Induktionskochfeld

Benutzerhandbuch

NZ84C5047** / NZ85C5047** / NZ84C6057** /
NZ84C6058** / NZ85C6057** / NZ85C6058**

SAMSUNG

Inhalt

Hinweise zur Bedienungsanleitung 3

Folgende Symbole werden in diesem Benutzerhandbuch verwendet: 3
Modellname und Seriennummer 3

Sicherheitshinweise 3

Entsorgung des Verpackungsmaterials 7
Ordnungsgemäße Entsorgung Ihres Altgeräts 7
Korrekte Entsorgung von Altgeräten 7

Das Gerät installieren 8

Sicherheitshinweise für den installierenden Techniker 8
Benötigte Werkzeuge 8
Anschließen an das Netz 8
Einbau in eine Arbeitsplatte 9
Komponenten 11

Vor der ersten Verwendung 11

Kochzonen 11
Bedienfeld 13
Erhitzen mit Induktion 14
Sicherheitsabschaltung 15
Restwärmeanzeige 15
Temperatursensor 15
Töpfe und Pfannen 16
Verwenden der Sensortasten 19
Geräusche während des Betriebs 19
Erstmalige Reinigung 19

Betrieb (NZ8*****7**) 19

Einschalten des Geräts 19
Ausschalten des Geräts 19
Auswählen der Kochzone und der Leistungsstufe 19
Max. Booster 20
Verwenden der Flex-Zone 20
Flex-Zone Plus (gilt nur für Modelle mit Flex-Zone Plus) 21
Zeitschalter 21
Pause/Fortsetzen 22
Schnellabschaltung 22
Kindersicherung 22
Maximale Leistung 23
Signaltöne ein-/ausschalten 23
Smart Connect 23
Steuerung der Dunstabzugshaube 24

Betrieb (NZ8*****8**) 24

Einschalten des Geräts 24
Ausschalten des Geräts 24
Auswählen der Kochzone und der Leistungsstufe 24
Max. Booster 25
Verwenden der Funktion Flex-Zone (gilt nur für Modelle mit Flex-Zone) 25
Flex-Zone Plus (gilt nur für Modelle mit Flex-Zone Plus) 26
Warmhalten 27
Zeitschalter 27
Pause/Fortsetzen 27
Quick Stop (Schnellabschaltung) 27
Kindersicherung 28
Maximale Leistung 28
Signaltöne ein-/ausschalten 28
Smart Connect 29
Steuerung der Dunstabzugshaube 29

Das Gerät warten 30

Kochfeld 30
Leichte Verschmutzungen 30
Hartnäckige Verschmutzung 30
Problematische Verschmutzung 30
Kochfeldrahmen (optional) 31
So vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät 31

Fehlerbehebung und Service 31

Fehlerbehebung 31
Service 33

Hinweise zur Bedienungsanleitung

Bitte nehmen Sie sich die Zeit, um dieses Benutzerhandbuch zu lesen. Achten Sie insbesondere auf die im folgenden Abschnitt enthaltenen Sicherheitsinformationen, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren Sie dieses Handbuch 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.

Folgende Symbole werden in diesem Benutzerhandbuch verwendet:

⚠ WARNUNG

Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, 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 Feuer, Explosionen, Stromschlägen oder Verletzungen bei der Verwendung Ihres Kochfeldes zu reduzieren, befolgen Sie stets die grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen.

HINWEIS

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

Modellname und Seriennummer

Sowohl der Modellname als auch die Seriennummer sind auf dem Typenschild auf der Unterseite des Kochfeldes angegeben.

Notieren Sie sich diese Angaben zur späteren Verwendung bzw. kleben Sie das zusätzliche Produktetikett (auf der Oberseite des Produkts) auf diese Seite.

Modellname _____

Seriennummer _____

Sicherheitshinweise

Die Sicherheitsaspekte dieses Geräts entsprechen allen akzeptierten technischen und sicherheitsrelevanten Standards. Wir als Hersteller fühlen uns jedoch verpflichtet, Sie mit den folgenden Sicherheitsvorkehrungen vertraut zu machen.

⚠ WARNUNG

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen oder fehlender Erfahrung sowie Kenntnisse im Umgang damit bestimmt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder in der Bedienung des Geräts unterwiesen werden. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit diesem 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 diesem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Dieses Gerät ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen nur dann bei der Reinigung und Wartung 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, dem Kundendienst oder einer anderen entsprechend qualifizierten Person 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 daher Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Geräteinneren nicht berühren.

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

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

Legen Sie keine metallischen Gegenstände wie Messer, Gabeln, Löffeln oder Topfdeckel auf die Geräteoberfläche, da sie heiß werden können.

Schalten Sie das Bedienfeld nach der Benutzung mit dem entsprechenden 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. Auch ein kurzer Garprozess muss ununterbrochen beaufsichtigt werden.

Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf das Gerät nicht mit einer Zierblende versehen werden.

WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Es ist daher Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente 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 Lebensmitteln 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 diesem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Dieses Gerät ist kein Kinderspielzeug. 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 durchgeführte Reparaturen können Verletzungen oder schwerwiegende Störungen verursachen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit dem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung. Wenn Sie diese Anweisungen nicht beachten, kann es zu Beschädigungen und Verlust der Garantie kommen.

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

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

- Schalten Sie alle Kochfelder ab;
- Trennen Sie das Kochfeld vom Netz; und
- Setzen Sie sich mit dem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung.

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

Sicherheitshinweise

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 Verpackungsmaterialien können für Kinder gefährlich sein.

Dieses Gerät dient nur zum normalen Kochen und Braten in einem Haushalt. Es ist nicht für kommerzielle oder industrielle Einsätze geeignet.

Verwenden Sie das Gerät nie zum Heizen des Zimmers.

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

Überhitztes Fett und Öl können schnell Feuer fangen. Lassen Sie Töpfe und Pfannen auf dem Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn Sie Lebensmittel in Fett oder Öl zubereiten, beispielsweise 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 Kochfeld, da sie Feuer fangen können.

Es besteht die Gefahr von Verbrennungen durch das Gerät, wenn es nicht mit der notwendigen Sorgfalt bedient wird.

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 Induktionskochzonen halten. Fragen Sie im Zweifelsfall beim Gerätehersteller oder bei Ihrem Arzt nach. (Nur Modelle mit Induktionskochfeld)

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

Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen immer aus.

Reinigen Sie das Kochfeld entsprechend den Reinigungs- und Pflegehinweisen in dieser Bedienungsanleitung.

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

Entsorgung des Verpackungsmaterials

⚠ WARNUNG

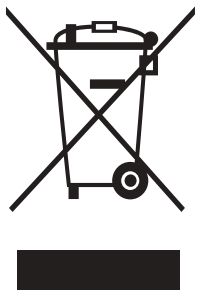
Alle Verpackungsmaterialien des Geräts sind vollständig recyclingfähig. Blech- und Hartschaumteile sind entsprechend gekennzeichnet. Bitte entsorgen Sie Verpackungsmaterialien und Altgeräte unter Beachtung der geltenden Sicherheits- und Umweltschutzbestimmungen.

Ordnungsgemäße Entsorgung Ihres Altgeräts

⚠ WARNUNG

Vor dem Entsorgen Ihres Altgeräts versetzen Sie es bitte in den betriebsuntüchtigen Zustand, 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 zu Abholterminen und öffentlichen Deponien erhalten Sie von Ihrem örtlichen Müllentsorger oder Ihrer Gemeinde.

Korrekte Entsorgung von Altgeräten



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)
Das Symbol der durchgestrichenen Abfalltonne auf Rädern auf einem Elektro- oder Elektronikgerät, der Verpackung, Gebrauchsanweisung oder dem Garantieschein weist darauf hin, dass das Elektro- oder Elektronikgerät nicht im unsortierten Siedlungsabfall (Hausmüll) entsorgt werden darf, sondern einer getrennten Sammlung zugeführt werden muss. Sie sind verpflichtet, dieses Gerät und Zubehörteile einer vom Hausmüll getrennten Erfassung zuzuführen. Altbatterien und Altakkumulatoren, die nicht vom Altgerät umschlossen sind, sowie Lampen, die zerstörungsfrei aus dem Altgerät entnommen werden können, sind vor der Abgabe an einer Erfassungsstelle zerstörungsfrei vom Altgerät zu trennen. Vertreiber von Elektro- oder Elektronikgeräten, einschließlich des Lebensmitteleinzel-, Fernabsatz- und Versandhandels, sind ab einer bestimmten Verkaufs-, Lager- bzw. Versandflächengröße gesetzlich grundsätzlich zur unentgeltlichen Rücknahme von Altgeräten verpflichtet, wenn Sie bei dem Vertreiber ein neues Gerät kaufen oder es sich um ein kleines Altgerät handelt, das bestimmte Maße nicht überschreitet. Nähere Informationen und Einzelheiten zu diesen Rücknahmemöglichkeiten und pflichten erhalten Sie von dem jeweiligen Vertreiber.
Endnutzer einschließlich privater Nutzer wenden sich an ihren öffentlich-rechtlichen Entsorgungsträger, um in Erfahrung zu bringen, wo sie das Altgerät für eine umweltfreundliche Entsorgung zurückgeben können. Gewerblichen Endnutzern stehen zusätzliche herstellerspezifische Möglichkeiten zur Rückgabe zur Verfügung, die sie direkt beim Hersteller erfragen können. Bitte löschen Sie vor Abgabe an einer Erfassungsstelle selbstständig alle personenbezogenen Daten auf Ihrem Gerät.

Weitere Informationen zum Engagement von Samsung für die Umwelt und zu produktspezifischen Auflagen, wie z. B. REACH. finden Sie unter: www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Das Gerät installieren

⚠ WARNUNG

Stellen Sie sicher, dass das neue Gerät von einem qualifizierten Techniker installiert und geerdet wird.
Diese Anweisung muss unbedingt befolgt werden. Die Garantie deckt keine Schäden ab, die infolge einer unsachgemäßen Installation auftreten.
Die technischen Daten finden Sie am Ende dieses Handbuchs.

Sicherheitshinweise für den installierenden Techniker

- In der Elektroinstallation ist eine allpolige Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorzusehen, mit der das Gerät vom Netz getrennt werden kann. Geeignete Trennvorrichtungen sind Automatiksicherungen, Schmelzsicherungen (Schraubsicherungen werden aus dem Halter herausgeschraubt), Fehlerstromschutzschalter und Schaltschütze.
- Hinsichtlich des Brandschutzes entspricht das Gerät der Norm 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.
- Das Küchenelement, in das das Gerät eingebaut wird, muss die Stabilitätsanforderungen der DIN 68930 erfüllen.
- Zum Schutz vor Feuchtigkeit müssen alle offenen Sägeflächen in der Arbeitsplatte mit einem geeigneten Dichtmittel versiegelt werden.
- Bei gefliesten Arbeitsflächen müssen die Fugen im Auflagebereich des Kochfeldes mit Fugenmaterial voll ausgefüllt sein.
- 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 Versiegelung ordnungsgemäß und spaltfrei an der Arbeitsplatte anliegt. Es darf keine zusätzliche Silikonmasse aufgetragen werden, denn dadurch würde der Ausbau bei Servicearbeiten erschwert werden.
- Das Kochfeld muss beim Ausbau von unten herausgedrückt werden.
- Unter dem Kochfeld kann ein Brett angebracht werden.
- Die Lüftungsöffnung zwischen der Arbeitsplatte und der Gerätefront darunter darf keinesfalls verdeckt werden.

