

Einbaubackofen

Benutzer- und Installationshandbuch

NV68A1110** / NV68A1140** / NV68A1145**



SAMSUNG

Inhalt

Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung	3	Verwendung	16
In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet:	3	Manuelles Garen	16
Sicherheitshinweise	3	Testgerichte	18
Wichtige Hinweise zur Sicherheit	3	Wartung und Pflege	19
Korrekte Entsorgung von Altgeräten (Elektroschrott)	6	Reinigung	19
Automatische Energiesparfunktion	6	Ersetzen von Teilen	21
Aufstellen des Geräts	6	Problembehebung	22
Lieferumfang	6	Problembeschreibungen	22
Netzanschluss	7	Informationscodes	24
Einbau in einen Küchenschrank	8	Technische Daten	25
Vor der ersten Verwendung	10	Anhang	25
Anfangseinstellungen	10	Produktdatenblatt	25
Gerüche in Neugeräten	10		
Zubehör	11		
Mechanische Sicherung (nur bestimmte Modelle)	12		
Bedienung	12		
Bedienfeld	12		
Schnelles Vorheizen	13		
Garzeit	13		
Betriebsarten	14		
Unterbrechen des Garvorgangs	15		
Fertiggerichte	15		

Hinweise zu dieser Bedienungsanleitung

Vielen Dank, dass Sie sich für einen Einbaubackofen von SAMSUNG entschieden haben. Dieses Handbuch enthält wichtige Informationen zur Sicherheit und Anweisungen, die Ihnen helfen sollen, Ihr Gerät zu bedienen und zu pflegen. Bitte nehmen Sie sich vor der Inbetriebnahme Ihres Geräts Zeit, um dieses Handbuch zu lesen und halten Sie es zur späteren Verwendung bereit.

In diesem Benutzerhandbuch werden folgende Symbole verwendet:

WARNUNG

Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **schweren Verletzungen, Tod und/oder Sachschäden** führen können.

VORSICHT

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

HINWEIS

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

Sicherheitshinweise

Die Installation dieses Geräts darf nur von einem zugelassenen Elektriker durchgeführt werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die einschlägigen Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

Wichtige Hinweise zur Sicherheit

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.

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

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.

Sicherheitshinweise

Bei der angegebenen Befestigungsart dürfen keine Klebemittel eingesetzt werden, da sie keinen ausreichenden Halt bieten.

Dieses Gerät darf von Kindern unter 8 Jahren nicht verwendet werden. Kinder mit höherem Alter 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. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

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.

Benutzen Sie keine scharfen Scheuermittel oder Metallschaber, um den Glaseinsatz der Gerätetür zu reinigen. Sie könnten die Oberfläche zerkratzen und damit das Glas zerbrechen lassen.

Wenn dieses Gerät über eine Reinigungsfunktion verfügt, müssen Sie überschüssiges Wasser und Kochutensilien vor Verwendung der Dampf- oder Selbstreinigung aus dem Gerät entfernen. Die Reinigungsfunktion ist modellabhängig.

Wenn dieses Gerät über eine Reinigungsfunktion verfügt, können die Oberflächen während der Reinigung heißer als üblich werden. Kinder müssen deshalb ferngehalten werden. Manche Tiere, insbesondere Vögel, reagieren möglicherweise empfindlich auf die Dämpfe und lokalen Temperaturschwankungen während der Pyrolysereinigung. Deshalb sollten sie während dieses Prozesses an eine geeignete, gut belüftete Stelle gebracht werden.

Lüften Sie den Raum während und nach der Pyrolysereinigung. Die Reinigungsfunktion ist modellabhängig.

Verwenden Sie ausschließlich das für dieses Gerät empfohlenen Bratenthermometer. (Nur Modelle mit Bratenthermometer)
Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

WARNUNG: Stellen Sie sicher, dass das Gerät vor einem Austausch der Glühlampe vom Stromnetz getrennt wird, da sonst die Gefahr eines Stromschlags besteht.

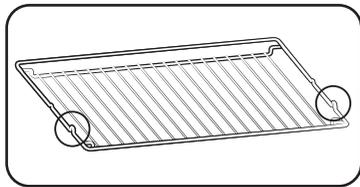
Um eine Überhitzung zu vermeiden, darf die Tür des Geräts nicht mit einer Zierblende versehen werden.

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.

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

Die Gerätetür und die Außenfläche können im Betrieb heiß werden.

Wenn das Gerät in Betrieb ist, können für Sie zugängliche Flächen heiß sein. Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.



Setzen Sie den Gitterrost mit den hervorstehenden Teilen (seitliche Anschläge) nach vorne in den Garraum ein, sodass er bei der Zubereitung großer Portionen eine möglichst hohe Stabilität gewährleistet.

⚠ VORSICHT

Schließen Sie das Gerät nicht an, wenn es während des Transports beschädigt wurde.

Dieses Gerät darf nur von einem speziell zugelassenen Elektriker an das Stromnetz angeschlossen werden.

Versuchen Sie im Fall eines Problems oder Schadens am Gerät nicht, es zu benutzen.

Reparaturen dürfen nur von entsprechend geschultem Fachpersonal vorgenommen werden.

Unsachgemäß durchgeführte Reparaturen können zu erheblichen Risiken für Sie selbst und Dritte führen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit Ihrem SAMSUNG-Kundendienstzentrum oder Ihrem Händler in Verbindung.

Elektrische Leitungen und Kabel dürfen das Gerät nicht berühren.

Das Gerät wird über einen zugelassenen Sicherungsautomaten oder Sicherung an das Stromnetz angeschlossen. Verwenden Sie niemals Mehrfachsteckdosen oder Verlängerungskabel.

Die Stromversorgung des Geräts muss bei Reparaturen oder Reinigungsarbeiten ausgeschaltet werden.

Gehen Sie vorsichtig vor, wenn Sie weitere elektrische Geräte an Steckdosen in der Nähe dieses Haushaltsgeräts anschließen.

Wenn dieses Gerät über eine Dampfgarfunktion verfügt, dürfen Sie es nicht in Betrieb nehmen, wenn der Wasserbehälter beschädigt ist. (Nur Modelle mit Dampfgarfunktion)

Wenn der Wasserbehälter in irgendeiner Weise beschädigt ist, verwenden Sie das Gerät nicht und wenden Sie sich an Ihr nächstgelegenes Kundendienstzentrum. (Nur Modelle mit Dampfgarfunktion) Dieses Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt ausgelegt.

Während des Betriebs werden die Innenflächen des Geräts so heiß, dass sie Verbrennungen verursachen können. Berühren Sie die Heizelemente oder Innenflächen des Geräts keinesfalls, ohne sie vorher ausreichend abkühlen zu lassen.

Lagern Sie kein entflammendes Material im Gerät.

Die Oberflächen des Geräts werden heiß, wenn das Gerät längere Zeit mit hoher Temperatur verwendet wird.

Passen Sie auf, wenn Sie die Gerätetür im Betrieb öffnen, da heiße Luft und Dampf schnell aus dem Gerät austreten können.

Wenn Sie Gerichte mit Alkohol zubereiten, kann der Alkohol aufgrund der hohen Temperaturen verdunsten. Dieser Dampf kann Feuer fangen, wenn er mit einem heißen Teil des Geräts in Kontakt kommt. Zu Ihrer eigenen Sicherheit dürfen Sie keine Hochdruckwasser- oder -dampfreiniger verwenden.

Halten Sie Kinder in sicherem Abstand, wenn das Gerät in Gebrauch ist.

Tiefgefrorene Lebensmittel wie Pizzas werden auf dem großen Rost zubereitet. Wenn das Backblech verwendet wird, kann es sich aufgrund der großen Temperaturschwankungen verformen.

Gießen Sie kein Wasser auf den Boden des Garraums, wenn dieser heiß ist. Dies könnte Schäden an der Emailloberfläche verursachen.

Die Gerätetür muss während des Garvorgangs geschlossen sein.

Legen Sie den Boden des Garraums nicht mit Aluminiumfolie aus, und stellen Sie keine Backbleche oder Behälter darauf. Die Aluminiumfolie reflektiert die Hitze, sodass es zu Schäden an den Emailloberflächen und zu schlechten Garergebnissen kommen kann.

Obstsäfte hinterlassen auf den Emailloberflächen des Garraums Flecken, die sich möglicherweise nicht mehr entfernen lassen.

Wenn Sie sehr feuchte Kuchen backen, verwenden Sie die Fettpfanne.

Stellen Sie keine Backwaren auf die geöffnete Gerätetür.

Achten Sie beim Öffnen oder Schließen der Gerätetür auf Kinder in der Nähe, da diese gegen die Gerätetür laufen oder ihre Finger einklemmen könnten.

Stellen oder legen Sie keine schweren Gegenstände auf die Gerätetür, und lehnen Sie keine schweren Objekte dagegen.

Öffnen Sie die Gerätetür nicht mit übermäßiger Kraft.

WARNUNG: Trennen Sie das Gerät nicht vom Stromnetz, auch wenn der Garvorgang bereits abgeschlossen ist.

WARNUNG: Schließen Sie stets die Gerätetür, wenn Sie Speisen im Gerät zubereiten.

Sicherheitshinweise

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 usw. finden Sie unter www.samsung.com/uk/aboutsamsung/sustainability/environment/our-commitment/data/

Automatische Energiesparfunktion

- Wenn während des Betriebs über einen bestimmten Zeitraum hinweg keine Eingabe durch den Benutzer erfolgt ist, wird der Betrieb unterbrochen, und das Gerät wechselt in den Standby-Modus.
- Beleuchtung: Sie können die Beleuchtung im Garraum während des Garvorgangs durch Drücken der Taste für die Beleuchtung ausschalten. Zu Energiesparzwecken wird die Garraumbeleuchtung einige Minuten nach Beginn des Garvorgangs ausgeschaltet.

Aufstellen des Geräts

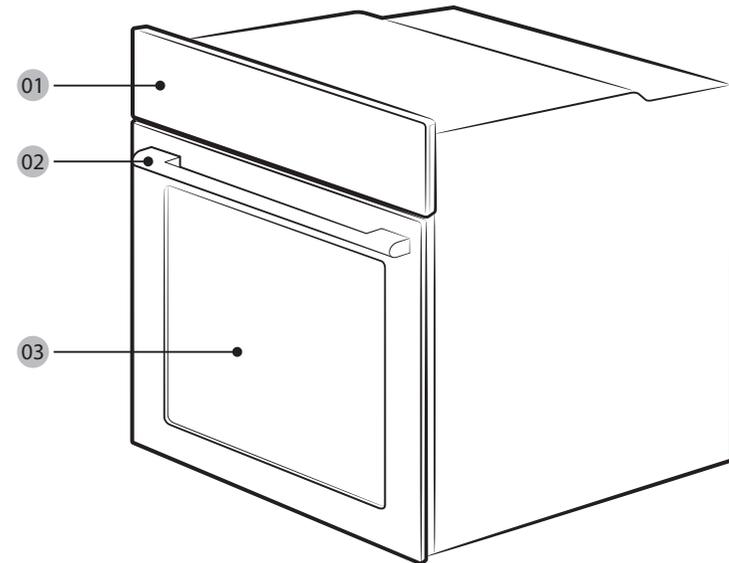
⚠️ WARNUNG

Dieses Gerät darf nur von sachkundigem Fachpersonal installiert werden. Der Installateur ist dafür verantwortlich, das Gerät an das Stromnetz anzuschließen und dabei die vor Ort geltenden Sicherheitsbestimmungen zu beachten.

