

ET375CFA1.

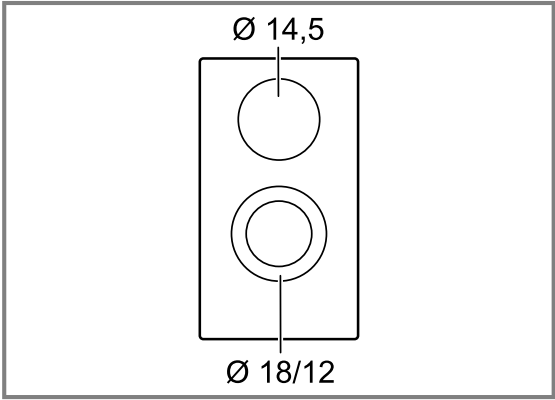
## Hob



|    |                            |    |
|----|----------------------------|----|
| DE | Gebrauchsanleitung .....   | 3  |
| FR | Manuel d'utilisation ..... | 10 |
| IT | Manuale utente .....       | 17 |



ET375CFA1.



Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online.  
Scannen Sie den QR-Code auf der Titelseite.



# Inhaltsverzeichnis

|   |                               |   |   |                              |   |
|---|-------------------------------|---|---|------------------------------|---|
| 1 | Sicherheit .....              | 3 | 5 | Grundlegende Bedienung ..... | 6 |
| 2 | Sachschäden vermeiden .....   | 4 | 6 | Reinigen und Pflegen .....   | 8 |
| 3 | Umweltschutz und Sparen ..... | 5 | 7 | Entsorgen .....              | 8 |
| 4 | Kennenlernen .....            | 5 | 8 | Kundendienst .....           | 8 |

## 1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

### 1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitungen, den Gerätepass sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder den Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

### 1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- unter Aufsicht. Beaufsichtigen Sie kurzzeitige Kochvorgänge ununterbrochen.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- mit einem externen Timer oder einer separaten Fernbedienung. Dies gilt nicht für den Fall, dass der Betrieb mit den von EN 50615 erfassten Geräten abgeschaltet wird.

### 1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des

Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt. Kinder jünger als 8 Jahre vom Gerät und der Anschlussleitung fernhalten.

### 1.4 Sicherer Gebrauch

#### **WARNUNG – Brandgefahr!**

Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen.

- ▶ Heiße Öle und Fette nie unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

Die Kochfläche wird sehr heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände auf die Kochfläche oder in die unmittelbare Nähe legen.
- ▶ Niemals Gegenstände auf der Kochfläche lagern.

Das Gerät wird heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.

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

- ▶ Keine Kochfeld-Abdeckungen verwenden. Lebensmittel können sich entzünden.
- ▶ Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Vorgang ist ständig zu überwachen.

### ⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen.

- ▶ Vorsicht ist geboten, um das Berühren von Heizelementen zu vermeiden.
- ▶ Junge Kinder, jünger als 8 Jahre, müssen ferngehalten werden.

Kochmuldenschutzgitter können zu Unfällen führen.

- ▶ Nie Kochmuldenschutzgitter verwenden. Das Gerät wird während des Betriebs heiß.
- ▶ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen. Die Griffe vom Kochgeschirr können während des Betriebs heiß werden. Wenn die Griffe von der Heizzone angestrahlt werden, können die Griffe besonders heiß werden.
- ▶ Immer die komplette Heizzone mit dem Kochgeschirr abdecken.
- ▶ Einen Topflappen verwenden.

### ⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.

- ▶ Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden. Hierzu das Gerät nicht am Hauptschalter, sondern über die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
  - ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
  - ▶ Den Kundendienst rufen. → *Seite 8*
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.
- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen. An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen.
  - ▶ Nie das Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.

### ⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

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

- ▶ Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

### ⚠ **WARNUNG – Erstickungsgefahr!**

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

## 2 Sachschäden vermeiden

### **ACHTUNG**

Raue Topfböden oder Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik.

- ▶ Geschirr prüfen.

Leerkochen kann das Kochgeschirr oder das Gerät beschädigen.

- ▶ Niemals Töpfe ohne Inhalt auf eine heiße Kochstelle stellen oder leerkochen lassen.

Falsch platziertes Kochgeschirr kann zu Überhitzung des Geräts führen.

- ▶ Niemals heiße Pfannen oder Töpfe auf die Bedienelemente oder den Kochfeldrahmen stellen.

Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.

- ▶ Keine harten oder spitzen Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen.

