

# Induktionskochfeld

---

## Benutzerhandbuch

NZ64T5747RK

---



**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

## **Bauteile und Funktionen** **11**

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

## **Verwendung des Geräts** **15**

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

Auswählen einer Kochzone und Einstellen der Leistung	17
Ausschalten des Geräts	18
Quickstopp	18
Verwenden der Kindersicherung	18
Timer (Herunterzählen)	19
Timer (Hochzählen)	20
Verwenden der Warmhaltefunktion	20
Verwenden des Boosters	20
Leistungsverwaltung	21
Pause	21
Flex-Funktion	21
Ton ein/aus	22
Empfohlene Einstellungen zum Kochen bestimmter Lebensmittel	22

## **Reinigung und Pflege** **23**

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

## **Garantie und Service** **25**

Häufig gestellte Fragen und Problemlösung	25
Service	26

## **Technische Daten** **27**

Technische Daten	27
Kochzonen	27
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 der Modellname als auch die Seriennummer sind auf dem Typenschild auf der Unterseite des Geräts 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.

Modellbezeichnung \_\_\_\_\_

Seriennummer \_\_\_\_\_

## Sicherheitshinweise

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

### **WARNUNG**

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

Kinder müssen beaufsichtigt werden, um zu verhindern, dass sie mit dem Gerät spielen.

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

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



## Sicherheitshinweise

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

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

Bei der angegebenen Befestigungsart 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 Haushaltsgerät 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 die Kochfelder!

**WARNUNG:** Verwenden Sie nur den vom Hersteller des Kochgerätes konstruierten, den vom Hersteller des Gerätes in der Gebrauchsanweisung angegebenen oder den im Gerät integrierten Kochstellenschutz. 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. Reinigung und Pflege dürfen nur dann von Kindern durchgeführt werden, wenn diese 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 die Oberfläche des Geräts bricht, schalten Sie es aus, um die Möglichkeit von Stromschlägen auszuschließen. Verwenden Sie das Gerät erst wieder, nachdem die Glasfläche ersetzt wurde.

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

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

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

Die Kochzonen werden beim Kochen heiß.

Halten Sie kleine Kinder immer vom Gerät fern.



## Sicherheitshinweise

---

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 diese auf die Bedienelemente 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](https://samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html)

## Installieren des Geräts

### ⚠️ WARNUNG

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

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

Die technischen Daten finden Sie am Ende dieses Handbuchs.

### Sicherheitshinweise für den Installateur

- In der Elektroinstallation ist eine Vorrichtung vorzusehen, mit der das Gerät an allen Polen mit einem Kontakt vom Netz getrennt werden kann, dessen Öffnungsweite mindestens 3 mm beträgt. Geeignete Trennvorrichtungen sind Automatiksicherungen, Schmelzsicherungen (Schraubsicherungen sind aus dem Halter herauszuschrauben), Fehlerstromschutzschalter und Schaltschütze.
- Hinsichtlich des Brandschutzes entspricht das Gerät EN 60335 - 2 - 6. Geräte dieser Art dürfen mit einem Hochschrank oder einer Wand an einer Seite eingebaut werden.
- Die Installation muss den Schutz vor Stößen gewährleisten.
- Der Küchenschrank, in den das Gerät eingebaut wird, muss die Stabilitätsanforderungen von DIN 68930 erfüllen.
- Zum Schutz vor Feuchtigkeit müssen alle geschnittenen Oberflächen mit einem geeigneten Dichtmittel versiegelt werden.
- Auf gekachelten Arbeitsflächen müssen die Fugen im Bereich des Geräts vollständig mit einem geeigneten Mittel 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.

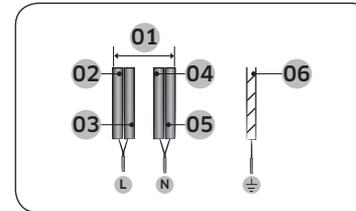
### ⚠️ WARNUNG

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.

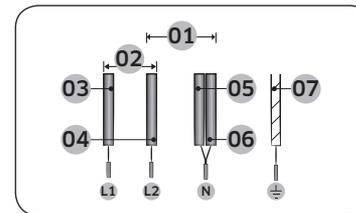
### ⚠️ WARNUNG

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



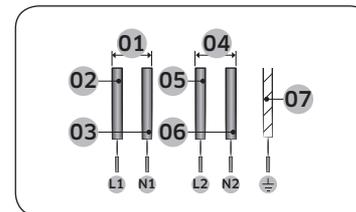
1N~ (32A)

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



2N~ (16A): 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		



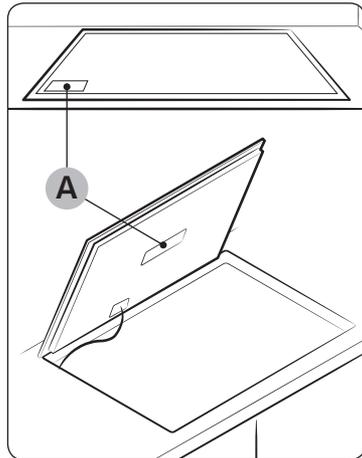
2 x 1N~ (16A): Trennen Sie die Drähte vor dem Anschluss.

