

Induktionskochfeld

Benutzerhandbuch

NZ64B7799**



SAMSUNG

Inhalt

Hinweise zur Bedienungsanleitung 3

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

Sicherheitshinweise 3

Entsorgung des Verpackungsmaterials	7
Ordnungsgemäße Entsorgung Ihres Altgeräts	7
Korrekte Entsorgung dieses Geräts (Elektroschrott)	7

Das Gerät installieren 8

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

Vor der ersten Verwendung 11

Kochzonen	11
Bedienfeld	12
Erhitzen mit Induktion	12
Sicherheitsabschaltung	13
Restwärmanzeige	13
Temperatursensor	13
Töpfe und Pfannen	14
Verwenden der Sensortasten	17
Geräusche während des Betriebs	17
Erstmalige Reinigung	17

Betrieb 18

Einschalten des Geräts	18
Ausschalten des Geräts	18
Auswählen der Kochzone und der Leistungsstufe	18
Max. Booster	19
Verwenden der Funktion Flex-Zone (gilt nur für Modelle mit Flex-Zone)	20
Flex Plus-Funktionen	20
Warmhalten	21
Zeitschalter	22
Pause/Fortsetzen	22
Schnellabschaltung	22
Kindersicherung	23
Spracheinstellung	23
Maximale Leistung	23
Signaltöne ein-/ausschalten	24
Anschluss des Assist Sensor	24
Funktionen des Assist Cook verwenden	24
Die mobile Easy-Setup-App verbinden	25
Einstellungen zu WLAN verbinden/trennen	25
Steuerung der Dunstabzugshaube	26

Das Gerät warten 26

Kochfeld	26
Leichte Verschmutzungen	26
Hartnäckige Verschmutzung	27
Problematische Verschmutzung	27
Kochfeldrahmen (optional)	28
So vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät	28

Fehlerbehebung und Service 28

Fehlerbehebung	28
Service	31

Hinweise zur Bedienungsanleitung

Bitte nehmen Sie sich die Zeit, um dieses Benutzerhandbuch zu lesen. Achten Sie insbesondere auf die im folgenden Abschnitt enthaltenen Sicherheitsinformationen, bevor Sie Ihr Gerät in Betrieb nehmen. Bewahren Sie dieses Handbuch zur späteren Verwendung auf. Wenn Sie das Gerät an eine andere Person weitergeben, vergessen Sie bitte nicht, auch das Handbuch an den neuen Besitzer weiterzugeben.

Folgende Symbole werden in diesem Benutzerhandbuch verwendet:

WARNUNG

Gefährliche bzw. unsichere Praktiken, die zu **schweren Verletzungen oder zum Tod** führen können.

VORSICHT

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

VORSICHT

Um die Gefahr von Feuer, Explosionen, Stromschlägen oder Verletzungen bei der Verwendung Ihres Kochfeldes zu reduzieren, befolgen Sie stets die grundlegenden Sicherheitsmaßnahmen.

HINWEIS

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

Modellname und Seriennummer

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

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

Modellname _____

Seriennummer _____

Sicherheitshinweise

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

WARNUNG

Dieses Gerät ist nicht für den Gebrauch durch Personen (einschließlich Kindern) mit körperlichen, sensorischen oder geistigen Einschränkungen oder fehlender Erfahrung sowie Kenntnisse im Umgang damit bestimmt, sofern sie nicht von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden oder in der Bedienung des Geräts unterwiesen werden. Kinder müssen beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit diesem Gerät spielen.

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

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

Sicherheitshinweise

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

Falls das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, dem Kundendienst oder einer anderen entsprechend qualifizierten Person ausgetauscht werden, um Gefährdungen auszuschließen. Zur Befestigung dürfen keine Klebemittel eingesetzt werden, da sie keinen ausreichenden Halt bieten.

WARNUNG: Wenn die Oberfläche einen Riss aufweist, schalten Sie das Gerät aus, um die Möglichkeit von Stromschlägen auszuschließen.

Das Gerät erhitzt sich im Betrieb. Es ist daher Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente im Geräteinneren nicht berühren.

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

Zur Reinigung des Geräts dürfen keine Dampfreiniger verwendet werden.

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

Schalten Sie das Bedienfeld nach der Benutzung mit dem entsprechenden Bedienelement aus und verlassen Sie sich nicht auf die Topferkennung.

Das Gerät darf nicht mit einem externen Zeitschalter oder einer separaten Fernbedienung bedient werden.

VORSICHT: Der Kochvorgang muss beaufsichtigt werden. Auch ein kurzer Garprozess muss ununterbrochen beaufsichtigt werden.

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

WARNUNG: Das Gerät und seine zugänglichen Teile werden während des Betriebs heiß. Es ist daher Vorsicht geboten, damit Sie die Heizelemente nicht berühren. Wenn sie nicht unter ständiger Aufsicht stehen, müssen Kinder unter 8 Jahren von dem Gerät ferngehalten werden.

WARNUNG: Wenn Sie das Gerät beim Zubereiten von Lebensmitteln in Fett oder Öl unbeaufsichtigt lassen, kann dies eine Gefahr darstellen und einen Brand verursachen. Versuchen Sie NIEMALS einen Brand mit Wasser zu löschen, sondern schalten Sie das Gerät aus und ersticken Sie die Flamme z. B. mit einem Topfdeckel oder einer Löschdecke.

WARNUNG: Brandgefahr: Stellen Sie keine Gegenstände auf das Kochfeld.

WARNUNG: Verwenden Sie nur einen solchen Kochfeldschutz, der vom Hersteller des Kochgeräts entwickelt wurde oder vom Hersteller des Geräts in der Gebrauchsanweisung als geeignet bezeichnet wird. Möglich sind auch in das Gerät integrierte Schutzvorrichtungen für Kochfelder. Die Verwendung ungeeigneter Schutzvorrichtungen kann zu Unfällen führen.

Die Oberflächen können während des Gebrauchs heiß werden.

Dieses Gerät darf von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit verminderten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und Wissen nur dann bedient werden, wenn sie unter Aufsicht stehen oder eine Unterweisung zum sicheren Umgang mit diesem Gerät erhalten haben und die damit verbundenen Gefahren verstehen. Dieses Gerät ist kein Kinderspielzeug. Kinder dürfen bei der Reinigung und Pflege nur dann helfen, wenn sie älter als 8 Jahre sind und dabei beaufsichtigt werden. Halten Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren.

VORSICHT

Vergewissern Sie sich, dass dieses Gerät von einem qualifizierten Techniker ordnungsgemäß installiert und geerdet wird. Das Gerät darf nur von einem qualifizierten Techniker gewartet werden. Von unqualifizierten Personen durchgeführte Reparaturen können Verletzungen oder schwerwiegende Störungen verursachen. Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, setzen Sie sich bitte mit dem örtlichen Kundendienstzentrum in Verbindung. Wenn Sie diese Anweisungen nicht beachten, kann es zu Beschädigungen und Verlust der Garantie kommen.

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

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

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

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

Sicherheitshinweise

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

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

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

Die Kochzonen werden beim Kochen heiß.

Halten Sie kleine Kinder immer vom Gerät fern.

Halten Sie alle Verpackungsmaterialien außerhalb der Reichweite von Kindern, denn Verpackungsmaterialien können für Kinder gefährlich sein.

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

Verwenden Sie das Gerät nie zum Heizen des Zimmers.

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

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

Schalten Sie die Kochzonen nach der Benutzung aus.

Halten Sie das Bedienfeld stets sauber und trocken.

Stellen Sie niemals brennbare Gegenstände auf das Kochfeld, da sie Feuer fangen können.

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

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

Verwenden Sie das Gerät niemals, um Kleidung zu trocknen.

