

Induktionskochfeld

Benutzer- und Installationshandbuch

NZ84T7NC6RK



SAMSUNG

Inhalt

Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung 3

In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet:	3
Modellname und Seriennummer	3

Sicherheitshinweise 3

Entsorgung des Verpackungsmaterials	6
Ordnungsgemäße Entsorgung Ihres Altgeräts	6
Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)	7

Installieren des Geräts 7

Sicherheitshinweise für den Installateur	7
Anschließen an das Netz	8
Einbauen in eine Arbeitsplatte	9
Komponenten	11

Vor der ersten Verwendung 11

Kochzonen	11
Bedienfeld	12
Erhitzen mit Induktion	12
Die wichtigsten Merkmale Ihres Geräts	13
Sicherheitsabschaltung	14
Restwärmanzeige	14
Temperatursensor	14

Bedienung 15

Erstreinigung	15
Kochgeschirr für Induktionskochfelder	15
Eignungstest	15
Größe der Töpfe	15
Betriebsgeräusche	15
Verwenden geeigneter Töpfe und Pfannen	16
Verwenden der Sensortasten	16
Einschalten des Geräts	16
Auswählen einer Kochzone und Einstellen der Leistung	17

Ausschalten des Geräts	17
Ausschalten einer Kochzone	17
Verwenden der Kindersicherung	18
Timer	18
Verwenden des Boosters	19
Leistungsregelung	20
Warmhalten	20
Pause	21
Verwenden der Kombi-Kochzone	21
Ton Ein/Aus	22
Empfohlene Einstellungen zum Kochen bestimmter Lebensmittel	22

Wartung Ihres Geräts 23

Kochfeld	23
Leichte Verschmutzung	23
Hartnäckiger Schmutz	23
Schwer entfernbare Verschmutzungen	24
Kochfeldrahmen (Zubehör)	24
So vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät	24

Fehlersuche und Service 25

Problembeseitigung	25
Service	26

Technische Daten 26

Technische Daten	26
Kochzonen	26
Produktinformationen	27

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.

Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung

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 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.

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.

Sicherheitshinweise

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 Haushaltsmüll 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

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 verfügt 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.

Installieren des Geräts

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

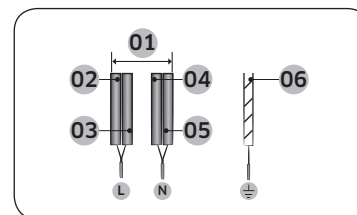
Nachdem das Gerät an das Netz angeschlossen wurde, überprüfen Sie, ob alle Kochzonen betriebsbereit sind. Hierzu stellen Sie einen geeigneten Topf darauf und schalten jede einmal kurz auf maximale Leistung.

⚠️ 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.

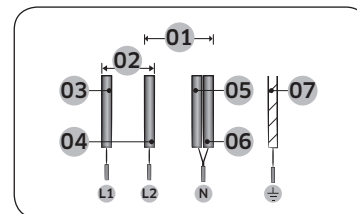
⚠️ WARNUNG

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



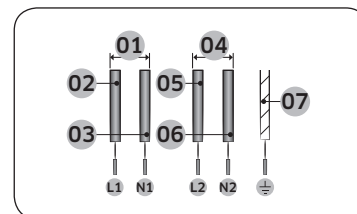
1N~ (32 A)

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		



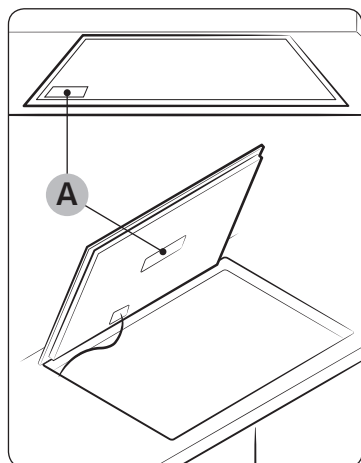
2 x 1N~ (16 A): Trennen Sie die Drähte vor dem Anschluss.

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 eine Arbeitsplatte



A. Seriennummer

HINWEIS

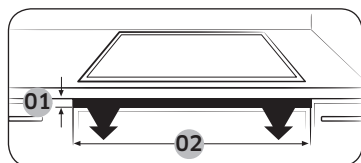
Notieren Sie vor dem Einbau die auf dem Typenschild angegebene Seriennummer des Geräts. Diese Nummer wird im Falle von Serviceanfragen benötigt, und sie ist nach dem Einbau nicht mehr zugänglich, da sie auf dem Originaltypenschild auf der Unterseite des Geräts angegeben wird.

HINWEIS

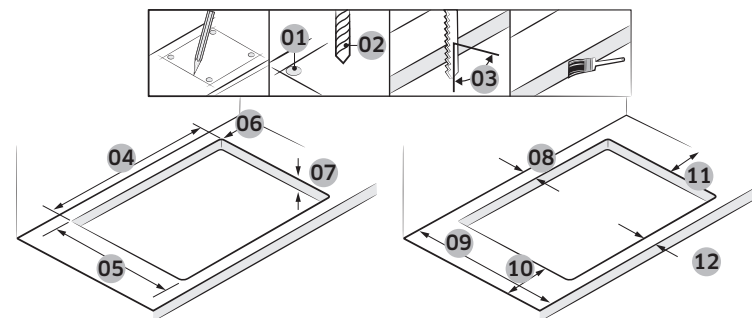
Achten Sie besonders auf den Mindestplatzbedarf und die Mindestabstände.

