

NZ64M3NM1BB

Induktionskochfeld

Bedienungsanleitung

Imagine the possibilities

GERMANY

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben.













SAMSUNG

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

Wichtige Symbole für Sicherheitshinweise und Vorsichtsmaßnahmen

In dieser Anleitung werden die folgenden Symbole verwendet:

| | |
|--|--|
|  WARNUNG | Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu schweren Verletzungen oder zum Tod führen können. |
|  VORSICHT | Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu leichten Verletzungen oder Sachschäden führen können. |
|  VORSICHT | Um die Gefahr von Feuer, Explosionen, Stromschlägen oder Verletzungen zu vermeiden, befolgen Sie stets die grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen beim Gebrauch des Gerätes. |
|  | NICHT versuchen. |
|  | NICHT zerlegen. |
|  | NICHT berühren. |
|  | Befolgen Sie die Anweisungen genau. |
|  | Ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose. |
|  | Stellen Sie sicher, dass das Gerät geerdet ist, um einen Stromschlag zu vermeiden. |
|  | Bitten Sie den Kundendienst um Hilfe. |
|  | Hinweis |
|  | Wichtig |

Sicherheitshinweise

Die Sicherheit dieses Gerätes entspricht den anerkannten Regeln der Technik und den geltenden Sicherheitsvorschriften. Jedoch sind wir als Hersteller auch überzeugt, dass es in unserer Verantwortung liegt, Sie mit den folgenden Sicherheitshinweisen vertraut zu machen.

Elektrische Sicherheit

Achten Sie darauf, dass das Gerät richtig von einem qualifizierten Techniker installiert und geerdet wird.

Das Gerät sollte nur von qualifiziertem Personal gewartet werden. Reparaturen durch unqualifizierte Personen können zu Verletzungen oder schweren Funktionsstörungen führen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, wenden Sie sich an Ihren Kundendienst. 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.

Wenn Störungen am Gerät, Brüche, Sprünge oder Risse auftreten:

- Schalten Sie alle Kochzonen aus;
- Trennen Sie das Gerät vom Stromnetz; und
- Setzen Sie sich mit Ihrem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung.

Sicherheit von Kindern

Dieses Gerät ist nicht für die Benutzung durch kleine Kinder oder gebrechliche Personen ohne adäquate Aufsicht durch einen verantwortlichen Erwachsenen bestimmt.

Kleinere Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.

Die Kochzonen werden beim Kochen heiß. Halten Sie kleine Kinder immer vom Gerät fern.

WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile erhitzen sich während des Gebrauchs.

Kinder unter 8 Jahren sollen vom Gerät ferngehalten oder ständig beaufsichtigt werden.

Kinder ab 8 Jahren oder Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen dürfen das Gerät nur dann ohne Aufsicht benutzen, wenn sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen erhalten haben, so dass sie das Kochfeld ohne Gefahr bedienen können. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.



WARNUNG Sicherheit beim Einsatz

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

Verwenden Sie das Gerät niemals zum Heizen des Zimmers.

Vorsicht bei Anschluss von Elektrogeräten an Steckdosen in Gerätenähe. Deren Kabel dürfen nicht in Kontakt mit dem Kochfeld kommen.

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

Schalten Sie die Kochzonen nach jedem Gebrauch aus.

Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken.

Stellen Sie niemals brennbare Gegenstände auf das Kochfeld. Sie könnten Feuer fangen.

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

Es besteht die Gefahr von Verbrennungen, wenn das Gerät nachlässig gehandhabt wird.

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

Verwenden Sie das Kochfeld niemals, um Kleidung zu trocknen. Lagern Sie kein entflammbares Material wie z. B. Aerosole oder Lösungsmittel in Schubladen oder Schränken unter dem Kochfeld.

WARNUNG: Solange das Kochfeld eingeschaltet ist, müssen Benutzer mit Herzschrittmachern oder aktiven Herzimplantaten ihren Oberkörper immer in einem Abstand von mindestens 30 cm von den Kochzonen halten. Fragen Sie im Zweifelsfall beim Hersteller des Herzschrittmachers oder bei Ihrem Arzt nach.

WARNUNG: Unbeaufsichtigtes Kochen auf dem Kochfeld mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen. NIEMALS versuchen ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen vorsichtig zum Beispiel mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

WARNUNG: Brandgefahr: legen Sie keine Gegenstände auf die Kochfläche.



WARNUNG

Sicherheit beim Reinigen

Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen immer aus.

Die Reinigung des Gerätes mit einem Dampfstrahl oder Hochdruckreiniger ist aus Sicherheitsgründen nicht zugelassen.

Reinigen Sie das Kochfeld entsprechend den Reinigungs- und Pflegehinweisen dieses Handbuchs.

Benutzen Sie keinen Dampfreiniger.

Verwenden Sie beim Reinigen der Glaskeramikfläche keine aggressiven Reinigungsmittel oder Pfannenkratzer. Andernfalls könnte die Oberfläche beschädigt oder gebrochen werden.



WARNUNG

Wichtige Warnhinweise für die Installation

☑ Die Installation dieses Geräts darf nur von Kundendiensttechnikern durchgeführt werden, die vom Hersteller entsprechend geschult wurden. Siehe Abschnitt „Installieren des Kochfelds“.

Verbinden Sie das Netzkabel mit einer geeigneten Wandsteckdose und verwenden Sie die Steckdose nur für dieses Gerät. Verbinden Sie den Netzstecker fest mit der Steckdose. Verwenden Sie außerdem kein Verlängerungskabel.

- Wenn Sie dies dennoch tun oder eine Wandsteckdose gemeinsam mit anderen Geräten benutzen (mit Hilfe einer Steckerleiste oder eines Mehrfachsteckers) besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.

- Verwenden Sie keinen Stromtrafo. Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.

Die Installation dieses Geräts darf nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden.

- Andernfalls besteht Verletzungsgefahr bzw. die Gefahr von Stromschlägen, Brand, Explosion oder Störungen des Geräts.

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 ein Schalter in die fest verlegte Leitung, entsprechend der Anschlussvorschriften integriert wird.

Installieren Sie das Gerät nicht in der Nähe von Heizkörpern oder entflammbarem Material.

Installieren Sie dieses Gerät weder an einem feuchten, öligen oder staubigen Ort, noch an einem Platz, der direktem Sonnenlicht oder Wassereinwirkungen (Regentropfen) ausgesetzt ist.

Installieren Sie dieses Gerät nicht an einem Ort, wo Gas austreten kann.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.

Das Gerät ist nicht zur Aufstellung in Straßenfahrzeugen, Wohnwagen und ähnlichen Fahrzeugen bestimmt.

Dieses Gerät muss ordnungsgemäß geerdet sein.

Erden Sie das Gerät nicht an einem Gasrohr, Wasserrohr aus Kunststoff oder der Telefonleitung.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen, Brand, Explosion oder Störungen des Geräts.

- Verbinden Sie das Netzkabel niemals mit einer Steckdose, die nicht korrekt geerdet ist und vergewissern Sie sich, dass die Erdung den örtlichen und nationalen Vorschriften entspricht.

Vorsichtsmaßnahmen bei der Installation

Dieses Gerät muss so aufgestellt werden, dass der Netzstecker zugänglich ist.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand aufgrund von Fehlströmen.

Stellen Sie das Gerät auf einem harten und ebenen Untergrund auf, der sein Gewicht tragen kann.

- Andernfalls besteht die Gefahr von starken Schwingungen, Geräuschentwicklung und Störungen des Geräts.

Stellen Sie das Gerät so auf, dass ein ausreichender Abstand zur Wand eingehalten wird.

- Andernfalls besteht Verletzungsgefahr aufgrund von Überhitzung. Halten Sie bei der Installation den Mindestfreiraum oberhalb des Kochfelds ein.