Solange das Gerät eingeschaltet ist, müssen Benutzer mit Herzschrittmachern oder aktiven Herzimplantaten ihren Oberkörper immer in einem Abstand von mindestens 30 cm zu den Induktionskochzonen halten. Fragen Sie im Zweifelsfall beim Gerätehersteller oder bei Ihrem Arzt nach. (Nur Modelle mit Induktionskochfeld)

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

Schalten Sie das Gerät vor dem Reinigen immer aus.

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

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

Entsorgung des Verpackungsmaterials

⚠ WARNUNG

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

Ordnungsgemäße Entsorgung Ihres Altgeräts

⚠ WARNUNG

Vor dem Entsorgen Ihres Altgeräts versetzen Sie es bitte in den betriebsuntüchtigen Zustand, damit es nicht zu einer Gefahrenquelle werden kann. Zu diesem Zweck lassen Sie einen qualifizierten Techniker das Gerät vom Stromnetz trennen und das Netzkabel entfernen. Das Gerät darf nicht im Hausmüll entsorgt werden. Informationen zu Abholterminen und öffentlichen Deponien erhalten Sie von Ihrem örtlichen Müllentsorger oder Ihrer Gemeinde.

Korrekte Entsorgung dieses Geräts (Elektroschrott)



(Gilt für Länder mit Abfalltrennsystemen)

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

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

Das Gerät installieren

⚠ WARNUNG

Stellen Sie sicher, dass das neue Gerät von einem qualifizierten Techniker installiert und geerdet wird.

Diese Anweisung muss unbedingt befolgt werden. Die Garantie deckt keine Schäden ab, die infolge einer unsachgemäßen Installation auftreten.

Die technischen Daten finden Sie am Ende dieses Handbuchs.

Sicherheitshinweise für den installierenden Techniker

- In der Elektroinstallation ist eine allpolige Trennvorrichtung mit einer Kontaktöffnung von mindestens 3 mm vorzusehen, mit der das Gerät vom Netz getrennt werden kann. Geeignete Trennvorrichtungen sind Automatiksicherungen, Schmelzsicherungen (Schraubsicherungen werden aus dem Halter herausgeschraubt), Fehlerstromschutzschalter und Schaltschütze.
- Hinsichtlich des Brandschutzes entspricht das Gerät der Norm EN 60335-2-6. Geräte dieser Art dürfen mit einem Hochschrank oder einer Wand an einer Seite eingebaut werden.
- Die Installation muss den Schutz vor Stößen gewährleisten.
- Das Küchenelement, in das das Gerät eingebaut wird, muss die Stabilitätsanforderungen der DIN 68930 erfüllen.
- Zum Schutz vor Feuchtigkeit müssen alle offenen Sägeflächen in der Arbeitsplatte mit einem geeigneten Dichtmittel versiegelt werden.
- Bei gefliesten Arbeitsflächen müssen die Fugen im Auflagebereich des Kochfeldes mit Fugenmaterial voll ausgefüllt sein.
- Bei Arbeitsplatten aus Natur- oder Kunststein oder bei keramischen Arbeitsplatten müssen die Schnappfedern mit einem geeigneten Kunstharz oder einem Zweikomponentenkleber befestigt werden.
- Stellen Sie sicher, dass die Versiegelung ordnungsgemäß und spaltfrei an der Arbeitsplatte anliegt. Es darf keine zusätzliche Silikonmasse aufgetragen werden, denn dadurch würde der Ausbau bei Servicearbeiten erschwert werden.
- Das Kochfeld muss beim Ausbau von unten herausgedrückt werden.
- Unter dem Kochfeld kann ein Brett angebracht werden.
- Die Lüftungsöffnung zwischen der Arbeitsplatte und der Gerätefront darunter darf keinesfalls verdeckt werden.

Benötigte Werkzeuge



Bleistift



Kreuzschlitzschraubendreher



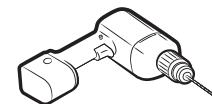
Lineal



Schutzbrille



Stichsäge



Bohrmaschine

Anschließen an das Netz

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

⚠ WARNUNG

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

- Die Spannung der Heizelemente beträgt ~230 V AC. Das Gerät arbeitet aber auch in älteren Netzen mit ~220 V AC oder ~240 V AC perfekt. Das Kochfeld muss über eine Vorrichtung an das Netz angeschlossen werden, mit der es an allen Polen mit einem Kontakt vom Netz getrennt werden kann, dessen Öffnungsweite mindestens 3 mm beträgt, zum Beispiel automatische Leitungsschutzabschaltung, Fehlerstromschutz oder Sicherung.
- Die Kabelverbindungen müssen entsprechend den Bestimmungen ausgeführt, und die Klemmschrauben müssen fest angezogen werden.
- Nachdem das Kochfeld an das Stromnetz angeschlossen wurde, überprüfen Sie, ob alle Kochzonen betriebsbereit sind, indem Sie einen geeigneten Topf darauf stellen und die einzelnen Kochzonen kurz auf die maximale Leistung einschalten.

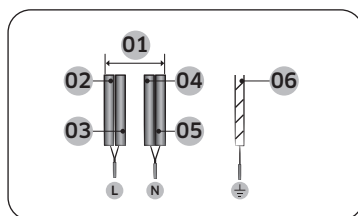
⚠️ WARNUNG

Achten Sie auf die Zuordnung (Konformität) von Phasen und Nullleitern zwischen Hausanschluss und Gerät (Anschlusspläne), da bei falscher Zuordnung Komponenten beschädigt werden können.

Die Garantie deckt keine Schäden ab, die in Folge unsachgemäßer Installation auftreten.

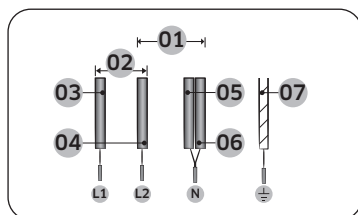
⚠️ WARNUNG

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



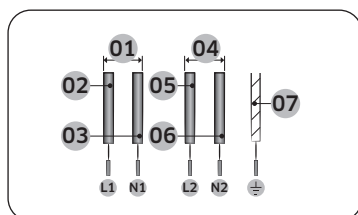
1N~ (32 A)

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



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

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



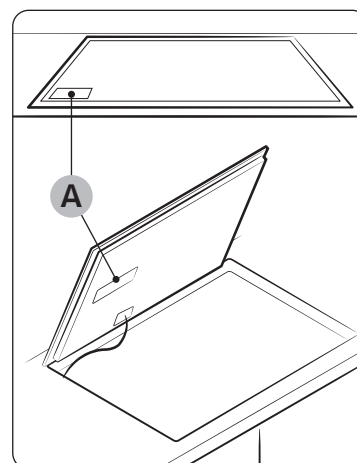
2 x 1N~ (16 A): Trennen Sie die Leiter vor dem Anschluss.