Benötigte Werkzeuge

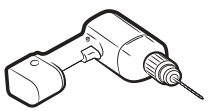
Bleistift

Kreuzschlitzschraubendreher

Lineal

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

Das Gerät sollte von einer geschulten Person fachgerecht eingebaut werden. Schalten Sie die Netzstromversorgung aus, ehe Sie einzelne Kabel mit dem Netz verbinden.

Die Spannung der Heizelemente beträgt ~230 V AC. Das Gerät arbeitet aber auch in älteren Netzen mit ~220 V AC oder ~240 V AC perfekt. Das Kochfeld 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, zum Beispiel automatische Leitungsschutzabschaltung, Fehlerstromschutz oder Sicherung.

⚠ WARNUNG

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

⚠ WARNUNG

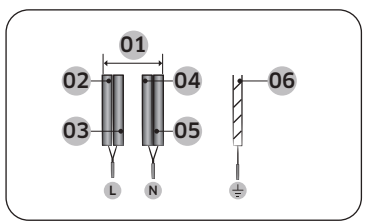
Nachdem das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen wurde, überprüfen Sie, ob alle Kochzonen betriebsbereit sind, indem Sie einen geeigneten Topf darauf stellen und die einzelnen Kochzonen kurz auf die maximale Leistung einschalten.

⚠ WARNUNG

Achten Sie auf die Zuordnung (Konformität) von Phasen und Nullleitern zwischen Hausanschluss und Gerät (Anschlusspläne), da bei falscher Zuordnung Komponenten beschädigt werden können.
Die Garantie deckt keine Schäden ab, die in Folge unsachgemäßer Installation auftreten.

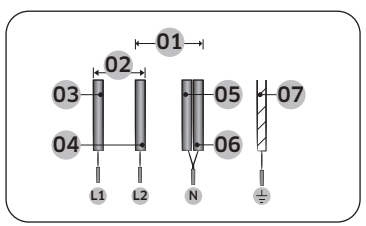
⚠ WARNUNG

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer anderen entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.



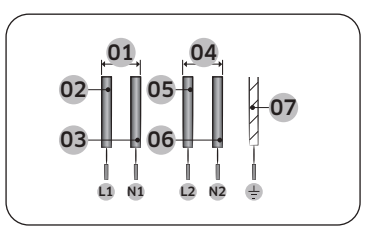
1N~ (32 A)

01	220–240 V~	**04**	Blau
02	Schwarz	**05**	Grau
03	Braun	**06**	Grün/Gelb



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

01	220–240 V~	**05**	Blau
02	380–415 V~	**06**	Grau
03	Schwarz	**07**	Grün/Gelb
04	Braun		



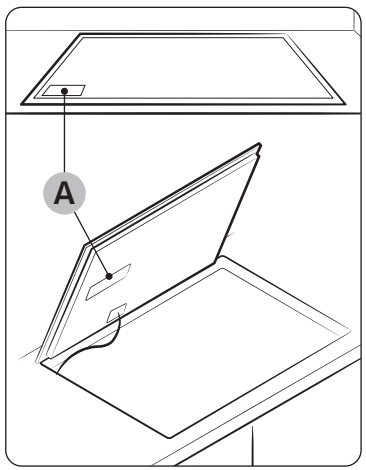
2 x 1N~ (16 A): Trennen Sie die Leiter vor dem Anschluss.

01	220–240 V~	**05**	Braun
02	Schwarz	**06**	Grau
03	Blau	**07**	Grün/Gelb
04	220–240 V~		

⚠ WARNUNG

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

Einbau in eine 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. Sie ist nach dem Einbau nicht mehr zugänglich, da sie auf dem Originaltypenschild auf der Ober- bzw. Unterseite des Geräts angegeben ist.

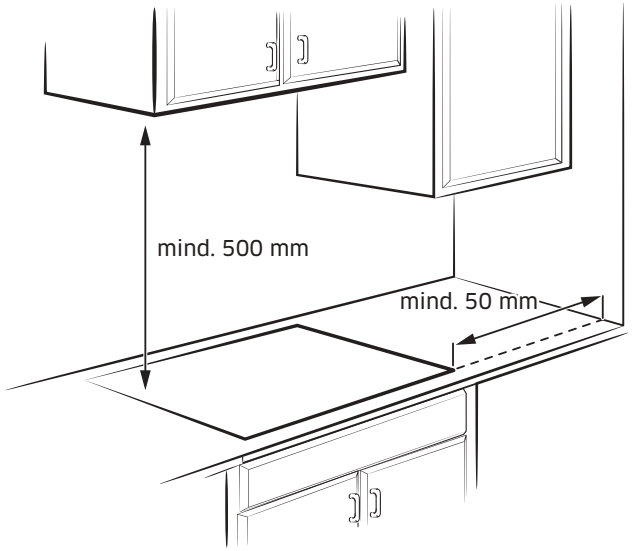
HINWEIS

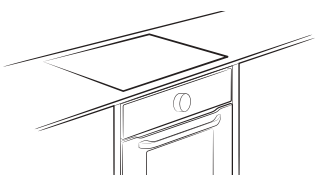
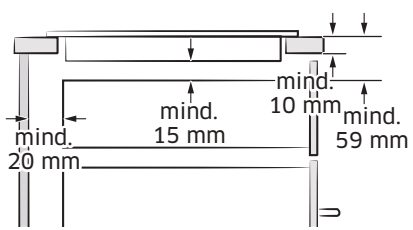
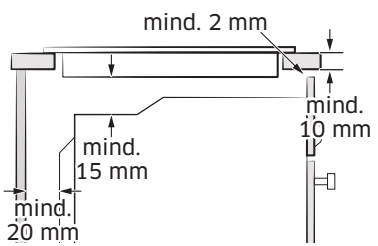
Achten Sie besonders auf den Mindestplatzbedarf und die Mindestabstände.

HINWEIS

Das Gerät ist auf der Unterseite mit einem Kühlgebläse ausgestattet. Wenn sich unter dem Gerät eine Schublade befindet, sollten darin keine kleinen Gegenstände oder Papier aufbewahrt werden, da diese Gegenstände oder das Papier vom Kühlgebläse angesaugt werden und dieses beschädigen oder den Kühlprozess beeinträchtigen könnten.

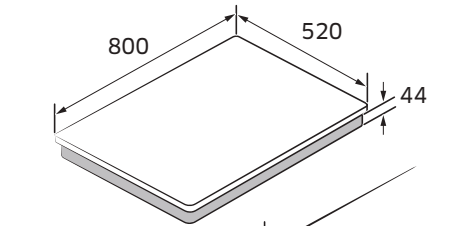
Das Gerät installieren

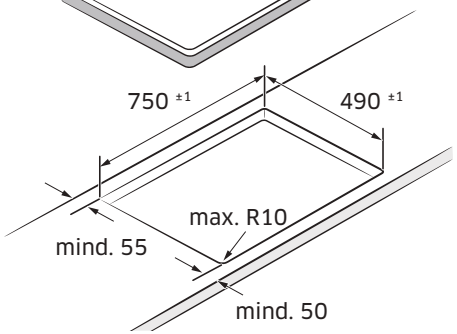


Schubfach	Backofen
	
	

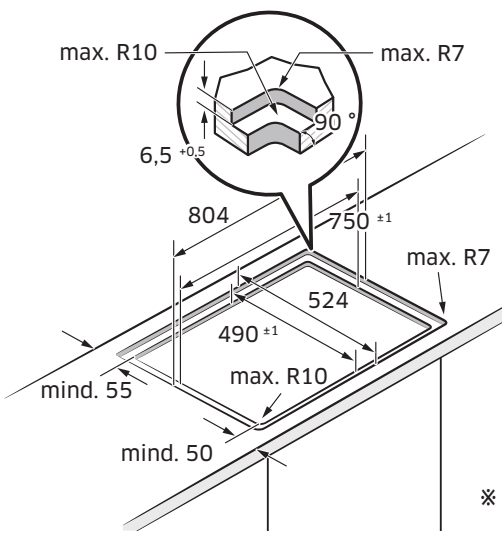
Normale Einbauart

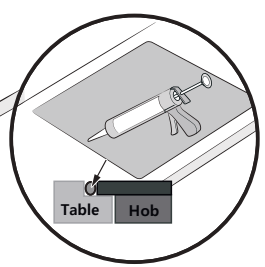
Gerät: mm



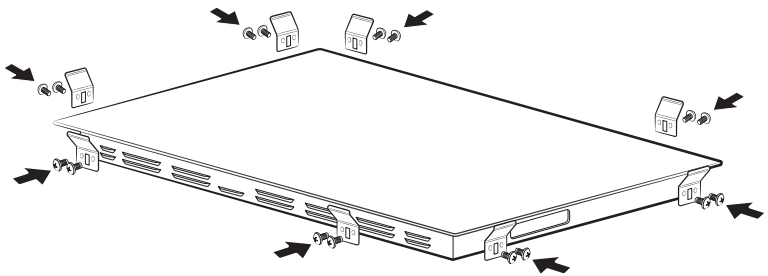


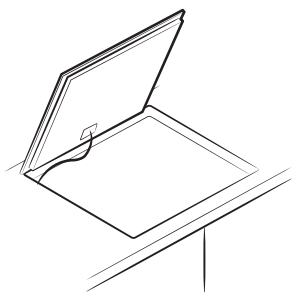
Flächenbündiges Gerät (nur Modell NZ8****FK kann montiert werden)**

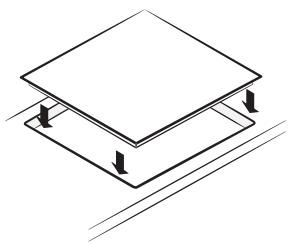




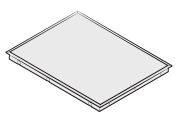
※ Entfernen Sie das Silikon vor der Wartung mit einem Messer.



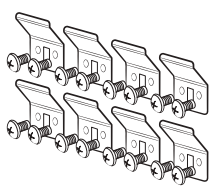




Komponenten



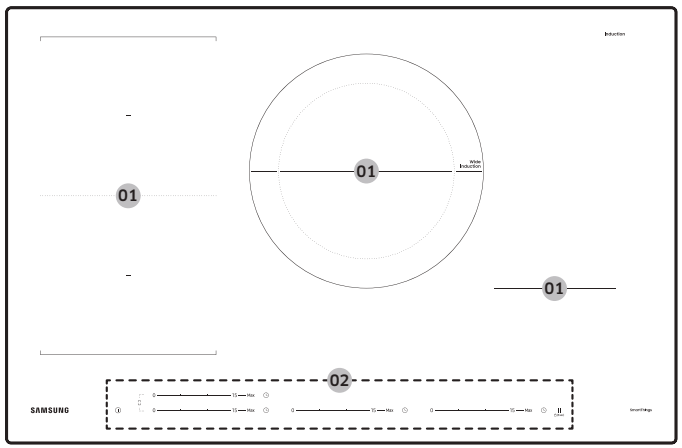
Induktionskochfeld



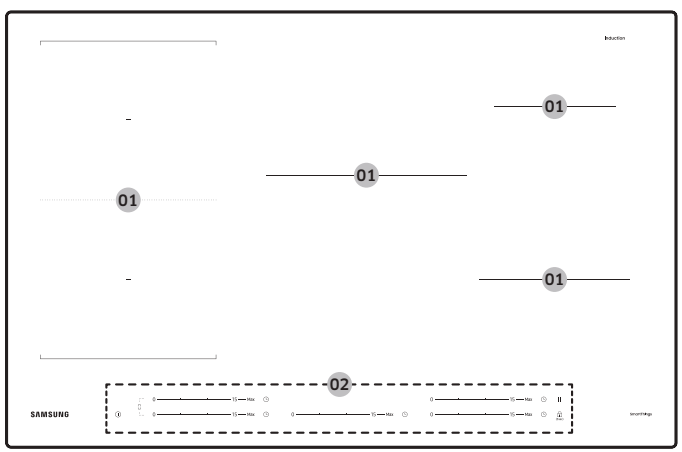
Federklammern (8) und
Schrauben (16)