Nicht hitzebeständige Materialien schmelzen auf den heißen Kochstellen an.

- ▶ Keine Herdschutzfolie verwenden.

- ▶ Keine Alufolie oder Kunststoffgefäße verwenden.

### 2.1 Übersicht der häufigsten Schäden

Hier finden Sie die häufigsten Schäden und Tipps, wie Sie diese vermeiden können.

| Schäden | Ursache                      | Maßnahme                                                               |
|---------|------------------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Flecken | Übergelaufene Speisen        | Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber entfernen.          |
| Flecken | Ungeeignete Reinigungsmittel | Reinigungsmittel verwenden, die für Glaskeramik geeignet sind.         |
| Kratzer | Salz, Zucker oder Sand       | Das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche oder als Abstellfläche verwenden. |

| Scha-den   | Ursache                          | Maßnahme                                                       |
|------------|----------------------------------|----------------------------------------------------------------|
| Kratzer    | Raue Topfböden oder Pfannenböden | Das Geschirr prüfen.                                           |
| Verfärbung | Ungeeignete Reinigungsmittel     | Reinigungsmittel verwenden, die für Glaskeramik geeignet sind. |

| Scha-den      | Ursache                                 | Maßnahme                                                      |
|---------------|-----------------------------------------|---------------------------------------------------------------|
| Verfärbung    | Topfabrieb, z. B. Aluminium             | Töpfe oder Pfannen beim Verschieben anheben.                  |
| Ausmuschelung | Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen | Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber entfernen. |

## 3 Umweltschutz und Sparen

### 3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

### 3.2 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Energie.

Die Kochzone passend zur Topfgröße wählen. Das Kochgeschirr zentriert aufsetzen.

Kochgeschirr verwenden, dessen Bodendurchmesser mit dem Durchmesser der Kochstelle übereinstimmt.

**Tipp:** KochgeschirrhHersteller geben häufig den oberen Topfdurchmesser an. Er ist oft größer als der Bodendurchmesser.

- ✓ Unpassendes Kochgeschirr oder nicht vollständig abgedeckte Kochzonen verbrauchen viel Energie.

Töpfe mit einem passenden Deckel schließen.

- ✓ Wenn Sie ohne Deckel kochen, benötigt das Gerät deutlich mehr Energie.

Deckel möglichst selten anheben.

- ✓ Wenn Sie den Deckel anheben, entweicht viel Energie.

Glasdeckel verwenden.

- ✓ Durch den Glasdeckel können Sie in den Topf sehen, ohne den Deckel anzuheben.

Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden verwenden.

- ✓ Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.

Zur Lebensmittelmenge passendes Kochgeschirr verwenden.

- ✓ Großes Kochgeschirr mit wenig Inhalt benötigt mehr Energie zum Aufheizen.

Mit wenig Wasser garen.

- ✓ Je mehr Wasser sich im Kochgeschirr befindet, desto mehr Energie wird zum Aufheizen benötigt.

Frühzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurückschalten.

- ✓ Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie.

Die Restwärme des Kochfelds nutzen. Bei längeren Garzeiten die Kochstelle 5-10 Minuten vor Garzeitende ausschalten.

- ✓ Ungenutzte Restwärme erhöht den Energieverbrauch.

## 4 Kennenlernen

Die Gebrauchsanleitung gilt für verschiedene Kochfelder. Die Maßangaben zu den Kochfeldern finden Sie in der Typenübersicht. → Seite 2

4.1 Bedienfeld

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.



Kochstellen-Schalter

Mit den Kochstellen-Schaltern können Sie die Heizleistung der Kochstellen einstellen. Die Kochstellen-Schalter sind mit Symbolen gekennzeichnet, die Informationen zu der zugehörigen Kochstelle geben.

| Symbol | Name                                    |
|--------|-----------------------------------------|
| ⋈      | Kochstellenanzeige und Restwärmeanzeige |
| ■      | vordere Kochstelle                      |
| ■      | hintere Kochstelle                      |

4.2 Kochstellen

Hier finden Sie eine Übersicht über die unterschiedlichen Zuschaltungen der Kochstellen. Wenn Sie die Zuschaltungen aktivieren, leuchten die entsprechenden Anzeigen.

| Kochstelle | Zuschalten und Wegschalten                                                                               |
|------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ⊙          | Zweikreis-Kochstelle<br>Zuschalten: Kochstellen-Schalter bis ⊙ nach rechts drehen. Kochstufe einstellen. |

5 Grundlegende Bedienung

5.1 Einschalten und Ausschalten des Kochfelds

Mit dem Kochstellen-Schalter können Sie das Kochfeld einschalten und ausschalten.