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

⚠️ WARNUNG

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

Einbau in eine Arbeitsplatte



A. Seriennummer

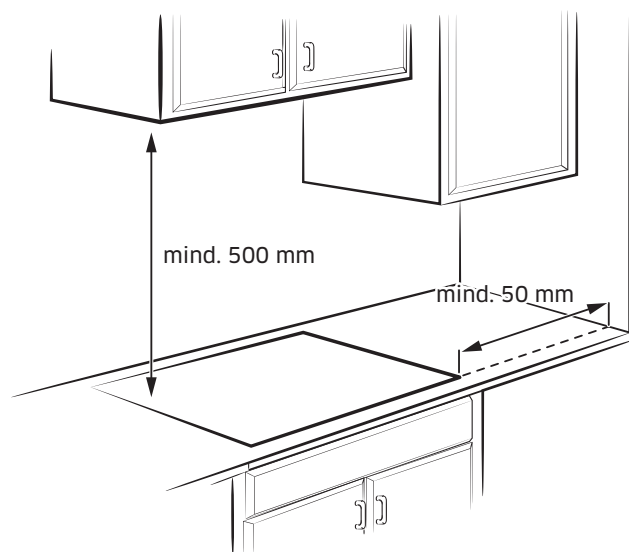
📖 HINWEIS

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

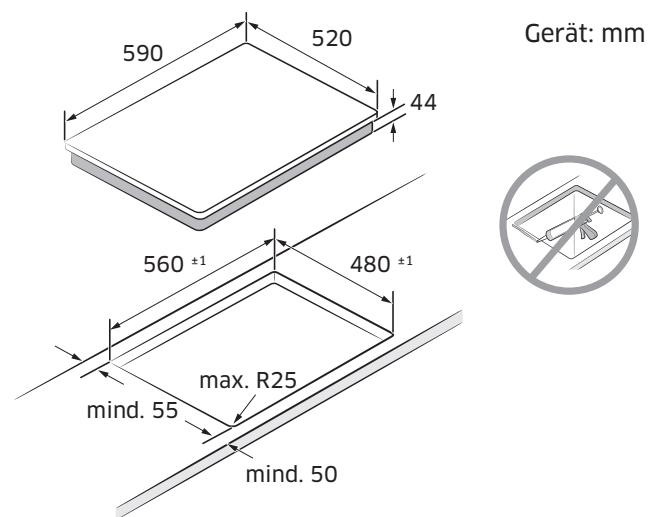
📖 HINWEIS

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

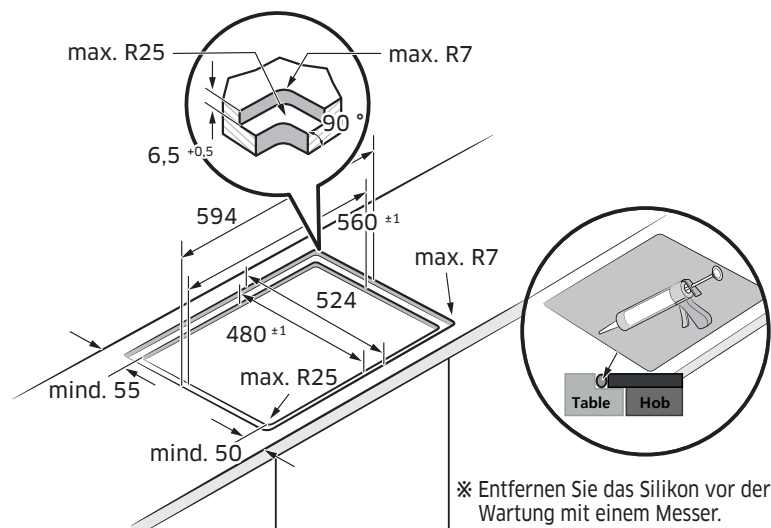
Das Gerät installieren



Schubfach	Backofen
mind. 20 mm mind. 15 mm mind. 10 mm mind. 59 mm	mind. 20 mm mind. 15 mm mind. 10 mm mind. 2 mm

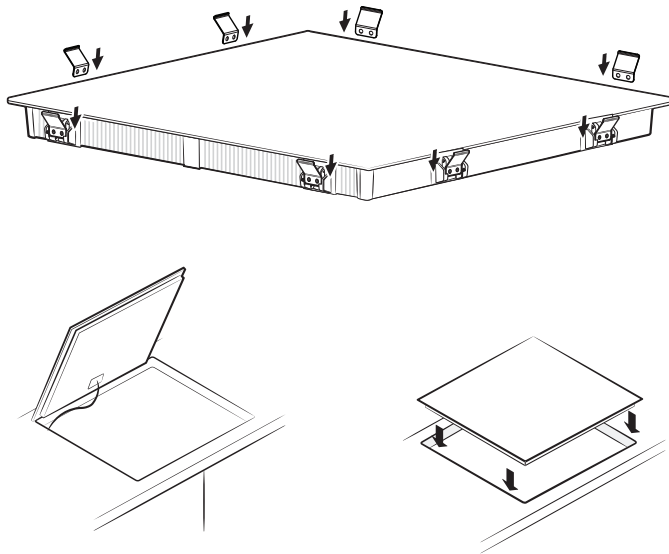


Flächenbündiges Gerät (nur Modell NZ6*****FK kann montiert werden)

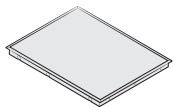


Vor der ersten Verwendung

Kochzonen



Komponenten



Induktionskochfeld



Federklammer



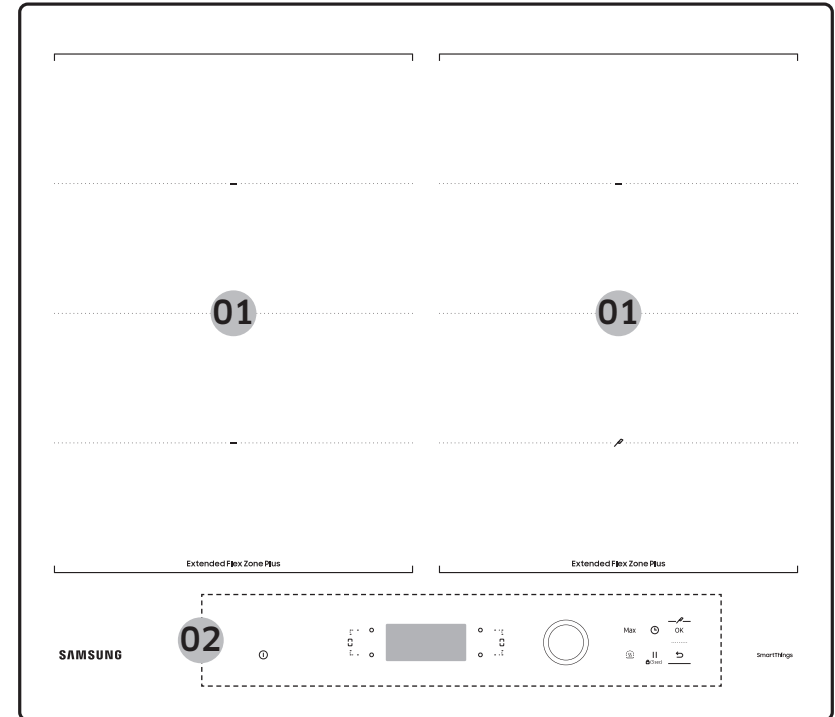
Assist Sensor



Drahtloses Ladegerät



USB-Kabel

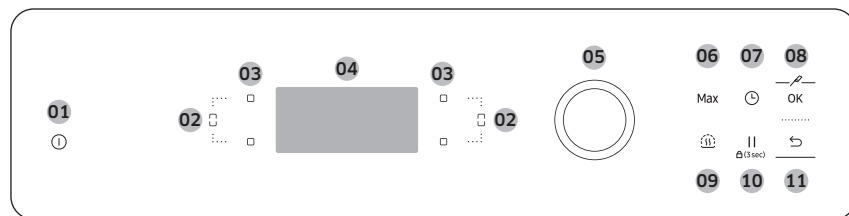


01 Induktionskochzone

02 Bedienfeld

Vor der ersten Verwendung

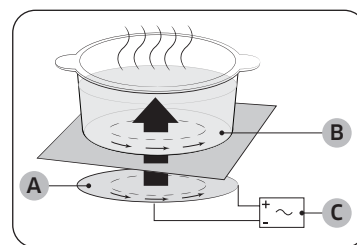
Bedienfeld



01	Ein/Aus	Zum Ein-/Ausschalten des Kochfeldes
02	Flex-Zone	Zur Auswahl der Flex-Zone
03	Kochzone	Zur Auswahl der Kochzone
04	Anzeige	Zur Anzeige der Leistungsstufen, der Restwärme und der WLAN-Verbindung
05	Drehregler	Zum Einstellen der Heizleistung und der Zeit Sie können das Menü verschieben, wenn Sie die Assist Cook-Funktion verwenden.
06	Max. Booster	Zur Aktivierung der Funktion
07	Zeitschalter	Zum Ein-/Ausschalten und Einstellen des Timers
08	Assist Cook	Nur Assist Cook Sie können das Assist Cook-Menü aufrufen oder alle Einstellungen festlegen.