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

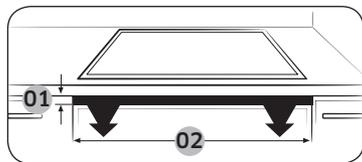
Notieren Sie vor dem Einbau die auf dem Typenschild angegebene Seriennummer des Geräts. Diese Nummer wird im Falle von Serviceanfragen benötigt, und sie ist nach dem Einbau nicht mehr zugänglich, da sie auf dem Originaltypenschild auf der Unterseite des Geräts angegeben wird.

### HINWEIS

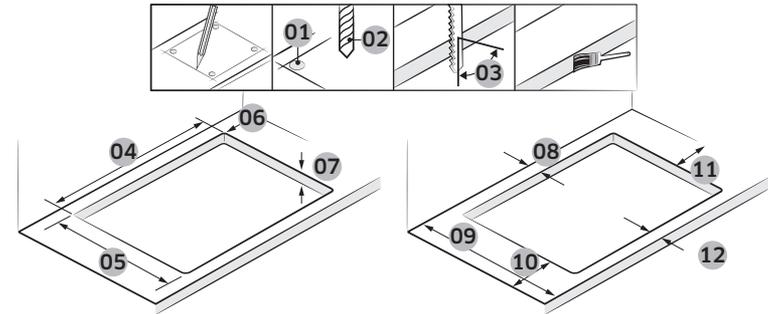
Achten Sie besonders auf den Mindestplatzbedarf und die Mindestabstände.

### 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.



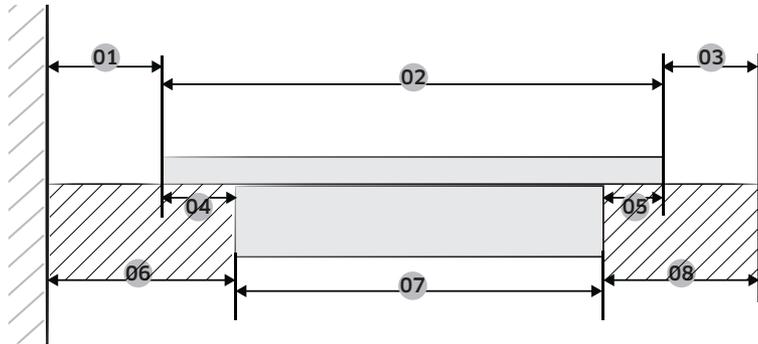
Nr.	Erläuterung	Größe
01	Höhe der Belüftungsöffnung	Min. 2 mm
02	Breite der Belüftungsöffnung	560 mm



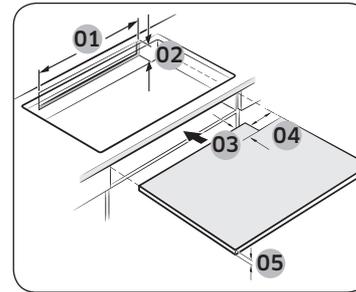
Nr.	Erläuterung	Größe
01	4 Eckpunkte bohren	x 4
02	Bohrdurchmesser	Ø 6
03	Winkel des Sägeblatts	90°
04	Schnittbreite	560±1 mm
05	Schnitttiefe	490±1 mm
06	Eckenradius	R3
07	Stärke der Arbeitsplatte	Max. 50 mm, Min. 20 mm
08	Abstand zwischen dem Ende der Arbeitsplatte und dem Sägeschnitt (Rückseite)	Min.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