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	750 mm

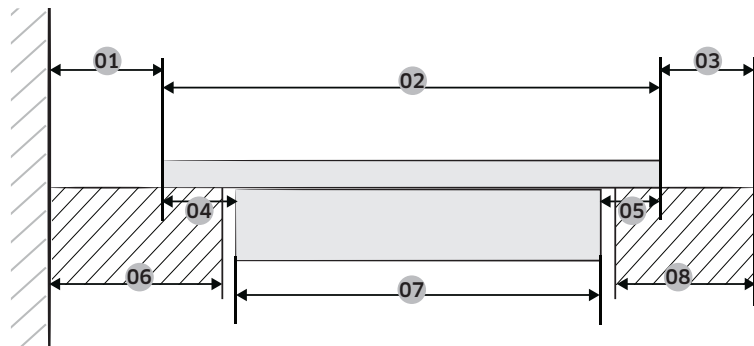


Nr.	Erläuterung	Größe
01	4 Eckpunkte bohren	x 4
02	Bohrdurchmesser	Ø 6
03	Winkel des Sägeblatts	90°
04	Schnittbreite	750±1 mm
05	Schnitttiefe	490±1 mm
06	Eckenradius	R3
07	Stärke der Arbeitsplatte	Max. 50 mm, Min. 20 mm
08	Abstand zwischen dem Ende der Arbeitsplatte und dem Sägeschnitt (Rückseite)	Min. 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

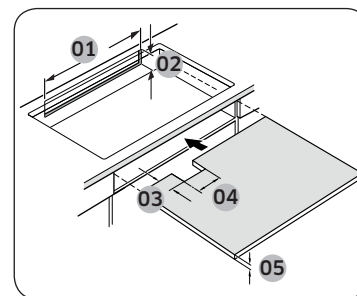
Installieren des Geräts



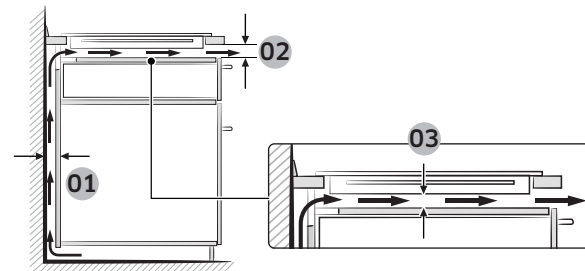
Installieren des Geräts



Nr.	Erläuterung	Größe
01	Abstand zwischen Wand und Induktionskochfeld	Min. 40 mm
02	Tiefe des Induktionskochfelds	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

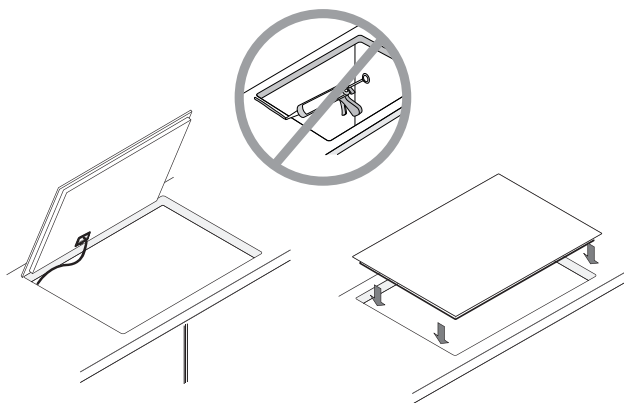
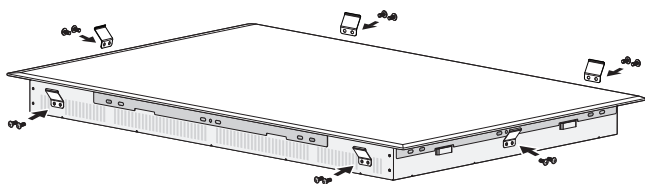


Nr.	Erläuterung	Größe
01	Breite der hinteren Lüftung	Min. 550 mm
02	Höhe der hinteren Lüftung	Min. 35 mm
03	Tiefe des Netzkabelpfads	Max. 65 mm
04	Weite des Netzkabelpfads	Max. 100 mm
05	Höhe der Tischlerplatte	Min. 5 mm

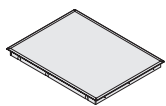


Nr.	Erläuterung	Größe
01	Größe der Lüftung	Min. 20 mm
02		Min. 2 mm
03		Min. 20 mm