09	Warmhalten	Zum Warmhalten bereits fertig zubereiteter Gerichte
10	Pause/Sperren	Um alle Kochzonen auf die niedrige Leistungsstufe einzustellen. 3 Sekunden drücken, um das Bedienfeld zu sperren bzw. zu entsperren. (Kindersicherung)
11	Zurück	Nur Assist Cook Sie können zur vorherigen Phase wechseln oder die jetzige verlassen.

Erhitzen mit Induktion



- A. Induktionsspule
- B. Induzierte Ströme
- C. Elektronische Schaltkreise

- **Das Prinzip beim Erhitzen mit Induktion:** Wenn Sie einen Topf auf eine Kochzone stellen und diese einschalten, erzeugen die elektronischen Schaltkreise in Ihrem Induktionskochfeld „induzierte Ströme“ im Boden des Topfes, wodurch dessen Temperatur sofort ansteigt.
- **Schneller kochen und braten:** Da direkt der Topf und nicht zuerst das Glaskeramik-Kochfeld erhitzt wird, ist die Effizienz höher als bei anderen Systemen, denn es geht keine Wärme verloren. Fast die gesamte Energie wird absorbiert und in Wärme umgewandelt.

Sicherheitsabschaltung

Wird eine Kochzone nicht ausgeschaltet oder die eingestellte Leistungsstufe längere Zeit nicht verändert, schaltet sich die entsprechende Kochzone automatisch aus.

Die Kochzonen schalten sich nach folgenden Zeiten automatisch aus:

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

HINWEIS

- **C1** wird angezeigt, wenn das Kochfeld wegen unsachgemäßer Nutzung überhitzt ist. Das Kochfeld wird zudem ausgeschaltet.
-  wird angezeigt, wenn der Topf ungeeignet oder zu klein ist oder kein Topf auf der Kochzone steht. Nach 1 Minute wird die entsprechende Kochzone zudem ausgeschaltet.
- Falls eine oder mehrere Kochzonen ausgeschaltet werden, bevor die angezeigte Zeit abgelaufen ist, lesen Sie den Abschnitt „Fehlerbehebung“.

Weitere Gründe, warum sich eine Kochzone ausschalten kann

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

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

Restwärmeanzeige

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

WARNUNG

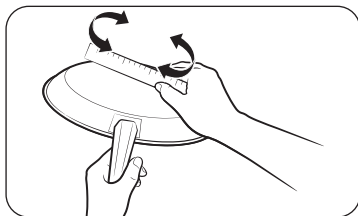
- Solange die Restwärmeanzeige leuchtet, besteht Verbrennungsgefahr.
- Bei Unterbrechung der Stromversorgung erlischt das Symbol  **Wärme**,  **Wärme**, und es steht keine Information über etwaige Restwärme mehr zur Verfügung. Verbrennungsgefahr besteht dennoch weiterhin. Dies ist durch konstante Achtsamkeit in der Nähe des Herds zu vermeiden.

Temperatursensor

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

Vor der ersten Verwendung

Töpfe und Pfannen



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

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

VORSICHT

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

Kochgeschirr für Induktionsfelder

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

Material	Eignung
Stahl, emaillierter Stahl, Gusseisen	Ja
Edelstahl	Ja (wenn ein Magnet an der Unterseite des Kochgeschirrs haften bleibt)
Aluminium, Kupfer, Messing, Glas, Keramik, Porzellan	Nein

HINWEIS

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

Größe des Kochgeschirrs für Induktionskochfelder

Induktionskochfelder passen sich bis zu einem bestimmten Grad an die Größe des Kochgeschirrs an. Der magnetische Teil am Boden des Kochgeschirrs muss jedoch je nach Größe des Kochfeldes einen bestimmten Mindestdurchmesser haben.

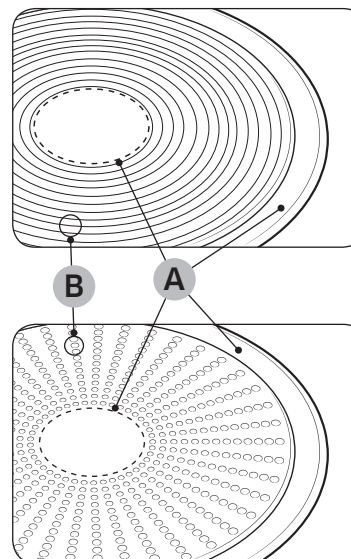
Die besten Ergebnisse werden mit Kochgeschirr erzielt, dessen ferromagnetischer Durchmesser genau dem Durchmesser der Kochzone entspricht. Wird das Kochgeschirr von der Kochzone nicht erkannt, versuchen Sie es mit einer größeren Kochzone.

HINWEIS

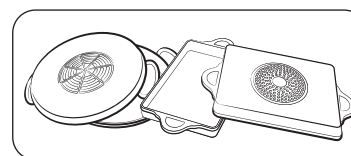
Beachten Sie für den Durchmesser des Kochgeschirrs die technischen Daten für die Kochzonen des jeweiligen Modells.

Anderes Induktionskochgeschirr

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



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

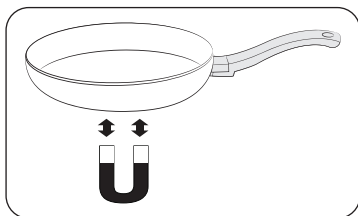


Auch wenn Töpfe und Pfannen für ein Induktionskochfeld ausgelegt sind, kann die Heizleistung schwach sein, oder manchmal erkennt das Kochfeld das Kochgeschirr nicht. Dies hängt von der Größe und Stärke des magnetischen Bereichs am Boden des Kochgeschirrs ab.

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

Vor der ersten Verwendung

Testen der Eignung



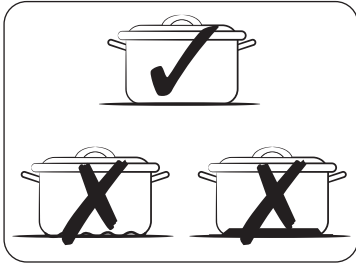
Töpfe und Pfannen sind für Induktionskochfelder geeignet, wenn ein Magnet am Boden anhaftet und das Kochgeschirr vom Hersteller als für die Verwendung auf Induktionskochfeldern geeignet gekennzeichnet ist.

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

Korrekte Positionierung

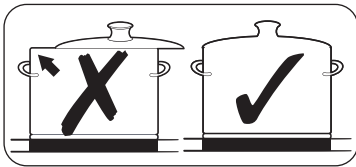
Richtig	Falsch
Kochgeschirr mit flachem Boden und geraden Seiten.	Kochgeschirr mit gebogenen oder verformten Böden oder Seiten.
Das Kochgeschirr ist mindestens genauso groß wie die empfohlene Mindestgröße für die Kochzone.	Das Kochgeschirr entspricht nicht der für die aktuelle Kochzone erforderlichen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

Tipps zum Energiesparen



Beachten Sie die nachfolgenden Tipps, um Energie zu sparen:

- Stellen Sie Töpfe und Pfannen immer vor dem Einschalten des Kochfeldes auf die Kochzone.
- Halten Sie die Kochzonen und die Unterseite des Kochgeschirrs sauber. Andernfalls wird mehr Energie verbraucht.
- Schließen Sie den Deckel des Kochgeschirrs, sofern verfügbar. Dadurch wird der Energieverbrauch reduziert.
- Schalten Sie die aktive Kochzone noch vor dem Ende der Kochdauer aus. Nutzen Sie die Restwärme, um Speisen warmzuhalten.