Kochzonen

NZ84C5047**

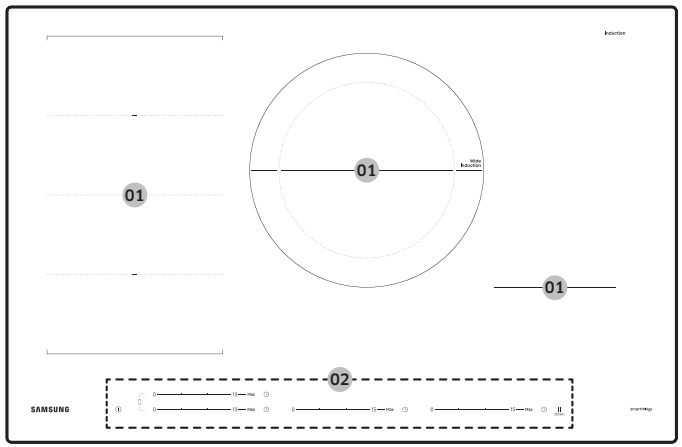


NZ85C5047**

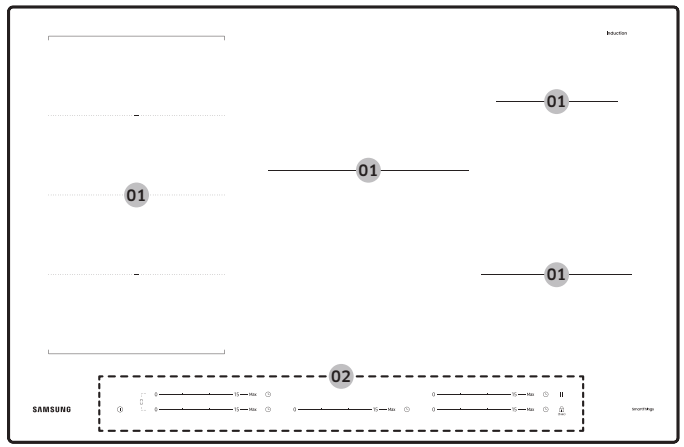


Vor der ersten Verwendung

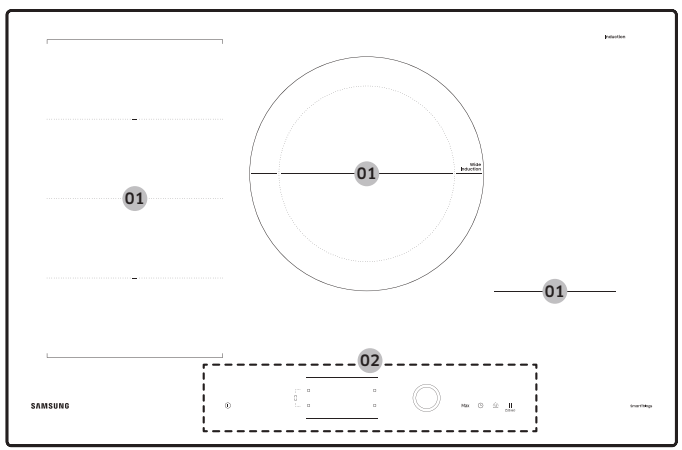
NZ84C6057**



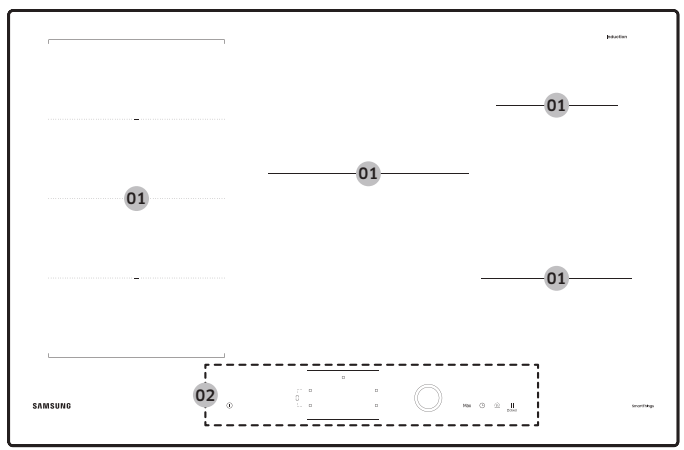
NZ85C6057**



NZ84C6058**



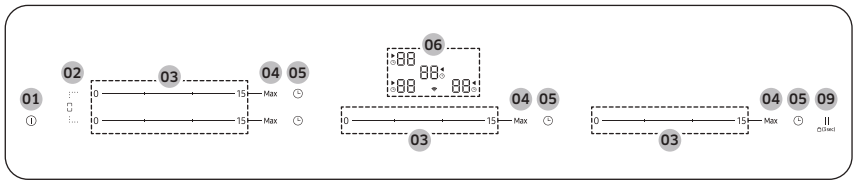
NZ85C6058**



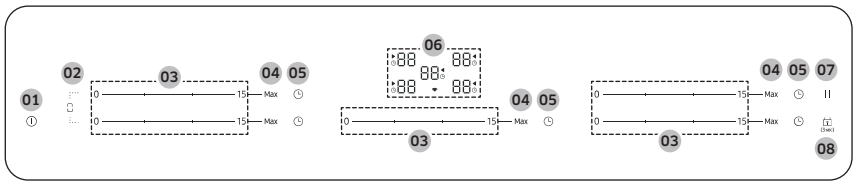
01	Induktionskochzone	**02**	Bedienfeld

Bedienfeld

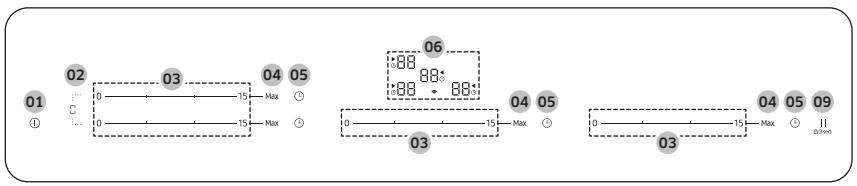
Bedienfeld 1 - NZ84C5047**



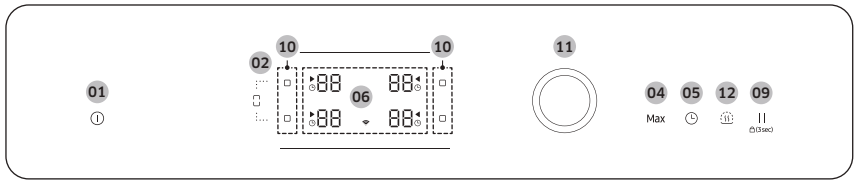
Bedienfeld 2 - NZ85C5047**



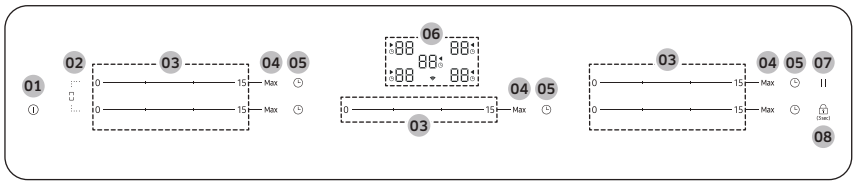
Bedienfeld 3 - NZ84C6057**



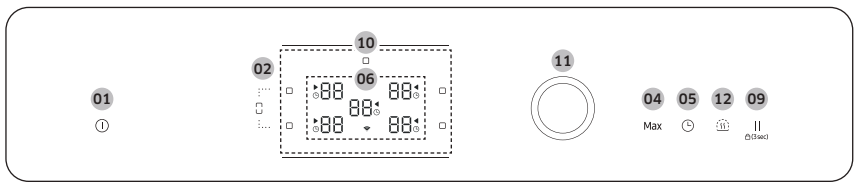
Bedienfeld 4 - NZ84C6058**



Bedienfeld 5 - NZ85C6057**



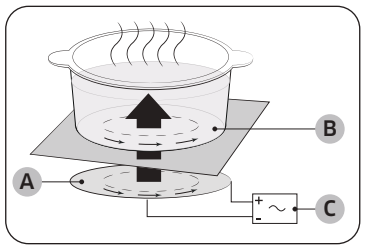
Bedienfeld 6 - NZ85C6058**



Vor der ersten Verwendung

01	Ein/Aus	Zum Ein-/Ausschalten des Kochfeldes
02	Flex-Zone	Zur Auswahl der Flex-Zone
03	Schieberegler	Zum Einstellen der Heizleistung und der Zeit
04	Max. Booster	Zur Aktivierung der Funktion
05	Zeitschalter	Zum Ein-/Ausschalten und Einstellen des Timers
06	Anzeige	Zur Anzeige der Leistungsstufen, der Restwärme und der WLAN-Verbindung.
07	Pause	Um alle Kochzonen auf die niedrige Leistungsstufe einzustellen.
08	Sperren	3 Sekunden drücken, um das Bedienfeld zu sperren bzw. zu entsperren. (Kindersicherung)
09	Pause/ Sperren	Um alle Kochzonen auf die niedrige Leistungsstufe einzustellen. 3 Sekunden drücken, um das Bedienfeld zu sperren bzw. zu entsperren. (Kindersicherung)
10	Kochzone	Zur Auswahl der Kochzone
11	Drehregler	Zum Einstellen der Heizleistung und der Zeit
12	Warmhalten	Zum Warmhalten bereits fertig zubereiteter Gerichte

Erhitzen mit Induktion



A. Induktionsspule
B. Induzierte Ströme
C. Elektronische Schaltkreise

- Das Prinzip beim Erhitzen mit Induktion: Wenn Sie einen Topf auf eine Kochzone stellen und diese einschalten, erzeugen die elektronischen Schaltkreise in Ihrem Induktionskochfeld „induzierte Ströme“ im Boden des Topfes, wodurch dessen Temperatur sofort ansteigt.
- Schneller kochen und braten: Da direkt der Topf und nicht zuerst das Glaskeramik-Kochfeld 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.

Sicherheitsabschaltung

Wird eine Kochzone nicht ausgeschaltet oder die eingestellte Leistungsstufe längere Zeit nicht verändert, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus.
Die Kochzonen schalten sich nach folgenden Zeiten automatisch aus:

Leistungsstufe	Ausschalten
1–3	Nach 6 Stunden
4–6	Nach 5 Stunden
7–9	Nach 4 Stunden
10–15	Nach 1,5 Stunden

HINWEIS

E8 wird angezeigt, wenn das Kochfeld wegen unsachgemäßer Nutzung überhitzt ist. Das Kochfeld wird zudem ausgeschaltet.

HINWEIS

88 wird angezeigt, wenn der Topf ungeeignet oder zu klein ist oder kein Topf auf der Kochzone steht. Nach 1 Minute wird die entsprechende Kochzone zudem ausgeschaltet.

HINWEIS

Falls eine oder mehrere Kochzonen ausgeschaltet werden, bevor die angezeigte Zeit abgelaufen ist, lesen Sie den Abschnitt „Fehlerbehebung“.