Lieferumfang

Vergewissern Sie sich, dass alle erforderlichen Bau- und Zubehörteile im Lieferumfang Ihres neuen Geräts enthalten sind. Wenden Sie sich bei Problemen mit diesem Gerät oder seinen Bau- und Zubehörteilen an den Händler oder das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Überblick über das Gerät



01 Bedienfeld

02 Griff der Gerätetür

03 Gerätetür

Zubehör

Das Gerät wird mit verschiedenen Zubehörtteilen geliefert, die Ihnen beim Zubereiten von Speisen nützlich sein können.



Gitterrost



Gitterrosteinsatz *



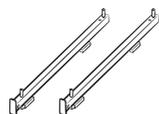
Backblech *



Universalblech *



Extra tiefes Blech *

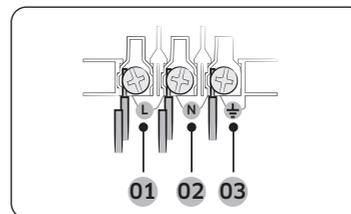


Ausziehbare Schienen *

HINWEIS

Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Zubehörtteile sind nicht für alle Modelle erhältlich.

Netzanschluss



- 01** BRAUN oder SCHWARZ
- 02** BLAU oder WEIß
- 03** GELBGRÜN

Schließen Sie das Gerät an eine Steckdose an. Wenn auf Grund von Beschränkungen hinsichtlich der zulässigen Stromstärke keine Schuko-Steckdose verwendet werden darf, muss ein mehrpoliger Trennschalter (mit einem Kontaktabstand von mindestens 3 mm) verwendet werden, um die Sicherheitsbestimmungen zu erfüllen. Verwenden Sie ein ausreichend langes Netzkabel (H05 RR-F oder H05 VV-F; min. 1,5 bis 2,5 mm²).

Nennstrom (A)	Mindestquerschnitt
$10 < A \leq 16$	1,5 mm ²
$16 < A \leq 25$	2,5 mm ²

Die entsprechenden Daten sind auf dem Typenschild des Geräts angegeben.

Öffnen Sie die hintere Verkleidung des Geräts mit Hilfe eines Schlitzschraubendrehers, und entfernen Sie die Schrauben der Kabelklemme. Schließen Sie dann die einzelnen Leiter an die entsprechenden Anschlussklemmen an.

Die Anschlussklemme () ist für den Erdungsleiter vorgesehen. Schließen Sie zuerst den gelbgrünen Leiter (Erdungsleiter) an. Dieser sollte länger sein als die anderen Leiter. Wenn Sie eine Schuko-Steckdose verwenden, muss diese auch nach Installation des Geräts zugänglich bleiben. Samsung übernimmt keine Haftung für Unfälle aufgrund fehlender oder fehlerhafter Erdung.

WARNUNG

Treten Sie bei der Installation nicht auf die Kabel, und verlegen Sie sie in ausreichendem Abstand zu den Teilen des Geräts, die Wärme abstrahlen.

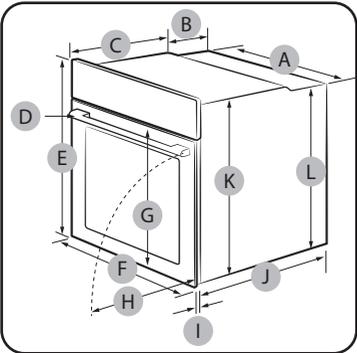
Aufstellen des Geräts

Einbau in einen Küchenschrank

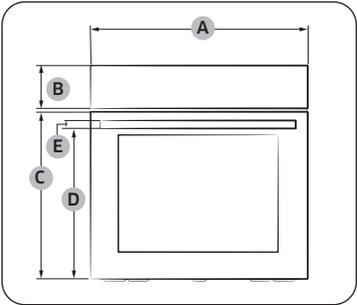
Wenn das Gerät in einen Einbauschränk eingesetzt wird, müssen alle Kunststoffoberflächen und Klebestellen bis mindestens 90 °C hitzefest sein. Samsung übernimmt keine Haftung für Schäden aufgrund der durch das Gerät abgestrahlten Wärme.

Stellen Sie das Gerät an einer ausreichend belüfteten Stelle auf. Um eine optimale Belüftung lassen Sie zwischen dem unteren Boden des Schrankes und der Rückseite eine Öffnung von etwa 50 mm. Wenn Sie das Gerät unter einem Kochfeld installieren, befolgen Sie die Einbauanweisungen für das Kochfeld.

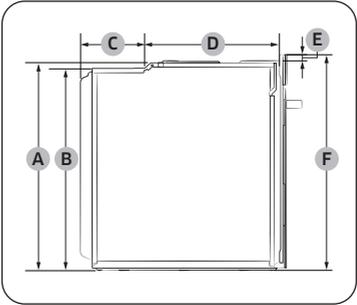
Erforderliche Abmessungen für den Einbau



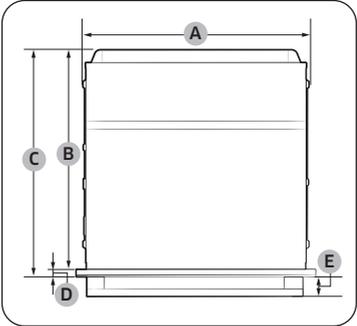
A	560	G	max. 506
B	177	H	max. 494
C	372	I	21
D	max. 50	J	549
E	595	K	578
F	595	L	558



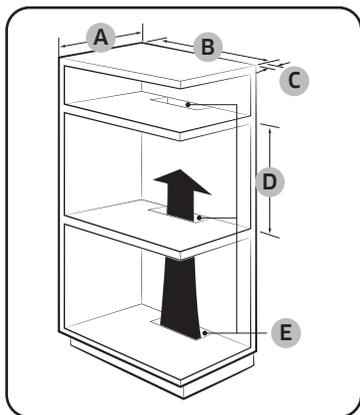
A	595	D	458,5
B	115	E	25
C	461,4		



A	578	D	372
B	558	E	17
C	177	F	595



A	560	D	21
B	549	E	max. 50
C	570		

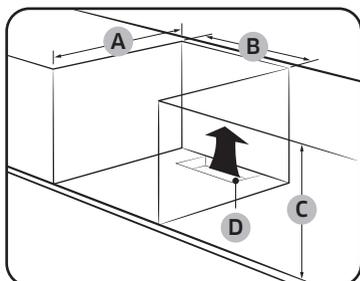


Einbauschrank (mm)

A	min. 550
B	min. 560
C	min. 50
D	min. 590 / max. 600
E	min. 460 x min. 50

HINWEIS

Der Einbauschrank muss über Lüftungsöffnungen (**E**) verfügen, damit die heiße Luft zirkuliert und abgeführt werden kann.

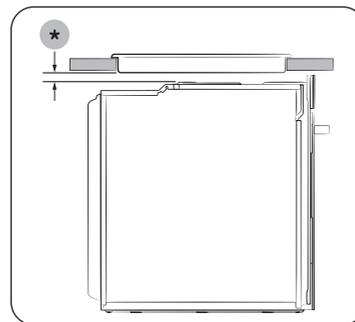


Unterbau (mm)

A	min. 550
B	min. 560
C	min. 600
D	min. 460 x min. 50

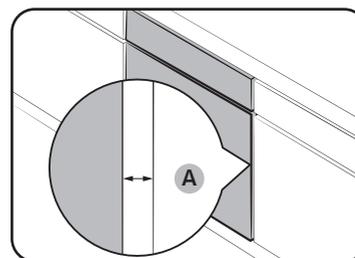
HINWEIS

- Der Einbauschrank muss über Lüftungsöffnungen (**D**) verfügen, damit die heiße Luft zirkuliert und abgeführt werden kann.
- Die Mindesthöhe (**C**) gilt für die Installation des Ofens allein.

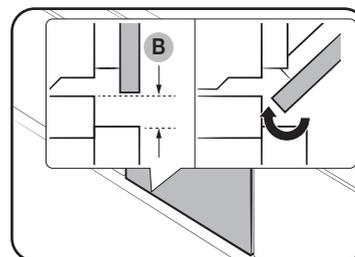


Installieren mit Kochfeld
Prüfen Sie in der Installationsanleitung des Kochfelds den Platzbedarf (*), ehe Sie über dem Backofen ein Kochfeld installieren.

Einbauen des Geräts

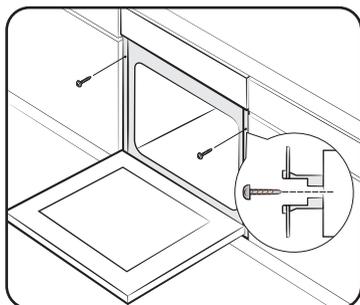


Halten Sie zu beiden Seiten des Ofens einen Abstand (**A**) von mindestens 5 mm zu den Seitenwänden des Schrank ein.



Halten Sie an der Unterseite des Geräts einen Abstand (**B**) von mindestens 3 mm ein, damit sich die Gerätetür problemlos öffnen und schließen lässt.

Aufstellen des Geräts



Schieben Sie das Gerät in den Schrank, und befestigen Sie es auf beiden Seiten mit 2 Schrauben.

Entfernen Sie nach dem Einbau Schutzfolien, Klebebänder und sonstiges Verpackungsmaterial, und nehmen Sie die mitgelieferten Zubehörteile aus dem Garraum des Geräts. Wenn Sie das Gerät aus dem Schrank ausbauen möchten, trennen Sie zunächst die Stromversorgung, und entfernen Sie dann die 2 Schrauben zu beiden Seiten des Geräts.

⚠️ WARNUNG

Eine ausreichende Belüftung ist Voraussetzung für die ordnungsgemäße Funktion des Geräts. Verdecken Sie keinesfalls die Lüftungsöffnungen.

📄 HINWEIS

Das tatsächliche Aussehen des Geräts hängt vom jeweiligen Modell ab.

Vor der ersten Verwendung

Anfangseinstellungen

Wenn Sie das Gerät erstmalig einschalten, wird als Zeit der Standardwert „12:00“ auf dem Display angezeigt, und das Anzeigeelement für die Stunden („12“) blinkt. Gehen Sie wie folgt vor, um die richtige Uhrzeit einzustellen.



1. Stellen Sie durch Drücken der Tasten und die Stunden ein, und drücken Sie dann . Das Anzeigeelement für die Minuten blinkt.



2. Stellen Sie durch Drücken der Tasten und die Minuten ein, und drücken Sie dann .



Wenn Sie die eingestellte Uhrzeit zu einem späteren Zeitpunkt ändern möchten, halten Sie die Taste 3 Sekunden lang gedrückt, und gehen Sie gemäß den oben beschriebenen Schritten vor.