Wichtige Warnhinweise für den elektrischen Anschluss

- ☒ Entfernen Sie Fremdstoffe wie Staub oder Wasser mit einem trockenen Tuch regelmäßig von den Anschlussstiften des Steckers sowie den Kontaktpunkten.

 - Ziehen Sie den Netzstecker heraus und reinigen Sie ihn mit einem trockenen Tuch.
 - Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.
- ☒ Verbinden Sie den Netzstecker richtig herum mit der Wandsteckdose, so dass das Kabel zum Boden hin verläuft.

 - Wenn Sie den Netzstecker anders herum mit der Wandsteckdose verbinden, können die Drähte im Innern des Kabels beschädigt werden. Dies kann Stromschläge oder einen Brand verursachen.
- ☒ Verbinden Sie den Netzstecker fest mit der Steckdose. Verwenden Sie niemals beschädigte Netzstecker und Netzkabel oder eine lose Wandsteckdose

 - Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand. Ziehen Sie nicht am Netzkabel oder knicken Sie es nicht zu stark. Verknoten und befestigen Sie das Netzkabel nicht.

Haken Sie das Netzkabel nicht über ein Metallobjekt, stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf, verlegen Sie das Netzkabel nicht zwischen Objekten und schieben Sie das Netzkabel nicht in den Raum hinter dem Gerät.

 - Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.


Ziehen Sie nicht am Kabel, wenn Sie den Netzstecker herausziehen.

- Fassen Sie das Anschlusskabel beim Herausziehen am Stecker an.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder eines Brands.

 Wenn das Gerät oder das Kabel beschädigt ist, wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstcenter.




Vorsichtsmaßnahmen beim elektrischen Anschluss

-  Ziehen Sie den Stecker heraus, wenn das Gerät längere Zeit nicht benutzt wird oder während eines Gewitters.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.



Wichtige Warnhinweise für den Betrieb

-  Im Falle eines Gaslecks (wie z.B. Propangas, Flüssiggas usw.) müssen Sie den Raum sofort lüften, ohne den Netzstecker zu ziehen. Berühren Sie weder das Gerät noch das Netzkabel.
- Verwenden Sie keinen Lüfter.
 - Jeder Funke kann eine Explosion oder einen Brand verursachen. Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Innern des Kochfelds nicht berühren.

Um versehentliche Verbrennungen zu vermeiden, verwenden Sie **IMMER** Küchenhandschuhe, wenn Sie ein Gefäß vom Kochfeld herunternehmen.

WARNUNG: Babynahrung in Saugflaschen oder Gläsern muss gerührt oder geschüttelt werden und die Temperatur muss vor dem Verbrauch geprüft werden, um Verbrennungen zu vermeiden. Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller oder vom Kundendienst bzw. von einer entsprechend qualifizierten Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.

WARNUNG: Ältere Kinder dürfen das Gerät nur dann ohne Aufsicht benutzen, wenn sie die Risiken eines unsachgemäßen Gebrauchs kennen und genaue Anweisungen erhalten haben, so dass sie das Kochfeld ohne Gefahr bedienen können.

- ☒ Das Gerät ist nicht bestimmt für die Verwendung durch Personen (auch Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangelnder Erfahrung und Wissen, es sei denn, sie stehen unter Aufsicht oder erhalten eine ausführliche Anleitung zur Benutzung des Gerätes durch eine für ihre Sicherheit verantwortliche Person.

WARNUNG: Zugängliche Teile dieses Gerätes können während des Betriebes heiß werden. Halten Sie kleine Kinder deshalb immer vom Gerät fern.

WARNUNG: Wenn die Oberfläche gebrochen ist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit von Stromschlägen auszuschließen. Verwenden Sie Ihr Kochfeld erst wieder, nachdem die Glasfläche ersetzt wurde.

Legen Sie keine Gegenstände aus Metall, wie z.B. Messer, Gabeln, Löffel und Topfdeckel auf das Kochfeld, da sie heiß werden können.

-
- ☒ Berühren Sie den Netzstecker nicht mit nassen Händen.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen.

Schalten Sie das Gerät, solange es arbeitet, nicht durch Herausziehen des Netzsteckers aus.

- Wenn Sie den Netzstecker wieder mit der Steckdose verbinden, kann ein Funke und somit ein Stromschlag oder Brand verursacht werden.

Bewahren Sie alle Verpackungsteile außerhalb der Reichweite von Kindern auf. Denn Verpackungsmaterial kann für Kinder gefährlich sein.

- Wenn ein Kind sich eine Tüte über den Kopf zieht, kann es ersticken.

Benutzen Sie das Gerät ausschließlich zum Kochen.

- Andernfalls besteht die Gefahr vom Brand.

Erhitzen Sie niemals Kunststoff- oder Papierbehälter, und verwenden Sie diese nicht in Verbindung mit der Kochfeldfunktion.

- Andernfalls besteht Brandgefahr.

Überhitzen Sie Lebensmittel nicht.

- Andernfalls besteht Brandgefahr.

Erhitzen Sie keine Lebensmittel, die in Papier aus Zeitschriften oder Zeitungen eingewickelt sind.

- Andernfalls besteht Brandgefahr.

Verwenden Sie in der Nähe des Kochfelds keine entflammbaren Sprays oder Gegenstände, und stellen Sie sie dort auch nicht ab.

- Andernfalls besteht Brand- oder Explosionsgefahr.

Um Getränke wie Kaffee, Tee, Spirituosen, Wasser sowie Suppen oder Saucen zu erhitzen, verwenden Sie eine geringe Leistungsstufe und vergewissern Sie sich den Inhalt des Topfes beim Aufwärmen umzurühren.

- Mit hoher Leistung können die Gerichte **überkochen oder auch anbrennen.**

-
- Führen Sie keinesfalls Ihre Finger oder irgendwelche Gegenstände – womöglich aus Metall – wie Stifte oder Nadeln durch den Lufteinlass, -auslass oder andere Öffnungen in das Gerät ein. Wenn Fremdstoffe in eine dieser Öffnungen eingeführt werden, ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose und wenden Sie sich an den Anbieter Ihres Geräts oder an das nächstgelegene Kundendienstzentrum.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Verletzungen.

Füllen Sie Kochtöpfe NIEMALS bis zum Rand, und verwenden Sie ein Behältnis, das oben breiter ist als unten, damit Flüssigkeiten nicht überkochen. Auch Flaschen mit engen Flaschenhälsen können bei Überhitzung explodieren.

Erhitzen Sie eine Babyflasche NIEMALS, solange der Sauger darauf befestigt ist, da die Flasche sonst durch Überhitzung explodieren kann.

Das Netzkabel oder der Stecker dürfen nicht mit Wasser oder heißen Flächen in Berührung kommen.

Nehmen Sie dieses Gerät nicht in Betrieb, wenn das Netzkabel oder der Netzstecker beschädigt sind.

WARNUNG: Flüssigkeiten und andere Nahrungsmittel dürfen nicht in luftdicht verschlossenen Behältnissen erhitzt werden, da diese explodieren können.

- ☒ Versuchen Sie nicht selbst, das Gerät zu reparieren, auseinander zu nehmen oder zu verändern.
- Verwenden Sie ausschließlich Normsicherungen (NICHT Überbrückungen aus Kupfer, Stahldraht, usw.).
 - Wenn das Gerät repariert oder neu installiert werden muss, wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstzentrum.
 - Andernfalls besteht Verletzungs- oder Brandgefahr bzw. die Gefahr von Stromschlägen oder Störungen des Geräts.

