

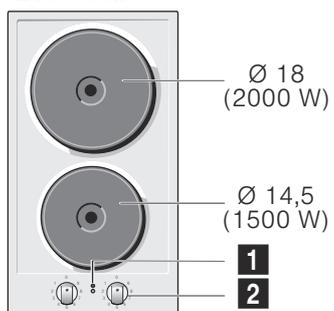


ET13051

Kochfeld

SIEMENS

ET13051
ET13051..



-
- 1** Betriebsanzeige
 - 2** Bedienknebel

Sicherheitshinweise	3
Ursachen für Schäden	4
Ihr neues Gerät	4
Zubehör	4
Elektrische Kochplatten	5
Vor dem ersten Gebrauch	5
Betrieb	5
Empfehlungen zum Kochen	5
Hinweise bei der Benutzung	5
Reinigung und Pflege	6
Edelstahl-Oberflächen	6
Emaillierte Oberflächen	6
Schäden vermeiden	6
Technischer Kundendienst	6

Garantiebedingungen	6
Verpackung und Altgeräte	6
Umweltgerecht entsorgen	6

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: www.siemens-home.com und Online-Shop: www.siemens-eshop.com

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter **Tel.: 089 21 751 751*** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter **Siemens-info-line@bshg.com**

*) Nur für Deutschland gültig.

Sicherheitshinweise

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung sowie den Gerätepass für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in geschlossenen Räumen verwenden.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Benutzen Sie keine Kochfeld-Abdeckungen. Sie können zu Unfällen führen, z.B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.

Benutzen Sie keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie können zu Unfällen führen.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist,

beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

Brandgefahr!

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.

Verbrennungsgefahr!

Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.

Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Ein defektes Gerät kann einen Stromschlag verursachen. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Sprünge oder Brüche in der Glaskeramik können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

Verletzungsgefahr!

Kochtöpfe können durch Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle plötzlich in die Höhe springen. Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

Ursachen für Schäden

Achtung!

- Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik.
- Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen. Es können Schäden entstehen.
- Nie heiße Pfannen und Töpfe auf dem Bedienfeld, dem Anzeigebereich oder dem Rahmen abstellen. Es können Schäden entstehen.
- Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
- Alu-Folie oder Kunststoff-Gefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen an. Herdschutzfolie ist für Ihr Kochfeld nicht geeignet.

Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

Schäden	Ursache	Maßnahme
Flecken	Übergelaufene Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.
	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
Kratzer	Salz, Zucker und Sand	Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.
	Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik	Prüfen Sie Ihr Geschirr.
Verfärbungen	Ungeeignete Reinigungsmittel	Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.
	Topfabrieb (z.B. Aluminium)	Heben Sie die Töpfe und Pfannen beim Verschieben an.
Ausmuschelung	Zucker, stark zuckerhaltige Speisen	Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.

Ihr neues Gerät

Auf Seite 2 finden Sie eine Übersicht über Ihr Gerät sowie über die Maße und Leistung der Kochfelder.

Zubehör

Das folgende Zubehör kann beim Kundendienst erworben werden:

Teilenummer

NEZ34VLA Fugenprofil

NEZ34VLB Fugenprofil für die Kombination mit Glaskeramik-Kochfeldern

Der Hersteller übernimmt für die fehlende oder fehlerhafte Verwendung dieser Zubehörteile keine Verantwortung.

Elektrische Kochplatten

Vor dem ersten Gebrauch

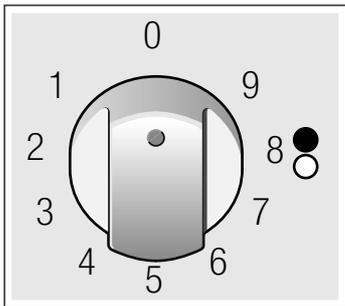
Um den Neugeruch zu beseitigen, schalten Sie alle Kochstellen nacheinander mit maximaler Temperatur und ohne Kochgefäß für jeweils fünf Minuten an. Schalten Sie immer nur eine Kochstelle an. Während des ersten Betriebs können Rauch und Gerüche frei werden, die mit der Zeit verschwinden.