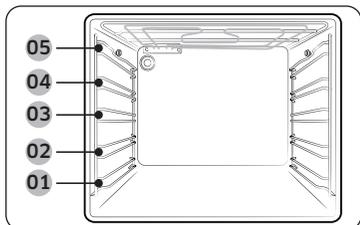
Gerüche in Neugeräten

Reinigen Sie vor der ersten Inbetriebnahme des Geräts den Garraum, um die Gerüche des Neugeräts zu entfernen.

1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Garraum des Geräts.
2. Betreiben Sie das Gerät eine Stunde lang bei 200 °C Heißluft oder Ober-/Unterhitze. Auf diese Weise werden sämtliche Produktionsrückstände im Gerät verbrannt.
3. Schalten Sie das Gerät anschließend aus.

Zubehör

Reinigen Sie die Zubehöerteile gründlich mit warmem Wasser, Reinigungsmittel und einem weichen, sauberen Tuch, bevor Sie sie zum ersten Mal verwenden.



- 01 Einschubhöhe 1 02 Einschubhöhe 2
 03 Einschubhöhe 3 04 Einschubhöhe 4
 05 Einschubhöhe 5

- Setzen Sie die Zubehöerteile an der jeweils vorgesehenen Position in den Garraum des Geräts ein.
- Halten Sie zwischen dem Boden des Garraums und dem zu unterst eingesetzten Zubehöerteil sowie zwischen allen eingesetzten Zubehöerteilen einen Abstand von mindestens 1 cm ein.
- Beim Entnehmen von Geschirr und/oder Zubehöerteilen aus dem Gerät ist äußerste Vorsicht geboten. Heiße Speisen oder Zubehöerteile können Verbrennungen verursachen.
- Die Zubehöerteile können sich unter Hitze verformen. Wenn sie abkühlen, nehmen sie ihre ursprüngliche Form wieder ein. Ihre Leistung oder Funktionsweise wird dadurch nicht beeinträchtigt.

Grundlegende Verwendungshinweise

Machen Sie sich vor Gebrauch mit den jeweiligen Zubehöerteilen vertraut, damit Sie sie später leichter verwenden können.

Gitterrost	Der Gitterrost ist zum Grillen und Braten geeignet. Setzen Sie den Gitterrost mit den hervorstehenden Teilen (seitliche Stopper) nach vorne in den Garraum ein.
Gitterrosteinsatz *	Wenn Sie den Gitterrosteinsatz in Verbindung mit dem Blech verwenden, verhindern Sie, dass die bei der Zubereitung entstehenden Flüssigkeiten auf den Boden des Garraums tropfen.
Backblech *	Das Backblech (Tiefe: 20 mm) wird zum Backen von Kuchen, Plätzchen und anderem Gebäck verwendet. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist.

Universalsblech *	Das Universalsblech (Tiefe: 30 mm) wird zum Garen und Braten verwendet. Verwenden Sie es zusammen mit dem Gitterrosteinsatz, um zu verhindern, dass die bei der Zubereitung entstehenden Flüssigkeiten auf den Boden des Garraums tropfen. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist.
Extra tiefes Blech *	Das extra tiefe Blech (Tiefe: 50 mm) kann zum Braten mit oder ohne Gitterrosteinsatz verwendet werden. Schieben Sie das Blech so ein, dass die schräge Seite nach vorne weist.
Ausziehbare Schienen *	Sie können ein Blech wie folgt auf den Auflageflächen der ausziehbaren Schienen in den Garraum schieben: <ol style="list-style-type: none"> 1. Ziehen Sie die ausziehbaren Schienen vollständig nach vorne. 2. Legen Sie das Blech auf die Auflageflächen der Schienen, und schieben Sie es in den Garraum. 3. Schließen Sie die Gerätetür.

HINWEIS

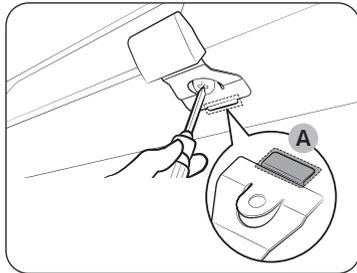
Die mit einem Sternchen (*) gekennzeichneten Zubehöerteile sind nicht für alle Modelle erhältlich.

Vor der ersten Verwendung

Vor der ersten Verwendung

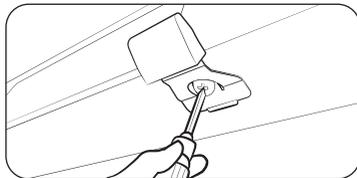
Mechanische Sicherung (nur bestimmte Modelle)

Aufstellen des Geräts



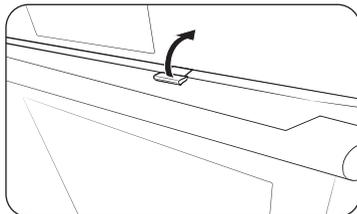
1. Setzen Sie den dünnen Teil **(A)** der mechanischen Sicherung - wie gezeigt - in den entsprechenden Schlitz des Sicherungsverriegelung ein.
2. Ziehen Sie die Schraube an der Sicherungsverriegelung fest.

Demontage



- Lösen und entfernen Sie die Schraube von der Sicherungsverriegelung.

Verriegeln/Entriegeln

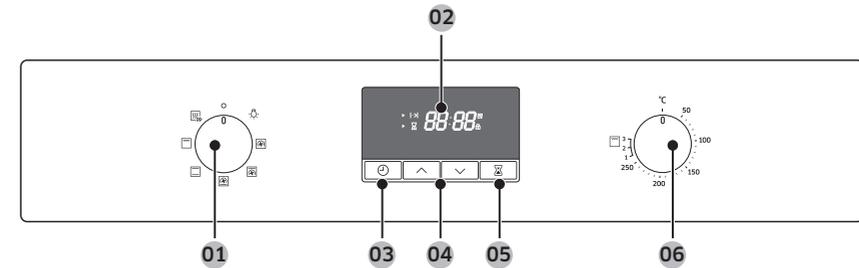


- Heben Sie zum Öffnen der Gerätetür die Sicherungsverriegelung leicht an, um die Tür zu entriegeln. Öffnen Sie dann die Gerätetür.
- Schließen Sie die Gerätetür einfach, um sie zu verriegeln. Die mechanische Sicherung verriegelt die Tür automatisch.

Bedienung

Bedienfeld

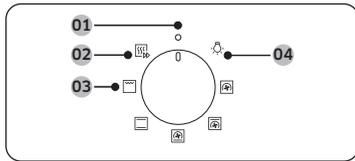
Die Front des Geräts ist in verschiedenen Material- und Farbausführungen erhältlich. Änderungen am tatsächlichen Aussehen des Geräts zum Zweck der Qualitätsverbesserung sind vorbehalten.



01 Moduswahlschalter	Hiermit können Sie die Betriebsarten oder Funktionen des Geräts auswählen.
02 Display	Hiermit zeigen Sie Zeitinformationen oder eine kurze Beschreibung der ausgewählten Betriebsart an.
03 Garzeit/Uhr	Hiermit stellen Sie die Garzeit ein. Halten Sie diese Taste 3 Sekunden lang gedrückt, um die aktuelle Uhrzeit einzustellen.
04 Auf/Ab	Hiermit ändern Sie die Einstellungen für die Uhr oder den Timer.
05 Timer	Mit Hilfe der Timerfunktion können Sie bei einem Garvorgang die benötigte Zeit bzw. Betriebsdauer überprüfen.
06 Funktionswahlschalter	Stellen Sie mit Hilfe des Funktionswahlschalters die Temperatur bzw. bei Verwendung des Grills die Leistungsstufe ein.

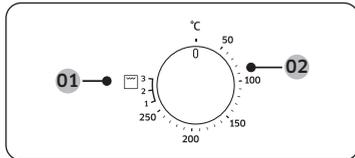
HINWEIS

Das Tippen auf dem Display funktioniert möglicherweise nicht einwandfrei, wenn Sie dabei Handschuhe aus Kunststoff oder Küchenhandschuhe tragen.



Moduswahlschalter

- 01 Aus
- 02 Schnelles Vorheizen
- 03 Betriebsarten
- 04 Oven light (Garraumbelichtung)

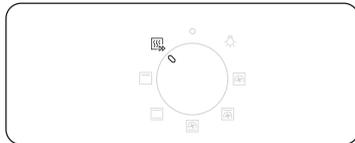


Funktionswahlschalter

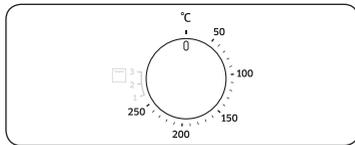
- 01 Leistungsstufe bei Verwendung des Grills
- 02 Temperaturbereich

Schnelles Vorheizen

Optional können Sie das Gerät schnell vorheizen. Mit dieser Funktion können Sie Ihre Wartezeit beim Vorheizen drastisch verkürzen. Befolgen Sie dazu die unten beschriebenen Schritte.



1. Stellen Sie den Moduswahlschalter auf .



2. Wählen Sie durch Drehen des Funktionswahlschalters die gewünschte Temperatur innerhalb des verfügbaren Temperaturbereichs aus.



Das Gerät beginnt mit dem Vorheizen und erhitzt den Garraum auf die eingestellte Zieltemperatur. Achten Sie anschließend darauf, dass der Betrieb mit der zuvor ausgewählten Einstellung fortgesetzt wird.

HINWEIS

Bei Verwendung des Grills muss der Garraum nicht vorgeheizt werden.

Garzeit



1. Drücken Sie auf .
2. Stellen Sie durch Drücken der Tasten  und  die Garzeit ein, und drücken Sie dann . Sie können die Zeit auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten einstellen.

HINWEIS

Wenn Sie die eingestellte Garzeit stornieren möchten, drücken Sie die Taste  und stellen Sie dann als Garzeit „0:00“ ein.

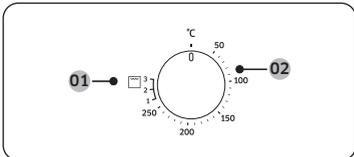
Bedienung

Betriebsarten



Es wird empfohlen, erst nach Abschluss des Vorheizens mit dem eigentlichen Garvorgang zu beginnen. So erzielen Sie die besten Garergebnisse.

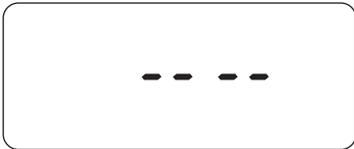
1. Wählen Sie mit dem Moduswahlschalter eine Betriebsart aus.



2. Wählen Sie durch Drehen des Funktionswahlschalters die gewünschte Temperatur innerhalb des verfügbaren Temperaturbereichs aus. Im Grillmodus wählen Sie stattdessen die gewünschte Leistungsstufe aus.

01 Grillen

02 Betriebsarten (außer Grill)



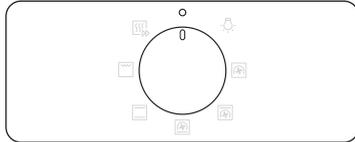
HINWEIS

Wenn Sie die Grillfunktion wählen und eine Temperatur zwischen 50 °C und 250 °C einstellen, oder wenn Sie den normalen Garmodus einstellen und eine Temperatur zwischen Grill 1 und 3 einstellen, werden Sie mit einem Signalton und (der links gezeigten) Meldung aufgefordert, die Temperatur zu ändern.