- ☒ Wenn ein Fremdstoff wie z. B. Wasser in das Gerät eingedrungen ist, ziehen Sie den Netzstecker heraus und wenden Sie sich an Ihr örtliches Kundendienstcenter.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder eines Brands.

- ☒ Wenn Ihr Gerät unter Wasser steht, setzen Sie sich bitte mit Ihrem Kundendienstcenter in Verbindung.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.
- Wenn das Gerät ungewöhnliche Geräusche, Brandgeruch oder Rauch entwickelt, trennen Sie sofort die Stromversorgung und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstcenter.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder Brand.



VORSICHT

Vorsichtsmaßnahmen beim Betrieb

- ☒ Seien Sie vorsichtig, denn Getränke und Lebensmittel können nach dem Erwärmen sehr heiß sein.
- Überprüfen Sie, besonders wenn Sie ein Kind füttern, ob die Nahrung ausreichend abgekühlt ist.

Seien Sie vorsichtig, wenn Sie Flüssigkeiten wie Wasser oder andere Getränke erhitzen.

- Vermeiden Sie glitschige Behälter mit schmalen Hals.
- Andernfalls besteht die Gefahr, dass der Inhalt plötzlich überläuft und Verbrennungen verursacht.

Fassen Sie keine Lebensmittel und keine Teile davon beim oder unmittelbar nach dem Erhitzen an.

- Verwenden Sie Kochhandschuhe, damit Sie sich nicht verbrennen.
- Wenn die Oberfläche gebrochen ist, schalten Sie das Gerät aus.
- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen.

- ☒ Bei kleineren Nahrungsmengen nehmen auch die Koch- bzw.

Aufwärmzeiten ab. Wenn Sie die normalen Zeiten anwenden, kann es zu Überhitzung und Verbrennung kommen.

Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen können.

Vor dem Öffnen müssen verschüttete Flüssigkeiten vom Deckel entfernt werden und die Oberfläche sollte sich vor dem Schließen des Deckels erst abkühlen (gilt nur für Modelle mit Deckel).

- ☒ Stellen Sie keine Gegenstände (Wäsche, Kochfeldabdeckung, brennende Kerzen, angezündete Zigaretten, Geschirr, Chemikalien, Metallgegenstände usw.) auf das Gerät.
 - Andernfalls besteht Verletzungs- oder Brandgefahr bzw. die Gefahr von Stromschlägen oder Störungen des Geräts.

Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen .

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen.

Sprühen Sie kein flüchtiges Material wie z. B. Insektizide auf die Oberfläche des Geräts.

Stellen Sie das Gerät nicht über ein zerbrechliches Objekt wie z. B. ein Waschbecken oder Glasgegenstände.

- Andernfalls kann es zu Schäden am Waschbecken oder den Glasgegenständen kommen.

Geben Sie Acht, wenn Sie die Verpackung von Lebensmitteln entfernen, die Sie gerade erst aus dem Gerät herausgenommen haben.

- Wenn diese Lebensmittel heiß sind, kann abrupt heißer Dampf austreten, sobald Sie die Verpackung öffnen. Dadurch besteht Verbrennungsgefahr.

Ziehen Sie nicht am Netzkabel des Geräts, wenn Sie den Netzstecker herausziehen, sondern fassen Sie immer fest am Stecker an und ziehen Sie ihn gerade aus der Steckdose.

- Schäden am Kabel können einen Kurzschluss, Brand und/oder Stromschlag verursachen.

Haushaltsgeräte sollen nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

Starren Sie die Kochfeld-Elemente nicht an (nur Modelle mit eingebauter Halogenlampe).

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



WARNUNG

Wichtige Warnhinweise für die Reinigung

- Reinigen Sie das Gerät nicht, indem Sie Wasser direkt darauf sprühen.

Verwenden Sie niemals Waschbenzin, Verdünner oder Alkohol, um das Gerät zu reinigen.

- Andernfalls kann es zu Verfärbungen, Verformungen, Schäden, einem Stromschlag oder Brand kommen.

Ehe Sie das Gerät reinigen bzw. Wartungsarbeiten durchführen, ziehen Sie den Netzstecker des Geräts aus der Steckdose.

- Andernfalls besteht die Gefahr von Stromschlägen oder eines Brands.

Zu Ihrer eigenen Sicherheit dürfen Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.



WARNUNG

Vorsichtsmaßnahmen bei der Reinigung

- Wir empfehlen, das Kochfeld regelmäßig zu reinigen und dabei eventuelle Essensrückstände zu entfernen.

Wenn das Kochfeld nicht sauber gehalten wird, kann die Oberfläche beschädigt werden. Dies wirkt sich unter Umständen nachteilig auf die Funktionsteile des Geräts aus und verursacht Gefahren.

- Seien Sie vorsichtig, damit Sie sich beim Reinigen des Geräts nicht verletzen.
 - Sie könnten sich an scharfen Kanten des Geräts verletzen.
- Reinigen Sie das Gerät nicht mit einem Dampfreiniger.
 - Andernfalls besteht Korrosionsgefahr.

Hinweise zur Entsorgung



WARNUNG

Entsorgung des Verpackungsmaterials

Alle Verpackungsmaterialien des Geräts sind vollständig recyclingfähig. Blech- und Hartschaumteile sind entsprechend markiert. Entsorgen Sie Verpackungsmaterial und Altgeräte unter Beachtung der relevanten Sicherheits- und Umweltschutzbestimmungen.



WARNUNG

Ordnungsgemäße Entsorgung Ihres Altgeräts

Achtung: Vor dem Entsorgen Ihres Altgeräts versetzen Sie es bitte in betriebsuntüchtigen Zustand, damit es nicht zu einer Gefahrenquelle werden kann.

Zu diesem Zweck lassen Sie einen qualifizierten Techniker das Gerät vom Stromnetz trennen und das Netzkabel entfernen.

Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden. Information über Sperrmülltermine und öffentliche Deponien erhalten Sie von Ihrem örtlichen Müllentsorger oder Ihrer Gemeinde.



Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)

(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystem)

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

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

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

Inhalt

| | | |
|-----------------------------------|----|--|
| Installieren des Kochfelds | 16 | Gesetzliche Bestimmungen und Konformität |
| | 16 | Sicherheitshinweise für den Installateur |
| | 17 | Anschließen an das Netz |
| | 19 | Einbau in eine Arbeitsplatte |

16

| | | |
|--------------------------------|----|-------------------------------------|
| Bauteile und Funktionen | 21 | Kochzonen |
| | 21 | Bedienfeld |
| | 22 | Bauteile |
| | 22 | Erhitzen mit Induktion |
| | 23 | Die wichtigen Merkmale Ihres Geräts |
| | 24 | Sicherheitsabschaltung |
| | 25 | Restwärmanzeige |
| | 25 | Temperatursensor |
| Vor dem ersten Kochen | 26 | Erstreinigung |

21

26

| | | |
|---------------------------------|----|---|
| Verwendung des Kochfelds | 26 | Kochgeschirr für Induktionskochfelder |
| | 27 | Eignungstest |
| | 27 | Größe der Töpfe |
| | 27 | Betriebsgeräusch |
| | 28 | Verwenden geeigneter Töpfe und Pfannen |
| | 29 | Verwenden der Sensortasten |
| | 29 | Einschalten des Geräts |
| | 29 | Auswählen einer Kochzone und Einstellen der Leistung |
| | 30 | Ausschalten des Geräts |
| | 30 | Ausschalten einer Kochzone |
| | 30 | Verwendung der Kindersicherung |
| | 31 | Timer |
| | 33 | Verwendung des Boosters |
| | 33 | Leistungsverwaltung |
| | 34 | Empfohlene Einstellungen zum Kochen bestimmter Lebensmittel |

26

| | | |
|---------------------------------|----|---|
| Verwendung des Kochfelds | 35 | Reinigung des Kochfelds |
| | 36 | Kochfeldrahmen (Option) |
| | 36 | So vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät |

35

| | | |
|-----------------------------|----|--|
| Garantie und Service | 38 | Häufig gestellte Fragen und Fehlerbehebung |
| | 40 | Service |

38

| | | |
|-------------------------|----|------------------|
| Technische Daten | 41 | Technische Daten |
| | 41 | Kochzonen |

41

Installieren des Kochfelds



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

Beachten Sie diese Anweisung. Die Garantie deckt keine Schäden, die in Folge unsachgemäßer Installation auftreten.