# Installieren des Geräts

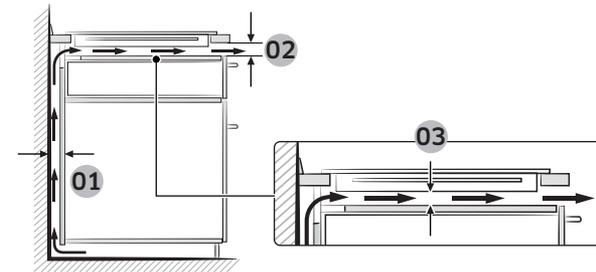
Installieren des Geräts



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

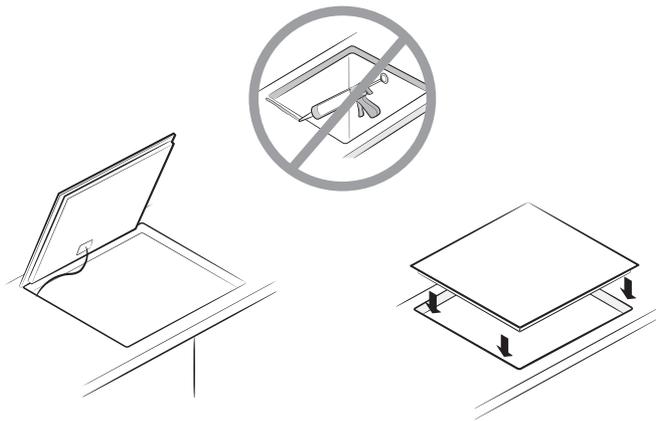
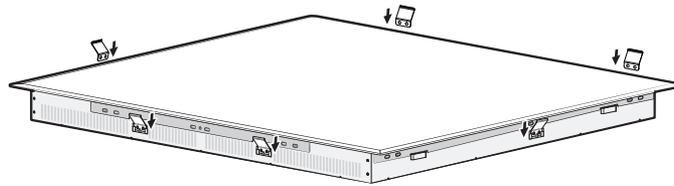


Nr.	Erläuterung	Größe
01	Breite der hinteren Lüftung	Min. 550 mm
02	Höhe der hinteren Lüftung	Min. 35 mm
03	Tiefe des Netzkabelpfads	Max. 65 mm
04	Weite des Netzkabelpfads	Max. 100 mm
05	Höhe der Tischlerplatte	Min. 5 mm

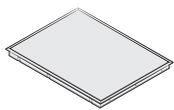


Nr.	Erläuterung	Größe
01	Größe der Lüftung	Min. 20 mm
02		Min. 2 mm
03		Min. 20 mm

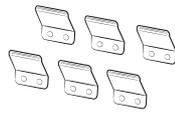
## Bauteile und Funktionen



### Komponenten

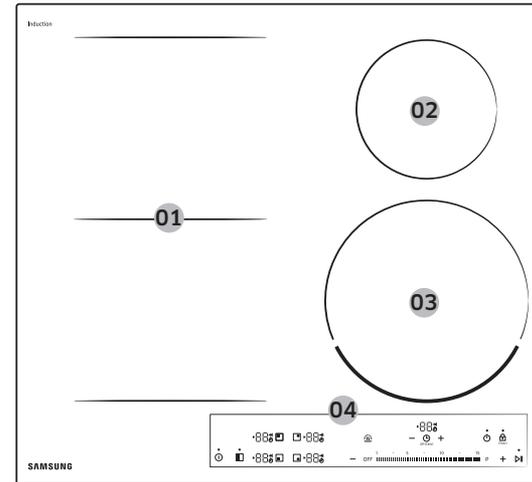


Induktionskochfeld



Federklammer

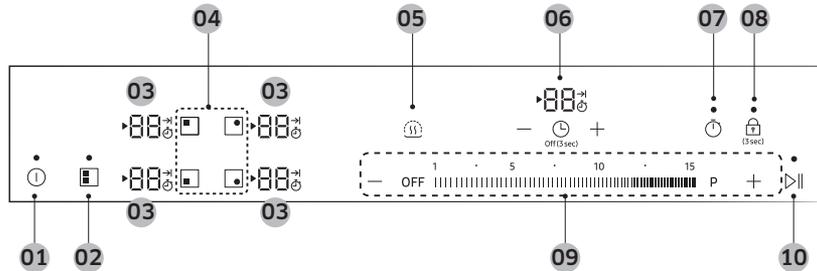
### Kochzonen



<b>01</b>	Induktionskochfeld mit Flexzone 3300 W, mit Booster 3600 W
<b>02</b>	Induktionskochzone 1400 W, mit Booster 2000 W
<b>03</b>	Induktionskochzone 2200 W, mit Booster 3200 W
<b>04</b>	Bedienfeld

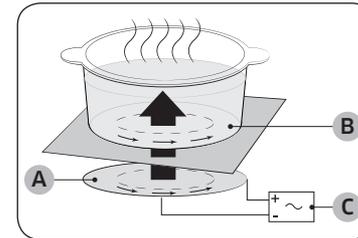
# Bauteile und Funktionen

## Bedienfeld



01	Sensortaste Ein/Aus
02	Sensortaste der Flexzone
03	Anzeigen für Leistungsstufe und Restwärme
04	Sensortasten zum Auswählen der Kochzone
05	Sensortaste Warmhalten
06	Sensortaste und Anzeige „Timer (Herunterzählen)“
07	Sensortaste „Timer (Hochzählen)“
08	Sensortaste „Kindersicherung“
09	Sensortaste „Leistungsstufe“
10	Sensortaste „PauseN'Go“