Korrekte Positionierung

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

1. Drücken Sie die Taste **Ein/Aus** ① 1 bis 2 Sekunden lang, um das Kochfeld einzuschalten.
2. Drücken Sie die Taste **Pause/Sperren** ② 3 Sekunden lang, um die Kindersicherung zu aktivieren.
3. Drücken Sie die Taste **Zeitschalter** ③ 3 Sekunden lang, um den Modus zum Überprüfen der Eignung des Kochgeschirrs zu aktivieren.
4. Stellen Sie das Kochgeschirr auf eine der Kochzonen und halten Sie die Taste **Kochzone** ④ 3 Sekunden lang gedrückt.

Anzeige	Beschreibung
0	Kochgeschirr ist nicht geeignet
10 ~ 70 %	Kochgeschirr ist geeignet, aber ineffizient
80 ~ 100 %	Kochgeschirr ist geeignet

Verwenden der Sensortasten

Zur Verwendung der Sensortasten berühren Sie die entsprechende Taste solange mit Ihrer Fingerspitze, bis die entsprechende Anzeige aufleuchtet oder erlischt, oder bis die gewünschte Funktion aktiviert wird.

Stellen Sie sicher, dass Sie immer nur eine Taste berühren, wenn Sie das Gerät bedienen. Wenn Ihr Finger zu flach auf der Taste liegt, kann es passieren, dass auch eine benachbarte Taste bedient wird.

Geräusche während des Betriebs

Folgende Geräusche können auftreten:

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

Diese Geräusche sind normal und zeigen keine Mängel an.

⚠ WARNUNG

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

📖 HINWEIS

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

Erstmalige Reinigung

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

⚠ WARNUNG

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

Betrieb

Einschalten des Geräts

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

HINWEIS

Nachdem Sie die Taste **Ein/Aus** ① gedrückt haben, um Ihr Gerät einzuschalten, muss innerhalb von etwa 20 Sekunden eine Leistungsstufe ausgewählt werden. Andernfalls schaltet sich das Gerät aus Sicherheitsgründen selbst aus.

Ausschalten des Geräts

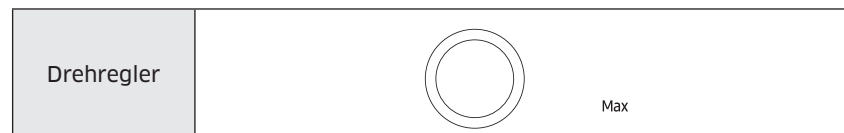
Um das Gerät vollständig auszuschalten, verwenden Sie die Taste **Ein/Aus** ①. Drücken Sie die Taste **Ein/Aus** ① etwa 1 bis 2 Sekunden lang.

HINWEIS

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

Auswählen der Kochzone und der Leistungsstufe

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



HINWEIS

- Bei der Auswahl der Kochzone ist die Leistungsstufe standardmäßig auf 15 eingestellt.
- Wenn mehrere Tasten länger als 8 Sekunden gedrückt werden, erscheint in der Anzeige der Kochzone **d0**.

Empfohlene Einstellungen für die Zubereitung bestimmter Speisen

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

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

HINWEIS

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

Max. Booster

Die Funktion **Max. Booster** stellt den einzelnen Kochzonen zusätzliche Leistung zur Verfügung. (Beispiel: Wenn eine große Wassermenge zum Kochen gebracht werden soll.)

Nach Ablauf der **Max. Booster**-Zeiten kehren die Kochzonen automatisch zur höchsten Leistungsstufe zurück.

HINWEIS

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

Leistungskontrolle

Für jede Kochzone ist eine maximale Leistungsstufe verfügbar.

Wird dieser Leistungsbereich durch Aktivieren der **Max. Booster**-Funktion überschritten, reduziert die Leistungskontrolle automatisch die Leistungsstufe der Kochzone.

Die Anzeige für diese Kochzone wechselt für einige Sekunden zwischen der voreingestellten Leistungsstufe und der maximal möglichen Leistungsstufe. Anschließend wechselt die Anzeige von der eingestellten Leistungsstufe zur maximal möglichen Leistungsstufe.

Betrieb

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

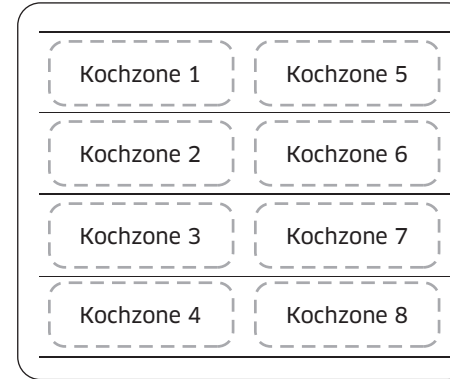
Über die Funktion Flex-Zone kann die komplette linke Kochzone betrieben werden, damit auch großes Kochgeschirr verwendet werden kann. (Beispiel: ovales Kochgeschirr, Fischkochtopf).

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

HINWEIS

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

Flex Plus-Funktionen



Die Flex-Zone ist für unterschiedliche Töpfe in zahlreichen Formen sowie Größen geeignet und an die gleichzeitige Verwendung von unterschiedlichem Kochgeschirr angepasst. Diese Kochfläche befindet sich auf der linken/rechten Seite des Induktionskochfelds (siehe Abbildung links). Jede Flex-Zone verfügt über vier Kochzonen. Die einzelnen Kochfelder können ganz praktisch separat verwendet werden, egal wo in der Kochzone das Kochgefäß abgestellt wird.

Flex Plus-Zonen können durch die Kombination verschiedener Kochzonen verwendet werden.

In der Tabelle unten finden Sie Informationen zur Kombination der Kochzonen bei Verwendung der Kochfeld-Auswahlta

Kochzone	Kochfeld 1	Kochfeld 2		Kochfeld 3		Kochfeld 4
1						
2						
3						
4						

HINWEIS

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

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

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

HINWEIS

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

Warmhalten

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

Zeitschalter

Verwendung als Sicherheits-Ausschalt-Timer

Wenn Sie am Kochfeld eine bestimmte Zeit einstellen, schaltet sich dieses automatisch nach Ablauf der eingestellten Zeit aus.

Diese Funktion ist hilfreich, wenn Sie mehr als ein Kochfeld gleichzeitig verwenden.

Den Sicherheits-Ausschalt-Timer einstellen

1. Schalten Sie das Kochfeld ein, für das Sie den Sicherheits-Ausschalt-Timer einstellen möchten.
2. Drücken Sie die Taste Zeitschalter (⌚) am Kochfeld, das sich in Betrieb befindet.
3. Stellen Sie die Uhrzeit mit dem Knopf ein.
 - Sie können die Zeit in 30-Sekunden-Intervallen von 30 Sekunden bis 10 Minuten, in 1-Minute-Intervallen von 10 Minuten bis 60 Minuten und in 5-Minuten-Intervallen von 60 Minuten bis 120 Minuten einstellen.
 - Drücken und halten Sie die Taste Zeitschalter (⌚), um die Zeit schnell einzustellen.

HINWEIS

- Sie können den Timer auf maximal 2 Stunden einstellen.
- Drücken und halten (1 Sekunde) Sie die Max. Booster-Taste (Max), um die Zeit sofort auf den maximalen Wert einzustellen.
- Mit dem Knopf können Sie den Timer genauer einstellen.