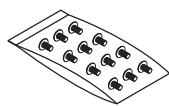
Komponenten



Induktionskochfeld



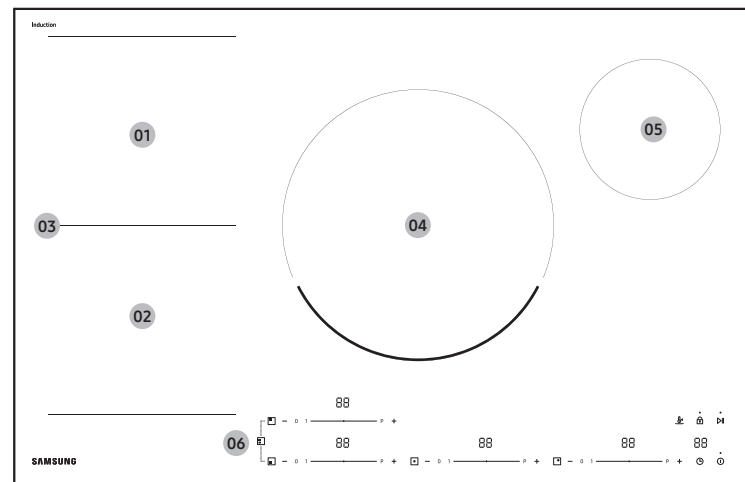
Montagehalterungen



Schrauben

Vor der ersten Verwendung

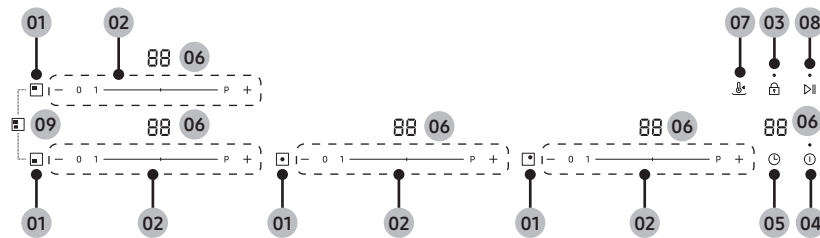
Kochzonen



01	Hintere Kombi-Induktionskochzone 1800 W, mit Booster 2600 W
02	Vordere Kombi-Induktionskochzone 1800 W, mit Booster 2600 W
03	Gesamte Kombi-Induktionskochzone 3300 W, mit Booster 3600 W
04	Induktionskochzone 2400 W, mit Booster 3600 W
05	Induktionskochzone 1200 W, mit Booster 2000 W
06	Bedienfeld

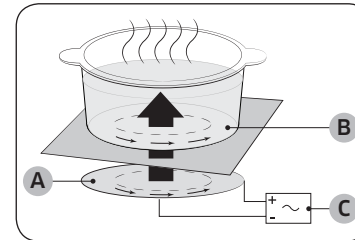
Vor der ersten Verwendung

Bedienfeld



01	Sensortasten zum Auswählen der Kochzone
02	Sensortasten für die Leistungsstufe
03	Sensortaste „Kindersicherung“
04	Ein/Aus-Sensortaste
05	Timer-Sensortaste und Timer-Anzeige
06	Anzeigen für Leistungsstufe und Restwärme
07	Warmhalten
08	Pause
09	Sensortaste zum Auswählen der Kombi-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.

Die wichtigsten Merkmale Ihres Geräts

- **Kochfeld aus Glaskeramik:** Das Gerät besitzt ein Kochfeld aus Glaskeramik mit vier Schnellkochzonen.
- **Sensortasten:** Ihr Gerät wird mit Hilfe von Sensortasten bedient.
- **Leichte Reinigung:** Der Vorteil des Kochfelds aus Glaskeramik und der Sensortasten ist die besonders einfache Benutzung und Pflege. Die glatte, ebene Oberfläche ist leicht zu reinigen.
- **Ein/Aus-Sensortaste:** Die Ein/Aus-Sensortaste dient im Gerät als gesonderter Netzschalter. Wenn Sie diese Sensortaste berühren, wird die Stromversorgung vollständig ein- oder ausgeschaltet.
- **Leistungs- und Funktionsanzeigen:** Digitale Anzeigen und Anzeigeleuchten informieren über Einstellungen und aktivierte Funktionen sowie über die Restwärme in den verschiedenen Kochzonen.
- **Sicherheitsabschaltung:** Die Sicherheitsabschaltung stellt sicher, dass die Kochzonen nach einem gewissen Zeitraum mit unveränderten Einstellungen automatisch ausgeschaltet werden.
- **Restwärmeanzeige:** Wenn die Kochzonen so heiß sind, dass die Gefahr von Verbrennungen besteht, wird im Display ein entsprechendes Symbol angezeigt.
- **Booster P:** Mit dieser Funktion können Sie den Inhalt eines Topfes noch schneller als mit der höchsten Leistungsstufe **IS** erhitzen. (Im Display erscheint „**P**“.)
- **Automatische Topferkennung:** Zu jeder Kochzone gehört ein automatisches System zur Erkennung von Töpfen. Dieses System ist so kalibriert, dass Töpfe mit einem Durchmesser von etwas weniger als dem der Kochzone erkannt werden. Töpfe müssen in die Mitte der Kochzone gestellt werden. Verwenden Sie ausschließlich Kochgeschirr, das für diese Art der Zubereitung geeignet ist.