Die genaue Temperatur im Garraum kann mit Hilfe eines Thermometers und einer von einer autorisierten Stelle zugelassenen Methode gemessen werden. Bei Verwendung nicht zugelassener Thermometer kommt es möglicherweise zu Messfehlern.

Betriebsart		Empfohlene Temperatur (°C)	Anleitung
	Heißluft	170	Die durch das hintere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Backen und Braten auf mehreren Einschubhöhen gleichzeitig.
	Ober-/Unterhitze	200	Die Wärme wird vom oberen und unteren Heizelement erzeugt. Diese Funktion kann zum normalen Backen und zum Braten der meisten Arten von Gerichten verwendet werden.
	Oberhitze + Heißluft	190	Die durch das obere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich zum Garen von Gerichten, bei denen eine knusprige Kruste erwünscht ist (z. B. Fleisch oder Lasagne).
	Unterhitze + Heißluft	190	Die durch das untere Heizelement erzeugte Wärme wird mit dem Heißluftventilator gleichmäßig im Garraum verteilt. Diese Betriebsart eignet sich für die Zubereitung von Pizza, Brot oder Kuchen.
	Großer Grill	Einschubhöhe 2	Die Wärme wird durch den Großflächengrill erzeugt. Diese Betriebsart eignet sich, um Speisen auf der Oberseite zu bräunen (z. B. Fleisch, Lasagne oder Gratin).

Unterbrechen des Garvorgangs



Drehen Sie den Moduswahlschalter während des Garvorgangs auf 0.

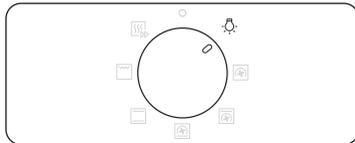
HINWEIS

Wenn der Ofen innen heiß ist:
Auch nach dem Ausschalten des Ofens läuft der Lüfter automatisch weiter und die Ofenbeleuchtung bleibt an, bis der Ofen abgekühlt ist.

Fertiggerichte

Garraumbeleuchtung

Die Garraumbeleuchtung wird automatisch eingeschaltet, sobald das Gerät gestartet wird.



Wenn Sie die Garraumbeleuchtung einschalten möchten, ohne den Gerätebetrieb zu starten, drehen Sie den Moduswahlschalter einfach auf L.

HINWEIS

Der Kühlungsventilator wird automatisch gestartet, wenn Sie die Backofenlampe auswählen.

Kindersicherung

Durch Drücken dieser Taste können Sie zur Vermeidung von Unfällen die Kindersicherung aktivieren und somit alle Bedienelemente sperren. Die Kindersicherung ist nur verfügbar, wenn das Gerät ausgeschaltet ist oder nur die Garraumbeleuchtung angeschaltet ist.



Halten Sie die Tasten und gleichzeitig 3 Sekunden lang gedrückt, um die Kindersicherung zu aktivieren, und halten Sie sie erneut 3 Sekunden lang gedrückt, um das Bedienfeld wieder freizugeben.

HINWEIS

Wenn die Kindersicherung aktiviert ist, erscheint auf dem Display die Anzeige .

Timer

Mit Hilfe der Timerfunktion können Sie bei einem Garvorgang die benötigte Zeit bzw. Betriebsdauer überprüfen.



1. Drücken Sie auf .
2. Stellen Sie durch Drücken der Tasten und die Zeit ein, und drücken Sie dann . Sie können die Zeit auf maximal 23 Stunden und 59 Minuten einstellen.

HINWEIS

Wenn Sie die ausgewählten Timer-Einstellungen stornieren möchten, drücken Sie die Taste und stellen Sie dann als Zeit „0:00“ ein.

Verwendung

Manuelles Garen

⚠️ WARNUNG vor Acrylamid

Beim Backen von stärkehaltigen Lebensmitteln wie Kartoffelchips, Pommes Frites und Brot kann gesundheitsschädliches Acrylamid entstehen. Es wird empfohlen, solche Speisen bei niedrigen Temperaturen zu garen, um ein Übergaren, Austrocknen oder Verbrennen zu vermeiden.

📖 HINWEIS

- Es wird empfohlen, den Garraum unabhängig von der Betriebsart stets vorzuheizen, sofern in den Zubereitungshinweisen nicht abweichend angegeben.
- Wenn Sie die Betriebsart „Öko-Grill“ verwenden, stellen Sie die Speisen in die Mitte des Backblechs.

Tipps zu den Zubehörteilen

Im Lieferumfang des Geräts sind verschiedene Zubehörteile enthalten. Möglicherweise werden in der folgenden Tabelle mehr Zubehörteile aufgeführt, als im Lieferumfang Ihres Geräts enthalten sind. Wenn Ihnen nicht exakt die Zubehörteile aus den Zubereitungshinweisen zur Verfügung stehen, können Sie auch andere geeignete Zubehörteile verwenden, die Sie bereits besitzen. Dies hat keine Auswirkungen auf die Garergebnisse.

- Backblech und Universalblech sind untereinander austauschbar.
- Wenn Sie ölige/fettige Speisen zubereiten, empfiehlt es sich, ein Backblech unter dem Gitterrost einzusetzen, um herabtropfendes Fett aufzufangen. Wenn im Lieferumfang Ihres Geräts ein Gitterrosteinsatz enthalten ist, können Sie diesen zusammen mit dem Blech verwenden.
- Wenn im Lieferumfang Ihres Geräts ein Universalblech, ein extra tiefes Blech oder beides enthalten ist, empfiehlt es sich, bei der Zubereitung fettiger Speisen das tiefere Blech zu verwenden.

Backen

Für optimale Ergebnisse wird empfohlen, den Garraum vorzuheizen.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Biskuit	Gitterrost, Kuchenform (Ø 25-26 cm)	2		160 bis 170	35 bis 40
Marmorkuchen	Gitterrost, Gugelhupfform	3		175 bis 185	50 bis 60
Tarte	Gitterrost, Tarteform (Ø 20 cm)	3		190 bis 200	50 bis 60
Hefe-Blechkuchen mit Obst und Streuseln	Universalblech	2		160 bis 180	40 bis 50
Obststreusel	Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)	3		170 bis 180	25 bis 30
Scones	Universalblech	3		180 bis 190	30 bis 35
Lasagne	Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)	3		190 bis 200	25 bis 30
Baisers	Universalblech	3		80 bis 100	100 bis 150
Soufflé	Gitterrost, Soufflé-Förmchen	3		170 bis 180	20 bis 25
Hefebleckkuchen	Universalblech	3		150 bis 170	60 bis 70
Selbstgemachte Pizza, 1-1,2 kg	Universalblech	2		190 bis 210	10 bis 15
Tiefgefrorener Blätterteigstücke, gefüllt	Universalblech	2		180 bis 200	20 bis 25
Quiche	Gitterrost, Auflaufform (22-24 cm)	2		180 bis 190	25 bis 35

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Gedeckter Apfelkuchen	Gitterrost, Form (Ø 20 cm)	2		160 bis 170	65 bis 75
Pizza aus dem Kühlregal	Universalblech	3		180 bis 200	5 bis 10

Braten

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Fleisch (Rind/Schwein/Lamm)					
Lendenbraten vom Rind (1 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		160 bis 180	50 bis 70
Kalbsbraten (1,5 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		160 bis 180	90 bis 120
Schweinebraten (1 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		200 bis 210	50 bis 60
Schweinenackenbraten (1 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		160 bis 180	100 bis 120
Lammkeule (1 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		170 bis 180	100 bis 120
Geflügel (Huhn/Ente/Truthahn)					
Brathähnchen (1,2 kg) *	Gitterrost + Universalblech	3 1		205	80 bis 100
Hähnchenteile	Gitterrost + Universalblech	3 1		200 bis 220	25 bis 35
Entenbrust	Gitterrost + Universalblech	3 1		180 bis 200	20 bis 30
Ganze Pute, klein (5 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		180 bis 200	120 bis 150

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Vegetarische Gerichte					
Gemüse (0,5 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		220 bis 230	15 bis 20
Halbierte Ofenkartoffeln (0,5 kg)	Gitterrost + Universalblech	3 1		200	45 bis 50
Fisch					
Fischfilet, gebacken	Gitterrost + Universalblech	3 1		200 bis 230	10 bis 15
Bratfisch	Gitterrost + Universalblech	3 1		180 bis 200	30 bis 40

* Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Grillen

Heizen Sie den Garraum 5 Minuten lang mit dem Großflächengrill vor.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur	Zeit (in Min.)
Brot					
Toast	Gitterrost	5		3	2 bis 4
Käsetoast	Universalblech	4		1	4 bis 8
Rind					
Steak *	Gitterrost + Universalblech	4 1		3	15 bis 20
Burger *	Gitterrost + Universalblech	4 1		3	15 bis 20

Verwendung

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur	Zeit (in Min.)
Schwein					
Schweinekoteletts	Gitterrost + Universalblech	4 1		3	20 bis 25
Bratwurst	Gitterrost + Universalblech	4 1		3	10 bis 15
Geflügel					
Hähnchenbrust	Gitterrost + Universalblech	4 1		3	30 bis 35
Hähnchenunterschenkel	Gitterrost + Universalblech	4 1		3	25 bis 30

* Nach $\frac{2}{3}$ der Garzeit wenden.

Tiefgefrorene Fertiggerichte

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Tiefkühlpizza	Gitterrost	3		200 bis 220	15 bis 25
Tiefgefrorene Backofen-Pommes	Universalblech	3		220 bis 225	20 bis 25
Tiefgefrorene Kroketten	Universalblech	3		220 bis 230	25 bis 30

Testgerichte

Gemäß EN 60350-1

1. Backen

Die Backempfehlungen gehen von einem vorgeheizten Garraum aus. Verwenden Sie nicht die Funktion „Schnelles Vorheizen“. Schieben Sie die Bleche immer so ein, dass die schräge Seite zur Gerätetür weist.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Kleine Kuchen	Universalblech	3		165	25 bis 30
		3		165	25 bis 30
		1+3		155	35 bis 40
Mürbeteiggebäck	Universalblech	1+3		140	28 bis 33
Wasserbiskuit	Gitterrost + Springform (Dunkel beschichtet, ø 26 cm)	2		165	30 bis 35 *
		2		160	30 bis 35
		1+4		155	35 bis 40
Gedeckter Apfelkuchen	Gitterrost + 2 Springformen für Kuchen ** (Dunkel beschichtet, ø 20 cm)	2, diagonal angeordnet		160	70 bis 80
	Universalblech + Gitterrost + 2 Springformen für Kuchen *** (Dunkel beschichtet, ø 20 cm)	1+3		160	80 bis 90

* Erhöhen Sie die Garzeit um 5 Minuten, wenn Sie in konventioneller Betriebsart mit Glasgeschirr (ø 26 cm) kochen.

** Bei zwei Kuchen werden die Formen hinten links und vorne rechts auf den Rost gestellt.

*** Bei zwei Kuchen werden die Formen mittig auf den Blechen/Rosten in zwei verschiedenen Einschubhöhen platziert.

2. Grillen

Heizen Sie den Garraum 5 Minuten lang mit dem Großflächengrill vor.