Technische Daten finden Sie am Ende dieses Handbuchs

Sicherheitshinweise für den Installateur

- Wenn das Kochfeld fest an das Stromnetz angeschlossen wird, ist in der Elektroinstallation eine Vorrichtung vorzusehen, mit der das Gerät allpolig vom Netz getrennt werden kann, deren Kontakt-Öffnungsweite mindestens 3 mm beträgt. Geeignete Trennvorrichtungen sind Automatiksicherungen, Schmelzsicherungen (Schraubsicherungen werden aus dem Halter herausgeschraubt), 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.
- Unterhalb des Kochfelds dürfen keine Schubladen vorgesehen 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 offenen Sägeflächen in der Arbeitsplatte mit einem geeigneten Dichtmittel versiegelt werden.
- Bei gefliesten Arbeitsflächen müssen die Fugen im Auflagebereich des Kochfeldes mit Fugenmaterial voll ausgefüllt sein.
- Bei Arbeitsplatten aus Natur- oder Kunststein oder bei keramischen Arbeitsplatten müssen die Schnappfedern mit einem geeigneten Kunstharz oder einem Zweikomponentenkleber befestigt werden.

- Stellen Sie sicher, dass die Dichtung ordnungsgemäß und ohne Öffnungen gegen die Arbeitsfläche sitzt. Sie dürfen nicht zusätzlich Silikonmasse auftragen, denn damit würde der Ausbau bei Servicearbeiten unnötig erschwert werden.
- Das Kochfeld muss beim Ausbauen von unten herausgedrückt werden.
- Unter dem Kochfeld muss ein Brett vorgesehen werden.
- Die Lüftungsöffnung zwischen der Arbeitsfläche und der Gerätefront darf keinesfalls verdeckt werden.


Anschließen an das Netz

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

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

Die Spannung der Heizelemente beträgt 230 V~. Das Gerät arbeitet aber auch in älteren Netzen mit 220 V~ oder 240 V~ perfekt. Das Kochfeld muss über eine Vorrichtung an das Netz angeschlossen werden, mit der das Gerät allpolig vom Netz getrennt werden kann, mit einer Kontakt-Öffnungsweite von mindestens 3 mm.

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

 Nachdem das Kochfeld an das Netz angeschlossen wurde, überprüfen Sie, ob alle Kochzonen betriebsbereit sind. Hierzu schalten Sie jede einmal kurz auf maximale Leistung, mit einem geeigneten Topf auf der Kochzone.

 Wenn das Gerät erstmals angeschaltet wird, leuchten alle Anzeigen auf und die Kindersicherung ist aktiviert.



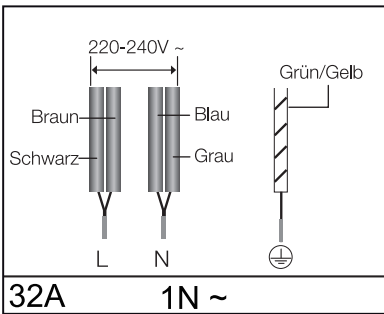
Achten Sie auf die Zuordnung (Konformität) von Phasen und Nullleiter zwischen Hausanschluss und Gerät (Anschlusskizze), weil bei falscher Zuordnung Komponenten beschädigt werden können.

Die Garantie deckt keine Schäden aufgrund von unsachgemäßer Installation ab.

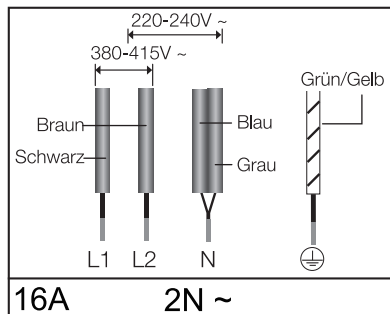


Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder ein beim Hersteller oder dem Kundendienst erhältlichem Zubehöerteil ausgetauscht werden.

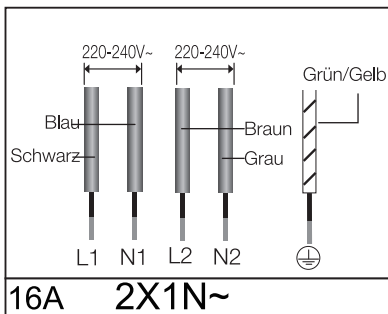
• 1N~



• 2N~: trennen Sie die beiden Phasen-Drähte (L1 und L2) vor dem Anschließen.



2x1N~: trennen Sie die Drähte vor dem Anschließen



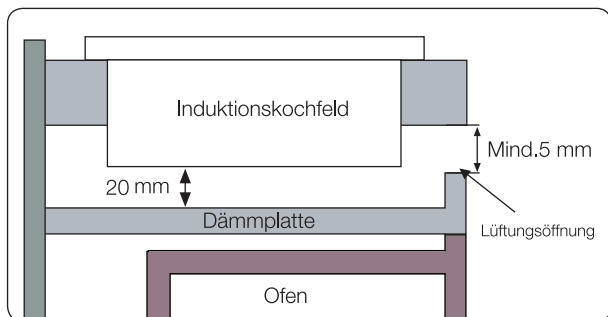
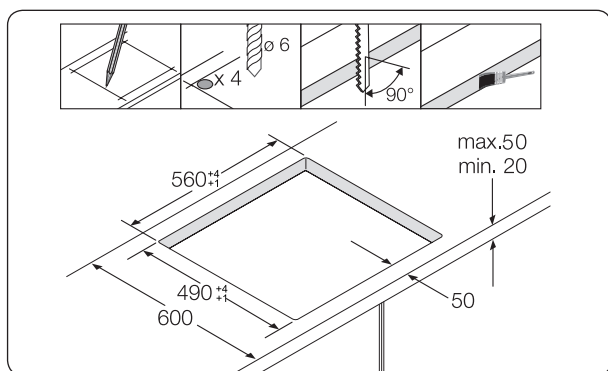
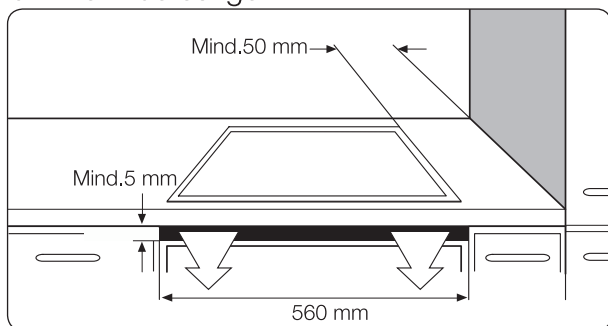
Für einen ordnungsgemäßen Anschluss der Stromversorgung befolgen Sie die Anweisungen auf dem Schaltplan neben den Anschlussklemmen.

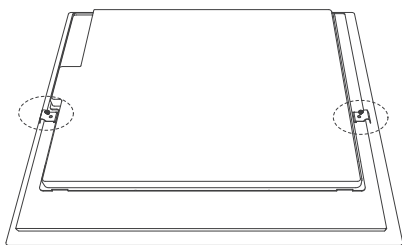
Einbau in eine Arbeitsplatte

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.