5.2 Einstellen der Kochstellen

Mit dem Kochstellen-Schalter können Sie die Heizleistung der Kochstelle einstellen.

| Kochstufe |                     |
|-----------|---------------------|
| 1         | niedrigste Leistung |
| 9         | höchste Leistung    |

| Kochstelle | Zuschalten und Wegschalten                                                                                                     |
|------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|            | Wegschalten: Kochstellen-Schalter auf 0 drehen und neu einstellen.<br>Kochstellen-Schalter nie über das Symbol ⊙ auf 0 drehen. |

4.3 Kochstellenanzeige und Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat eine Kochstellenanzeige und eine Restwärmeanzeige. Die Anzeige leuchtet, wenn eine Kochstelle warm ist.

| Anzeige             | Bedeutung                                                                                                                                       |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Kochstellen-anzeige | Leuchtet während des Betriebs, kurze Zeit nach dem Einschalten.                                                                                 |
| Restwärme-anzeige   | Leuchtet nach dem Kochen, wenn die Kochstelle noch warm ist.<br><b>Hinweis:</b> Sie können kleine Gerichte warmhalten oder Kuvertüre schmelzen. |

Hinweise

- Dunkle Bereiche im Glühbild der Kochstelle sind technisch bedingt. Sie haben keinen Einfluss auf die Funktion der Kochstelle.
- Die Kochstelle regelt die Temperatur durch Einschalten und Ausschalten der Heizung. Auch bei höchster Leistung kann die Heizung einschalten und ausschalten.
  - Empfindliche Bauteile werden dadurch vor Überhitzung geschützt.
  - Das Gerät wird vor elektrischer Überlastung geschützt.
  - Bessere Kochergebnisse werden erzielt.
- Bei Mehrkreis-Kochstellen können die Heizungen der inneren Heizkreise und die Heizung der Zuschaltun-

gen zu unterschiedlichen Zeiten einschalten und ausschalten.

### 5.3 Einstellempfehlungen zum Kochen

Hier erhalten Sie eine Übersicht über verschiedene Gerichte mit passenden Kochstufen. Die Garzeit variiert je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Speisen. Die Fortkochstufe ist abhängig vom verwendeten Kochgeschirr.

#### Zubereitungshinweise

- Zum Ankochen die Kochstufe 9 verwenden.
- Dickflüssige Speisen gelegentlich umrühren.
- Lebensmittel, die scharf angebraten werden oder bei denen während des Anbratens viel Flüssigkeit austritt, in kleinen Portionen anbraten.
- Tipps zum energiesparenden Kochen. → *Seite 5*

#### Schmelzen

| Gericht          | Fortkochstufe | Fortkochdauer in Minuten |
|------------------|---------------|--------------------------|
| Butter, Gelatine | 1             | -                        |

#### Erwärmen oder Warmhalten

|                              |     |   |
|------------------------------|-----|---|
| Eintopf, z. B. Linseneintopf | 1   | - |
| Milch <sup>1</sup>           | 1-2 | - |

#### Garziehen oder Simmern

|                                 |     |       |
|---------------------------------|-----|-------|
| Knödel, Klöße <sup>2,3</sup>    | 3-4 | 20-30 |
| Fisch <sup>2,3</sup>            | 3   | 10-15 |
| Weißer Soße, z. B. Béchamelsoße | 1   | 3-6   |

#### Kochen, Dämpfen oder Dünsten

|                                  |     |       |
|----------------------------------|-----|-------|
| Reis mit doppelter Wassermenge   | 3   | 15-30 |
| Pellkartoffeln                   | 3-4 | 25-30 |
| Salzkartoffeln                   | 3-4 | 15-25 |
| Teigwaren, Nudeln <sup>2,3</sup> | 5   | 6-10  |
| Eintopf, Suppe                   | 3-4 | 15-60 |
| Gemüse, frisch oder tiefgekühlt  | 3-4 | 10-20 |
| Speise im Schnellkochtopf        | 3-4 | -     |

#### Schmoren

|              |     |        |
|--------------|-----|--------|
| Rouladen     | 3-4 | 50-60  |
| Schmorbraten | 3-4 | 60-100 |
| Gulasch      | 3-4 | 50-60  |

#### Braten mit wenig Öl

Die Gerichte ohne Deckel braten.