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Grillstufe	Zeit (in Min.)
Toastbrot	Gitterrost	5		3 (Hoch)	1 bis 2
Rindfleischburger * 12 Stk.	Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Fett und Flüssigkeit)	4 1		3 (Hoch)	1. Seite 15 bis 18 2. Seite 5 bis 8

* Nach $\frac{2}{3}$ der Garzeit wenden.

3. Braten

Gericht	Zubehör	Einschubhöhe	Betriebsart	Temperatur (°C)	Zeit (in Min.)
Ganzes Hähnchen * 1,3-1,5 kg	Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Fett und Flüssigkeit)	3 1		200	65 bis 75
Ganzes Hähnchen * 1,5-1,7 kg	Gitterrost + Universalblech (zum Auffangen von Fett und Flüssigkeit)	3 1		200	70 bis 85

* Nach der Hälfte der Zeit wenden.

Wartung und Pflege

Reinigung

⚠️ WARNUNG

- Vergewissern Sie sich vor jeder Reinigung, dass das Gerät und die verwendeten Zubehörteile vollständig abgekühlt sind.
- Verwenden Sie keinesfalls schleifende Reinigungsmittel, harte Bürsten, Schleifschwämme oder -tücher, Stahlwolle, Messer oder andere schleifende Materialien.

Garraum

- Verwenden Sie zum Reinigen des Garraums ein Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser.
- Reinigen Sie die Dichtungen der Gerätetür nicht von Hand.
- Um Beschädigungen der emaillierten Flächen des Garraums zu vermeiden, verwenden Sie nur handelsübliche Backofenreiniger.
- Um schwere Verunreinigungen zu entfernen, verwenden Sie einen Spezial-Backofenreiniger.

Außenflächen des Geräts

Verwenden Sie zum Reinigen der äußeren Flächen des Geräts, wie z. B. Gerätetür, Türgriff und Display, ein sauberes Tuch und ein mildes Reinigungsmittel oder warmes Seifenwasser, und wischen Sie die Flächen mit einem Blatt Küchenpapier oder einem trockenen Handtuch trocken. Aufgrund der heißen Luft, die aus dem Garraum entweicht, lagern sich insbesondere um den Handgriff Schmutz und Fett ab. Es wird daher empfohlen, nach jeder Verwendung des Geräts den Handgriff zu reinigen.

Zubehör

Waschen Sie sämtliche Zubehörteile nach jeder Verwendung, und trocknen Sie sie mit einem Küchenhandtuch ab. Weichen Sie Zubehörteile mit hartnäckigen Verschmutzungen etwa 30 Minuten in warmem Seifenwasser ein, bevor Sie sie waschen.

Katalytische Emailleoberfläche (nur bestimmte Modelle)

Die entnehmbaren Teile sind mit einer dunkelgrauen katalytischen Emaillebeschichtung versehen. Diese kann beim Garen im Heißluftbetrieb durch die zirkulierende Luft mit Öl und Fett verschmutzt werden. Diese Ablagerungen verbrennen jedoch bei Temperaturen von 200 °C und mehr.

1. Entnehmen Sie alle Zubehörteile aus dem Gerät.
2. Reinigen Sie den Garraum.
3. Aktivieren Sie die Betriebsart „Heißluft“, stellen Sie die höchstmögliche Temperatur ein, und lassen Sie das Gerät eine Stunde lang in Betrieb.

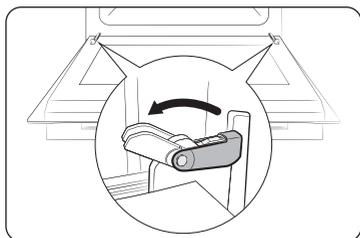
Wartung und Pflege

Ausbau der Gerätetür

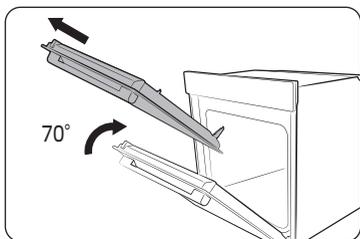
Im Normalfall darf die Gerätetür nicht entfernt werden, sondern nur, wenn dies beispielsweise zum Reinigen erforderlich ist.

⚠ VORSICHT

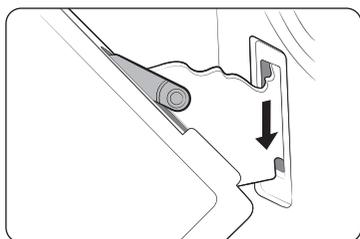
Die Gerätetür ist schwer.



1. Öffnen Sie die Gerätetür, und klappen Sie die Clips an den beiden Scharnieren auf.



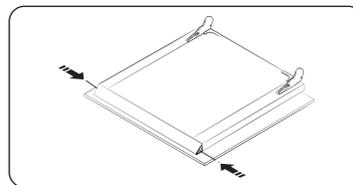
2. Schließen Sie die Gerätetür halb (etwa 70°). Fassen Sie die Gerätetür mit beiden Händen in der Mitte, und ziehen Sie sie so weit nach oben, dass die Scharniere herausgenommen werden können.



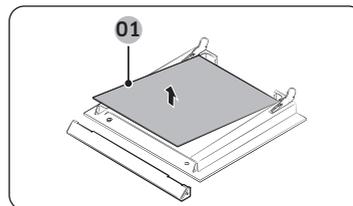
3. Um die Gerätetür nach der Reinigung wieder zu befestigen, wiederholen Sie die Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge. Der Clip am Scharnier sollte auf beiden Seiten geschlossen sein.

Ausbau des Glaseinsatzes der Gerätetür

Die Gerätetür verfügt über drei gegen einander angeordnete Glasscheiben. Diese Glasscheiben können zum Reinigen ausgebaut werden.

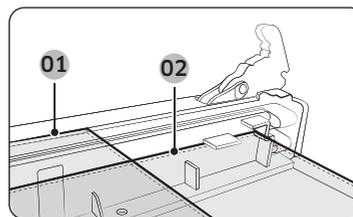


1. Drücken Sie auf die beiden Riegel links und rechts der Gerätetür.



2. Lösen Sie die Abdeckung, und entnehmen Sie Scheibe 1 aus der Gerätetür.

01 Scheibe 1



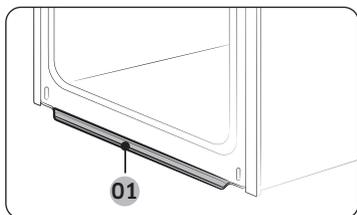
3. Wiederholen Sie die Schritte 1 und 2 in umgekehrter Reihenfolge, um die Scheiben nach dem Reinigen wieder in die Gerätetür einzusetzen. Überprüfen Sie anhand der Abbildung die richtigen Positionen der Scheiben 1 und 2.

01 Scheibe 1
02 Scheibe 2

📖 HINWEIS

Achten Sie beim Einbau von Scheibe 1 darauf, dass der Aufdruck in die nachfolgend gezeigte Richtung weist.

Wasserkollektor



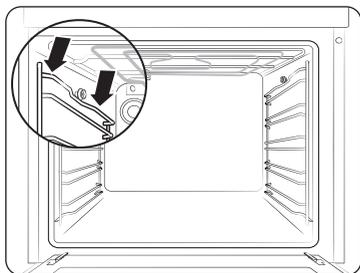
01 Wasserkollektor

Der Wasserkollektor fängt während den Garvorgängen nicht nur überschüssige Feuchtigkeit, sondern auch Speiserückstände auf. Der Wasserkollektor kann nicht abgenommen werden. Wischen Sie Wasser vom Wasserkollektor ab, wenn der Ofen nach einem Garvorgang abkühlt.

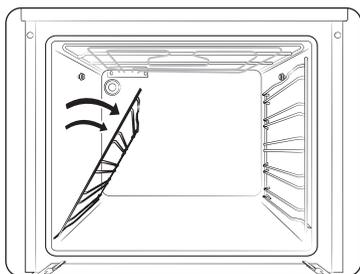
⚠️ WARNUNG

Wenn Sie feststellen, dass Wasser aus dem Wasserkollektor läuft, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

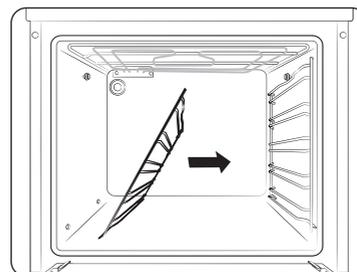
Befestigen der Seitengitter (je nach Modell)



1. Drücken Sie mittig auf den oberen Bereich des Seitengitters.



2. Kippen Sie das Seitengitter um etwa 45°.



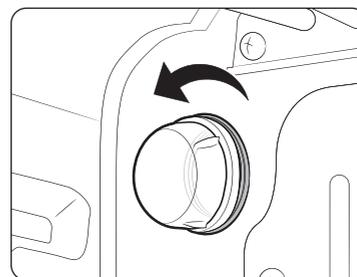
3. Ziehen Sie das Seitengitter aus den beiden unteren Bohrungen heraus.

📖 HINWEIS

Das Gerät arbeitet ohne Seitengitter und Einschübe.

Ersetzen von Teilen

Glühlampe



1. Drehen Sie die Glasabdeckung gegen den Uhrzeigersinn ganz heraus.
2. Tauschen Sie die Glühlampe aus.
3. Reinigen Sie die Glasabdeckung.
4. Drehen Sie die Glasabdeckung anschließend wieder auf die Halterung, indem Sie den obigen Schritt 1 in umgekehrter Reihenfolge ausführen.

⚠️ WARNUNG

- Schalten Sie das Gerät vor dem Austausch der Glühlampe aus und ziehen Sie den Netzstecker aus der Steckdose.
- Verwenden Sie ausschließlich bis 300 °C hitzebeständige Glühlampen die für 25-40 W bei 220-240 V ausgelegt sind. Zugelassene Glühlampen sind bei dem Samsung-Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe erhältlich.
- Fassen Sie Halogenlampen ausschließlich mit einem trockenen Tuch an. Andernfalls wird die Lampe durch Fingerabdrücke oder Schweiß verschmutzt, wodurch sich die Lebensdauer verkürzt.