## 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 Kochfeld verfügt über Schnellkochzonen aus Glaskeramik.
- **Sensortasten:** Ihr Gerät wird mit Hilfe von Sensortasten bedient.
- **Leichte Reinigung:** Das flache Glaskeramikkochfeld ermöglicht einfache Reinigung.
- **Ein/Aus-Sensortaste:** Die Ein/Aus-Sensortaste dient im Gerät als gesonderter Netzschalter. Wenn Sie diese Sensortaste drücken, 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.
- **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:**
  - **BI** bis **IS**, „**P**“ eingestellte Leistungsstufe
  - **h** Restwärme (warm halten)
  - **h** Restwärme
  - **L** Kindersicherung aktiviert; und
  - **h** Meldung, weil eine Sensortaste länger als 8 Sekunden berührt wurde.
  - **h** Meldung, weil das Gerät wegen unsachgemäßer Nutzung überhitzt ist. (Beispiel: Betrieb mit leerem Topf)
  - **h**: Das verwendete Kochgeschirr ist ungeeignet bzw. zu klein, oder es befindet sich kein Kochgeschirr auf der Kochzone.
- **Warmhalten** : Mit dieser Funktion können Sie bereits fertig zubereitete Gerichte warmhalten. Im Display erscheint **h**.
- **Pause-Taste** : Mit dieser Funktion können Sie alle Kochzonen auf eine niedrige Leistungsstufe einstellen. (Z. B. um ein Telefongespräch anzunehmen) Im Display wird **h** angezeigt.
- **Sensortaste der Flexzone** : Mit Hilfe dieser Funktion können Sie die gesamte linke Seite des Kochfelds zu einer einzigen großen Kochzone kombinieren.
- **Flexzone:** Die Flexzone ist eine große rechteckige Fläche, auf der Sie mehrere Gerichte gleichzeitig kochen können.
- **QuickStopp:** Mit dieser Option verringern Sie die Anzahl der Handgriffe und benötigte Zeit, um das Kochen zu beenden auf einen einfachen Tastendruck.



# Bauteile und Funktionen

## 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 für die 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

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

### HINWEIS

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

### HINWEIS

Wenn sich eine oder mehrere der Kochzonen ausschalten, ehe die angegebene Zeit abgelaufen ist, schlagen Sie unter „Häufig gestellte Fragen und Problemlösung“ auf Seite 25 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 Sensortaste **Ein/Aus** 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.



# Verwendung des Geräts

## 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:

### Kochgeschirr

Kochgeschirr	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.

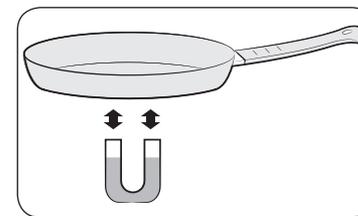
### 📖 HINWEIS

Wenn Sie Ihr Kochgeschirr auf eine Induktionskochzone stellen, entwickelt das Kochgeschirr möglicherweise Geräusche. Diese Geräusche sind normal.

### 📖 HINWEIS

Kochgeschirr, das nicht aus Edelstahl hergestellt ist, ist weniger wärmeleitend als solches aus Edelstahl. Durch Verwendung von Kochgeschirr, das nicht aus Edelstahl hergestellt ist, verlängert sich die Kochzeit.

## Eignungstest



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

### 📖 HINWEIS

Die Zubereitung mit Induktion funktioniert möglicherweise nicht ordnungsgemäß, wenn Nichteisengeschirr verwendet wird, an dessen Boden kein Magnet haften bleibt oder dessen Boden lediglich mit Eisen beschichtet ist.



# Verwendung des Geräts

## Größe der Töpfe

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

Kochzonen	Mindestdurchmesser der Unterseite des Kochgeschirrs
Rechtes hinteres Kochfeld (145 mm)	100 mm
Rechtes vorderes Kochfeld (210 mm)	140 mm
Vordere oder hintere Flexzone	120 mm
Flexzone	240 mm (Längsseite), ovaler Topf, Fischpfanne

## Betriebsgeräusche

Folgende Geräusche können auftreten:

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

Diese Geräusche sind normal und zeigen keine Mängel an.

### **WARNUNG**

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

### **HINWEIS**

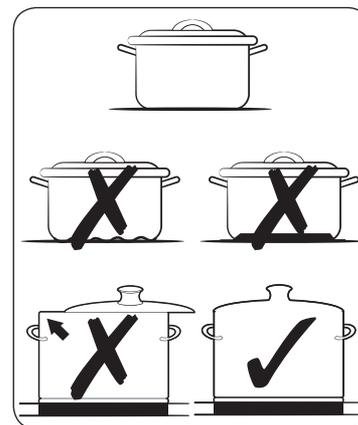
Bei Verwendung geringer Leistungspegel (1 bis 5) werden möglicherweise Klickgeräusche verursacht.

## Verwenden geeigneter Töpfe und Pfannen

Hochwertiges Kochgeschirr bringt gute Ergebnisse.

- Sie erkennen eine gute Pfanne an ihrem 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



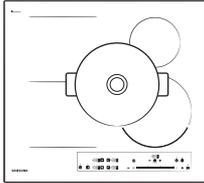
### **HINWEIS**

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.