- **Digitale Anzeigen:**
 - **—** Gerät eingeschaltet;
 - **IS** bis **IS**, **P** eingestellte Leistungsstufe
 - **H** Restwärme (Kochzone bleibt heiß)
 - **H** Restwärme
 - **L** Kindersicherung aktiviert; und
 - **SE** Meldung, wenn eine Sensortaste länger als 8 Sekunden berührt wurde.
 - **EL** Fehlermeldung, wenn das Gerät wegen unsachgemäßer Nutzung überhitzt ist. (Beispiel: Betrieb mit leerem Topf)
 - **Q** Meldung, weil das Kochgeschirr ungeeignet bzw. zu klein ist oder weil sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone befindet.
- **Warmhalten** **U**: Mit dieser Funktion können Sie bereits fertig zubereitete Gerichte warmhalten. Im Display erscheint „**U**“.
- **Pause** **▷||**: Mit dieser Funktion können Sie alle Kochzonen auf eine niedrige Leistungsstufe einstellen, (z. B. um ein Telefongespräch anzunehmen). Im Display wird **2** angezeigt.
- **Sensortaste zum Auswählen der Kombi-Kochzone** **■**: Mit Hilfe dieser Funktion können Sie die gesamte linke Seite des Kochfelds zu einer einzigen großen Kochzone kombinieren.



Vor der ersten Verwendung

Sicherheitsabschaltung

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

Die Restwärme der jeweiligen Kochzonen wird in den digitalen Anzeigen mit bzw. (für „heiß“) angegeben.

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

Wenn das Gerät wegen unsachgemäßer Nutzung überhitzt ist, wird angezeigt. Und das Gerät wird ausgeschaltet.

HINWEIS

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

HINWEIS

Wenn eine oder mehrere der Kochzonen ausgeschaltet werden, ehe die angegebene Zeit abgelaufen ist, schlagen Sie im Abschnitt „Problembehebung“ nach.

Weitere Gründe, warum sich eine Kochzone ausschalten kann

Alle Kochzonen werden sofort ausgeschaltet, wenn Flüssigkeit überkocht und auf dem Bedienfeld landet.

Die automatische Abschaltung wird auch aktiviert, wenn Sie ein feuchtes Tuch auf das Bedienfeld legen. In diesen beiden Fällen muss das Gerät mit der **Ein/Aus** -Sensortaste 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 bzw. (für „heiß“) in der digitalen Anzeige der entsprechenden Kochzonen 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.



Bedienung

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.

Kochgeschirr für Induktionskochfelder

Ein Induktionskochfeld kann nur eingeschaltet werden, wenn ein Kochgeschirr mit magnetischem Boden auf eine der Kochzonen gestellt wird. Kochgeschirr der folgenden Art eignet sich für das Induktionskochfeld:

Material des Kochgeschirrs

Material des Kochgeschirrs	Geeignet
Stahl, Stahlemail	Ja
Gusseisen	Ja
Edelstahl	Sofern vom Hersteller entsprechend gekennzeichnet
Aluminium, Kupfer, Messing	Nein
Glas, Keramik, Porzellan	Nein

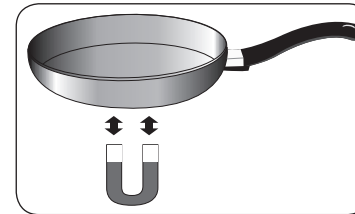
📖 HINWEIS

Kochgeschirr für Induktionskochfelder wird vom Hersteller entsprechend gekennzeichnet.

📖 HINWEIS

Manches Kochgeschirr kann beim Einsatz auf der Induktionskochzone Geräusche entwickeln. Diese Geräusche stellen keinen Fehler des Kochfelds dar und beeinträchtigen die Funktion in keiner Weise.

Eignungstest



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

Größe der Töpfe

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

Durchmesser der Kochzonen	Minstdurchmesser des Kochgeschirrbodens
280 mm	180 mm
145 mm	100 mm
Hintere oder vordere Kombi-Kochzone	120 mm
Gesamte Kombi-Kochzone	180 mm (Längsseite), ovaler Topf, Fischpfanne

Betriebsgeräusche

Folgende Geräusche können auftreten:

- Knacken: Das Kochgeschirr besteht aus mehreren Materialien.
- Pfeifton: Sie verwenden mehr als zwei Kochzonen und das Kochgeschirr besteht aus mehreren 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.



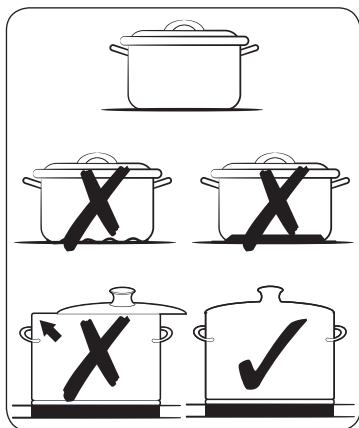
Bedienung

Verwenden geeigneter Töpfe und Pfannen

Hochwertiges Kochgeschirr bringt gute Ergebnisse.