Problembhebung

Problembeschreibungen

Schlagen Sie bei Problemen mit diesem Gerät zuerst in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die dort beschriebenen Abhilfemaßnahmen. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Tasten lassen sich nicht richtig drücken.	• Haben sich Fremdkörper/-stoffe um die Tasten angesammelt?	• Entfernen Sie die Fremdkörper/-stoffe, und versuchen Sie es erneut.
	• Modelle mit berührungsempfindlichen Bedienelementen: hat sich außen Feuchtigkeit angesammelt?	• Wischen Sie die Feuchtigkeit weg, und versuchen Sie es erneut.
	• Wurde die Kindersicherung aktiviert?	• Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
Die Uhrzeit wird nicht angezeigt.	• Wurde die Stromversorgung unterbrochen?	• Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
Das Gerät startet den Betrieb nicht.	• Wurde die Stromversorgung unterbrochen?	• Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
Der laufende Betrieb wird unterbrochen.	• Wurde der Netzstecker aus der Steckdose gezogen?	• Stecken Sie den Netzstecker wieder ein.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät wird im Betrieb ausgeschaltet.	• Wurde die zulässige Betriebsdauer überschritten?	• Lassen Sie das Gerät nach längeren Garvorgängen abkühlen.
	• Arbeitet der Kühlungsventilator ordnungsgemäß?	• Horchen Sie, ob der Kühlungsventilator in Betrieb ist.
	• Wurde das Gerät an einem Ort ohne ausreichende Belüftung aufgestellt?	• Halten Sie die in der Aufstelanleitung genannten Abstände ein.
	• Sind mehrere Geräte an dieselbe Steckdose angeschlossen?	• Schließen Sie das Gerät an eine eigene Steckdose an.
Das Gerät wird nicht mit Strom versorgt.	• Wurde die Stromversorgung unterbrochen?	• Überprüfen Sie, ob der Netzstecker in die Steckdose eingesteckt ist.
Die Außenflächen des Geräts werden im Betrieb übermäßig heiß.	• Wurde das Gerät an einem Ort ohne ausreichende Belüftung aufgestellt?	• Halten Sie die in der Aufstelanleitung genannten Abstände ein.
Die Gerätetür kann nicht richtig geöffnet werden.	• Haben Sie zwischen Gerätetür und Garraum Essensreste angesammelt?	• Reinigen Sie gründlich das Gerät und versuchen Sie erneut, die Gerätetür zu öffnen.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Die Garraumbeleuchtung ist zu dunkel oder funktioniert überhaupt nicht.	<ul style="list-style-type: none"> Leuchtet die Lampe zunächst und wird dann ausgeschaltet? 	<ul style="list-style-type: none"> Die Garraumbeleuchtung wird zu Energiesparzwecken nach einer bestimmten Zeit automatisch ausgeschaltet. Sie können die Beleuchtung wieder einschalten, indem Sie die Taste für die Garraumbeleuchtung drücken.
	<ul style="list-style-type: none"> Wird die Lampe im Betrieb durch Zubehörteile oder Speisen verdeckt? 	<ul style="list-style-type: none"> Reinigen Sie den Garraum und überprüfen Sie die Beleuchtung erneut.
Das Gerät verursacht Stromschläge.	<ul style="list-style-type: none"> Ist das Gerät ordnungsgemäß geerdet? Wird eine Steckdose ohne Schutzleiter verwendet? 	<ul style="list-style-type: none"> Überprüfen Sie, ob das Gerät ordnungsgemäß geerdet ist.
Aus dem Gerät tritt Wasser aus.	<ul style="list-style-type: none"> In einigen Fällen kann je nach den zubereiteten Speisen Wasser oder Dampf aus dem Gerät austreten. Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts. 	<ul style="list-style-type: none"> Lassen Sie das Gerät abkühlen, und wischen Sie es mit einem trockenen Tuch ab.
Aus einem Spalt in der Gerätetür tritt Dampf aus.		
Im Gerät bleibt Wasser zurück.		
Die Helligkeit im Garraum schwankt.	<ul style="list-style-type: none"> Die Helligkeit schwankt in Abhängigkeit von der abgegebenen Leistung. 	<ul style="list-style-type: none"> Schwankungen bei der Leistungsabgabe sind während eines Garvorgangs normal. Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Der Garvorgang ist abgeschlossen, aber der Kühlungsventilator läuft weiter.	<ul style="list-style-type: none"> Der Ventilator läuft auch einige Zeit nach Abschluss des Garvorgangs weiter, um den Garraum abzukühlen. 	<ul style="list-style-type: none"> Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Der Garraum wird nicht erhitzt.	<ul style="list-style-type: none"> Ist die Gerätetür offen? 	<ul style="list-style-type: none"> Schließen Sie die Gerätetür und starten Sie das Gerät neu.
	<ul style="list-style-type: none"> Wurden die falschen Einstellungen gewählt? 	<ul style="list-style-type: none"> Schlagen Sie im Kapitel zur Bedienung des Geräts nach und stellen Sie das Gerät neu ein.
	<ul style="list-style-type: none"> Ist die Sicherung im Verteilerkasten durchgebrannt oder hat der Leistungsschutzschalter ausgelöst? 	<ul style="list-style-type: none"> Ersetzen Sie die Sicherungen bzw. setzen Sie den Leistungsschutzschalter zurück. Wenn dies wiederholt passiert, rufen Sie einen Elektriker.
Im Betrieb tritt Rauch aus dem Gerät aus.	<ul style="list-style-type: none"> Wird das Gerät zum ersten Mal verwendet? 	<ul style="list-style-type: none"> Bei erstmaliger Verwendung kann am Heizelement Rauch entstehen. Dies ist keine Fehlfunktion, und das Problem sollte nach der 2. oder 3. Verwendung nicht mehr auftreten.
	<ul style="list-style-type: none"> Befinden Sie Speisereste am Heizelement? 	<ul style="list-style-type: none"> Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen und entfernen Sie die Speisereste vom Heizelement.
Vom Gerät geht ein Brand- oder Kunststoffgeruch aus.	<ul style="list-style-type: none"> Wurden Kunststoff- oder sonstige Behälter verwendet, die nicht hitzebeständig sind? 	<ul style="list-style-type: none"> Verwenden Sie für hohe Temperaturen geeignete Glasbehälter.
Die Garergebnisse sind unzureichend.	<ul style="list-style-type: none"> Wurde während des Garvorgangs die Gerätetür geöffnet? 	<ul style="list-style-type: none"> Öffnen Sie die Gerätetür im Betrieb nur dann, wenn Speisen gewendet werden müssen. Je öfter die Gerätetür im Betrieb geöffnet wird, desto stärker sinkt die Temperatur im Garraum, sodass sich die Garergebnisse verschlechtern.

Problembhebung

Problem	Ursache	Abhilfemaßnahme
Das Gerät erwärmt sich während der Pyrolysereinigung.	<ul style="list-style-type: none"> Die Pyrolysereinigung arbeitet mit hohen Temperaturen, sodass sich das Gerät erwärmt. 	<ul style="list-style-type: none"> Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Während der Pyrolysereinigung entsteht Brandgeruch.	<ul style="list-style-type: none"> Die Pyrolysereinigung arbeitet mit hohen Temperaturen, um Essensrückstände restlos zu verbrennen. 	<ul style="list-style-type: none"> Keine Sorge, dies ist keine Fehlfunktion des Geräts.
Die Dampfreinigung wird nicht ausgeführt.	<ul style="list-style-type: none"> Ist das Gerät ausreichend abgekühlt? 	<ul style="list-style-type: none"> Lassen Sie das Gerät ausreichend abkühlen, bevor Sie die Reinigung durchführen.
Der Doppelgarraumbetrieb funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> Wurde der Garraumteiler ordnungsgemäß eingesetzt? 	<ul style="list-style-type: none"> Setzen Sie den Garraumteiler richtig ein, und versuchen Sie es erneut.
Der Einfachbetrieb funktioniert nicht.	<ul style="list-style-type: none"> Befindet sich der Garraumteiler im Gerät? 	<ul style="list-style-type: none"> Entnehmen Sie den Garraumteiler, und versuchen Sie es erneut.

Informationscodes

Bei Störungen Ihres Geräts wird ein Informationscode im Display angezeigt. Schlagen Sie in der folgenden Tabelle nach, und probieren Sie die beschriebenen Abhilfemaßnahmen aus.

Code	Bedeutung	Abhilfemaßnahme
C-20	Sensorstörung	Schalten Sie das Gerät aus, und starten Sie den Vorgang neu. Wenn das Problem weiterhin besteht, ziehen Sie den Netzstecker für mindestens 30 Sekunden aus der Steckdose und schließen Sie das Gerät dann wieder an. Wenn das Problem dadurch nicht behoben wird, wenden Sie sich an ein Kundendienstzentrum in Ihrer Nähe.
C-21		
C-22		
C-d0	Tastenproblem Tritt auf, wenn eine Taste längere Zeit gedrückt wird.	Reinigen Sie die Tasten und achten Sie darauf, dass an oder auf den Tasten kein Wasser zurückbleibt. Schalten Sie das Gerät aus, und versuchen Sie es erneut. Wenn das Problem weiterhin besteht, wenden Sie sich an das nächstgelegene Samsung-Kundendienstzentrum.
S-01	Sicherheitsabschaltung Die zulässige maximale Betriebsdauer für die eingestellte Temperatur wurde überschritten. <ul style="list-style-type: none"> Bis 105 °C - 16 Stunden Von 105 °C bis 240 °C - 8 Stunden Von 245 °C bis Max. - 4 Stunden 	Dies ist keine Fehlfunktion des Geräts. Schalten Sie das Gerät aus, und entnehmen Sie die Speisen. Versuchen Sie es dann erneut.

Technische Daten

SAMSUNG ist ständig darum bemüht, seine Produkte zu verbessern. Aus diesem Grunde behält sich Samsung Änderungen am Design und an Bedienungsanleitungen vor.

Betriebsspannung		230-240 V ~ 50 Hz
Maximal angeschlossene Last		2600-2800 W
Abmessungen (B x H x T)	Hauptgerät	595 x 595 x 570 mm
	Eingebaut	560 x 578 x 549 mm
Fassungsvermögen		68 Liter
Gewicht	Netz (mit allem Zubehör)	31,4 kg

Anhang

Produktdatenblatt

SAMSUNG	SAMSUNG
Modellkennung	NV68A1110**, NV68A1140**, NV68A1145**
Energieeffizienzindex je Garraum (EEI _{cavity})	95,2
Energieeffizienzklasse je Garraum	A
Energieverbrauch (Strom) bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im konventionellen Modus je Garraum (elektrische Endenergie) (EC _{electric cavity})	0,99 kWh/Zyklus
Energieverbrauch bei der Erhitzung einer Standardbeladung im Garraum eines Elektrobackofens während eines Zyklus im Umluftmodus je Garraum (elektrische Endenergie) (EC _{electric cavity})	0,80 kWh/Zyklus
Anzahl der Garräume	1
Wärmequelle je Garraum (Strom oder Gas)	Strom
Volumen je Garraum (V)	68 l
Art des Backofens	Eingebaut
Masse des Gerätes (M)	31,4 kg

Daten ermittelt entsprechend der Norm EN 60350-1 und der Kommissionsverordnungen (EU) Nr. 65/2014 und (EU) Nr. 66/2014.

Technische Daten und Anhang

Energiespartipps

- Halten Sie die Gerätetür während des Garvorgangs immer geschlossen, es sei denn, Sie müssen die Lebensmittel wenden. Öffnen Sie die Gerätetür während des Garvorgangs so selten wie möglich, um die Temperatur im Garraum zu erhalten und so Energie zu sparen.
- Planen Sie die Verwendung des Geräts im Voraus, damit Sie es zwischen einem Garvorgang und dem nächsten nicht ausschalten müssen. So sparen Sie Energie und reduzieren die Vorwärmzeit des Geräts.
- Wenn die Garzeit mehr als 30 Minuten beträgt, können Sie das Gerät 5-10 Minuten vor Abschluss des Garvorgangs ausschalten, um Energie zu sparen. Der Garvorgang wird mit Hilfe der Restwärme abgeschlossen.
- Wenn möglich, bereiten Sie immer mehr als ein Gericht zu.