Achtung!

Benutzen Sie die Kochstellen nicht ohne Kochgefäße, außer für das erste Erwärmen.

Betrieb

Bei jedem Bedienelement ist die jeweilige Kochstelle angegeben.



Einschalten

Drehen Sie den Schalter nach links, bis die gewünschte Position erreicht ist. Die Betriebsanzeige schaltet sich ein.

Position 1: minimale Leistung

Position 9: maximale Leistung

Hinweis: Wir empfehlen, am Beginn des Kochvorgangs die maximale Leistung zu benutzen und nach einigen Minuten niedrigere Leistungsstufen zu wählen.

Ausschalten

Drehen Sie den Schalter nach rechts, bis die Position Ausschalten erreicht ist. Die Betriebsanzeige schaltet sich aus.

Restwärme

Die elektrische Kochplatte kann bereits kurz vor Ende des Kochvorgangs ausgeschaltet werden. Die Restwärme erlaubt es, einige Minuten weiterzukochen und so Energie zu sparen.

Empfehlungen zum Kochen

Die folgenden Empfehlungen sind für Ihre Orientierung. Erhöhen Sie die Leistung bei:

- größeren Flüssigkeitsmengen,
- Zubereitung von größeren Gerichten,
- Kochgefäßen ohne Deckel.

Kochmethode	Position
Zerlassen: Schokolade, Butter, Gelatine.	1-2
Kochen: Reis, Béchamel, Ragout.	2-3
Kochen: Kartoffeln, Nudeln, Gemüse.	4-5
Schmoren: Gulasch, Rollbraten.	4-5
Dampfgaren: Fisch.	5
Erwärmen, warm halten: Fertiggerichte.	2-3-4-5
Braten: Schnitzel, Beefsteak, Omelett.	6-7-8
Kochen und Anbraten	9

Hinweise bei der Benutzung

Die folgenden Hinweise helfen Ihnen, Energie zu sparen und Schäden an Kochgefäßen zu vermeiden:

- Benutzen Sie für die Kochstelle passende Kochgefäße. Der Durchmesser des Kochgefäßes sollte dem Durchmesser der Kochstelle entsprechen und niemals kleiner sein.
- Benutzen Sie Kochgefäße mit flachem und dickem Boden.
- Benutzen Sie keine verformten Kochgefäße, die auf der Kochstelle nicht stabil stehen.
- Stellen Sie das Kochgefäß mittig auf die Kochstelle. Andernfalls kann das Kochgefäß umkippen.
- Kochen Sie stets, indem Sie die Kochgefäße mit ihrem Deckel benutzen.
- Schlagen Sie nicht auf das Kochfeld und stellen Sie keine schweren Gewichte darauf.
- Gehen Sie mit den Kochgefäßen, die auf dem Kochfeld stehen, sorgfältig um.
- Bedecken Sie das Kochfeld nicht mit Alufolie oder ähnlichen Materialien, wenn Sie kochen. Das Kochfeld kann dadurch beschädigt werden.
- Vermeiden Sie, dass Flüssigkeiten auf das Kochfeld und auf die Kochstellen gelangen. Benutzen Sie hohe Kochgefäße, wenn Sie mit viel Flüssigkeit kochen.
- Halten Sie das Kochfeld trocken. Salzwasser und feuchte Kochgefäße können das Kochfeld beschädigen. Kochen Sie nicht mit feuchten Kochgefäßen.

Reinigung und Pflege

Wischen Sie verschüttetes Essen sofort mit einem Tuch weg. Reinigen Sie die Kochstellen nach dem Abkühlen mit Wasser und Seife.

Trocknen Sie das Kochfeld. Die Kochstellen können durch Feuchtigkeit mit der Zeit rosten. Heizen Sie feuchte Kochstellen kurz auf.