- 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. Wenn Sie solches Kochgeschirr über die Glaskeramikfläche ziehen, können bleibende Kratzer entstehen.
- In kaltem Zustand ist der Pfannenboden normalerweise leicht nach innen gebogen (konkav). Er darf niemals nach außen gebogen (konvex) sein.
- Wenn Sie besonderes Kochgeschirr, wie beispielsweise einen Dampfkochtopf, eine Schmorpfanne oder einen Wok verwenden möchten, beachten Sie bitte die Anweisungen des Herstellers.

Energiespartipps



HINWEIS

Sie können wertvolle Energie sparen, wenn Sie die folgenden Punkte beachten:

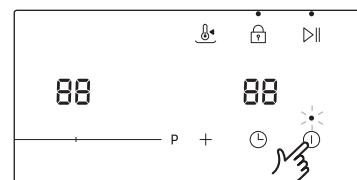
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer vor dem Einschalten des Kochfelds auf die Kochzone.
- Verschmutzte Kochzonen und Pfannenböden erhöhen den Stromverbrauch.
- Setzen Sie die Deckel von Töpfen und Pfannen fest auf, um sie vollständig zu verschließen.
- Schalten Sie die Kochzonen vor dem Ende der Garzeit ab. Sie können die Restwärme nutzen, um Essen warm zu halten oder aufzutauen.

Verwenden der Sensortasten

Zur Verwendung von Sensortasten berühren Sie die jeweilige Stelle des Bedienfelds so lange mit der Fingerspitze, bis die entsprechende Anzeige aufleuchtet bzw. erlischt oder die gewünschte Funktion aktiviert wird.

Achten Sie darauf, die Sensortaste nur dann zu berühren, wenn Sie das Gerät bedienen möchten. Wenn Sie eine Sensortaste zu kräftig mit Ihrem Finger berühren, kann es passieren, dass auch eine benachbarte Sensortaste ausgelöst wird.

Einschalten des Geräts



Das Gerät wird anschließend mit der **Ein/Aus** ①-Sensortaste eingeschaltet.

Berühren Sie die **Ein/Aus** ①-Sensortaste etwa 1-2 Sekunden lang.

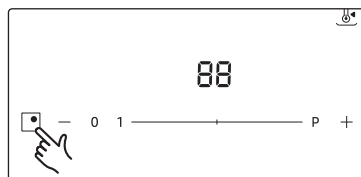
Im Display wird **—** angezeigt.

HINWEIS

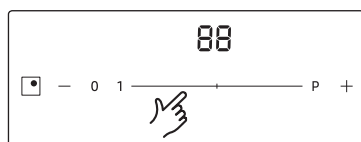
Nachdem Sie das Gerät mit Hilfe der **Ein/Aus** ①-Sensortaste eingeschaltet haben, müssen Sie innerhalb von etwa 20 Sekunden eine Leistungsstufe auswählen. Andernfalls schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen selbst ab.



Auswählen einer Kochzone und Einstellen der Leistung



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



2. Zum Einstellen der gewünschten Leistungsstufe berühren Sie die **Sensortasten für die Leistungsstufe**.

HINWEIS

Wenn mehrere Sensortasten länger als 8 Sekunden berührt werden, erscheint im Display der Leistungseinstellung **SE**. Zum Zurücksetzen berühren Sie die **Ein/Aus** -Sensortaste.

Ausschalten des Geräts

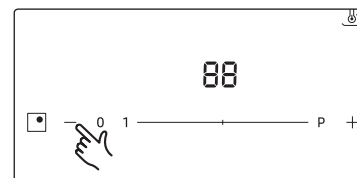


Das Gerät wird mit der **Ein/Aus** -Sensortaste vollständig ausgeschaltet. Berühren Sie die **Ein/Aus** -Sensortaste etwa 1-2 Sekunden lang.

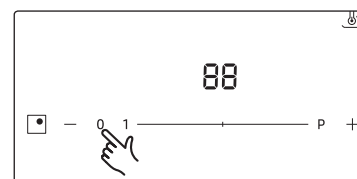
HINWEIS

Nach dem Ausschalten einer Kochzone oder des Kochfelds als Ganzes wird die Restwärme der entsprechenden Kochzonen im Display mit dem Symbol **EH** bzw. **h** (für „heiß“) angezeigt.

Ausschalten einer Kochzone



1. Wenn Sie eine Kochzone ausschalten möchten, stellen Sie mit der Sensortaste **-** des Bedienfeldes für diese Kochzone wieder die Leistungsstufe **-** ein.



2. Alternativ können Sie auch einfach für die entsprechende Kochzone die **0**-Sensortaste berühren.

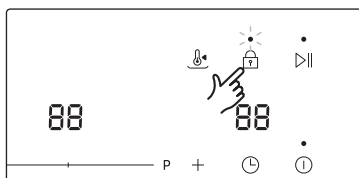


Bedienung

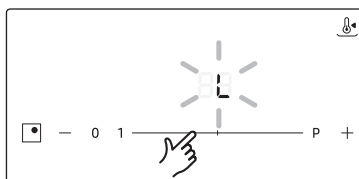
Verwenden der Kindersicherung

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 **Ein/Aus** -Sensortaste außerdem verriegeln. 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 Sensortaste **Kindersicherung** etwa 3 Sekunden lang. Zur Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.