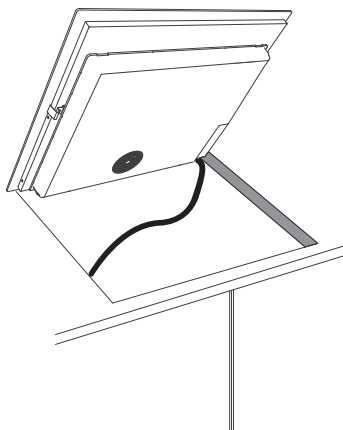
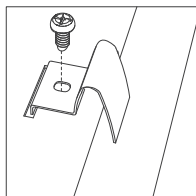
Achten Sie besonders auf den Mindestplatzbedarf und die Mindestabstände.

Befestigen Sie die beiden seitlichen Klammern mit den bereitgestellten Schrauben, ehe Sie das Kochfeld an den Klammern befestigen.

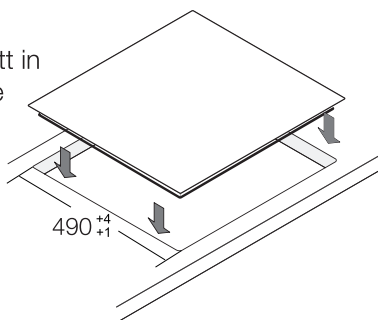




Die beiden Klammern installieren

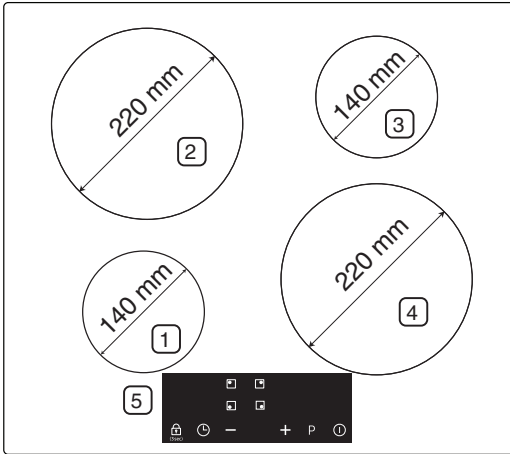


In den Ausschnitt in
der Arbeitsplatte
legen



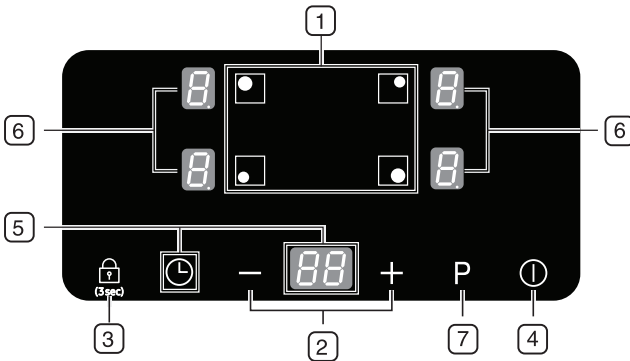
Bauteile und Funktionen

Kochzonen



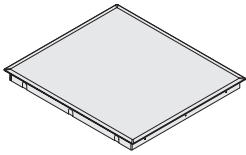
1. Induktionskochzone 1250 W, mit Booster 1500 W
2. Induktionskochzone 2350 W, mit Booster 2600 W
3. Induktionskochzone 1250 W, mit Booster 1500 W
4. Induktionskochzone 2350 W, mit Booster 2600 W
5. Bedienfeld

Bedienfeld

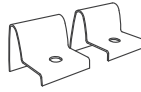


1. Sensortasten zum Auswählen der Kochzone
2. Sensortasten zum Einstellen der Leistung/des Timers
3. Sensortaste für die Kindersicherung
4. Sensortaste zum Ein/Aus-Schalten
5. Timer-Sensortaste und Anzeige
6. Anzeige für Heizleistung und für Restwärme
7. Booster-Sensor

Bauteile



Induktionskochfeld



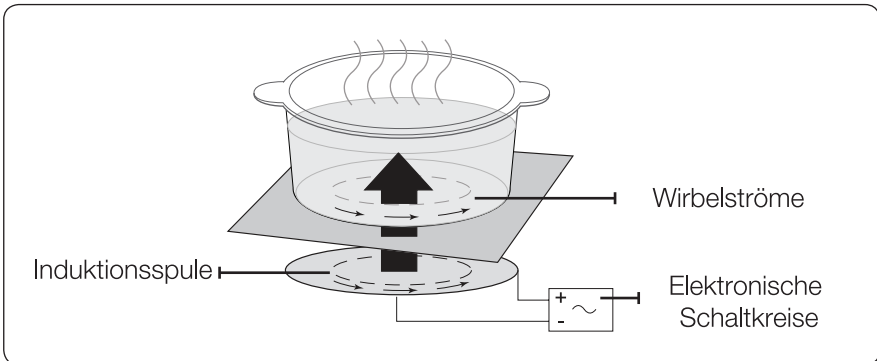
Einbauwinkel



Schrauben

Erhitzen mit Induktion




- **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 Glaskeramik-Kochfeld erhitzt wird, ist die Effizienz höher als bei anderen Systemen, denn es geht keine Wärme verloren. Fast die gesamte Energie wird absorbiert und in Wärme umgewandelt.

Die wichtigen Merkmale Ihres Geräts

- **Kochfeld aus Glaskeramik:** Das Gerät hat ein Kochfeld aus Glaskeramik und Schnellkochzonen.
- **Sensortasten:** Ihr Gerät wird mit Hilfe von Sensortasten bedient.
- **Leichte Reinigung:** Der Vorteil des Kochfelds aus Glaskeramik und der Sensortasten ist ihre gute Erreichbarkeit zum Reinigen. Die glatte, ebene Oberfläche ist leicht zu reinigen.
- **Ein/Aus-Sensor:** Die Ein-/Aus-Sensortaste im Gerät dient als gesonderter Netzschalter. Wenn Sie diesen Sensor berühren, wird die Stromversorgung vollständig ein- oder ausgeschaltet.
- **Steuerungs- und Funktionsanzeige:** Digitale Anzeigen und Anzeigeleuchten informieren über Einstellungen und aktivierte Funktionen sowie über die Restwärme in den verschiedenen Kochzonen.
- **Sicherheitsabschaltung:** Die Sicherheitsabschaltung stellt sicher, dass alle Kochzonen nach einem gewissen Zeitraum mit unveränderten Einstellungen automatisch ausgeschaltet werden.
- **Restwärmeanzeige:** Ein Symbol für Restwärme erscheint in der Anzeige, wenn die Kochzone so heiß ist, dass die Gefahr von Verbrennungen besteht.
- **Booster **: Mit dieser Funktion können Sie den Inhalt eines Topfes noch schneller als mit der höchsten Leistungsstufe „“ erhitzen. (In der Anzeige erscheint „“.)
- **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 Induktionskochfelder geeignet ist.
- **Digitale Anzeigen:** Die Anzeigefelder sind den Kochzonen zugeordnet. Sie zeigen die folgenden Informationen an:
 -  :Gerät eingeschaltet
 -  bis ,  : eingestellte Leistungsstufe
 -  :Restwärme
 -  :Kindersicherung aktiviert







- : Fehlermeldung, wenn das Kochfeld wegen unsachgemäßer Nutzung überhitzt ist (Beispiel: Betrieb mit leerem Topf).
- : Fehlermeldung, Kochgeschirr ungeeignet oder zu klein oder kein Topf auf der Kochzone.
- : erscheint in der digitalen Anzeige der entsprechenden Kochzone, wenn Sie die Kochzone-Taste berühren.