Den Sicherheits-Ausschalt-Timer deaktivieren

1. Wählen Sie das Kochfeld aus, an dem der Sicherheits-Ausschalt-Timer ausgeschaltet werden soll.
2. Drücken und halten Sie die Taste Zeitschalter (⌚) am Kochfeld, das sich in Betrieb befindet. Der Timer ist deaktiviert.

Pause/Fortsetzen

Mit der Funktion **Pause/Fortsetzen** werden alle eingeschalteten Kochzonen auf eine niedrige Leistungsstufe und danach wieder auf die Leistungsstufe eingestellt, die zuvor festgelegt war. Mit dieser Funktion können Sie die Zubereitung kurzzeitig unterbrechen, um beispielsweise einen Telefonanruf entgegenzunehmen, und anschließend wieder fortsetzen.

Wenn die Funktion **Pause/Fortsetzen** aktiviert ist, sind alle Tasten, mit Ausnahme der Tasten **Pause/Sperren**  und **Ein/Aus**  deaktiviert.

Um den Kochvorgang fortzusetzen, drücken Sie erneut die Taste **Pause/Sperren**

Schnellabschaltung

Diese Option reduziert die Schritte und die benötigte Zeit, um den Kochvorgang zu beenden.

Um eine Kochzone auszuschalten, drücken Sie 2 Sekunden lang die Taste **Kochzone** .

HINWEIS

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

Kindersicherung

Sie können die Kindersicherung verwenden, um zu verhindern, dass eine Kochzone versehentlich eingeschaltet und damit das Kochfeld aktiviert wird. Zudem kann das Bedienfeld, mit Ausnahme der Taste **Ein/Aus** ① (nur Ausschaltsteuerung) gesperrt werden, um zu vermeiden, dass die Einstellungen versehentlich verändert werden, beispielsweise wenn mit einem Tuch über das Bedienfeld gewischt wird.

Aktivieren/Deaktivieren der Kindersicherung

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

HINWEIS

- Die Kindersicherung wird unabhängig davon, ob das Gerät ein- oder ausgeschaltet ist, aktiviert.
- Sie können die Kindersicherung auch während des Kochvorgangs aktivieren. Um die Kochzone bei aktivierter Kindersicherung auszuschalten, drücken Sie die Taste **Ein/Aus** ① oder deaktivieren Sie zuerst die Kindersicherung und drücken Sie dann die Taste für die entsprechende **Kochzone** .

Spracheinstellung

1. Drücken Sie die Taste **Ein/Aus** ① lange (länger als 1 Sekunde), um das Produkt einzuschalten.
2. Drücken und halten Sie die Taste **OK**  und die Taste **Pause/Sperren**  für 3 Sekunden gedrückt.
3. Wählen Sie über den Knopf die Sprache aus und drücken Sie auf **OK** .

Maximale Leistung

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

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

HINWEIS

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

Signaltöne ein-/ausschalten

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

HINWEIS

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

Anschluss des Assist Sensor

Beim Kochen mit einer Pfanne oder einem Topf kann die Essenstemperatur bei Verwendung eines Assist Sensor zum individuellen wie auch zum automatischen Kochen gemessen werden.

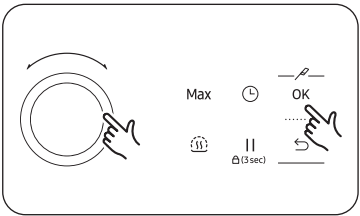
- 1. Drücken Sie lange (mehr als eine Sekunde) die Taste **Ein/Aus** ① zum Einschalten des Produkts. Wechseln Sie zum Menü „Assist Cook“ und wählen Sie die Funktion aus. Drücken Sie auf die Taste .
- 2. Der Bildschirm „Assist sensor verbindung“ wird angezeigt.
- 3. Drücken Sie die Taste am **Assist Sensor**.
- 4. Sobald die Verbindung mit dem Assist Sensor hergestellt ist, wird der Bildschirm „Abgeschlossen“ angezeigt.

HINWEIS

Anweisungen zur Verwendung des Assist Sensor entnehmen Sie bitte dem Assist Sensor-Handbuch.
Scannen Sie diese Informationen mit Ihrem Smartphone.



Funktionen des Assist Cook verwenden



- 1. Öffnen Sie das Menü Assist Cook und drücken Sie auf **Einstellungen** () , um die folgenden Funktionen auszuwählen.
- 2. Drehen Sie den Knopf, um die Ausgangsleistung anzupassen. Die angepasste Ausgangsleistung wird je nach Kochtyp separat angezeigt.

Assist Cook-Menü	Assist Cook-Menüdetails
Vakuummaren	Verwenden Sie den Assist Sensor, um das Essen auf der gewünschten Temperatur (35 °C bis 100 °C) zu halten. Bei dieser Funktion kann der Timer auf bis zu 9 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden. Sie können die Funktion für verschiedene Kochstile verwenden, einschließlich Vakuummaren.
Thermometer	Verwenden Sie den Assist Sensor zur Überprüfung der Temperatur Ihres Essens.
Verbinden mit SmartThings für großartige Rezeptideen	Nachdem Sie ein Rezept vom Küchenservice erhalten haben, können Sie bis zu fünf Rezepte speichern und sofort ausprobieren. Wenn Sie keine Verbindung zu SmartThings herstellen, werden Ihre zuletzt zubereiteten Rezepte nicht aktiviert.

VORSICHT

Starten Sie Assist Cook, wenn der Herd kalt ist.

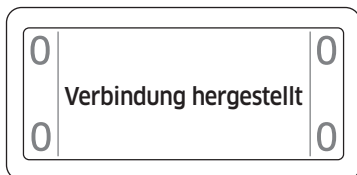
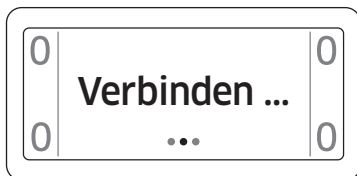
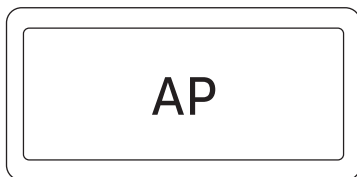
HINWEIS

- Vakuummaren und Thermometer sind für alle Kochplatten verfügbar. Mit SmartThings verbinden, um Rezepte anzusehen, die nur mit der vorderen rechten Kochplatte verwendet werden können.
- Wenn Assist Sensor länger als 5 Minuten nicht verwendet wird, wechselt er in den Schlafmodus. Zur Wiederverwendung die Schaltfläche Assist Sensor einmal drücken.

Die mobile Easy-Setup-App verbinden

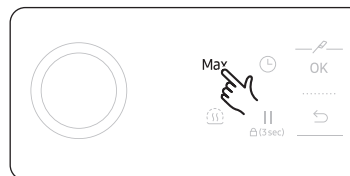
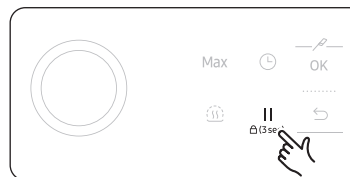
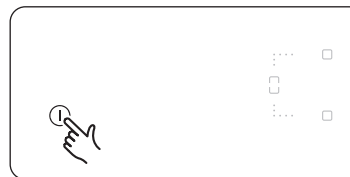
Suchen Sie nach „SmartThings“ im Google Play Store, Galaxy Store oder dem Apple App Store.

Laden Sie die SmartThings-App von Samsung Electronics auf Ihr Smartphone herunter. Sie benötigen ein Samsung-Konto, um die App nutzen zu können.