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

Timer

Es gibt zwei Verwendungsmöglichkeiten für den Timer:

Kochzone mit dem Timer automatisch ausschalten:

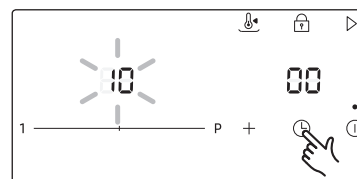
Wenn Sie für eine Kochzone eine bestimmte Zeit einstellen, wird die Kochzone nach Ablauf dieser Zeit abgeschaltet. Diese Funktion kann auch für mehrere Kochzonen gleichzeitig verwendet werden.

Timer als Kurzzeitmesser verwenden:

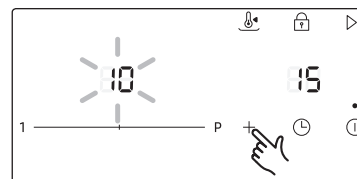
Der Kurzzeitmesser kann nur verwendet werden, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind.

Einstellen der Sicherheitsabschaltung

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



1. Nachdem die Kochzone eingeschaltet wurde, berühren Sie die **Timer** -Sensortaste, um das Blitzsignal für die entsprechende Kochzone zu aktivieren. Berühren Sie die **Timer** -Sensortaste ggf. so oft, bis die richtige Kochzone ausgewählt ist. So entspricht die vordere linke Anzeige zum Beispiel der vorderen linken Kochzone. **00** erscheint in der Timer-Anzeige. Die nächste aktive Kochzone wählen Sie durch erneutes Berühren der **Timer** -Sensortaste aus.



2. Verwenden Sie die **Timer-Einstellelemente** (**+** 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.

Berühren Sie die **Timer** -Sensortaste, um die für eine Kochzone verbleibende Zeit anzuzeigen.



Die Anzeige der entsprechenden Kochzone beginnt langsam zu blinken.

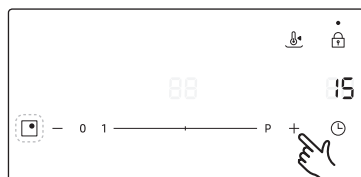
Die Einstellungen werden mit Hilfe der **Timer-Einstellelemente** (+ oder —) angepasst. Nachdem die eingestellte Zeit verstrichen ist, wird die Kochzone automatisch abgeschaltet, zur Bestätigung ertönt ein akustisches Signal und im Display erscheint die entsprechende Timer-Anzeige.

HINWEIS

- Um die Einstellungen schneller zu ändern, berühren Sie eine der +- oder —-Sensortasten so oft, bis der gewünschte Wert erreicht ist.
- Wenn Sie zuerst die —-Sensortaste berühren, beginnt die Zeiteinstellung bei 99 Minuten. Wenn Sie zuerst die +-Sensortaste berühren, beginnt die Zeiteinstellung bei 1 Minute.

Kurzzeitmesser

Damit der Kurzzeitmesser verwendet werden kann, muss das Gerät eingeschaltet, aber alle Kochzonen müssen ausgeschaltet sein.



1. Berühren Sie die **Timer** -Sensortaste.  erscheint in der Timer-Anzeige.
2. Stellen Sie mit Hilfe der **Timer-Einstellelemente** (+ und —) die gewünschte Zeit für die rechte hintere Kochzone ein. Der Kurzzeitmesser ist jetzt aktiviert, und in der Timer-Anzeige erscheint die Restzeit. Um die restliche Zeit zurückzusetzen, berühren Sie die **Timer** -Sensortaste zum Einstellen des Timers.

Verwenden des Boosters

Der Booster **P** stellt den einzelnen Kochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. (Beispiel: Sie möchten eine große Wassermenge zum Kochen bringen.)

Kochzonen	Max. Booster-Zeit
280 mm	5 Min.
145 mm	10 Min.
Hintere oder vordere Kombi-Kochzone	10 Min.
Gesamte Kombi-Kochzone	5 Min.

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

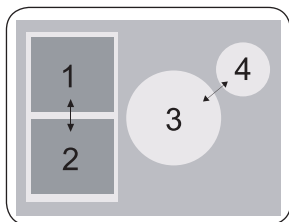
HINWEIS

Unter bestimmten Umständen wird der Booster möglicherweise automatisch deaktiviert, um die interne Elektronik des Geräts zu schützen.

Bedienung

Leistungsregelung

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 Leistungsverwaltung die Leistungsstufe der Kochzone.



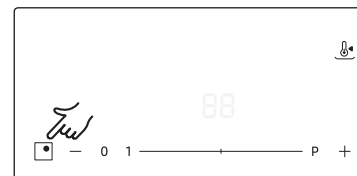
- Linke Seite: Nr. 1 und Nr. 2 sind als Kochzonen miteinander verbunden
- Rechte Seite: Nr. 3 und Nr. 4 sind als Kochzonen miteinander verbunden

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.