Sicherheitsabschaltung

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


Die Restwärme wird in den digitalen Anzeigen für die jeweiligen Kochzonen mit  (für „heiß“) angegeben. Kochzonen schalten sich nach folgenden Zeiten aus:

| Eingestellte Leistung | Abschaltung |
|-----------------------|----------------|
| 1-3 | Nach 8 Stunden |
| 4-6 | Nach 4 Stunden |
| 7-9 | Nach 2 Stunden |


-  Wenn das Kochfeld wegen unsachgemäßer Nutzung überhitzt ist, wird  angezeigt, und das Kochfeld wird ausgeschaltet.
-  Wenn das Kochgeschirr ungeeignet oder zu klein ist oder kein Topf auf der Kochzone steht, erscheint  in der Anzeige. Nach 1 Minute wird die entsprechende Kochzone ausgeschaltet.
-  Sollten eine oder mehrere der Kochzonen ausgeschaltet werden, ehe die angegebene Zeit vergangen ist, lesen Sie den Abschnitt „Fehlerbehebung“.
-  Wenn nichts eingegeben wird, schaltet sich die Kochzone nach 1 Minute wieder aus.

Weitere Gründe, warum sich eine Kochzone ausschalten kann

Alle Kochzonen schalten sich sofort aus, wenn Flüssigkeit überkocht und auf das Bedienfeld gelangt.

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  (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 Restwärmeanzeigeleuchtet, besteht die Gefahr von Verbrennungen.



WARNUNG Wenn die Stromversorgung unterbrochen wird, erlischt das Symbol , 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 weiter 1 Minute lang angeschaltet.

Vor dem ersten Kochen

Erstreinigung

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



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



Verwendung des Kochfeldes

Kochgeschirr für Induktionskochfelder

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

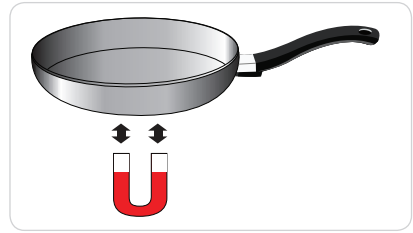
Kochgeschirr

| Kochgeschirr | Geeignet |
|---------------------------|---|
| Stahl, Stahlemail | Ja |
| Gusseisen | Ja |
| Edelstahl | Sofern vom Hersteller entsprechend gekennzeichnet |
| Aluminum, Kupfer, Messing | Nein |
| Glas, Keramik, Porzellan | Nein |

-  Kochgeschirr für Induktionskochfelder ist vom Hersteller entsprechend gekennzeichnet.
-  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 Kochzonen 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.

| Durchmesser der Kochzonen | Mindestdurchmesser der Unterseite des Kochgeschirrs |
|---------------------------|---|
| 220 mm | 140 mm |
| 140 mm | 120 mm |

Betriebsgeräusch

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.

Verwenden geeigneter Töpfe und Pfannen

Hochwertige Töpfe und Pfannen bringen gute Ergebnisse.

- Sie erkennen einen guten Topf und eine gute Pfanne an ihrem Boden. Der Boden sollte dick und möglichst eben sein.
- Achten Sie beim Kauf eines neuen Topfs oder einer neuen Pfanne besonders auf den Durchmesser des Bodens. Die Hersteller geben oftmals nur den Durchmesser des oberen Rands an.
- Verwenden Sie keine Töpfe und Pfannen mit einem durch grobe Kanten und Riefen beschädigten Boden. Bleibende Kratzer können entstehen, wenn Sie ein solches Kochgeschirr über die Fläche ziehen.
- In kaltem Zustand ist der Topf- bzw. 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.

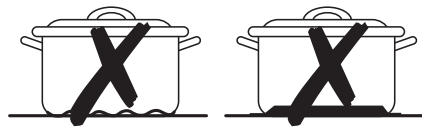
Energiespartipps

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

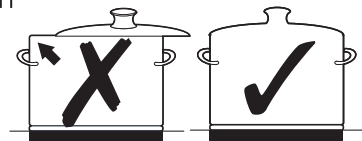
- Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer vor dem Einschalten des Kochfelds auf die Kochzone.
- Verschmutzte Kochzonen und Pfannenböden erhöhen den Stromverbrauch.
- Setzen Sie die Deckel von Töpfen und Pfannen fest auf, um sie vollständig zu verschließen.
- Schalten Sie die Kochzonen vor dem Ende der Kochzeit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



Richtig



Falsch




Verwenden der Sensortasten

Zur Verwendung von Sensortasten berühren Sie die entsprechende Stelle des Bedienfelds solange mit Ihrer Fingerspitze, bis die entsprechende Anzeige aufleuchtet oder erlischt, oder bis die gewünschte Funktion aktiviert wird.


Stellen Sie sicher, dass Sie nur eine Sensortaste berühren, 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

1. Berühren Sie die **Ein/Aus-Sensortaste** ① etwa 1 Sekunde lang.
2. Berühren Sie die **Sensortaste für die Kindersicherung**  (3sec) etwa 3 Sekunden lang.

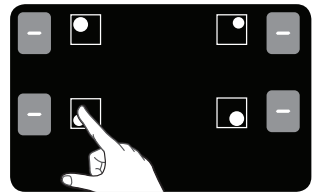
In der digitalen Anzeige erscheint 



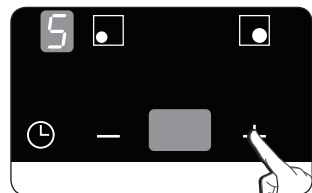
-  Nachdem Sie das Gerät mit Hilfe der **Ein/Aus-Sensortaste** ① eingeschaltet haben, müssen Sie innerhalb von etwa 1 Minute eine Leistungsstufe auswählen. Andernfalls schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen selbst ab.


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 zum Einstellen der Leistung**.



-  Nach dem Drücken der Kochzone-Taste wird das Gerät wieder ausgeschaltet, wenn Sie die Leistungsstufe nicht innerhalb von 3 Sekunden einstellen.

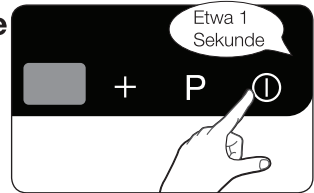
 Wenn ein Sensor außer der Tasten - und + länger als 10 Sekunden gedrückt wird, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät wird ausgeschaltet. Zum Zurücksetzen drücken Sie die **Ein/Aus-Sensortaste** ①.

  erscheint in der digitalen Anzeige der entsprechenden Kochzone, wenn Sie die Kochzone-Taste drücken.

Ausschalten des Geräts


Das Gerät wird mit der **Ein/Aus-Sensortaste** ① vollständig ausgeschaltet.

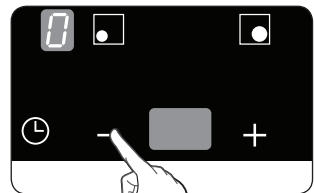
Berühren Sie **die Ein/Aus-Sensortaste** ① etwa 1 Sekunde lang.




 Nach dem Ausschalten einer Kochzone oder des Kochfelds wird die Restwärme der entsprechenden Kochzonen mit dem Symbol  (für „heiß“) in der digitalen Anzeige angegeben.

Ausschalten einer Kochzone

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



 Sie können die Kochzone noch schneller ausschalten, indem Sie zweimal die Sensortaste der entsprechenden Zone berühren.

Verwendung der Kindersicherung

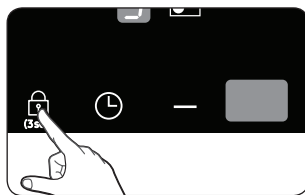
Sie können die Kindersicherung verwenden, um sich selbst davor zu schützen, dass Sie unabsichtlich eine Kochzone einschalten oder das Kochfeld aktivieren.