## HINWEIS



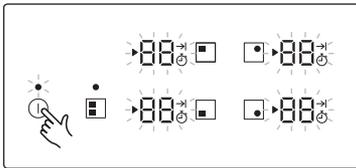
Stellen ein einzelnes Kochgeschirr nicht gleichzeitig auf die linke und die rechte Kochzone.

## Verwenden der Sensortasten

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

Stellen Sie sicher, dass Sie nur eine Sensortaste drücken, wenn Sie das Gerät bedienen. Wenn Sie Ihren Finger zu stark auf eine Sensortaste drücken, kann es passieren, dass auch eine benachbarte Sensortaste ausgelöst wird.

## Einschalten des Geräts

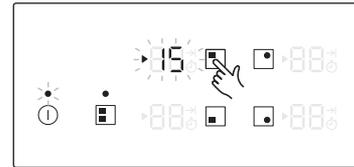


Das Gerät wird anschließend mit der Sensortaste **Ein/Aus** ⓐ eingeschaltet. Berühren Sie die Sensortaste **Ein/Aus** ⓐ etwa 1 bis 2 Sekunden lang. Im Display wird „**88**“ angezeigt.

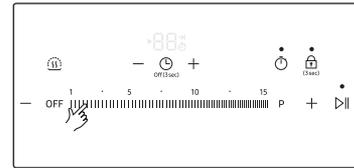
## HINWEIS

Nachdem Sie das Gerät mit Hilfe der Sensortaste **Ein/Aus** ⓐ 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 Sensortaste „Leistungsstufe“.

## HINWEIS

Bei Auswahl der Kochzone ist standardmäßig Leistungsstufe 15 eingestellt.

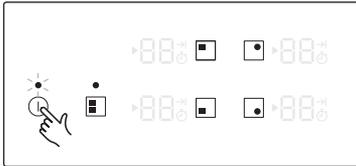
## HINWEIS

Wenn mehrere Sensortasten länger als 8 Sekunden gedrückt werden, erscheint **88** im Display der Leistungseinstellung.



# Verwendung des Geräts

## Ausschalten des Geräts



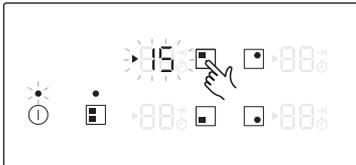
Das Gerät wird mit der Sensortaste **Ein/Aus**  vollständig ausgeschaltet. Berühren Sie die Sensortaste **Ein/Aus**  etwa 1 bis 2 Sekunden lang.

### HINWEIS

Nach dem Ausschalten einer Kochzone oder des Kochfelds wird die Restwärme der entsprechenden Kochzonen im Display mit ,  (zwei Stufen für „heiß“) angegeben.

Die Temperatur wird abgesenkt und ,  wird nicht mehr angezeigt.

## Quickstopp



Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie 2 Sekunden lang auf die Sensortaste zum Auswählen der Kochzone.

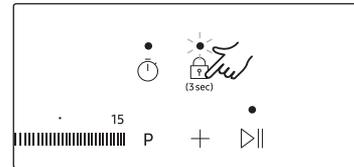
### HINWEIS

Die Schnellabschaltung funktioniert in Verbindung mit der Sensortaste der Flexzone  nicht.

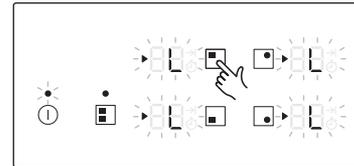
## Verwenden der Kindersicherung

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 Sensortaste **Ein/Aus**  außerdem sperren (nur Abschaltung). 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. Halten Sie die Sensortaste **Kindersicherung**  etwa 3 Sekunden lang gedrückt. Als 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. Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.

### HINWEIS

Die Kindersicherung wird unabhängig davon aktiviert, ob das Gerät eingeschaltet ist.

### HINWEIS

Sie können die Kindersicherung beim Kochen verwenden. Verwenden Sie die Kindersicherung oder die Netztaste, um das Kochfeld in diesem Fall auszuschalten.



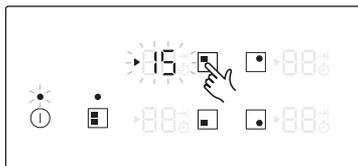
## Timer (Herunterzählen)

### Sicherheitsabschaltung mit dem Timer:

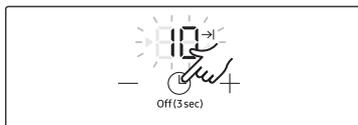
Wenn Sie für eine Kochzone eine bestimmte Zeit einstellen, wird die Kochzone nach Ablauf dieser Zeit abgeschaltet. Diese Funktion kann auch für mehrere Kochzonen gleichzeitig verwendet werden.