Weitere Gründe, warum sich eine Kochzone ausschalten kann

Alle Kochzonen schalten sich sofort aus, wenn Flüssigkeit überkocht und auf das Bedienfeld spritzt.
Die automatische Abschaltung wird auch aktiviert, wenn Sie ein feuchtes Tuch auf das Bedienfeld legen. In beiden Fällen muss das Gerät mit der Taste **Ein/Aus** ⏻ wieder eingeschaltet werden, nachdem die Flüssigkeit oder das Tuch entfernt wurde.

Restwärmeanzeige

Nachdem ein individuelles Kochfeld oder der Herd ausgeschaltet wurden, wird vorhandene Restwärme durch ein 8H, 8H (für „heiß“) in der entsprechenden Kochfeldanzeige angezeigt. Auch nach Abschalten der Kochfelder schaltet sich die Restwärmeanzeige erst dann ab, wenn die Kochfelder abgekühlt sind.
Sie können die Restwärme zum Auftauen oder Warmhalten von Essen verwenden.

⚠ WARNUNG

Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr.

⚠ WARNUNG

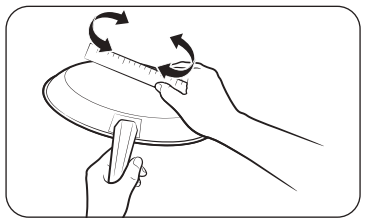
Bei Unterbrechung der Stromversorgung erlischt das Symbol 8H, 8H, und es steht keine Information über etwaige Restwärme mehr zur Verfügung. Verbrennungsgefahr besteht dennoch weiterhin. Dies ist durch konstante Achtsamkeit in der Nähe des Herds zu vermeiden.

Temperatursensor

Wenn die Temperatur einer der Kochzonen aus irgendeinem Grund die Sicherheitsgrenzwerte überschreitet, wird die Leistung der Kochzone automatisch auf eine niedrigere Leistungsstufe reduziert.
Auch nach der Verwendung des Kochfeldes bleibt das Kühlgebläse weiter eingeschaltet, bis die Elektronik des Kochfeldes abgekühlt ist. Zudem schaltet sich das Kühlgebläse je nach Temperatur der Elektronik automatisch aus.

Vor der ersten Verwendung

Töpfe und Pfannen



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

- Verwenden Sie auf Induktionskochzonen Kochgeschirr aus Materialien, die sich für das Kochen mit Induktion eignen.
- Verwenden Sie hochwertiges Kochgeschirr mit schwereren Böden, um eine bessere Wärmeverteilung zu erreichen. Damit erzielen Sie die besten Kochergebnisse.
- Passen Sie die Größe des Kochgeschirrs an die Menge der zubereiteten Speisen an.
- Stellen Sie keine leeren Töpfe oder Pfannen auf das eingeschaltete Kochfeld. Dies könnte zu dauerhaften Schäden führen, d. h., das Kochgeschirr könnten brechen, schmelzen oder zerspringen, was sich auch auf das Glaskeramikkochfeld auswirken könnte. (Schäden dieser Art werden von der Garantie nicht abgedeckt).
- Verwenden Sie kein schmutziges Kochgeschirr und keines mit starken Fettablagerungen. Verwenden Sie stets Kochgeschirr, das nach dem Kochen leicht zu reinigen ist.

⚠ VORSICHT

- Die Kochzonen können nach dem Ausschalten den Anschein erwecken, als seien sie abgekühlt. Die Glasoberfläche kann jedoch aufgrund von Restwärme, die vom Kochgeschirr übertragen wird, noch heiß sein. Daher besteht weiterhin die Gefahr von Verbrennungen.
- Berühren Sie heißes Kochgeschirr nicht direkt mit Ihren Händen. Verwenden Sie stets Ofenhandschuhe oder Topflappen, um Ihre Hände vor Verbrennungen zu schützen.
- Schieben Sie Töpfe und Pfannen nicht über die Kochfläche. Andernfalls könnte das Kochfeld dauerhaft beschädigt werden.

Kochgeschirr für Induktionsfelder

Ein Induktionskochfeld darf nur eingeschaltet werden, wenn ein Kochgeschirr mit magnetischem Boden auf eine der Kochzonen gestellt wird. Folgendes Kochgeschirr ist eignet:

Material	Eignung
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 für Induktionskochfelder ist vom Hersteller entsprechend gekennzeichnet.
- Manche Töpfe und Pfannen können bei Verwendung auf Induktionskochfeldern Geräusche entwickeln.
- Diese Geräusche stellen keinen Fehler des Kochfeldes dar und beeinträchtigen dessen Funktion in keinster Weise.
- Spezielles Kochgeschirr aus Edelstahl ist möglicherweise nicht für das Kochen mit Induktion geeignet. Überprüfen Sie, ob die Unterseite des Kochgeschirrs von einem Magneten angezogen wird.

Größe des Kochgeschirrs für Induktionskochfelder

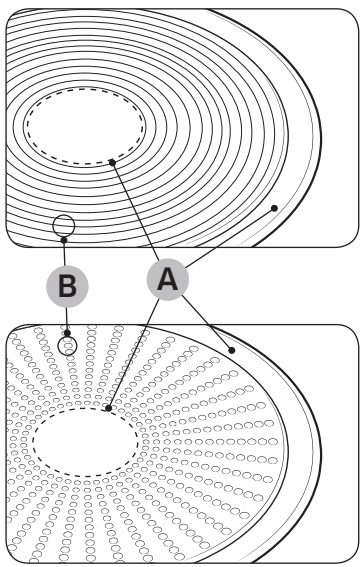
Induktionskochfelder passen sich bis zu einem bestimmten Grad an die Größe des Kochgeschirrs an. Der magnetische Teil am Boden des Kochgeschirrs muss jedoch je nach Größe des Kochfeldes einen bestimmten Mindestdurchmesser haben. Die besten Ergebnisse werden mit Kochgeschirr erzielt, dessen ferromagnetischer Durchmesser genau dem Durchmesser der Kochzone entspricht. Wird das Kochgeschirr von der Kochzone nicht erkannt, versuchen Sie es mit einem größeren Kochzone.

HINWEIS

Beachten Sie für den Durchmesser des Kochgeschirrs die technischen Daten für die Kochzonen des jeweiligen Modells.

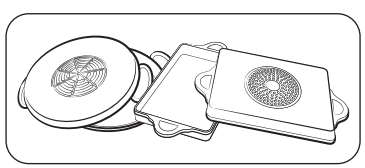
Anderes Induktionskochgeschirr

Manche Töpfe und Pfannen sind auf der Unterseite mit einer dünnen magnetischen Beschichtung versehen, damit sie auf einem Induktionskochfeld verwendet werden können. Solches Kochgeschirr ist nur schwach magnetisch und funktioniert möglicherweise nicht optimal. (Schwach magnetisch bedeutet, dass ein Magnet nicht fest anhaftet oder dass der Bereich, an dem der Magnet anhaftet, zu klein ist.)



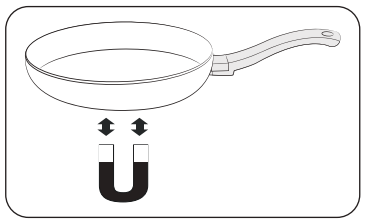
A. Bereich, an dem der Magnet nicht anhaftet
B. Bereich, an dem der Magnet anhaftet

- Auch wenn Töpfe und Pfannen für ein Induktionskochfeld ausgelegt sind, kann die Heizleistung schwach sein, oder manchmal erkennt das Kochfeld das Kochgeschirr nicht. Dies hängt von der Größe und Stärke des magnetischen Bereichs am Boden des Kochgeschirrs ab.



Bei der Verwendung von großen Töpfen oder Pfannen mit einem kleineren ferromagnetischen Element erhitzt sich nur das ferromagnetische Element. Folglich wird die Wärme möglicherweise nur ungleichmäßig verteilt.

Testen der Eignung

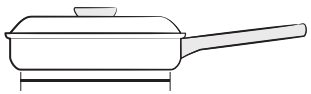
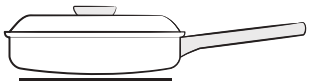
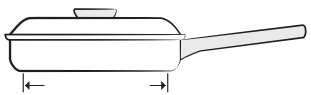
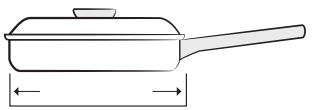
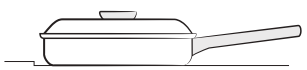
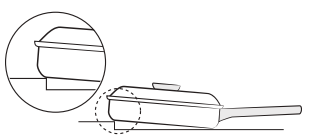
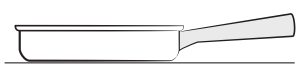


Töpfe und Pfannen sind für Induktionskochfelder geeignet, wenn ein Magnet am Boden anhaftet und das Kochgeschirr vom Hersteller als für die Verwendung auf Induktionskochfeldern geeignet gekennzeichnet ist.

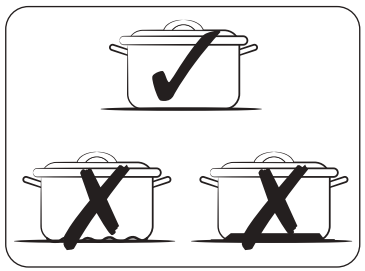
- Sie erkennen gutes Kochgeschirr an seinem Boden. Der Boden sollte so dick und flach wie möglich sein.
- Achten Sie beim Kauf von neuem Kochgeschirr besonders auf den Durchmesser des Bodens. Die Hersteller geben oftmals nur den Durchmesser der oberen Umrandung an.
- Verwenden Sie kein Kochgeschirr, dessen Boden beschädigt ist oder unebene Kanten bzw. Grate aufweist. Beschädigte Töpfe oder Pfannen können das Keramikkochfeld dauerhaft zerkratzen, wenn Sie sie über die Oberfläche ziehen.
- Im kalten Zustand wölbt sich das Kochgeschirr normalerweise leicht nach innen (konkav). Es darf nicht nach außen gewölbt (konvex) sein.
- Beachten Sie bitte die Herstellerangaben, wenn Sie besonderes Kochgeschirr, wie beispielsweise einen Dampfkochtopf, eine Schmorpfanne oder einen Wok verwenden möchten.

Vor der ersten Verwendung

Korrekte Positionierung

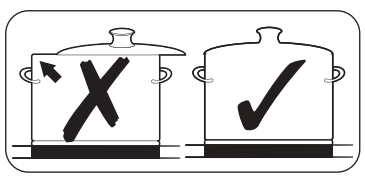
Richtig	Falsch
	
Kochgeschirr mit flachem Boden und geraden Seiten.	Kochgeschirr mit gebogenen oder verformten Böden oder Seiten.
	
Das Kochgeschirr ist mindestens genauso groß wie die empfohlene Mindestgröße für die Kochzone.	Das Kochgeschirr entspricht nicht der für die aktuelle Kochzone erforderlichen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

Tipps zum Energiesparen



Beachten Sie die nachfolgenden Tipps, um Energie zu sparen:

- Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer vor dem Einschalten des Kochfeldes auf die Kochzone.
- Halten Sie die Kochzonen und die Unterseite des Kochgeschirrs sauber. Andernfalls wird mehr Energie verbraucht.
- Schließen Sie den Deckel des Kochgeschirrs, sofern verfügbar. Dadurch wird der Energieverbrauch reduziert.



- Schalten Sie die aktive Kochzone noch vor dem Ende der Kochdauer aus. Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warmzuhalten.

Eignungstest für das Kochgeschirr

Sie können das Kochgeschirr ausprobieren, um zu sehen, ob es sich für die Verwendung mit dem Produkt eignet.