Sie können das Bedienfeld mit Ausnahme der **Ein/Aus-Sensortaste** ① außerdem während des Kochens verriegeln. Damit lässt sich vermeiden, dass Sie versehentlich die Einstellungen verändern, indem Sie zum Beispiel mit einem Tuch über das Bedienfeld wischen.

Ein-/Ausschalten der Kindersicherung

1. Berühren Sie die **Sensortaste für die Kindersicherung**  etwa 3 Sekunden lang.

Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.



2. Im Display wird **Lo** angezeigt, d.h. die Kindersicherung wurde aktiviert.



3. Zum Ausschalten der Kindersicherung berühren Sie die **Sensortaste für die Kindersicherung**  erneut etwa 3 Sekunden lang.

Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.

TIMER

Es gibt zwei Verwendungsmöglichkeiten für den Timer:

Kochzone mit dem Timer automatisch ausschalten:

Wenn für die Kochzone eine bestimmte Zeit eingestellt wird, schaltet sich die Kochzone ab, sobald diese Zeit abgelaufen ist. Diese Funktion kann auch für mehrere Kochzonen gleichzeitig verwendet werden.


Verwenden des Timers als Küchenwecker:

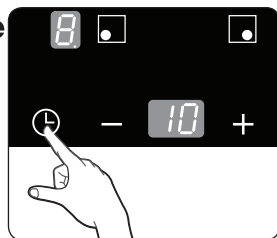
Der Küchenwecker kann nur verwendet werden, wenn alle Kochzonen ausgeschaltet sind.

Kochzonen mit dem Timer automatisch ausschalten

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

1. Wählen Sie mit Hilfe der **Timer-Sensortaste**

 die Kochzone aus, für die Sie eine Abschaltzeit festlegen möchten.



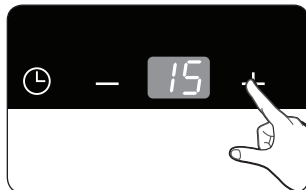
Nachdem die erste aktive Kochzone ausgewählt wurde, beginnt nach dem Berühren der Timer-Sensortaste die entsprechende Anzeige langsam zu blinken.

So entspricht die vordere linke Anzeige zum Beispiel der vorderen linken Kochzone. **15** erscheint in der Timer-Anzeige.

Die nächste aktive Kochzone wird durch erneutes Berühren der **Sensortaste zur Kochzonen-Auswahl** ausgewählt.

2. Stellen Sie mit Hilfe der

Timer- Einstellelemente (- oder +) die gewünschte Zeit ein, nach der sich die Kochzone automatisch abschalten soll. Dies können zum Beispiel 15 Minuten sein. Die automatische Abschaltung ist nun aktiviert.




Um die für eine Kochzone verbleibende Zeit anzuzeigen, berühren Sie die **Timer-Sensortaste**.

Die Anzeige der entsprechenden Kochzone beginnt langsam zu blinken.

Mit Hilfe der **Timer-Einstellelemente** (- oder +) können Sie die verbleibende Zeit ändern. Nachdem der eingestellte Zeitraum verstrichen ist, schaltet sich die Kochzone automatisch aus.

Schneller nehmen Sie die Einstellungen vor, indem Sie eines der **Timer- Einstellelemente** (- oder +) solange berühren, bis der gewünschte Wert erreicht ist.

Um die Timer-Einstellung zu löschen, berühren Sie gleichzeitig die **Timer-Einstellelemente** (- und +), nachdem die entsprechende Kochzone und die **Timer-Sensortaste**  ausgewählt werden. Dann erscheint **00** in der Timer-Anzeige.

Timer als Küchenwecker verwenden

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

1. Berühren Sie die **Timer-Sensortaste** .

In der Timer-Anzeige erscheint **00**.

2. Stellen Sie die gewünschte Zeit mit Hilfe der Timer-Einstellelemente (- oder +) ein.

Der Küchenwecker ist jetzt aktiviert, und die Restzeit erscheint in der Timer-Anzeige.

Zum Ändern der Restzeit berühren Sie die **Timer-Sensortaste** , und ändern Sie den eingestellten Wert mit Hilfe der

Timer-Einstellelemente (- oder +).


3. Der Summer wird 30 Sekunden lang piepsen und **--** erscheint in der Timer-Anzeige, wenn die eingestellte Zeit abgelaufen ist.

Verwendung des Boosters

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

Der Booster kann für die einzelnen Kochzonen maximal 5 Minuten aktiviert werden.

Nach Ablauf dieser Zeit kehren die Kochzonen automatisch wieder zur folgenden Leistungsstufe zurück: **9**.

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

Leistungsverwaltung

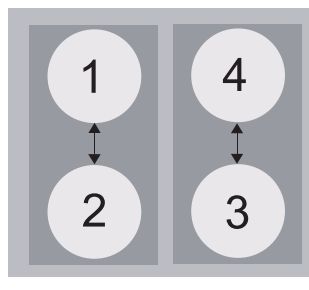
Für die Kochzonen gibt es eine maximale Leistung.

Wenn dieser Leistungsbereich durch Aktivieren des Boosters überschritten wird, reduziert die Leistungsverwaltung automatisch die Leistungsstufe der verbundenen 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 von der eingestellten Leistungsstufe zur höchsten Leistungsstufe.

- Beispiel





| Einstellung von Kochzone 3 | Leistungsstufe der verbundenen Kochzone 4 | |
|----------------------------|---|---------------------------------------|
| | ursprüngliche Leistungsstufe | automatische geänderte Leistungsstufe |
| Booster | Stufe 6 | Stufe 2 |

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 wie u. a. der Qualität des Kochgeschirrs sowie vom Typ und der Menge der gekochten Lebensmittel ab.

| Leistungsstufe | Garverfahren | Beispiele |
|----------------|--------------------------------|--|
| 9/P | Erhitzen anbraten braten | Erhitzen großer Flüssigkeitsmengen, Nudeln kochen, Fleisch braten (Gulasch anbraten, Fleisch schmoren) |
| 7-8 | Intensiv Braten | Steak, Schnitzel, Röstli, Würstchen, Eierkuchen |
| 5-6 | Braten | Schnitzel / Gyros, Leber, Fisch, Frikadellen, Spiegeleier |
| 3-4 | Dünsten dämpfen kochen | Dünsten und dämpfen kleiner Mengen an Gemüse, kochen von Reis und Milchgerichten. |
| 1-2 | Schmelzen | Zerlassen von Butter, auflösen von Gelatine, schmelzen von Schokolade |

-  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.

Reinigung und Pflege

Reinigung des Kochfeldes



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.



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

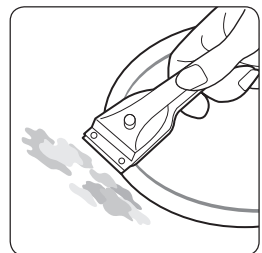
1. Wischen Sie die Glaskeramikfläche mit einem feuchten Tuch ab.
2. Reiben Sie sie mit einem sauberen Tuch trocken. Es dürfen keinerlei Reste von Reinigungsmittel auf der Oberfläche bleiben.
3. Reinigen Sie die ganze Glaskeramikfläche einmal in der Woche gründlich mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel 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. Übergewohnte 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.



Glasschaber und Glaskeramikreiniger gibt es beim Fachhändler.




Schwer entfernbare Verschmutzung

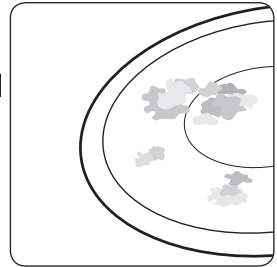
1. Entfernen Sie eingebrannten Zucker, geschmolzenen Kunststoff, Aluminiumfolie und andere Materialien mit einem Glasschaber sofort und noch in heißem Zustand.

