Fahrten für Ersatzteile erforderlich sind. Wenn Sie sich auf Ihren Telefonanruf in der oben beschriebenen Weise vorbereiten, ersparen Sie sich die Kosten dieser Fahrten.



# Technische Daten

## Technische Daten

Maße des Geräts	Breite	600 mm
	Tiefe	520 mm
	Höhe	56 mm
Maße des Ausschnitts in der Arbeitsplatte	Breite	560 mm
	Tiefe	490 mm
	Höhe	72 mm
	Eckenradius	3 mm
Betriebsspannung		220-240 VAC, 50 / 60 Hz
Maximale Leistungsaufnahme		7,2 kW
Gewicht	Netto	13,4 kg

## Kochzonen

Position	Durchmesser	Leistung
Vorne rechts	210 mm	2200 W / mit Booster 3200 W
Rechts hinten	145 mm	1400 W / mit Booster 2000 W
Flex Plus vorn	-	1800 W / mit Booster 2600 W
Flex Plus hinten	-	1800 W / mit Booster 2600 W
Flex Plus Mitte	-	1800 W / mit Booster 3000 W
Ganze Flex-Zone	-	3300 W / mit Booster 3600 W

## Produktinformationen

Name des Lieferanten	Samsung Electronics co. Ltd.
Modellkennung	NZ64T9777TK NZ64T7777TK
Art der Kochmulde	Einbau
Heiztechnik	Induktionskochzonen und -kochfläche
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	3
Bei kreisförmigen Kochzonen oder-flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone (Ø)	21,0 cm, 14,5 cm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder- flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche (L x W)	38,0 x 24,0 cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC electric cooking)	Ø 21,0 cm : 184,2 Wh/kg
	Ø 14,5 cm : 191,3 Wh/kg
	38,0 x 24,0 cm : 199,0 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC electric hob)	191,5 Wh/kg

## Technische Daten

Daten ermittelt entsprechend der Norm EN 60350-2 und der Kommissionsverordnungen (EU) Nr. 66/2014 und der Richtlinie (EU) Nr. 1275/2008.

Wi-Fi	Leistungsaufnahme (W) im Bereitschaftszustand	1,9 W
	Zeit bis Verbrauchsminimierung	10 Min.
Aus-Zustand	Leistungsaufnahme	0,5 W
	Zeit bis Verbrauchsminimierung	10 Min.

### Energiespartipps

- Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer vor dem Einschalten des Kochfelds auf die Kochzone.
- Verschmutzte Kochzonen und Pfannenböden erhöhen den Stromverbrauch.
- Durch Einsatz eines Dampfkochtopfs können Sie die Garzeiten reduzieren.

## Anhang

### Open Source-Ankündigung

Die in diesem Produkt verwendete Software enthält Open Source-Code. Sie können den entsprechenden Quellcode für einen Zeitraum von drei Jahren nach der letzten Auslieferung dieses Produkts vollständig anfordern, indem Sie eine E-Mail an <mailto:oss.request@samsung.com> schreiben.

Es ist auch möglich, sich den entsprechenden Quellcode vollständig auf einem Medium wie einer CD-ROM zusenden zu lassen. Hierfür wird eine minimale Gebühr erhoben.

Die folgende URL [http://opensource.samsung.com/opensource/SMART\\_AT\\_051/seq/0](http://opensource.samsung.com/opensource/SMART_AT_051/seq/0) führt zur Download-Seite des bereitgestellten Quellcodes und den Open Source-Lizenzinformationen für dieses Produkt. Dieses Angebot gilt für alle Personen, die diese Informationen erhalten.



# Notizen

---

# Notizen

---

# Notizen

---

## FRAGEN ODER HINWEISE?

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 207 267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	91 175 00 15	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771 726 786	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 786 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>



DG68-01073C-00