1. Drücken Sie die Taste **Ein/Aus** ⏻ 1 bis 2 Sekunden lang, um das Kochfeld einzuschalten.
2. Drücken Sie die Taste **Sperren** 🔒 (3 sec) 3 Sekunden lang, um die Kindersicherung zu aktivieren.
3. Drücken Sie die rechte vordere Taste **Zeitschalter** 🕒 3 Sekunden lang, um den Modus zum Überprüfen der Eignung des Kochgeschirrs zu aktivieren.
4. Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine der Kochzonen und halten Sie die Taste **Max. Booster** Max 3 Sekunden lang gedrückt.

Anzeige	Beschreibung
0	Kochgeschirr ist nicht geeignet
1–7	Kochgeschirr ist geeignet, aber ineffizient
8–10	Kochgeschirr ist geeignet

Verwenden der Sensortasten

Zur Verwendung der Sensortasten berühren Sie die entsprechende Taste solange mit Ihrer Fingerspitze, bis die entsprechende Anzeige aufleuchtet oder erlischt, oder bis die gewünschte Funktion aktiviert wird.
Stellen Sie sicher, dass Sie immer nur eine Taste berühren, wenn Sie das Gerät bedienen. Wenn Ihr Finger zu flach auf der Taste liegt, kann es passieren, dass auch eine benachbarte Taste bedient wird.

Geräusche während des Betriebs

Folgende Geräusche können auftreten:

- Knacken: Das Kochgeschirr ist aus anderen Materialien.
- Pfeifton: Sie verwenden mehr als zwei Kochzonen und das Kochgeschirr ist aus anderen Materialien.
- Brummen: Sie verwenden hohe Leistungsstufen.
- Klicken: Elektrische Schaltgeräusche.
- Zischen, Summen: Das Gebläse ist in Betrieb.

Diese Geräusche sind normal und zeigen keine Mängel an.

⚠ WARNUNG

Verwenden Sie kein Kochgeschirr anderer Größe und Materialien.
Andernfalls können Geräusche und Vibrationen entstehen.

HINWEIS

Bei niedrigen Leistungseinstellungen (1–5) können Klick-Geräusche auftreten.

Erstmalige Reinigung

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

⚠ WARNUNG

Verwenden Sie keine ätzenden oder scheuernden Reinigungsmittel. Andernfalls könnte die Oberfläche beschädigt werden.

Betrieb (NZ8*****7**)

Einschalten des Geräts

Das Gerät wird mit der Taste **Ein/Aus** ⏻ eingeschaltet. Drücken Sie die Taste **Ein/Aus** ⏻ etwa 1 bis 2 Sekunden lang.

HINWEIS

Nachdem Sie die Taste **Ein/Aus** ⏻ gedrückt haben, um Ihr Gerät einzuschalten, muss innerhalb von etwa 20 Sekunden eine Leistungsstufe ausgewählt werden. Andernfalls schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen selbst aus.

Ausschalten des Geräts

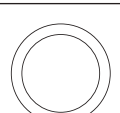
Um das Gerät vollständig auszuschalten, verwenden Sie die Taste **Ein/Aus** ⏻.

HINWEIS

Nach dem Ausschalten einer einzelnen Kochzone oder des gesamten Kochfeldes wird die Restwärme in den Digitalanzeigen der entsprechenden Kochzonen anhand der zwei Symbole 88, 86 für „heiß“ angezeigt.
Wird die Temperatur verringert, erlöschen die Symbole 88, 86.

Auswählen der Kochzone und der Leistungsstufe

1. Zum Auswählen der Kochzone drücken Sie den entsprechenden Schieberegler.
2. Zum Einstellen und Anpassen der Leistungsstufe verwenden Sie den Schieberegler.

Schieberegler	0 — 15 — Max
Drehregler	 Max

HINWEIS

Wenn mehrere Tasten länger als 8 Sekunden gedrückt werden, erscheint in der Anzeige der Kochzone 80.

Betrieb (NZ8*****7**)

Empfohlene Einstellungen für die Zubereitung bestimmter Speisen

Die Angaben in der nachstehenden Tabelle dienen nur als Richtwerte. Die je nach Kochmethode erforderliche Leistungsstufe hängt von einer Reihe von Faktoren ab, wie beispielsweise der Qualität des Kochgeschirrs und der Art und Menge der zubereiteten Speisen.

Leistungsstufe	Kochmethode	Beispiele für die Verwendung
14–15	Erhitzen / Anbraten / Braten	Große Flüssigkeitsmengen erhitzen, Nudeln kochen, Fleisch scharf anbraten, Gulasch anbraten, Fleisch schmoren
8–11	Intensives Braten in der Pfanne	Steak, Filet, Rösti, Würstchen, Pfannkuchen / Kartoffelpuffer
7–10	Braten	Schnitzel / Kotelett, Leber, Fisch, Frikadellen, Spiegeleier
5–7	Kochen	Bis zu 1,5 l Flüssigkeit aufkochen, Kartoffeln und Gemüse kochen
2–4	Dämpfen / Dünsten / Kochen	Kleine Mengen an Gemüse dämpfen und dünsten, Reis und Milchgerichte kochen
1–2	Schmelzen	Butter zerlassen, Gelatine auflösen, Schokolade schmelzen

HINWEIS

Sie müssen die Leistungsstufe entsprechend Ihres Kochgeschirrs und den zubereiteten Speisen einstellen.

Max. Booster

Die Funktion **Max. Booster** stellt den einzelnen Kochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. (Beispiel: Wenn eine große Wassermenge zum Kochen gebracht werden soll.)
Nach Ablauf der **Max. Booster**-Zeiten kehren die Kochzonen automatisch zur höchsten Leistungsstufe zurück.

HINWEIS

- Unter bestimmten Umständen wird die **Max. Booster**-Funktion möglicherweise automatisch deaktiviert, um die internen elektronischen Komponenten des Kochfeldes zu schützen.
  Es ist beispielsweise nicht möglich, die Hochleistungsfunktion gleichzeitig für die hintere Flex-Zone und die vordere Flex-Zone zu aktivieren.
- Beachten Sie für die **Max. Booster**-Zeiten die technischen Daten für die Kochzonen Ihres Modells.

Leistungskontrolle

Für jede Kochzone ist eine maximale Leistungsstufe verfügbar.
Wird dieser Leistungsbereich durch Aktivieren der **Max. Booster**-Funktion überschritten, reduziert die Leistungskontrolle automatisch die Leistungsstufe der Kochzone.
Anschließend wechselt die Anzeige von der eingestellten Leistungsstufe zur maximal möglichen Leistungsstufe.

Verwenden der Flex-Zone

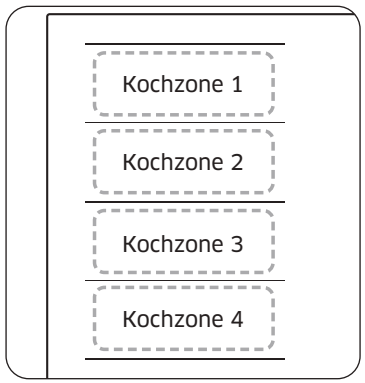
Über die Funktion Flex-Zone kann eine komplette Seite der Kochzone betrieben werden, damit auch großes Kochgeschirr verwendet werden kann. (Beispiel: ovales Kochgeschirr, Fischkochtopf).

1. Drücken Sie die Taste **Flex-Zone** ⌷.
2. Zum Einstellen und Anpassen der Leistungsstufe verwenden Sie den Schieberegler.

HINWEIS

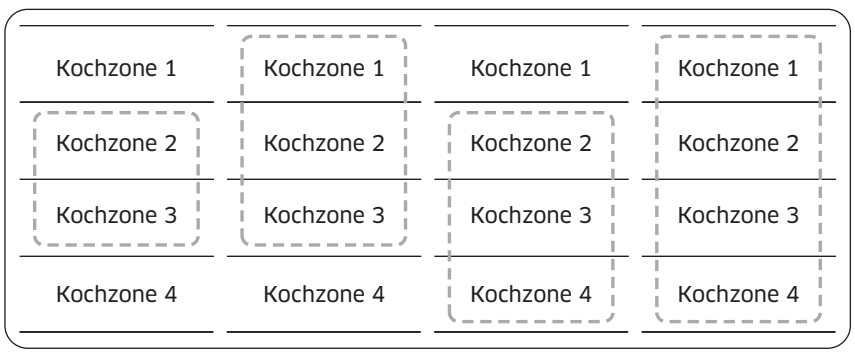
- Wenn Sie die Taste **Flex-Zone** ⌷ im Betrieb drücken, wird die Funktion **Flex-Zone** ausgeschaltet.
- Wenn Sie die Taste **Flex-Zone** ⌷ während des Betriebs der Kochzonen mit unterschiedlichen Leistungsstufen drücken, werden die Kochzonen auf eine höhere Leistung eingestellt.

Flex-Zone Plus (gilt nur für Modelle mit Flex-Zone Plus)



Bei der Flex-Zone handelt es sich um den großen 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 verwenden können. Die Flex-Zone verfügt über vier Zonen, die über einzelne Induktionsspulen betrieben werden, sodass Sie dahingehend unabhängig sind, wo Sie Ihr Kochgeschirr auf einer Kochzone anordnen.

Mit Flex-Zone Plus können Sie verschiedene Kochzonen kombinieren und so den verfügbaren Kochbereich vergrößern. Drücken Sie die Taste **Flex-Zone** , um die Kochzonen wie folgt zu verwenden:



HINWEIS

- Bei Verwendung nur einer Kochzone muss der Durchmesser des Bodens des Kochgeschirrs weniger als 14 cm betragen.
- Es kann 5 bis 10 Sekunden dauern, bis das Kochfeld die Position des Kochgeschirrs erkennt.
- Möglicherweise sind Geräusche zu hören, während das Kochfeld das Kochgeschirr erkennt.
- Nehmen Sie das Kochgeschirr während des Kochvorgangs nicht vom Kochfeld herunter. Aus Sicherheitsgründen unterbricht das Kochfeld automatisch den Betrieb, wenn Sie das Kochgeschirr länger als 5 Sekunden herunternehmen.

Verwenden der Funktion Flex-Zone Plus (gilt nur für Modelle mit Flex-Zone Plus)

1. Drücken Sie die Taste **Flex-Zone** .
2. Verwenden Sie die Taste **Leistungsstufe**, um diese einzustellen oder anzupassen.

HINWEIS

- Wenn Sie die Taste **Flex-Zone** im Betrieb drücken, wird die Funktion **Flex-Zone** ausgeschaltet.
- Wenn Sie die Taste **Flex-Zone** während des Betriebs der Kochzonen mit unterschiedlichen Leistungsstufen drücken, werden die Kochzonen automatisch auf eine höhere Leistung eingestellt.
- Wenn Sie Kochgeschirr auf eine neue Flex-Zone stellen oder dahin ziehen möchten, brechen Sie den aktuellen Betrieb ab. Drücken Sie dann die Taste für die entsprechende **Kochzone,** um diese zu aktivieren.

Zeitschalter

Verwenden des Timers als Sicherheitsabschaltung

Wenn für eine Kochzone eine bestimmte Zeit eingestellt wurde, schaltet sich die Kochzone nach Ablauf dieser Zeit automatisch aus. Diese Funktion kann für mehrere Kochzonen gleichzeitig verwendet werden.

Einstellen des Timers

Die Kochzonen, für die Sie die Sicherheitsabschaltung anwenden möchten, müssen eingeschaltet sein.

1. Drücken Sie die Taste **Zeitschalter** .
2. Stellen Sie den Timer durch wiederholtes Drücken der Taste **Zeitschalter** ein.
3. Um die Timer-Einstellungen zu verwerfen, halten Sie die Taste **Zeitschalter** 3 Sekunden lang gedrückt.