 **WARNUNG** Es besteht ein Verbrennungsrisiko, wenn Sie den Glasschaber auf der heißen Kochzone verwenden.

2. Reinigen Sie das Kochfeld nach dem Abkühlen in gewohnter Weise.

Wenn die Kochzone mit dem geschmolzenen Gut bereits abgekühlt ist, wärmen Sie sie zum Säubern wieder auf.

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



Kochfeldrahmen (Option)

 **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, dann reiben Sie die Oberfläche trocken.

So vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät

- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche; stellen Sie keine Gegenstände darauf ab.
- Schalten Sie Kochzonen nicht ein, wenn kein Kochgeschirr auf dem Kochfeld steht oder wenn das Kochgeschirr leer ist.
- 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 Töpfe und Pfannen auf den Kochfeldrahmen. Dadurch kann es zu Kratzern und Schäden an der Oberfläche kommen.

- Vermeiden Sie es, saure Flüssigkeiten, wie zum Beispiel 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 Fehlerbehebung

Aus einem geringfügigen Fehler 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 Ihrem Kundendienstcenter in Verbindung.

Was ist zu tun, wenn die Kochzonen nicht funktionieren?

Mögliche Antworten finden Sie nachfolgend:

- Die Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. Sie muss wieder eingeschaltet bzw. ersetzt werden. Wenn die Sicherungen mehrmals auslösen, rufen Sie einen zugelassenen Elektriker.
- Prüfen Sie, ob das Gerät richtig eingeschaltet ist.
- Prüfen Sie, ob die Anzeigen auf dem Bedienfeld leuchten.
- Prüfen Sie, ob die Kochzone eingeschaltet ist.
- Prüfen Sie, ob die Kochzonen auf die gewünschten Leistungsstufen eingestellt sind.

Was ist zu tun, wenn die Kochzonen nicht angeschaltet 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 es ist eine Flüssigkeit darüber gelaufen.

Was ist zu tun, wenn die ganze Anzeige außer der Restwärmeanzeige plötzlich verschwindet?

Zwei mögliche Ursachen:

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

Was ist zu tun, wenn die Anzeige leuchtet?

Mögliche Ursachen:

- Das Kochfeld ist überhitzt durch unsachgemäßen Gebrauch (z. B. mit leerem Topf). Drücken Sie nach dem Abkühlen die Ein/Aus-Sensortaste, um die Fehlermeldung zurückzustellen.

Was ist zu tun, wenn die Anzeige leuchtet?

Mögliche Ursachen:

- Kochgeschirr ungeeignet oder zu klein oder kein Topf 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 weiter angeschaltet, um das Gerät weiter abzukühlen.
- Nachdem die Elektronik des Kochfelds abgekühlt ist, wird der Lüfter ausgeschaltet.

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 „Fehlerbehebung“.

Wenn Sie weiterhin Hilfe benötigen, befolgen Sie die nachfolgenden Anweisungen.

Handelt es sich um eine technische Störung?

Wenn dem so ist, setzen Sie sich bitte mit dem Kundendienst in Verbindung.

Bereiten Sie sich schon vorher auf das Gespräch vor. Damit vereinfachen Sie die Fehlerdiagnose und auch die Entscheidung, ob ein Kundendienstbesuch notwendig ist.

Bitte notieren Sie die folgenden Informationen.

- Welches Problem tritt auf?
- 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:

- Modellbezeichnung
- Seriennummer (15 Stellen)

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

Modell: _____

Seriennummer: _____

Wann entstehen für Sie während der Garantiezeit Kosten?

- Wenn Sie das Problem durch Anwenden einer der Lösungen aus dem Abschnitt „Fehlerbehebung“ selbst hätten lösen können.
- Wenn der Kundendiensttechniker mehrere Serviceanläufe durchführen muss, weil ihm vor seinem Besuch nicht alle relevanten Informationen zur Verfügung gestellt wurden 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

NZ64M3NM1BB

| | | |
|---|--------|----------------------------------|
| Maße des Geräts | Breite | 590 mm |
| | Tiefe | 520 mm |
| | Höhe | 57 mm |
| Maße des Ausschnitts in der Arbeitsplatte | Breite | 560 mm |
| | Tiefe | 490 mm |
| Betriebsspannung | | 220 - 240 V/400V ~ 50 / 60 Hz |
| Maximale Leistungsaufnahme | | 7.2 kW |
| Gewicht | Netto | 10.6 kg |
| | Brutto | 12.1 kg |

Kochzonen

| Position | Durchmesser | Leistung |
|---------------|-------------|---------------------------|
| Hinten links | 220 mm | 2350 W/mit Booster 2600 W |
| Vorne links | 140 mm | 1250 W/mit Booster 1500 W |
| Vorne rechts | 220 mm | 2350 W/mit Booster 2600 W |
| Hinten rechts | 140 mm | 1250 W/mit Booster 1500 W |

Notizen:

Notizen:

SAMSUNG

Bei Fragen oder Hinweisen

| Land | Rufen Sie uns an | Oder besuchen Sie uns unter: |
|-------------|--|--|
| BOSNIA | 055 233 999 | www.samsung.com/support |
| BULGARIA | 0800 111 31 | www.samsung.com/bg/support |
| CROATIA | 062 - SAMSUNG (062-726-7864) | www.samsung.com/hr/support |
| CZECH | 800 - SAMSUNG (800-726786) | www.samsung.com/cz/support |
| HUNGARY | 0680-SAMSUNG (0680-726-786) 0680-PREMIUM (0680-773-648) | www.samsung.com/hu/support |
| MACEDONIA | 023 207 777 | www.samsung.com/support |
| MONTENEGRO | 020 405 888 | www.samsung.com/support |
| POLAND | 801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Dedykowana infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* lub +48 22 607-93-33* * (koszt połączenia według taryfy operatora) | www.samsung.com/pl/support |
| ROMANIA | *0800 (apel in retea) 08008-726-78-64 (08008 -SAMSUNG) Apel GRATUIT | www.samsung.com/ro/support |
| SERBIA | 011 321 6899 | www.samsung.com/rs/support |
| SLOVAKIA | 0800-SAMSUNG (0800-726-786) | www.samsung.com/sk/support |
| LITHUANIA | 8-800-77777 | www.samsung.com/lt/support |
| LATVIA | 8000-7267 | www.samsung.com/lv/support |
| ESTONIA | 800-7267 | www.samsung.com/ee/support |
| AUSTRIA | 0800-SAMSUNG (0800-7267864) [Only for Premium HA] 0800-366661 [Only for Dealers] 0810-112233 | www.samsung.com/at/support |
| DENMARK | 70 70 19 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 | 0 180 6 SAMSUNG bzw. 0 180 6 7267864* (*0,20€/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max.0,60€/Min.) | www.samsung.com/de/support |
| ITALIA | 800-SAMSUNG(800.7267864) | www.samsung.com/it/support |
| CYPRUS | 8009 4000 only from land line, 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 | 815 56 480 | www.samsung.com/no/support |
| PORTUGAL | 808 20 7267 | www.samsung.com/pt/support |
| SPAIN | 0034902172678 (HHP) 0034902167267 | www.samsung.com/es/support |
| SWEDEN | 0771 726 7864 (0771-SAMSUNG) | www.samsung.com/se/support |
| U.K | 0330 SAMSUNG (7267864) | www.samsung.com/uk/support |
| EIRE | 0818 717100 | www.samsung.com/ie/support |
| SWITZERLAND | 0800 726 78 64 (0800-SAMSUNG) | www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French) |
| BELGIUM | 02-201-24-18 | www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French) |