Notizen

Notizen

FRAGEN ODER HINWEISE?

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DENMARK	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLAND	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANCE	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANY	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CYPRUS	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GREECE	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	www.samsung.com/gr/support
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
NETHERLANDS	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORWAY	21629099	www.samsung.com/no/support
PORTUGAL	210 608 098 Chamada para a rede fixa nacional Dias úteis das 9h às 20h	www.samsung.com/pt/support
SPAIN	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SWEDEN	0771-400 300	www.samsung.com/se/support
SWITZERLAND	0800 726 786	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
UK	0333 000 0333	www.samsung.com/uk/support
IRELAND (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support



DG68-01365B-01

NZ64H37070K
NZ64H37075K

Induktionskochfeld

Bedienungsanleitung

Planet
First

100 %
Recyclingpapier

Die Bedienungsanleitung ist aus 100% Recycling-Papier hergestellt.

Imagine the possibilities

DEUTSCH

Vielen Dank, dass Sie sich für dieses Gerät von Samsung entschieden haben. Für zusätzliche Serviceinformationen registrieren Sie Ihr Gerät unter www.samsung.com/register.

www.samsung.com/register

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 späteren 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.
	Bitte 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.



WARNUNG 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.



WARNUNG 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 Kochfelds oder mit heißen Töpfen und Pfannen in Berührung kommen.

4_sicherheitshinweise

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 in die fest verlegte Leitung ein Schalter entsprechend den 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.



VORSICHT

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, Geräusentwicklung 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 die Gefahr vom Brand.

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, Alkoholika oder Wasser oder Gerichte wie Eintopf, Suppe oder Saucen zu erhitzen, verwenden Sie eine geringe Leistungsstufe und vergessen Sie nicht, den Inhalts des Topfes beim Aufwärmen umzurühren.

- Mit hoher Leistung können die Gerichte **unvermutet 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 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.

Inhalt

Installieren des Kochfelds

16

- 16 Sicherheitshinweise für den Installateur
- 17 Anschließen an das Netz
- 19 Einbau in eine Arbeitsplatte

Bauteile und Funktionen

21

- 21 Kochzonen
- 21 Bedienfeld
- 22 Bauteile
- 22 Erhitzen mit Induktion
- 23 Die wichtigen Merkmale Ihres Geräts
- 24 Sicherheitsabschaltung
- 25 Restwärmeanzeige
- 25 Temperatursensor

Vor dem ersten Kochen

26

- 26 Erstreinigung

Verwendung des Kochfelds

26

- 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

Verwendung des Kochfelds

35

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

Garantie und Service

38

- 38 Häufig gestellte Fragen und Fehlerbehebung
- 40 Service

Technische Daten

41

- 41 Technische Daten
- 41 Kochzonen

Installieren des Kochfelds

 **WARNUNG** 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.**
WARNUNG

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.**
WARNUNG

 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.
WARNUNG



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



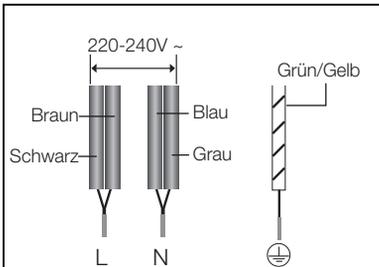
WARNUNG Achten Sie auf die Zuordnung (Konformität) von Phasen und Nullleiter zwischen Hausanschluss und Gerät (Anschlusskizze), weil bei falscher Zuordnung Komponenten beschädigt werden können.

Die Garantie deckt keine Schäden aufgrund von unsachgemäßer Installation ab.



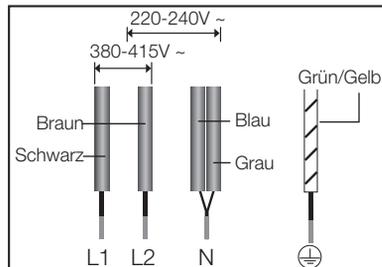
WARNUNG Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch ein spezielles Kabel oder ein beim Hersteller oder dem Kundendienst erhältliches Zubehörteil ausgetauscht werden.

• 1N~



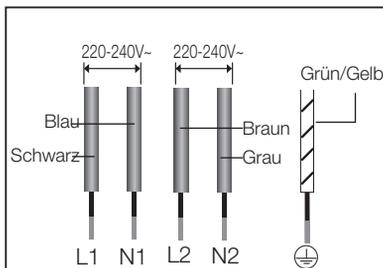
32A 1N ~

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



16A 2N ~

2x1N~: trennen Sie die Drähte vor dem Anschließen



16A 2X1N~



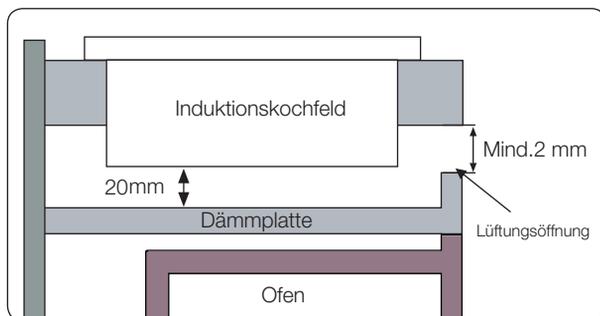
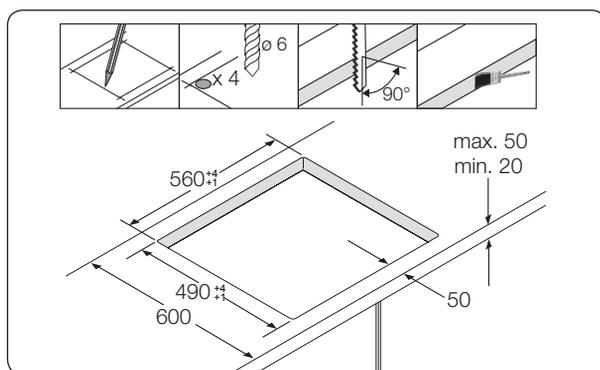
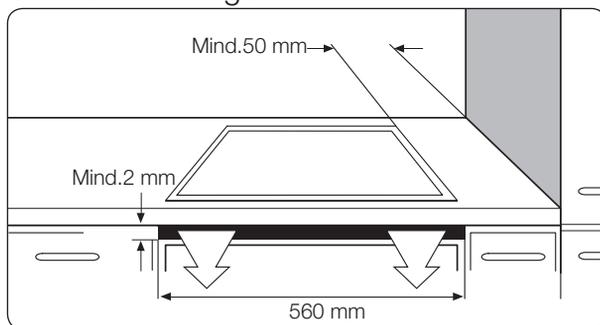
WARNUNG Für einen ordnungsgemäßen Anschluss der Stromversorgung befolgen Sie die Anweisungen auf dem Schaltplan neben den Anschlussklemmen.

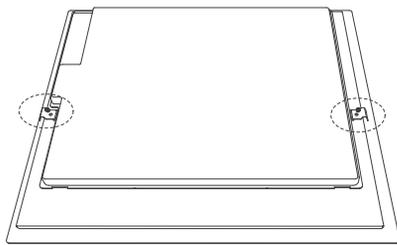
Einbau in eine Arbeitsplatte

- 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.

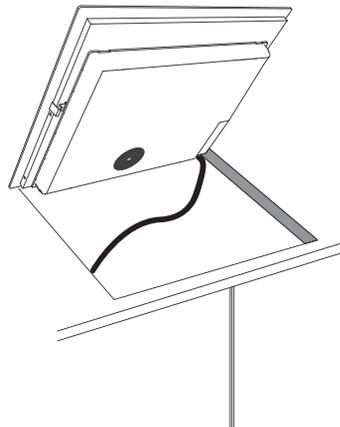
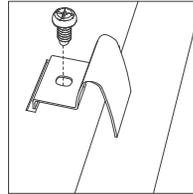
Achten Sie besonders auf den Mindestplatzbedarf und die Mindestabstände.

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

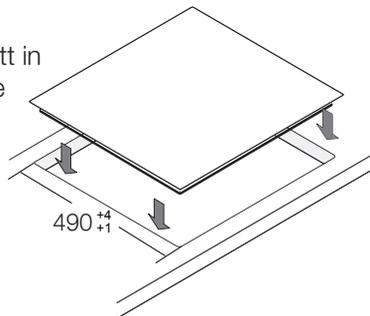




Die beiden Klammern installieren

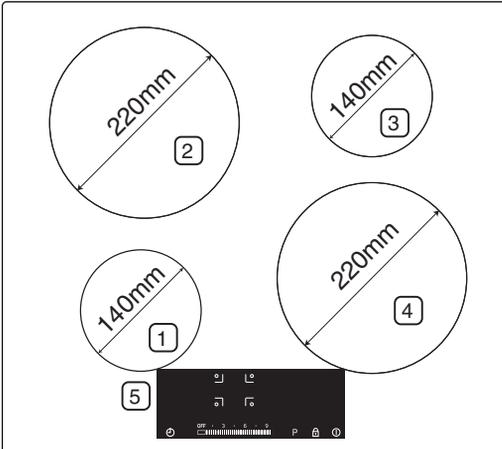


In den Ausschnitt in
der Arbeitsplatte
legen



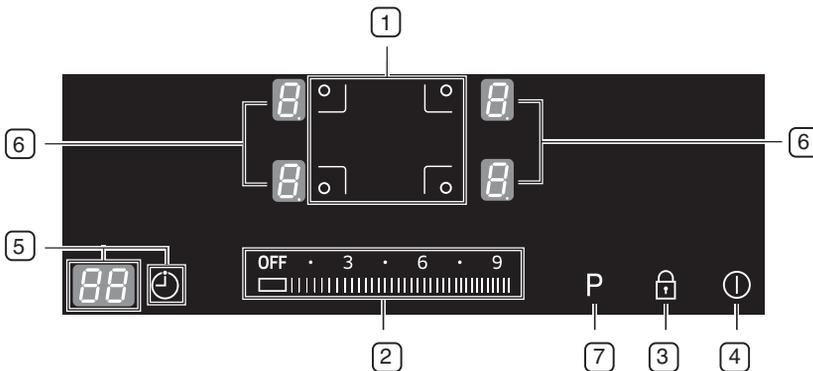
Bauteile und Funktionen

Kochzonen



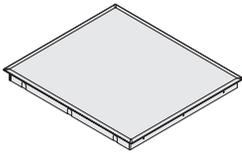
1. Induktionskochzone 1250 W, mit Booster 1500 W
2. Induktionskochzone 2350 W, mit Booster 2600 W
3. Induktionskochzone 1250 W, mit Booster 1500 W
4. Induktionskochzone 2350 W, mit Booster 2600 W
5. Bedienfeld

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



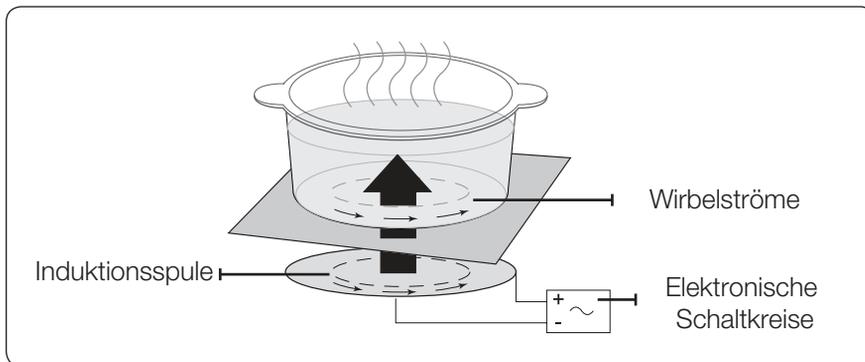
Einbauwinkel



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

- **E3 E4**: Fehlermeldung, wenn das Kochfeld wegen unsachgemäßer Nutzung überhitzt ist (Beispiel: Betrieb mit leerem Topf).
- **H**: Fehlermeldung, Kochgeschirr ungeeignet oder zu klein oder kein Topf auf der Kochzone.