### Einstellen der Kochzonenabschaltung

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



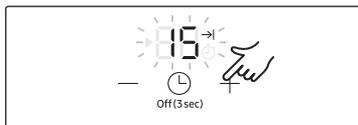
1. Nachdem Sie die Kochzone eingeschaltet haben, tippen Sie auf die Sensortaste der entsprechenden Kochzone, sodass die jeweilige Anzeige zu blinken beginnt.



2. Berühren Sie die Sensortaste **Timer** (⌚). Über der Timer-Anzeige wird die Zahl 10 angezeigt.

#### HINWEIS

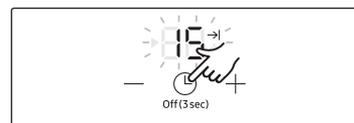
Der Timer ist standardmäßig auf 10 Minuten eingestellt.



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

#### HINWEIS

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



4. Um die Timer-Einstellung aufzuheben, wählen Sie die entsprechende Kochzone, und berühren Sie die Sensortaste **Timer** (⌚) 2 Sekunden lang. Dadurch werden die Timer-Einstellungen für das ausgewählte Kochfeld storniert, und zur Bestätigung erklingt ein Signalton. Wenn Sie die Sensortaste **Timer** (⌚) 2 Sekunden lang berühren, ohne ein Kochfeld auszuwählen, so werden die Timer-Einstellungen des zuletzt geänderten Kochfelds aufgehoben.

Berühren Sie nach Auswahl des Kochfelds die Sensortaste **Timer** (⌚), um die für eine Kochzone verbleibende Zeit anzuzeigen.

Die Anzeige der entsprechenden Kochzone beginnt langsam zu blinken.

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

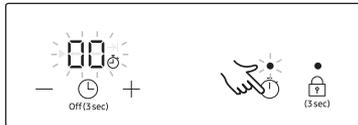
#### HINWEIS

Um die Einstellungen schneller zu ändern, berühren Sie eine der Sensortasten (— oder +) solange, bis der gewünschte Wert erreicht ist.

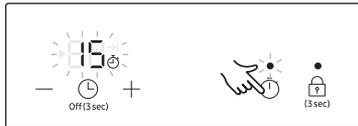
## Verwendung des Geräts

### Timer (Hochzählen)

Damit der Kurzzeitmesser verwendet werden kann, muss das Gerät eingeschaltet sein und der Timer darf nicht zur Sicherheitsabschaltung einer der Kochzonen verwendet werden.

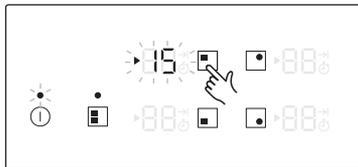


1. Berühren Sie die Sensortaste **Timer** . In der Timer-Anzeige erscheint „00“.



2. Der Kurzzeitmesser wird aktiviert, und im Display läuft die Zeitanzeige. Um die Timer-Einstellungen aufzuheben, berühren Sie die Sensortaste **Timer** 2 Sekunden lang.
3. Drücken Sie die Sensortaste **Timer** , um den Timer anzuhalten.

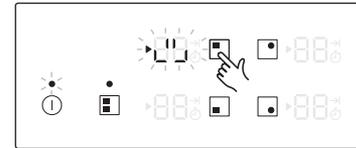
### Verwenden der Warmhaltefunktion



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



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



3. Der Anzeige für das Kochfeld wird wieder geändert. Berühren Sie die Sensortaste erneut, um das Kochfeld auszuschalten.

### Verwenden des Boosters

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

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

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

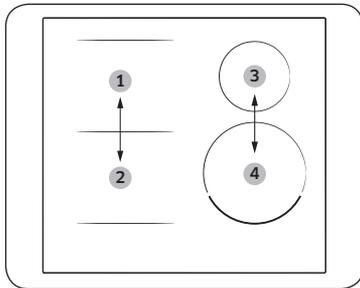
#### HINWEIS

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

## Leistungsverwaltung

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

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



- Nr. 1 und Nr. 2 sind miteinander verbunden
- Nr. 3 und Nr. 4 sind miteinander verbunden

Die Anzeige der jeweiligen Kochzone wechselt für einige Sekunden zwischen der eingestellten Leistungsstufe und der höchsten Leistungsstufe. Anschließend wechselt die Anzeige von der eingestellten Leistungsstufe zur höchsten Leistungsstufe.

## Pause

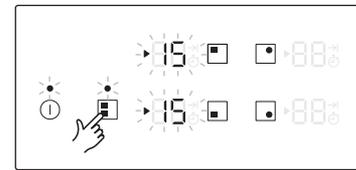
Mit der **Pause** ▷||-Funktion können Sie gleichzeitig alle eingeschalteten Kochzonen auf niedrige Leistung und dann wieder auf die Leistungsstufe einstellen, die zuvor festgelegt war. Mit dieser Funktion können Sie die Zubereitung kurzzeitig unterbrechen, um beispielsweise einen Anruf entgegenzunehmen,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

Wenn die Funktion **Pause** ▷|| aktiviert wird, werden alle Sensortasten außer denen für **Pause** ▷||, **Kindersicherung** 🔒 und **Ein/Aus** ⏻ deaktiviert. Um den Garvorgang fortzusetzen, drücken Sie erneut die Sensortaste für **Pause** ▷||.