1. Drücken und halten (mind. 1 Sekunde lang) Sie die Taste **Ein/Aus** (I/O), um das Produkt einzuschalten und die mobile App zu starten (SmartThings).
2. Drücken und halten Sie die Taste **Pause/Sperren** (II) etwa 5 Sekunden lang. Verbinden Sie anschließend die mobile App. Fahren Sie mit der Verbindung fort, indem Sie die Anweisungen in der mobilen App befolgen.
 - Halten Sie die Taste **Pause/Sperren** (II) weiterhin gedrückt, nachdem die Anzeige „**Sperreinstellungen**“ erscheint.
3. Sobald das Gerät mit der mobilen App verbunden wird, erscheint „**Verbinden... (Connecting)**“ auf der Anzeige. (Dieser Vorgang kann bis zu 5 Minuten dauern, je nach Nutzungsumgebung.)
4. Sobald die Verbindung hergestellt wurde, erscheint „**Erfolgreich verbunden**“ auf der Anzeige. Sie können jetzt den Status Ihres Geräts über die mobile App überwachen.

Einstellungen zu WLAN verbinden/trennen



1. Drücken und halten (mind. 1 Sekunde lang) Sie die Taste **Ein/Aus** (I/O), um das Produkt einzuschalten.
2. Innerhalb von 10 Sekunden nachdem das Gerät eingeschaltet wurde, müssen Sie die Taste **Pause/Sperren** (II) für ungefähr 3 Sekunden drücken.
3. Drücken und halten Sie die Taste **Max. Booster** (Max) etwa 3 Sekunden lang. Die WLAN-Funktion des Produkts ist aktiviert.
4. Drücken Sie Taste **OK** (OK), um die WLAN-Funktion ein-/auszuschalten.

HINWEIS

WLAN verbinden/trennen Solange „(Wärme) Restwärme“ auf der Anzeige angezeigt wird, können Sie die WLAN-Funktion aus Sicherheitsgründen nicht ein-/ausschalten.

Betrieb

Steuerung der Dunstabzugshaube

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

So stellen Sie die Verbindung zu einer steuerbaren Dunstabzugshaube her

1. Laden Sie die SmartThings-App auf Ihr Smartphone herunter und öffnen Sie sie. Führen Sie dann Smart Connect durch, um eine Verbindung zum Kochfeld herzustellen.
2. Befolgen Sie die Bluetooth-Anweisungen für die steuerbare Dunstabzugshaube und aktivieren Sie die Bluetooth-Verbindung.
3. Halten Sie gleichzeitig die Tasten **Zeitschalter** ⌚ und **Pause/Sperren** II (15sec) gedrückt, um die Bluetooth-Verbindung herzustellen. Wurde die Bluetooth-Verbindung erfolgreich hergestellt, erscheint in der Anzeige **Bluetooth**.
4. Befolgen Sie für die Verwendung der steuerbaren Dunstabzugshaube die Anweisungen im Benutzerhandbuch der Dunstabzugshaube und in der App.

HINWEIS

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

Das Gerät warten

Kochfeld

WARNUNG

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

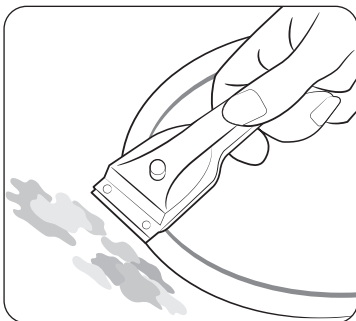
HINWEIS

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

Leichte Verschmutzungen

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

Hartnäckige Verschmutzung

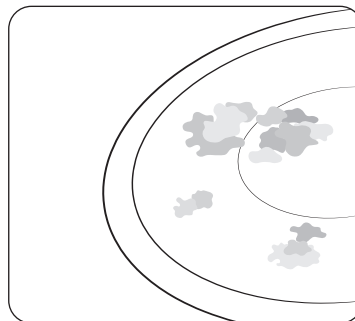


1. Zur Entfernung von übergekochten Lebensmitteln und hartnäckigen Spritzern einen Glasschaber benutzen.
2. Setzen Sie den Glasschaber abgewinkelt zur Glaskeramikoberfläche an.
3. Entfernen Sie die Verschmutzung, indem Sie sie mit der Klinge abkratzen.

HINWEIS

Glasschaber und Glaskeramikreiniger gibt es beim Fachhändler.

Problematische Verschmutzung



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

WARNUNG

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

2. Reinigen Sie das Kochfeld nach dem Abkühlen in gewohnter Weise. Wenn die Kochzone mit dem geschmolzenen Gut bereits abgekühlt ist, wärmen Sie sie zum Säubern wieder auf.

HINWEIS

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

Das Gerät warten

Kochfeldrahmen (optional)

⚠️ WARNUNG

Achten Sie darauf, dass kein Essig, Zitronensaft oder Kalkentferner auf den Kochfeldrahmen gelangt. Andernfalls können stumpfe Flecken entstehen.

1. Wischen Sie den Rahmen mit einem feuchten Tuch ab.
2. Feuchten Sie getrocknete Rückstände mit einem nassen Tuch an. Wischen Sie sie anschließend ab.

So vermeiden Sie Schäden an Ihrem Gerät

- Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche oder als Ablagefläche.
- Schalten Sie die Kochzone nicht mit leerem Kochgeschirr oder vollkommen ohne Kochgeschirr ein.
- Glaskeramik ist sehr hart und unempfindlich auch gegen starke Temperaturschwankungen, aber sie ist nicht unzerbrechlich. Sie kann durch ein besonders scharfes oder schweres Objekt beschädigt werden, das auf das Kochfeld fällt.
- Stellen Sie keine Pfannen auf den Kochfeldrahmen. Dadurch kann es zu Kratzern und Schäden an der Oberfläche kommen.
- Vermeiden Sie es, saure Flüssigkeiten wie Essig, Zitronensaft und Kalkentferner auf den Kochfeldrahmen zu schütten, da solche Flüssigkeiten stumpfe Flecken verursachen können.
- Wenn Zucker oder zuckerhaltige Lebensmittel mit einer heißen Kochzone in Kontakt kommen und schmelzen, sollten Sie die Rückstände sofort, also während sie noch heiß sind, mit einem Küchenschaber entfernen. Nach dem Abkühlen kann es beim Entfernen zur Beschädigung der Oberfläche kommen.
- Halten Sie schmelzbare Gegenstände und Materialien wie Kunststoff, Aluminiumfolie und Bratfolien von der Glaskeramikoberfläche fern. Wenn solche Dinge auf dem Kochfeld schmelzen, müssen Sie sofort mit einem Schaber entfernt werden.

Fehlerbehebung und Service

Fehlerbehebung

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

⚠️ WARNUNG

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

Fehler	Nachfrage	Abhilfemaßnahmen
Alle Anzeigen sind aus.	• Hat die Sicherung in der Hausinstallation (Sicherungskasten) ausgelöst?	• Überprüfen Sie die Sicherung. • Rufen Sie den Servicetechniker an.
Das Gerät funktioniert auch nach Drücken der Taste Ein/Aus nicht.	• Wurde Flüssigkeit auf dem Bedienfeld verschüttet oder liegt ein feuchtes Tuch auf dem Bedienfeld?	• Halten Sie das Bedienfeld sauber.
	• Haben Sie das Gerät mit der Taste Ein/Aus eingeschaltet?	• Drücken Sie die Taste Ein/Aus, um das Gerät einzuschalten.
	• Ist die Kindersicherung aktiviert?	• Deaktivieren Sie die Kindersicherung.
	• Ist das Gerät ausgeschaltet?	• Wenn Sie das Gerät einschalten und eine bestimmte Zeit lang keine Taste drücken, schaltet es sich automatisch aus.