HINWEIS

- Um die Einstellungen schneller zu ändern, halten Sie die Taste **Zeitschalter** gedrückt, bis der gewünschte Wert erreicht ist.
- Nach Ablauf des Timers ertönt mehrmals ein Piepton. Und die Kochzone wird ausgeschaltet.

Betrieb (NZ8*****7**)

Pause/Fortsetzen

Mit der Funktion **Pause/Fortsetzen** werden alle eingeschalteten Kochzonen auf eine niedrige Leistungsstufe und danach wieder auf die Leistungsstufe eingestellt, die zuvor festgelegt war. Mit dieser Funktion können Sie die Zubereitung kurzzeitig unterbrechen, um beispielsweise einen Telefonanruf entgegenzunehmen, und anschließend wieder fortsetzen.
Wenn die Funktion **Pause/Fortsetzen** aktiviert ist, sind alle Tasten, mit Ausnahme der Tasten **Pause** ||, **Sperren** (3 sec) und **Ein/Aus** ⏻ deaktiviert.
Um den Kochvorgang fortzusetzen, drücken Sie erneut die Taste **Pause** ||.

	Bedienfeld	Anzeige
Zum Einschalten	Drücken Sie die Taste **Pause** ||	||
Zum Ausschalten	Drücken Sie die Taste **Pause** ||	Zurück zur vorherigen Leistungsstufe

Schnellabschaltung

Diese Option reduziert die Schritte und die benötigte Zeit, um den Kochvorgang zu beenden.
Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie 2 Sekunden lang die Taste **Kochzone** ▢.

HINWEIS

Die Taste **Flex-Zone** ⌷ unterstützt die Quick Stop-Funktion nicht.

Kindersicherung

Sie können die Kindersicherung verwenden, um zu verhindern, dass eine Kochzone versehentlich eingeschaltet und damit das Kochfeld aktiviert wird. Zudem kann das Bedienfeld, mit Ausnahme der Taste **Ein/Aus** ⏻ (nur Ausschaltsteuerung) gesperrt werden, um zu vermeiden, dass die Einstellungen versehentlich verändert werden, beispielsweise wenn mit einem Tuch über das Bedienfeld gewischt wird.

Aktivieren/Deaktivieren der Kindersicherung

1. Drücken Sie ungefähr 3 Sekunden lang die Taste **Sperren** (3 sec)**.** Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.
2. Drücken Sie eine beliebige Taste. 88 erscheint in allen Anzeigen. Dies bedeutet, dass die Kindersicherung aktiviert ist.
3. Zum Deaktivieren der Kindersicherung drücken Sie erneut die Taste **Sperren** (3 sec) 3 Sekunden lang. Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.

HINWEIS

- Die Kindersicherung wird unabhängig davon, ob das Gerät ein- oder ausgeschaltet ist, aktiviert.
- Sie können Sie Kindersicherung auch während des Kochvorgangs aktivieren. Um die Kochzone bei eingeschalteter Kindersicherung auszuschalten, drücken Sie die Taste **Ein/Aus** ⏻.

Maximale Leistung

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

1. Lassen Sie das Gerät ausgeschaltet.
2. Drücken Sie ungefähr 3 Sekunden lang gleichzeitig die linke vordere Taste **Max. Booster** Max und die linke hintere Taste **Zeitschalter** ◷.
3. Drücken Sie ungefähr 3 Sekunden lang die rechte vordere Taste **Zeitschalter** ◷.
4. Drücken Sie ungefähr 1,5 Sekunden lang die linke vordere Taste **Zeitschalter** ◷ . In den Anzeigen erscheint Po sowie die aktuelle maximale Leistung.
5. Sie können die Leistungsgrenze mit der Taste **Sperren** (3 sec) einstellen. (3000 W, 4000 W, 7400 W).
6. Speichern Sie mit der Taste **Ein/Aus** ⏻ den eingestellten Wert.

HINWEIS

Im Niedrigenergiemodus (3000 W, 4000 W) wird die Leistungsstufe automatisch angepasst.

Signaltöne ein-/ausschalten

1. Drücken Sie die Taste **Ein/Aus** ⏻ etwa 1 bis 2 Sekunden lang.
2. Drücken Sie innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten die rechte vordere Taste **Zeitschalter** ◷ 2 Sekunden lang.
3. Die Signaltöne werden ausgeschaltet und in der Anzeige erscheint 88.
4. Um die Einstellung für die Signaltöne zu ändern, wiederholen Sie die Schritte 1 und 2. Die Signaltöne werden aktiviert und in der Anzeige erscheint 8A.

HINWEIS

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

Smart Connect

Das Kochfeld ist mit einem WLAN-Modul ausgestattet, mit dem Sie das Kochfeld mit der SmartThings-App synchronisieren können. Mit der Smartphone-App können Sie:

- den Betriebszustand und die Leistungsstufen der einzelnen Kochfelder überwachen
- die Timer-Einstellungen überwachen

Funktionen, die über die SmartThings-App gesteuert werden können, funktionieren möglicherweise nicht störungsfrei, wenn die Kommunikation schlecht ist oder das Gerät an einem Ort mit einem schwachen WLAN-Signal eingebaut ist.

Verbinden des Kochfeldes

Bevor Sie die Remote-Funktionen Ihres Samsung-Kochfeldes nutzen können, müssen Sie es mit der SmartThings-App verbinden.

1. Laden Sie die SmartThings-App herunter und öffnen Sie sie auf Ihrem Smartgerät.
2. Drücken Sie die Taste **Pause** ⏸ ungefähr 5 Sekunden lang, um „AP“ einzuschalten.
3. Während die Verbindung hergestellt wird, blinkt die WLAN-Anzeige. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, leuchtet die Anzeige stetig. Das Kochfeld ist nun erfolgreich verbunden.
4. Wenn die Smart Connect WLAN-Anzeige nicht aufleuchtet, befolgen Sie für einen erneuten Verbindungsversuch die Anweisungen in der App.

HINWEIS

- Stellen Sie sicher, dass die Smart Connect-Funktion nur dann aktiviert wird, wenn kein Kochfeld in Betrieb ist.
- Weitere Anweisungen finden Sie im Online-Handbuch unter www.samsung.com.

WLAN verbinden/trennen

Um das WLAN zu verbinden / zu trennen, wiederholen Sie die Schritte **1** bis **3**.

1. Drücken Sie die Taste **Ein/Aus** ⏻ etwa 1 bis 2 Sekunden lang, um das Kochfeld einzuschalten.
2. Drücken Sie die Taste **Sperren** (3 sec) ungefähr 3 Sekunden lang, um die Kindersicherung zu aktivieren.
3. Drücken Sie die rechte vordere **Max. Booster** Max-Taste etwa 3 Sekunden lang.

Betrieb (NZ8*****7**)

Steuerung der Dunstabzugshaube

Dieses Produkt ist mit einer Bluetooth-Funktion ausgestattet, mit der Sie das Kochfeld mit steuerbaren Samsung-Dunstabzugshauben verbinden können. Über die Bluetooth-Verbindung können Sie die Funktion zur Steuerung der Dunstabzugshaube in der SmartThings-App nutzen.
Weitere Informationen zu Samsung-Modellen mit Steuerung von Dunstabzugshauben finden Sie unter www.samsung.com.

So stellen Sie die Verbindung zu einer steuerbaren Dunstabzugshaube her

1. Befolgen Sie die Bluetooth-Anweisungen für die steuerbare Dunstabzugshaube und aktivieren Sie die Bluetooth-Verbindung.
2. Halten Sie gleichzeitig die rechte vordere Taste **Zeitschalter** ◷ und die Taste **Pause** II gedrückt, um die Bluetooth-Verbindung herzustellen. Wurde die Bluetooth-Verbindung erfolgreich hergestellt, erscheint in der Anzeige bt.

HINWEIS

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

Betrieb (NZ8*****8**)

Einschalten des Geräts

Das Gerät wird mit der Taste **Ein/Aus** ⏻ eingeschaltet. Drücken Sie die Taste **Ein/Aus** ⏻ etwa 1 bis 2 Sekunden lang.

HINWEIS

Nachdem Sie die Taste **Ein/Aus** ⏻ gedrückt haben, um Ihr Gerät einzuschalten, muss innerhalb von etwa 20 Sekunden eine Leistungsstufe ausgewählt werden. Andernfalls schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen selbst aus.

Ausschalten des Geräts

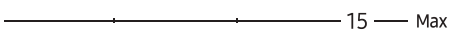
Um das Gerät vollständig auszuschalten, verwenden Sie die Taste **Ein/Aus** ⏻. Drücken Sie die Taste **Ein/Aus** ⏻ etwa 1 bis 2 Sekunden lang.

HINWEIS

Nach dem Ausschalten einer einzelnen Kochzone oder des gesamten Kochfeldes wird die Restwärme in den Digitalanzeigen der entsprechenden Kochzonen anhand der zwei Symbole 88, 88 für „heiß“ angezeigt.
Wird die Temperatur verringert, erlöschen die Symbole 88, 88.

Auswählen der Kochzone und der Leistungsstufe

1. Zum Auswählen der Kochzone drücken Sie die entsprechende Taste **Kochzone** ▢.
2. Zum Einstellen und Anpassen der Leistungsstufe verwenden Sie den Schieberegler, die Steuertaste oder den Drehregler.

Schieberegler	
Drehregler	

HINWEIS

- Bei der Auswahl der Kochzone ist die Leistungsstufe standardmäßig auf 15 eingestellt.
- Wenn mehrere Tasten länger als 8 Sekunden gedrückt werden, erscheint in der Anzeige der Kochzone 80.

Empfohlene Einstellungen für die Zubereitung bestimmter Speisen

Die Angaben in der nachstehenden Tabelle dienen nur als Richtwerte. Die je nach Kochmethode erforderliche Leistungsstufe hängt von einer Reihe von Faktoren ab, wie beispielsweise der Qualität des Kochgeschirrs und der Art und Menge der zubereiteten Speisen.

Leistungsstufe	Kochmethode	Beispiele für die Verwendung
14–15	Erhitzen / Anbraten / Braten	Große Flüssigkeitsmengen erhitzen, Nudeln kochen, Fleisch scharf anbraten, Gulasch anbraten, Fleisch schmoren
8–11	Intensives Braten in der Pfanne	Steak, Filet, Rösti, Würstchen, Pfannkuchen / Kartoffelpuffer
7–10	Braten	Schnitzel / Kotelett, Leber, Fisch, Frikadellen, Spiegeleier
5–7	Kochen	Bis zu 1,5 l Flüssigkeit aufkochen, Kartoffeln und Gemüse kochen
2–4	Dämpfen / Dünsten / Kochen	Kleine Mengen an Gemüse dämpfen und dünsten, Reis und Milchgerichte kochen
1–2	Schmelzen	Butter zerlassen, Gelatine auflösen, Schokolade schmelzen

HINWEIS

Sie müssen die Leistungsstufe entsprechend Ihres Kochgeschirrs und den zubereiteten Speisen einstellen.

Max. Booster

Die Funktion Max. Booster stellt den einzelnen Kochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. (Beispiel: Wenn eine große Wassermenge zum Kochen gebracht werden soll.)
Nach Ablauf der Max. Booster-Zeiten kehren die Kochzonen automatisch zur höchsten Leistungsstufe zurück.