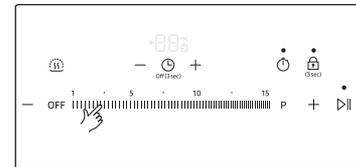
	Bedienfeld	Display
Aktivieren	Sensortaste für <b>Pause</b> ▷   berühren	⏻
Deaktivieren	Sensortaste für <b>Pause</b> ▷   berühren	Zurück zur vorherigen Leistungsstufe

## Flex-Funktion

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



1. Berühren Sie die Sensortaste der **Flexzone** .



2. Zum Einstellen der gewünschten Leistungsstufe berühren Sie die Sensortaste „Leistungsstufe“.

### HINWEIS

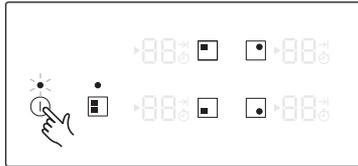
Wenn Sie die Sensortaste der Flexzone im Betrieb berühren, wird die Flexzone ausgeschaltet.

### HINWEIS

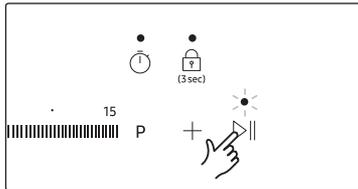
Wenn Sie die Sensortaste der Flexzone berühren, während die Kochfelder mit unterschiedlicher Leistung arbeiten, werden die Kochfelder auf die höchste Leistungsstufe eingestellt.

# Verwendung des Geräts

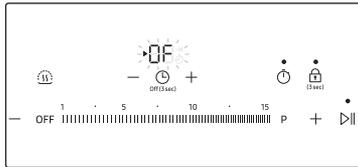
## Ton ein/aus



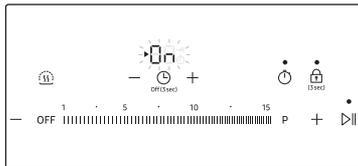
1. Berühren Sie die Sensortaste **Ein/Aus**  etwa 1 bis 2 Sekunden lang.



2. Berühren Sie die Sensortaste **Pause**  innerhalb von 10 Sekunden nach dem Einschalten 3 Sekunden lang.



3. Der Signalton wird deaktiviert, und in der 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 Anzeige erscheint „On“.

### HINWEIS

Das Gerät muss eingeschaltet sein, und Sie müssen die Einstellungen für den Ton innerhalb von 10 Sekunden nach Betätigen der Sensortaste **Ein/Aus** ändern.

## 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
8-11	Intensiv Braten	Steak, Schnitzel, Rösti, Würstchen, Pfannkuchen / Kartoffelpuffer
7-10	Braten	Geschnetzeltes / Gyros, Leber, Fisch, Frikadellen, Spiegeleier
5-7	Kochen	Kochen von bis zu 1,5 l Flüssigkeit, Kartoffeln, Gemüse
2-4	Dämpfen Dünsten Kochen	Dünsten und Dämpfen kleiner Mengen an Gemüse, Kochen von Reis und Milchgerichten
1-2	Schmelzen	Zerlassen von Butter, Auflösen von Gelatine und Schmelzen von Schokolade

### HINWEIS

Die in der obigen Tabelle angezeigten Leistungsstufen dienen nur als Anhaltspunkt und zu Ihrer Hilfe.

### HINWEIS

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

# Reinigung und Pflege

## Kochfeld

### ⚠️ WARNUNG

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

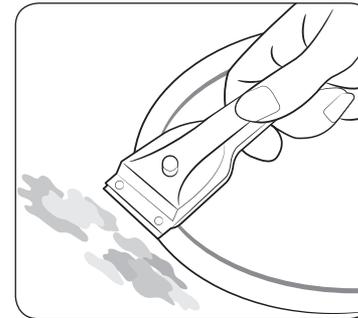
### 📖 HINWEIS

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

## Leichte Verschmutzung

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

## Hartnäckiger Schmutz



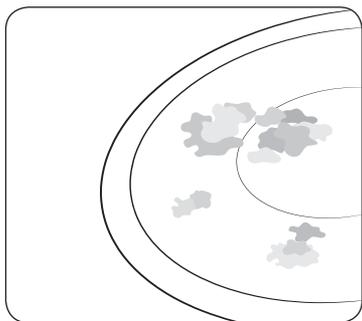
1. Übergewochte Lebensmittel und hartnäckige Spritzer entfernen Sie mit einem Glasschaber.
2. Halten Sie den Glasschaber schräg zur Glaskeramikfläche.
3. Entfernen Sie die Verschmutzungen durch Schaben mit der Klinge.