Fehler	Nachfrage	Abhilfemaßnahmen
Das Bedienfeld funktioniert plötzlich nicht mehr.	Ist das Gerät ausgeschaltet?	Möglicherweise wurde das Gerät durch einen Stromausfall oder eine Schutzfunktion ausgeschaltet. Schalten Sie das Gerät wieder ein.
	Wurde Flüssigkeit auf dem Bedienfeld verschüttet oder liegt ein feuchtes Tuch auf dem Bedienfeld?	Halten Sie das Bedienfeld sauber.
Ich habe das Gerät nach dem Gebrauch ausgeschaltet, aber das Symbol  Wärme wird nicht angezeigt.	Haben Sie ein einzelnes Kochfeld nur kurz verwendet?	Es ist nicht viel Restwärme vorhanden. Das Symbol  Wärme wird nicht angezeigt.
	Ist die Glaskeramikfläche heiß?	Rufen Sie den Servicetechniker an.
Das Kühlgebläse läuft weiter, obwohl das Gerät ausgeschaltet ist.	Haben Sie das Gerät schon länger nicht mehr ausgeschaltet?	Auch nach dem Ausschalten des Geräts läuft das Kühlgebläse eine Zeit lang weiter, um das Innere des Geräts zu kühlen. Ist der Kühlvorgang abgeschlossen, schaltet sich das Kühlgebläse automatisch aus.

Fehler	Ursachen und Abhilfemaßnahmen
A2	Dies tritt auf, wenn der Gleichstrommotor aufgrund von Defekten der Leiterplatte, der Verkabelung oder einer Störung am Motorblatt nicht funktionieren kann.
C1	Wenn es ein Problem mit dem Gerät gibt, weil ein leerer Behälter erhitzt oder das Gerät über einen längeren Zeitraum unsachgemäß verwendet wurde, entfernen Sie das Garbehälter, und lassen Sie das Gerät vor der weiteren Nutzung ausreichend abkühlen.
C0, C2	- Wenn immer wieder derselbe Fehlercode angezeigt wird, obwohl Sie Abhilfemaßnahmen ergreifen, wenden Sie sich bitte an das Kundendienstzentrum. - Wird angezeigt, wenn etwas mit dem Temperatursensor nicht stimmt. Wenden Sie sich bitte an das Kundendienstzentrum.
d0	- Überprüfen Sie, ob sich Fremdkörper auf dem Bedienfeld befinden, wischen Sie das Bedienteil sauber, und versuchen Sie es erneut. - Wenn Sie die Taste länger als 8 Sekunden drücken, wird aus Sicherheitsgründen ein Fehlercode angezeigt. Versuchen Sie, das Gerät aus- und wieder einzuschalten. - Wenn immer wieder derselbe Fehler angezeigt wird, obwohl Sie Abhilfemaßnahmen ergreifen, wenden Sie sich bitte an das Kundendienstzentrum.
F0, F2	Dieser Fehlercode wird durch eine schlechte Kommunikation der Platinen im Gerät verursacht. Wenden Sie sich bitte an das Kundendienstzentrum.

Fehlerbehebung und Service

Fehler	Ursachen und Abhilfemaßnahmen
UP	Dieser Fehlercode wird angezeigt, wenn ein Problem bei der Betriebsspannung vorliegt. Bitte prüfen Sie den Spannungsausgang.
	- Falls der Garbehälter nicht geeignet ist für das Induktionskochfeld oder es ohne einen Garbehälter eingeschaltet ist. - Verwenden Sie für Induktionskochfelder geeignete Garbehälter. - Wenn immer wieder derselbe Fehler angezeigt wird, obwohl Sie Abhilfemaßnahmen ergreifen, wenden Sie sich bitte an das Kundendienstzentrum.
	- Dieses Symbol wird angezeigt, wenn die Kindersicherung aktiviert ist. - Wenn immer wieder derselbe Fehler angezeigt wird, obwohl Sie Abhilfemaßnahmen ergreifen, wenden Sie sich bitte an das Kundendienstzentrum.
 Wärme,  Wärme	- Diese Symbole werden angezeigt, wenn nach dem Ausschalten des Geräts noch Restwärme auf der Glaskeramikfläche vorhanden ist. - Wenn die Anzeige nach dem vollständigen Abkühlen nicht erlischt, wenden Sie sich an das Kundendienstzentrum.

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

Dafür gibt es mehrere mögliche Ursachen:

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

Was ist zu tun, wenn die Anzeige d0 leuchtet?

Mögliche Ursache:

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

Was ist zu tun, wenn die Anzeige C1 leuchtet?

Mögliche Ursache:

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

Was ist zu tun, wenn die Anzeige  leuchtet?

Mögliche Ursache:

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

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

Mögliche Ursache:

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

Service

Ehe Sie Unterstützung oder Serviceleistungen anfordern, lesen Sie sich bitte Abschnitt „**Fehlerbehebung**“ durch. Wenn Sie weiterhin Hilfe benötigen, befolgen Sie die nachfolgenden Anweisungen.

Handelt es sich um eine technische Störung?

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

Bereiten Sie sich schon vorher auf das Gespräch vor. Damit vereinfachen Sie die Problemdiagnose und können Unklarheiten vorab klären.

Bitte notieren Sie sich folgende Informationen.

- Wie äußert sich das Problem?
- Unter welchen Umständen tritt das Problem auf?

Wenn Sie anrufen, sollten Sie bitte das Modell und die Seriennummer Ihres Geräts bereithalten. Diese Information finden Sie auf dem Typenschild:

- Modellbeschreibung
- Seriennummer (15 Stellen)

Wir empfehlen Ihnen, diese Informationen hier zu notieren, damit sie später leicht aufzufinden sind.

- Modell:
- Seriennummer:

Wann entstehen Ihnen sogar während der Garantiezeit Kosten?

- Wenn Sie das Problem durch Anwenden einer Lösung aus dem Abschnitt „**Fehlerbehebung**“ selbst hätten lösen können.
- Wenn der Kundendiensttechniker mehrere Besuche bei Ihnen durchführen muss, weil ihm vor seinem Besuch nicht alle relevanten Informationen zur Verfügung gestellt werden und deshalb beispielsweise zusätzliche Fahrten für Ersatzteile erforderlich sind. Wenn Sie sich auf Ihren Telefonanruf in der oben beschriebenen Weise vorbereiten, ersparen Sie sich die Kosten dieser Fahrten.

FRAGEN ODER ANMERKUNGEN?

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

LAND	RUFEN SIE UNS AN UNTER	ODER BESUCHEN SIE UNS ONLINE UNTER
ALBANIA	045 620 202	www.samsung.com/al/support
BOSNIA	055 233 999	www.samsung.com/ba/support
NORTH MACEDONIA	023 207 777	www.samsung.com/mk/support
BULGARIA	0800 111 31 - Безплатен за всички оператори *3000 - Цена на един градски разговор или според тарифата на мобилният оператор 09:00 до 18:00 - Понеделник до Петък	www.samsung.com/bg/support
CROATIA	072 726 786	www.samsung.com/hr/support
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	www.samsung.com/cz/support
HUNGARY	0680SAMSUNG (0680-726-7864)	www.samsung.com/hu/support
MONTENEGRO	020 405 888	www.samsung.com/support
POLAND	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* * (opłata według taryfy operatora)	http://www.samsung.com/pl/support/
ROMANIA	0800872678 - Apel gratuit *8000 - Apel tarifat în rețea Program Call Center Luni - Vineri: 9 AM - 6 PM	www.samsung.com/ro/support
SERBIA	011 321 6899	www.samsung.com/rs/support
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG (0800-726 786)	www.samsung.com/sk/support
LITHUANIA	8-800-77777	www.samsung.com/lt/support
LATVIA	8000-7267	www.samsung.com/lv/support
ESTONIA	800-7267	www.samsung.com/ee/support
SLOVENIA	080 697 267 (brezplačna številka)	www.samsung.com/si/support
KOSOVO	038 40 30 90	www.samsung.com/support