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 **H** (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 **E3 E4** angezeigt, und das Kochfeld wird ausgeschaltet.
-  Wenn das Kochgeschirr ungeeignet oder zu klein ist oder kein Topf auf der Kochzone steht, erscheint **H** 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 dem Bedienfeld landet.

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

Restwärmeanzeige

Wenn Sie eine Kochzone oder das Kochfeld als Ganzes ausschalten, wird die Restwärme mit dem Symbol  (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 einem Glaskeramikreiniger sauber.

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

Verwendung des Kochfelds

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.

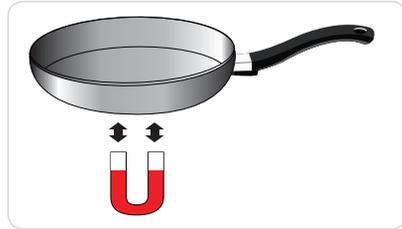
Kochgeschirr

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 Minstdurchmesser aufweisen.

Durchmesser der Kochzonen	Minstdurchmesser 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

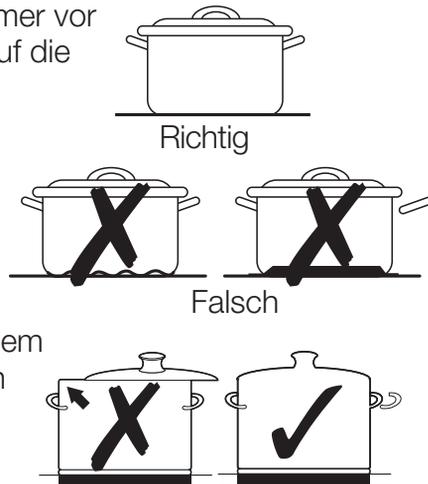
Hochwertige Töpfe und Pfannen bringen gute Ergebnisse.

- 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.



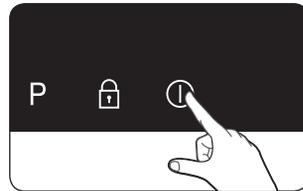
Verwenden der Sensortasten

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

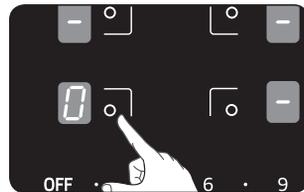
1. Berühren Sie die **Ein/Aus-Sensortaste**  etwa 1 Sekunde lang.
2. In der digitalen Anzeige erscheint 



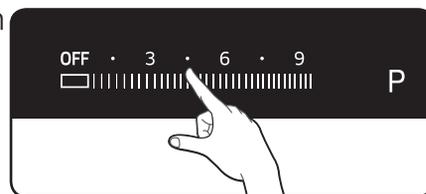
-  Nachdem Sie das Gerät mit Hilfe der **Ein/Aus-Sensortaste**  eingeschaltet haben, müssen Sie innerhalb von etwa 1 Minute eine Leistungsstufe auswählen. Andernfalls schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen selbst ab.

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**.

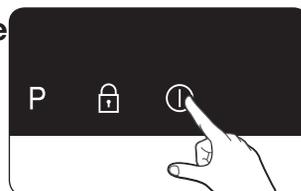


- ☑ Falls mehrere Sensortasten gleichzeitig (außer dem **Schieberegler**) länger als 10 Sekunden gedrückt werden, ertönt ein akustisches Signal und das Gerät schaltet sich aus. Drücken Sie zum erneuten Einschalten die Taste **Ein/Aus** ① .

Ausschalten des Geräts

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

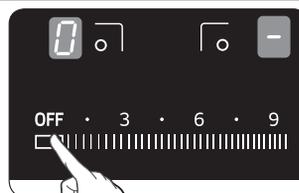
Berühren Sie **die Ein/Aus-Sensortaste** ① etwa 1 Sekunden lang.



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

Ausschalten einer Kochzone

Um das jeweilige Kochfeld auszuschalten, setzen Sie die Einstellung auf "**H**" zurück, indem Sie auf dem Bedienfeld "**OFF**" drücken.



Verwendung der Kindersicherung

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

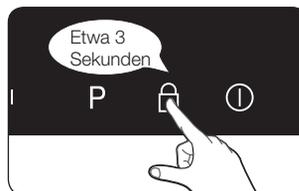
Sie können das Bedienfeld mit Ausnahme der **Ein/Aus-Sensortaste** ① außerdem während des Kochens verriegeln. Damit lässt sich vermeiden, dass Sie versehentlich die Einstellungen verändern, indem Sie zum Beispiel mit einem Tuch über das Bedienfeld wischen.

30_verwendung des kochfelds

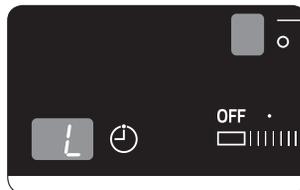
Ein-/Ausschalten der Kindersicherung

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

Als Bestätigung ertönt ein akustisches Signal.



2. Im Display wird  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.

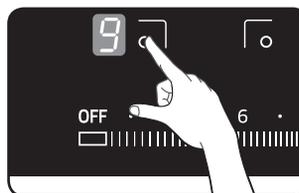
Verwenden des Timers als Küchenwecker:

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

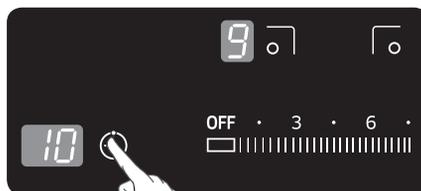
Kochzonen mit dem Timer automatisch ausschalten

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

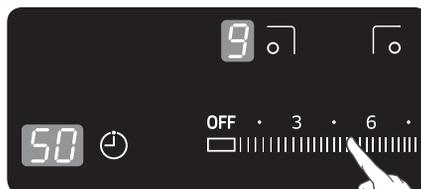
1. Tippen Sie auf die Taste zur Auswahl des Kochfelds



2. Tippen Sie auf die Sensortaste erscheint "10" im Timer-Display und die Anzeige "1" blinkt.



3. Stellen Sie mit dem Touch Control Schieberegler die Zeit ein (10min, 20min, ... 90min)



4. Tippen Sie erneut auf die "Timer"-Sensortaste. "0" beginnt zu blinken.



5. Stellen Sie mit dem Touch Control Schieberegler die Zeit ein. (1min, 2min,... 9min)



Um den Timer zu deaktivieren, stellen Sie die Zeit auf Null. Im Timer-Display erscheint dann "00".

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 **Schieberegler**.

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 **Schieberegler**.

3. Nach Ablauf des Timers ertönt ein Signalton für 30 Sekunden.

Verwendung des Boosters

Der Booster  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: .

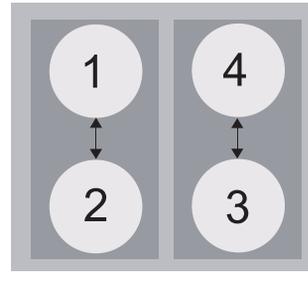
 Unter bestimmten Umständen wird der Booster möglicherweise automatisch deaktiviert, um die interne Elektronik des Kochfelds zu schützen.

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, Rösti, 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 Kochfelds

WARUNG ⚠️ 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.

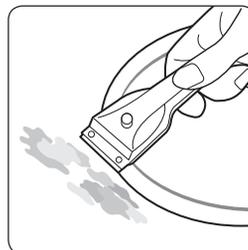
- ✍️ Reinigen Sie die Glaskeramikfläche nach jeder Verwendung, wenn sie noch handwarm ist. Auf diese Weise verhindern Sie, dass ausgelaufenes Material in die Oberfläche eingebrannt wird. Entfernen Sie Kalkablagerungen, Wasserränder, Fetttropfen und metallische Verfärbungen mit einem handelsüblichen Reinigungsmittel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

Hartnäckiger Schmutz

1. Übergekochte 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 eingebraunten Zucker, geschmolzenen Kunststoff, Aluminiumfolie und andere Materialien mit einem Glasschaber sofort und noch in heißem Zustand.



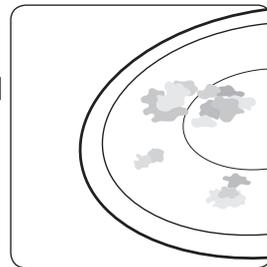
Es besteht ein Verbrennungsrisiko, wenn Sie den Glasschaber auf der heißen Kochzone verwenden.

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)



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.



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 Restwärmanzeige 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 Ihnen sogar 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

NZ64H37070K
NZ64H37075K

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(NZ64H37070K)	Netto	10.5 kg
	Brutto	12.0 kg
Gewicht(NZ64H37075K)	Netto	10.7 kg
	Brutto	12.2 kg

Technische Daten

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:



Bei Fragen oder Hinweisen

Land	Rufen Sie uns an	Oder besuchen Sie uns unter:
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11 , normal tariff	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG (726-7864)	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801-1SAMSUNG (172-678) +48 22 607-93-33	
ROMANIA	08008 SAMSUNG (08008 726 7864) TOLL FREE No.	
SERBIA	0700 SAMSUNG (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800-SAMSUNG (0800-726-786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	
AUSTRIA	0810 - SAMSUNG (7267864, € 0.07/min)	www.samsung.com
DENMARK	70 70 19 70	
FINLAND	09 85635050	
FRANCE	01 48 63 00 00	
GERMANY	0 180 5 SAMSUNG bzw. 0 180 5 7267864* (*0,14€/Min. aus dem dt. Festnetz, aus dem Mobilfunk max.0,42€/Min.)	
ITALIA	800-SAMSUNG(726-7864)	
CYPRUS	8009 4000 only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
GREECE	80111-SAMSUNG(80111 726 7864) only from landline (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	
NETHERLANDS	0900-SAMSUNG (0900-7267864) (€ 0,10/Min)	
NORWAY	815-56 480	
PORTUGAL	80820-SAMSUNG(726-7864)	
SPAIN	902 - 1 - SAMSUNG (902 172 678)	
SWEDEN	0771 726 7864 (SAMSUNG)	
U.K	0330 SAMSUNG (7267864)	
EIRE	0818 717100	
SWITZERLAND	0848 - SAMSUNG(7267864, CHF 0.08/min)	www.samsung.com/ch (German) www.samsung.com/ch_fr/(French)
BELGIUM	02-201-24-18	www.samsung.com/be (Dutch) www.samsung.com/be_fr (French)