Um die Verkleidung der Kochstellen zu schützen, behandeln Sie diese mit Öl oder einem anderen handelsüblichen Produkt.

Edelstahl-Oberflächen

Mit der Zeit können bläuliche und gelbliche Flecken auf dem Kochfeld und an den Rändern der Kochstellen auftreten. Benutzen Sie Edelstahlreiniger.

Es wird empfohlen, regelmäßig das Reinigungsmittel mit der Teilenummer 464524 zu verwenden, das über unseren Kundendienst erhältlich ist.

Verwenden Sie diese Art von Produkten nicht auf Zonen mit Aufdrucken. Diese könnten mit der Zeit abgehen.

Benutzen Sie keine Scheuermittel.

Emaillierte Oberflächen

Reinigen Sie das Kochfeld mit einem feuchten Tuch.

Benutzen Sie keine Scheuermittel oder rauen Schwämme. Das Kochfeld kann seinen Glanz verlieren.

Schäden vermeiden

Achtung!

- Halten Sie das Kochfeld trocken. Salzwasser und feuchte Kochgefäße können das Kochfeld beschädigen.
- Vermeiden Sie, dass Salz auf die Oberfläche des Kochfelds gelangt.
- Keine Scheuermittel, Metallschwämme, scharfen Gegenstände, Messer oder ähnliches verwenden, um angetrocknete Essensreste vom Kochfeld zu entfernen.
- Keine Dampfreiniger verwenden. Das Kochfeld kann dadurch beschädigt werden.

Technischer Kundendienst

Wenn Sie unseren Kundendienst anrufen, halten Sie bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) des Geräts bereit. Diese Information entnehmen Sie dem Typenschild, das unter dem Kochfeld angebracht ist, und dem Etikett in der Bedienungsanleitung.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienstverzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 522
D 089 21 751 751
CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechni-

kern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät ausgerüstet sind.

Garantiebedingungen

Falls das Gerät wider Erwarten Schäden aufweisen oder Ihre Qualitätsanforderungen nicht erfüllen sollte, setzen Sie uns davon so schnell wie möglich in Kenntnis. Zur gültigen Einlösung der Garantie darf das Gerät nicht unbefugt manipuliert bzw. benutzt worden sein.

Die Garantiebedingungen werden von unserer Vertretung im Land des Gerätekaufs festgelegt. Detaillierte Informationen erhalten Sie in den Verkaufsstellen. Um die Garantie in Anspruch nehmen zu können, müssen Sie den Kaufbeleg für das Gerät vorweisen.

Wir behalten uns das Recht auf Änderungen vor.

Verpackung und Altgeräte

Wenn sich auf dem Typenschild des Geräts das Symbol  befindet, beachten Sie folgende Hinweise.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Die Verpackung Ihres Geräts besteht aus Materialien, die notwendig sind, um einen wirksamen Schutz beim Transport zu garantieren. Diese Materialien sind vollständig wiederverwertbar und verringern damit die Umweltbelastung. So wie wir können auch Sie einen Beitrag zum Umweltschutz leisten, indem Sie folgende Ratschläge beachten:

- Entsorgen Sie die Verpackung in einer Tonne für recyclingfähige Materialien.
- Machen Sie ein nicht mehr benutztes Gerät vor der Entsorgung unbrauchbar. Informieren Sie sich bei Ihrer örtlichen Verwaltung über die Adresse des nächsten Wertstoffhofs und liefern Sie Ihr Gerät dort ab.
- Schütten Sie verwendetes Bratfett oder Öl nicht in das Spülbecken. Sammeln Sie das Öl in einem verschließbaren Gefäß und geben Sie es bei einer Sammelstelle ab oder werfen Sie es, wenn dies nicht möglich ist, in die Mülltonne (so gelangt es auf eine kontrollierte Mülldeponie - vermutlich nicht die beste Lösung, doch wird so kein Wasser verschmutzt).

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
GERMANY



9000796010 941211