HINWEIS

Wenn Sie den Booster **P** für die 280 mm-Kochzone verwenden möchten, schalten Sie die 145 mm-Kochzone aus.

Warmhalten



1. Mit dieser Funktion können Sie bereits fertig zubereitete Gerichte warmhalten. Berühren Sie die Sensortaste der gewünschten Kochzone.



2. Berühren Sie die **Warmhalten** -Sensortaste.

Pause

Mit der Pausenfunktion ▷|| werden alle aktuell eingeschalteten Kochzonen gleichzeitig auf eine niedrige Leistungsstufe eingestellt. Nach Deaktivierung der Pausenfunktion schalten die Kochzonen auf die zuvor eingestellte Leistungsstufe zurück. Mit dieser Funktion können Sie die Zubereitung kurzzeitig unterbrechen, um beispielsweise einen Anruf entgegenzunehmen, und anschließend wieder fortsetzen. Wenn die Pausenfunktion ▷|| aktiviert ist, sind alle Sensortasten außer „Pause“, „Kindersicherung“ und „Ein/Aus“ deaktiviert. Um den Garvorgang fortzusetzen, berühren Sie die Pause-Sensortaste erneut.

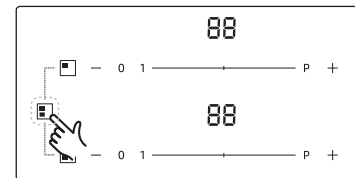
	Bedienfeld	Display
Aktivieren	Pause-Sensortaste berühren ▷	2
Deaktivieren	Pause-Sensortaste berühren ▷	zurück zur vorherigen Leistungsstufe

HINWEIS

Die Timerfunktionen bleiben auch bei Verwendung der Pausenfunktion ▷|| erhalten.

Verwenden der Kombi-Kochzone

Mit Hilfe der Kombi-Kochzone können Sie die gesamte linke Seite des Kochfelds zu einer einzigen Kochzone kombinieren und besonders großes Kochgeschirr verwenden. (Beispiel: ovales Kochgeschirr, Fischpfanne)



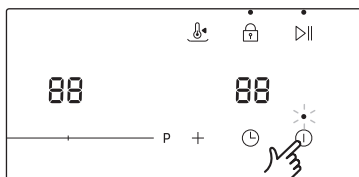
1. Berühren Sie die Sensortaste zum Auswählen der **Kombi-Kochzone**.



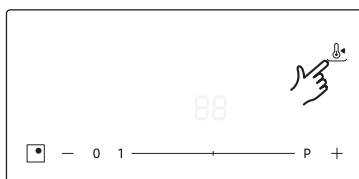
2. Berühren Sie die Sensortasten für die Leistungsstufe (+ und -). Die Anzeige der Leistungsstufe wird auf der linken Seite für die vordere und die hintere Kochzone gleichzeitig angepasst.

Bedienung

Ton Ein/Aus



1. Berühren Sie die **Ein/Aus** ①-Sensortaste etwa 1-2 Sekunden lang.
Im Display wird angezeigt.



2. Berühren Sie innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten 4 Sekunden lang die **Warmhalten** ②-Sensortaste.



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



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

Empfohlene Einstellungen zum Kochen bestimmter Lebensmittel

Die Angaben in der nachfolgenden Tabelle dienen nur als 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	Erhitzen Anbraten Braten	Erhitzen großer Flüssigkeitsmengen, Nudeln kochen, Fleisch braten (Gulasch anbraten, Fleisch schmoren)
10-13	Intensiv Braten	Steak, Schnitzel, Rösti, Würstchen, Pfannkuchen / Kartoffelpuffer
8-9	Braten	Geschnetzeltes / Gyros, Leber, Fisch, Frikadellen, Spiegeleier
6-7	Kochen	Kochen von bis zu 1,5 l Flüssigkeit, Kartoffeln, Gemüse
3-5	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

- Die in der obigen Tabelle angezeigten Leistungsstufen dienen nur als Anhaltspunkt und zu Ihrer Hilfe.
- Sie müssen die Leistungsstufe entsprechend Ihren Töpfen und den jeweiligen Lebensmitteln einstellen.

Wartung Ihres Geräts

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.

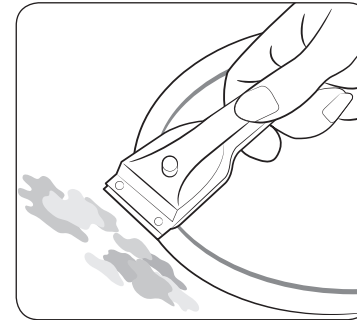
📖 HINWEIS

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, fusselfreien Tuch trocken.