### 📖 HINWEIS

Glasschaber und Glaskeramikreiniger gibt es beim Fachhändler.

# Reinigung und Pflege

## Schwer entfernbare Verschmutzungen



1. Entfernen Sie eingetrockneten 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.

# Garantie und Service

## Häufig gestellte Fragen und Problembhebung

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

### ⚠️ WARNUNG

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

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

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

# Garantie und Service

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

Mögliche Ursachen:

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

Was ist zu tun, wenn die Anzeige „“ leuchtet?

Mögliche Ursachen:

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

Was ist zu tun, wenn die Anzeige „“ leuchtet?

Mögliche Ursachen:

- Das Gerät ist wegen unsachgemäßer Benutzung überhitzt.
- Zum Zurücksetzen berühren Sie die Sensortaste **Ein/Aus**, wenn das Kochfeld abgekühlt ist.

Was ist zu tun, wenn die Anzeige „“ leuchtet?

Mögliche Ursachen:

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

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

Mögliche Ursachen:

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

## Service

Ehe Sie Unterstützung oder Serviceleistungen anfordern, lesen Sie den Abschnitt „Problembhebung“. 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 „Problembhebung“ 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	600 mm
	Tiefe	520 mm
	Höhe	56 mm
Maße des Ausschnitts in der Arbeitsplatte	Breite	560 mm
	Tiefe	490 mm
	Höhe	72 mm
	Eckenradius	3 mm
Betriebsspannung		220 - 240 VAC 50 / 60 Hz
Maximale Leistungsaufnahme		7,2 kW
Gewicht	Netto	12,9 kg

## Kochzonen

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

## Produktinformationen

Name des Lieferanten	Samsung Electronics Co. Ltd
Modellkennung	NZ64T5747RK
Art der Kochmulde	Einbau
Heiztechnik	Induktionskochzonen und -kochfläche
Anzahl der Kochzonen und/oder Kochflächen	3
Bei kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Durchmesser der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone (Ø)	21,0 cm, 14,5 cm
Bei nicht kreisförmigen Kochzonen oder -flächen: Länge und Breite der nutzbaren Oberfläche für jede elektrisch beheizte Kochzone und jede elektrisch beheizte Kochfläche (L x W)	38,0 x 20,0 cm
Energieverbrauch je Kochzone oder -fläche je kg (EC <sub>electric cooking</sub> )	Ø 21,0 cm: 182,5 Wh/kg
	Ø 14,5 cm: 192,5 Wh/kg
	38,0 x 20,0 cm: 196,7 Wh/kg
Energieverbrauch der Kochmulde je kg (EC <sub>electric hob</sub> )	190,6 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)	<a href="http://www.samsung.com/at/support">www.samsung.com/at/support</a>
BELGIUM	02-201-24-18	<a href="http://www.samsung.com/be/support">www.samsung.com/be/support</a> (Dutch) <a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a> (French)
DENMARK	707 019 70	<a href="http://www.samsung.com/dk/support">www.samsung.com/dk/support</a>
FINLAND	030-6227 515	<a href="http://www.samsung.com/fi/support">www.samsung.com/fi/support</a>
FRANCE	01 48 63 00 00	<a href="http://www.samsung.com/fr/support">www.samsung.com/fr/support</a>
GERMANY	06196 77 555 77	<a href="http://www.samsung.com/de/support">www.samsung.com/de/support</a>
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	<a href="http://www.samsung.com/it/support">www.samsung.com/it/support</a>
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	<a href="http://www.samsung.com/gr/support">www.samsung.com/gr/support</a>
LUXEMBURG	261 03 710	<a href="http://www.samsung.com/be_fr/support">www.samsung.com/be_fr/support</a>
NETHERLANDS	088 90 90 100	<a href="http://www.samsung.com/nl/support">www.samsung.com/nl/support</a>
NORWAY	21629099	<a href="http://www.samsung.com/no/support">www.samsung.com/no/support</a>
PORTUGAL	808 207 267	<a href="http://www.samsung.com/pt/support">www.samsung.com/pt/support</a>
SPAIN	91 175 00 15	<a href="http://www.samsung.com/es/support">www.samsung.com/es/support</a>
SWEDEN	0771 726 786	<a href="http://www.samsung.com/se/support">www.samsung.com/se/support</a>
SWITZERLAND	0800 726 786 (0800-SAMSUNG)	<a href="http://www.samsung.com/ch/support">www.samsung.com/ch/support</a> (German) <a href="http://www.samsung.com/ch_fr/support">www.samsung.com/ch_fr/support</a> (French)
UK	0330 SAMSUNG (7267864)	<a href="http://www.samsung.com/uk/support">www.samsung.com/uk/support</a>
IRELAND (EIRE)	0818 717100	<a href="http://www.samsung.com/ie/support">www.samsung.com/ie/support</a>



DG68-00818B-00