HINWEIS

- Unter bestimmten Umständen wird die Max. Booster-Funktion möglicherweise automatisch deaktiviert, um die internen elektronischen Komponenten des Kochfeldes zu schützen.
  Es ist beispielsweise nicht möglich, die Hochleistungsfunktion gleichzeitig für die hintere Flex-Zone und die vordere Flex-Zone zu aktivieren.
- Beachten Sie für die Max. Booster-Zeiten die technischen Daten für die Kochzonen Ihres Modells.

Leistungskontrolle

Für jede Kochzone ist eine maximale Leistungsstufe verfügbar.
Wird dieser Leistungsbereich durch Aktivieren der Max. Booster-Funktion überschritten, reduziert die Leistungskontrolle automatisch die Leistungsstufe der Kochzone.
Die Anzeige für diese Kochzone wechselt für einige Sekunden zwischen der voreingestellten Leistungsstufe und der maximal möglichen Leistungsstufe. Anschließend wechselt die Anzeige von der eingestellten Leistungsstufe zur maximal möglichen Leistungsstufe.

Verwenden der Funktion Flex-Zone (gilt nur für Modelle mit Flex-Zone)

Über die Funktion Flex-Zone kann die komplette linke Kochzone betrieben werden, damit auch großes Kochgeschirr verwendet werden kann. (Beispiel: ovales Kochgeschirr, Fischkochtopf).

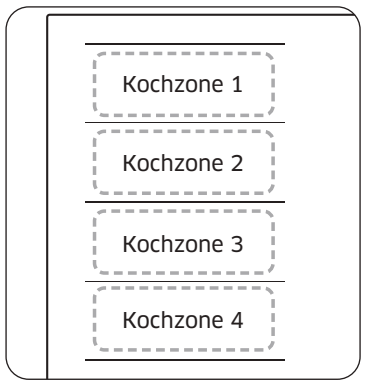
1. Drücken Sie die Taste **Flex-Zone** ⟦⟧.
2. Verwenden Sie die Taste **Leistungsstufe**, um diese einzustellen oder anzupassen.

HINWEIS

- Wenn Sie die Taste **Flex-Zone** ⟦⟧ im Betrieb drücken, wird die Funktion Flex-Zone ausgeschaltet.
- Wenn Sie die Taste **Flex-Zone** ⟦⟧ während des Betriebs der Kochzonen mit unterschiedlichen Leistungsstufen drücken, werden die Kochzonen auf eine höhere Leistung eingestellt.

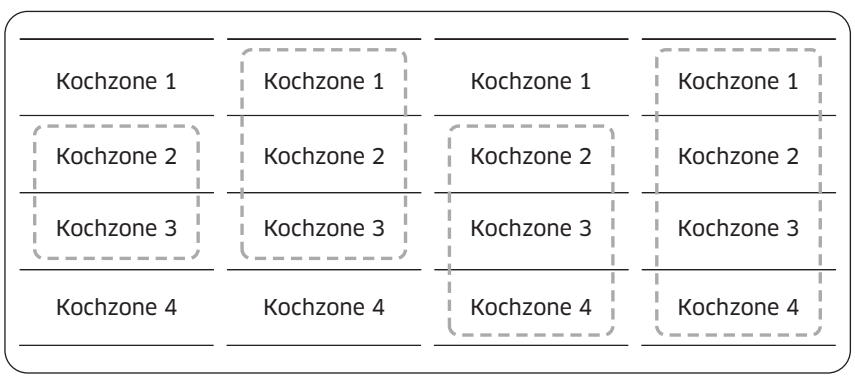
Betrieb (NZ8*****8**)

Flex-Zone Plus (gilt nur für Modelle mit Flex-Zone Plus)



Bei der Flex-Zone handelt es sich um den großen 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 verwenden können. Die Flex-Zone verfügt über vier Zonen, die über einzelne Induktionsspulen betrieben werden, sodass Sie dahingehend unabhängig sind, wo Sie Ihr Kochgeschirr auf einer Kochzone anordnen.

Mit Flex-Zone Plus können Sie verschiedene Kochzonen kombinieren und so den verfügbaren Kochbereich vergrößern. Drücken Sie die Taste **Flex-Zone** , um die Kochzonen wie folgt zu verwenden:



HINWEIS

- Bei Verwendung nur einer Kochzone muss der Durchmesser des Bodens des Kochgeschirrs weniger als 14 cm betragen.
- Es kann 5 bis 10 Sekunden dauern, bis das Kochfeld die Position des Kochgeschirrs erkennt.
- Möglicherweise sind Geräusche zu hören, während das Kochfeld das Kochgeschirr erkennt.
- Nehmen Sie das Kochgeschirr während des Kochvorgangs nicht vom Kochfeld herunter. Aus Sicherheitsgründen unterbricht das Kochfeld automatisch den Betrieb, wenn Sie das Kochgeschirr länger als 5 Sekunden herunternehmen.

Verwenden der Funktion Flex-Zone Plus (gilt nur für Modelle mit Flex-Zone Plus)

1. Drücken Sie die Taste **Flex-Zone** .
2. Verwenden Sie die Taste **Leistungsstufe**, um diese einzustellen oder anzupassen.

HINWEIS

- Wenn Sie die Taste **Flex-Zone** im Betrieb drücken, wird die Funktion **Flex-Zone** ausgeschaltet.
- Wenn Sie die Taste **Flex-Zone** während des Betriebs der Kochzonen mit unterschiedlichen Leistungsstufen drücken, werden die Kochzonen automatisch auf eine höhere Leistung eingestellt.
- Wenn Sie Kochgeschirr auf eine neue Flex-Zone stellen oder dahin ziehen möchten, brechen Sie den aktuellen Betrieb ab. Drücken Sie dann die Taste für die entsprechende **Kochzone,** um diese zu aktivieren.

Warmhalten

1. Mit dieser Funktion können Sie bereits fertig zubereitete Speisen warmhalten. Drücken Sie die Taste für die entsprechende **Kochzone** ▢.
2. Drücken Sie die Taste **Warmhalten** .
3. Die Anzeige für die Kochzone verändert sich.
4. Drücken Sie erneut die Taste **Warmhalten** , um die Kochzone auszuschalten.

Zeitschalter

Verwenden des Timers als Sicherheitsabschaltung

Wenn für eine Kochzone eine bestimmte Zeit eingestellt wurde, schaltet sich die Kochzone nach Ablauf dieser Zeit automatisch aus. Diese Funktion kann für mehrere Kochzonen gleichzeitig verwendet werden.

Einstellen des Timers

Die Kochzonen, für die Sie die Sicherheitsabschaltung anwenden möchten, müssen eingeschaltet sein.

1. Drücken Sie die Taste **Zeitschalter** .
2. Stellen Sie den Timer durch wiederholtes Drücken der Taste **TZeitschalter** ein.
3. Um die Timer-Einstellungen zu verwerfen, halten Sie die Taste **Zeitschalter** 3 Sekunden lang gedrückt.

HINWEIS

- Um die Einstellungen schneller zu ändern, halten Sie die Taste **Zeitschalter** gedrückt, bis der gewünschte Wert erreicht ist.
- Nach Ablauf des Timers ertönt mehrmals ein Piepton. Die Kochzone wird jedoch nicht ausgeschaltet.

Pause/Fortsetzen

Mit der Funktion **Pause/Fortsetzen** werden alle eingeschalteten Kochzonen auf eine niedrige Leistungsstufe und danach wieder auf die Leistungsstufe eingestellt, die zuvor festgelegt war. Mit dieser Funktion können Sie die Zubereitung kurzzeitig unterbrechen, um beispielsweise einen Telefonanruf entgegenzunehmen, und anschließend wieder fortsetzen.
Wenn die Funktion **Pause/Fortsetzen** aktiviert ist, sind alle Tasten, mit Ausnahme der Tasten **Pause/Sperren** und **Ein/Aus** deaktiviert.
Um den Kochvorgang fortzusetzen, drücken Sie erneut die Taste **Pause/Sperren** .

	Bedienfeld	Anzeige
Zum Einschalten	Drücken Sie die Taste **Pause/Sperren**	
Zum Ausschalten	Drücken Sie die Taste **Pause/Sperren**	Zurück zur vorherigen Leistungsstufe

Quick Stop (Schnellabschaltung)

Diese Option reduziert die Schritte und die benötigte Zeit, um den Kochvorgang zu beenden.
Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie 2 Sekunden lang die Taste **Kochzone** ▢.

HINWEIS

Die Taste **Flex-Zone** unterstützt die Quick Stop-Funktion nicht.

Betrieb (NZ8*****8**)

Kindersicherung

Sie können die Kindersicherung verwenden, um zu verhindern, dass eine Kochzone versehentlich eingeschaltet und damit das Kochfeld aktiviert wird. Zudem kann das Bedienfeld, mit Ausnahme der Taste **Ein/Aus** ⏻ (nur Ausschaltsteuerung) gesperrt werden, um zu vermeiden, dass die Einstellungen versehentlich verändert werden, beispielsweise wenn mit einem Tuch über das Bedienfeld gewischt wird.

Aktivieren/Deaktivieren der Kindersicherung

1. Drücken Sie die Taste **Pause/Sperren** ⏸ (3sec) etwa 3 Sekunden lang. Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.
2. Drücken Sie eine beliebige Taste. 88 erscheint in allen Anzeigen. Dies bedeutet, dass die Kindersicherung aktiviert ist.
3. Zum Deaktivieren der Kindersicherung drücken Sie erneut die Taste **Pause/Sperren** ⏸ (3sec) 3 Sekunden lang.
   Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.

HINWEIS

- Die Kindersicherung wird unabhängig davon, ob das Gerät ein- oder ausgeschaltet ist, aktiviert.
- Sie können Sie Kindersicherung auch während des Kochvorgangs aktivieren. Um die Kochzone bei aktivierter Kindersicherung auszuschalten, drücken Sie die Taste **Ein/Aus** ⏻ oder deaktivieren Sie zuerst die Kindersicherung und drücken Sie dann die Taste für die entsprechende **Kochzone** ▢.

Maximale Leistung

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

1. Lassen Sie das Gerät ausgeschaltet.
2. Drücken Sie die Taste **Pause/Sperren** ⏸ (3sec) ungefähr 3 Sekunden lang, um die Kindersicherung zu aktivieren.
3. Drücken Sie ungefähr 3 Sekunden lang gleichzeitig die Taste für die vordere linke **Kochzone** ▢ und die vordere rechte **Kochzone** ▢.
4. Drücken Sie ungefähr 3 Sekunden lang die Taste **Zeitschalter** ◷.
   In den Anzeigen erscheint Po sowie die aktuelle maximale Leistung.
5. Sie können die Leistungsgrenze mit der Taste **Pause/Sperren** ⏸ (3sec) einstellen. (3000 W, 4000 W, 7400 W).
6. Speichern Sie mit der Taste **Ein/Aus** ⏻ den eingestellten Wert.

HINWEIS

Im Niedrigenergiemodus (3000 W, 4000 W) wird die Leistungsstufe automatisch angepasst.

Signaltöne ein-/ausschalten

1. Drücken Sie die Taste **Ein/Aus** ⏻ etwa 1 bis 2 Sekunden lang.
2. Drücken Sie innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten die Taste **Zeitschalter** ◷ 3 Sekunden lang.
3. Die Signaltöne werden ausgeschaltet und in der Anzeige erscheint 08.
4. Um die Einstellung für die Signaltöne zu ändern, wiederholen Sie die Schritte 1 und 2. Die Signaltöne werden aktiviert und in der Anzeige erscheint 08.