Hartnäckiger Schmutz



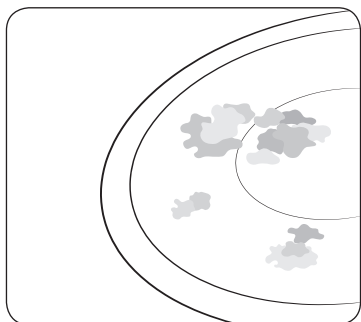
1. Übergewokte Lebensmittel und hartnäckige Spritzer entfernen Sie mit einem Glasschaber.
2. Halten Sie den Glasschaber schräg zur Glaskeramikfläche.
3. Entfernen Sie die Verschmutzungen durch Schaben mit der Klinge.

📖 HINWEIS

Glasschaber und Glaskeramikreiniger gibt es beim Fachhändler.

Wartung Ihres Geräts

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 leeren 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 entfernt. Wenn solche Dinge auf dem Kochfeld schmelzen, müssen sie sofort mit einem Schaber entfernt werden.

Fehlersuche und Service

Problembehebung

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.

Was ist zu tun, wenn die Kochzonen nicht funktionieren?

Mögliche Antworten finden Sie nachfolgend:

- Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. Wenn die Sicherungen mehrmals auslösen, rufen Sie einen zugelassenen Elektriker.
- Das Gerät ist richtig eingeschaltet.
- Die Anzeigen im Bedienfeld sind beleuchtet.
- Die Kochzone ist eingeschaltet.
- Die Kochzonen sind auf die gewünschten Leistungsstufen eingestellt.

Was ist zu tun, wenn die Kochzonen nicht eingeschaltet werden können?

Mögliche Antworten finden Sie nachfolgend:

- Zwischen dem Betätigen der Ein/Aus-Sensortaste und dem Einschalten der Kochzone sind mehr als 10 Sekunden vergangen (siehe Abschnitt „Einschalten des Geräts“).
- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder eine Flüssigkeit ist darüber gelaufen.

Was ist zu tun, wenn alle Anzeigen im Display außer der Restwärmeanzeige plötzlich verschwinden?

Das könnte an einer der beiden folgenden Ursachen liegen:

- Die Ein/Aus-Sensortaste wurde versehentlich berührt.
- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder eine Flüssigkeit ist darüber gelaufen.

Was ist zu tun, wenn nach dem Ausschalten der Kochzonen die Restwärme nicht angezeigt wird?

Mögliche Antworten finden Sie nachfolgend:

- Die Kochzone wurde nur kurz verwendet und ist deshalb nicht heiß genug. Wenn die Kochzone heiß ist, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienstzentrum in Verbindung.

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 eine Flüssigkeit ist darüber gelaufen.
- Die Kindersicherung ist aktiviert.

Was ist zu tun, wenn die Anzeige leuchtet?

Mögliche Ursachen:

- Das Bedienfeld wird teilweise von einem feuchten Tuch verdeckt oder eine Flüssigkeit ist darüber gelaufen. Berühren Sie zum Zurücksetzen die Ein/Aus-Sensortaste.

Was ist zu tun, wenn die Anzeige leuchtet?

Mögliche Ursachen:

- Das Gerät ist wegen unsachgemäßer Benutzung überhitzt.
- Zum Zurücksetzen berühren Sie die Ein/Aus-Sensortaste, 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.
- Nachdem die Elektronik des Geräts abgekühlt ist, wird der Lüfter ausgeschaltet.

Wenn Sie wegen eines Bedienungsfehlers eine Serviceleistung anfordern, kann dies sogar während der Garanzzeit kostenpflichtig sein.

Fehlersuche und Service

Service

Lesen Sie den Abschnitt „**Problembehebung**“, ehe Sie Unterstützung oder Serviceleistungen anfordern. 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 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 Servicebesuche 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	800 mm
	Tiefe	520 mm
	Höhe	56 mm
Maße des Ausschnitts in der Arbeitsplatte	Breite	750 mm
	Tiefe	490 mm
	Eckenradius	3 mm
Betriebsspannung		220-240 VAC, 50 / 60 Hz
Maximale Leistungsaufnahme		7,2 kW
Gewicht	Netto	15,7 kg

Kochzonen

Position	Durchmesser	Leistung
Hinten rechts	145 mm	1200 W / mit Booster 2000 W
Mitte	280 mm	2400 W / mit Booster 3600 W
Vordere Kombi-Kochzone	-	1800 W / mit Booster 2600 W
Hintere Kombi-Kochzone	-	1800 W / mit Booster 2600 W
Gesamte Kombi-Kochzone	-	3300 W / mit Booster 3600 W

Produktinformationen

Name des Lieferanten	Samsung Electronics Co. Ltd
Modellkennung	NZ84T7NC6RK
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)	14,5 cm, 28,0 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)	39,0 x 19,5 cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC electric cooking)	Ø 14,5 cm: 187,8 Wh/kg 39,0 x 19,5 cm: 196,2 Wh/kg Ø 28,0 cm: 196,5 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC electric hob)	193,5 Wh/kg

Daten ermittelt entsprechend der Norm EN 60350-2 und der Kommissionsverordnung (EU) Nr. 66/2014.

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.

FRAGEN ODER HINWEISE?

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/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	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DG68-01202B-00