HINWEIS

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

Smart Connect

Das Kochfeld ist mit einem WLAN-Modul ausgestattet, mit dem Sie das Kochfeld mit der SmartThings-App synchronisieren können. Mit der Smartphone-App können Sie:

- den Betriebszustand und die Leistungsstufen der einzelnen Kochfelder überwachen
- die Timer-Einstellungen überprüfen und ändern

Funktionen, die über die SmartThings-App gesteuert werden können, funktionieren möglicherweise nicht störungsfrei, wenn die Kommunikation schlecht ist oder das Gerät an einem Ort mit einem schwachen WLAN-Signal eingebaut ist.

Verbinden des Kochfeldes

Bevor Sie die Remote-Funktionen Ihres Samsung-Kochfeldes nutzen können, müssen Sie es mit der SmartThings-App verbinden.

1. Laden Sie die SmartThings-App herunter und öffnen Sie sie auf Ihrem Smartgerät.
2. Drücken Sie die Taste **Ein/Aus** ⏻ etwa 1 bis 2 Sekunden lang, um das Kochfeld einzuschalten.
3. Drücken Sie die Taste **Pause/Sperren** ⏸ (3 sec) etwa 3 Sekunden lang, um die Kindersicherung zu aktivieren.
4. Befolgen Sie die Anweisungen in der App und halten Sie die Taste Max 3 Sekunden lang gedrückt.
5. Während die Verbindung hergestellt wird, blinkt die WLAN-Anzeige. Sobald der Vorgang abgeschlossen ist, leuchtet die Anzeige stetig. Das Kochfeld ist nun erfolgreich verbunden.
6. Wenn die Smart Connect WLAN-Anzeige nicht aufleuchtet, befolgen Sie für einen erneuten Verbindungsversuch die Anweisungen in der App.

HINWEIS

- Stellen Sie sicher, dass die Smart Connect-Funktion nur dann aktiviert wird, wenn kein Kochfeld in Betrieb ist.
- Weitere Anweisungen finden Sie im Online-Handbuch unter www.samsung.com.

WLAN verbinden/trennen

Um das WLAN zu verbinden / zu trennen, wiederholen Sie die Schritte **2** bis **4**.

Steuerung der Dunstabzugshaube

Dieses Produkt ist mit einer Bluetooth-Funktion ausgestattet, mit der Sie das Kochfeld mit steuerbaren Samsung-Dunstabzugshauben verbinden können. Über die Bluetooth-Verbindung können Sie die Funktion zur Steuerung der Dunstabzugshaube in der SmartThings-App nutzen.
Weitere Informationen zu Samsung-Modellen mit Steuerung von Dunstabzugshauben finden Sie unter www.samsung.com.

So stellen Sie die Verbindung zu einer steuerbaren Dunstabzugshaube her

1. Laden Sie die SmartThings-App auf Ihr Smartphone herunter und öffnen Sie sie. Führen Sie dann Smart Connect durch, um eine Verbindung zum Kochfeld herzustellen.
2. Befolgen Sie die Bluetooth-Anweisungen für die steuerbare Dunstabzugshaube und aktivieren Sie die Bluetooth-Verbindung.
3. Halten Sie gleichzeitig die Tasten **Zeitschalter** ◷ und **Pause/Sperren** ⏸ (3 sec) gedrückt, um die Bluetooth-Verbindung herzustellen. Wurde die Bluetooth-Verbindung erfolgreich hergestellt, erscheint in der Anzeige bt.
4. Befolgen Sie für die Verwendung der steuerbaren Dunstabzugshaube die Anweisungen im Benutzerhandbuch der Dunstabzugshaube und in der App.

HINWEIS

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

Das Gerät warten

Kochfeld

⚠ WARNUNG

Reinigungsmittel dürfen nicht mit einer heißen Glaskeramikfläche in Kontakt kommen. Alle Reinigungsmittel müssen nach der Anwendung mit ausreichend klarem Wasser entfernt werden, da sie andernfalls eine ätzende Wirkung entfalten können, wenn die Oberfläche heiß wird. Verwenden Sie keine aggressiven Reinigungsmittel wie Grill- oder Ofensprays, Scheuerschwämme oder Pfannen-/Topfreiniger.

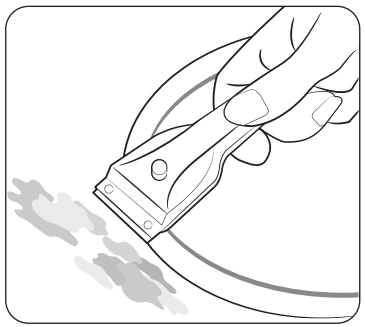
HINWEIS

Reinigen Sie die Glaskeramikfläche nach jeder Verwendung, wenn sie noch handwarm ist. Auf diese Weise wird verhindert, dass übergekochtes oder verschüttetes Gut auf der Oberfläche einbrennt. Entfernen Sie Kalkablagerungen, Wasserränder, Fetttropfen und Metallverfärbungen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel für Glaskeramik oder Edelstahl.

Leichte Verschmutzungen

1. Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit einem feuchten Tuch ab.
2. Reiben Sie sie mit einem sauberen Tuch trocken. Es dürfen keine Rückstände von Reinigungsmitteln auf der Oberfläche verbleiben.
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, fusselfreien Tuch trocken.

Hartnäckige Verschmutzung

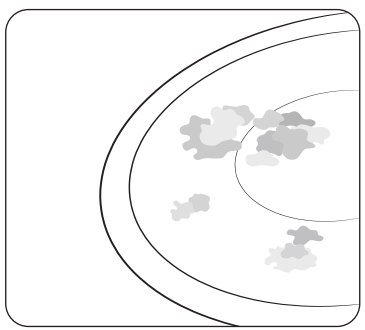


1. Zur Entfernung von übergekochten Lebensmitteln und hartnäckigen Spritzern einen Glasschaber benutzen.
2. Setzen Sie den Glasschaber abgewinkelt zur Glaskeramikoberfläche an.
3. Entfernen Sie die Verschmutzung, indem Sie sie mit der Klinge abkratzen.

HINWEIS

Glasschaber und Glaskeramikreiniger gibt es beim Fachhändler.

Problematische Verschmutzung



1. Entfernen Sie eingebrannten Zucker, geschmolzenen Kunststoff, Aluminiumfolie oder andere Materialien umgehend mit einem Glasschaber, solange das Kochfeld noch heiß ist.

⚠ WARNUNG

Es besteht ein Verbrennungsrisiko, wenn Sie den Glasschaber auf der heißen Kochzone verwenden:

2. Reinigen Sie das Kochfeld 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 Glaskeramikoberfläche, die zum Beispiel von einer Pfanne mit scharfen Kanten verursacht wurden, können nicht entfernt werden. Jedoch beeinträchtigen sie die Funktion des Geräts nicht.

Kochfeldrahmen (optional)

⚠ 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.

So vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät

- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche oder als Ablagefläche.
- 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 das Kochfeld 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 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 Glaskeramikoberfläche fern. Wenn solche Dinge auf dem Kochfeld schmelzen, müssen Sie sofort mit einem Schaber entfernt werden.

Fehlerbehebung und Service

Fehlerbehebung

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 Ursache	Lösung
Was ist zu tun, wenn die Kochzonen nicht funktionieren?	• Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst.	• Wenn die Sicherungen mehrmals auslösen, rufen Sie einen zugelassenen Elektriker.
Was ist zu tun, wenn die Kochzonen nicht eingeschaltet werden können?	• The **On/Off** ⏻ key was accidentally actuated. • Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber ausgelaufen.	• Das Gerät ist richtig eingeschaltet. • Reinigen des Bedienfelds.
Was ist zu tun, wenn alle Anzeigen außer H, H der Restwärmeanzeige plötzlich verschwinden?	• Die Taste **Ein/Aus** ⏻ wurde versehentlich gedrückt. • Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber ausgelaufen.	• Das Gerät ist richtig eingeschaltet. • Reinigen des Bedienfelds.
Was ist zu tun, wenn nach dem Ausschalten der Kochzonen die Restwärme nicht angezeigt wird?	• Die Kochzone wurde nur kurz verwendet und ist deshalb nicht heiß genug.	• Wenn die Kochzone heißt ist, setzen Sie sich bitte mit dem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung.

Fehlerbehebung und Service

Informationscode	Mögliche Ursache	Lösung
C0	Es besteht ein Problem mit dem Temperatursensor des Kochfeldes.	Schalten Sie das Gerät mit der Taste **Ein/Aus** ⏻ aus und wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, trennen Sie die Stromversorgung für mehr als 30 Sekunden. Schalten Sie das Gerät dann erneut ein, und versuchen Sie es erneut. Wenn das Problem weiterhin besteht, setzen Sie sich mit dem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung.
C1	Die gemessene Temperatur ist höher als angegeben.	
C2	Es gibt ein Problem mit dem PBA-Sensor.	
A2	Der Gleichstrommotor läuft wegen Problemen mit der Platine oder der Verkabelung nicht, oder es gibt eine elektrische Störung an der Motorlamelle.	
30	Eine Taste wird länger als 8 Sekunden gedrückt.	Überprüfen Sie, ob die Taste nass ist oder tatsächlich gedrückt wird. Wenn das Problem weiterhin besteht, schalten Sie das Gerät mit der Taste **Ein/Aus** ⏻ aus und wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, setzen Sie sich mit dem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung.

Informationscode	Mögliche Ursache	Lösung
E0	Störung der Kommunikation zwischen Hauptplatine und Unterplatinen.	Schalten Sie das Gerät mit der Taste **Ein/Aus** ⏻ aus und wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, trennen Sie die Stromversorgung für mehr als 30 Sekunden. Schalten Sie das Gerät danach wieder ein. Wenn das Problem weiterhin besteht, setzen Sie sich mit dem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung.
E2	Der IC (integrierter Schaltkreis) für die Berührungssteuerung kommuniziert nicht normal.	
U0	Es liegt außerhalb der Normalspannung (220_240 V).	Überprüfen Sie den Stromanschluss im Haus.
U1	Falls der Garbehälter nicht geeignet ist für das Induktionskochfeld oder es ohne einen Garbehälter eingeschaltet ist, wird es angezeigt.	Verwenden Sie einen passenden Garbehälter für Induktionskochfelder.

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

Dafür gibt es mehrere mögliche Ursachen:

- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder es ist eine Flüssigkeit darüber ausgelaufen.
- Die Kindersicherung ist aktiviert und im Display wird 88 angezeigt.

Was ist zu tun, wenn die Anzeige 80 leuchtet?

Mögliche Ursache:

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

Was ist zu tun, wenn die Anzeige 88 leuchtet?

Mögliche Ursache:

- Das Kochfeld ist wegen unsachgemäßer Benutzung überhitzt.
- Drücken Sie die Taste **Ein/Aus** ⏻ zum Zurücksetzen, wenn das Kochfeld abgekühlt ist.

Was ist zu tun, wenn die Anzeige 89 leuchtet?

Mögliche Ursache:

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

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

Mögliche Ursache:

- 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 sich bitte Abschnitt „**Fehlerbehebung**“ durch. Wenn Sie weiterhin Hilfe benötigen, befolgen Sie die nachfolgenden Anweisungen.

Handelt es sich um eine technische Störung?

Wenn dem so ist, setzen Sie sich bitte 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 sich folgende 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 Information finden Sie auf dem Typenschild:

- Modellbeschreibung
- Seriennummer (15 Stellen)

Wir empfehlen Ihnen, diese Informationen hier 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 Lösung aus dem Abschnitt „**Fehlerbehebung**“ 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.

SAMSUNG

FRAGEN ODER ANMERKUNGEN?

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
Kosovo	038 40 30 90	www.samsung.com/support
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
POLAND	801-172-678* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support