|                                            |     |      |
|--------------------------------------------|-----|------|
| Schnitzel, natur oder paniert              | 6-7 | 6-10 |
| Koteletts, natur oder paniert <sup>4</sup> | 6-7 | 8-12 |
| Steak, 3 cm dick                           | 7-8 | 8-12 |

|                                                                     |     |             |
|---------------------------------------------------------------------|-----|-------------|
| Fisch oder Fischfilet, natur oder paniert                           | 4-5 | 8-20        |
| Fisch oder Fischfilet, paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen | 6-7 | 8-12        |
| Pfannengerichte, tiefgekühlt                                        | 6-7 | 6-10        |
| Pfannkuchen                                                         | 5-6 | fortlaufend |

<sup>1</sup> Das Gericht ohne Deckel zubereiten.

<sup>2</sup> Das Wasser bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen.

<sup>3</sup> Das Gericht ohne Deckel fortkochen.

<sup>4</sup> Das Gericht mehrmals wenden.

## 6 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

### 6.1 Reinigungsmittel

Geeignete Reinigungsmittel und Glasschaber erhalten Sie beim Kundendienst, im Online-Shop oder im Handel.

#### ACHTUNG

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.

- Nie ungeeignete Reinigungsmittel verwenden.

#### Ungeeignete Reinigungsmittel

- Unverdünntes Spülmittel
- Reiniger für den Geschirrspüler
- Scheuermittel
- Aggressive Reinigungsmittel, z. B. Backofenspray oder Fleckenentferner
- Kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger und Dampfstrahler

### 6.2 Glaskeramik reinigen

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Gebrauch, damit Kochreste nicht festbrennen.

**Hinweis:** Beachten Sie die Informationen zu ungeeigneten Reinigungsmitteln. → *Seite 8*

**Voraussetzung:** Das Kochfeld ist abgekühlt.

1. Starken Schmutz mit einem Glasschaber entfernen.
2. Das Kochfeld mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel reinigen.

Beachten Sie die Reinigungshinweise auf der Verpackung des Reinigers.

**Tipp:** Mit einem Spezialeschwamm für Glaskeramik können Sie gute Reinigungsergebnisse erzielen.

### 6.3 Kochfeldrahmen reinigen

Reinigen Sie den Kochfeldrahmen nach dem Gebrauch, wenn sich Schmutz oder Flecken darauf befinden.

#### Hinweise

- Beachten Sie die Informationen zu ungeeigneten Reinigungsmitteln. → *Seite 8*
  - Nicht den Glasschaber verwenden.
1. Den Kochfeldrahmen mit heißer Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.  
Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.
  2. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

## 7 Entsorgen

### 7.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.  
Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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.

## 8 Kundendienst

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

**Hinweis:** Der Einsatz des Kundendienstes ist im Rahmen der Herstellergarantiebedingungen kostenfrei.

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen, bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen oder auf unserer Website.

Die Informationen gemäß Verordnung (EU) 66/2014 und (EU) 2023/826 finden Sie online unter [siemens-home.bsh-group.com](https://www.siemens-home.bsh-group.com) auf der Produktseite und der Serviceseite Ihres Geräts im Bereich Gebrauchsanleitungen und zusätzliche Dokumente.

### 8.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts.

Das Typenschild finden Sie:

- auf dem Gerätepass.
- auf der Unterseite des Kochfelds.



Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

**Vous pouvez trouver d'autres informations et explications en ligne. Scannez le code QR sur la page de titre.**



# Table des matières

|                                                                     |           |                                       |           |
|---------------------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------|-----------|
| <b>1 Sécurité</b> .....                                             | <b>10</b> | <b>5 Utilisation</b> .....            | <b>13</b> |
| <b>2 Prévenir les dégâts matériels</b> .....                        | <b>11</b> | <b>6 Nettoyage et entretien</b> ..... | <b>15</b> |
| <b>3 Protection de l'environnement et économies d'énergie</b> ..... | <b>12</b> | <b>7 Mise au rebut</b> .....          | <b>15</b> |
| <b>4 Description de l'appareil</b> .....                            | <b>13</b> | <b>8 Service après-vente</b> .....    | <b>15</b> |

## 1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

### 1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez les notices, la carte de l'appareil ainsi que les informations produit en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

### 1.2 Utilisation conforme

Seul un personnel qualifié et agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie.

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- sous surveillance. Surveillez constamment les processus de cuisson de courte durée.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

- avec une minuterie externe ou une télécommande séparée. Ceci ne s'applique pas si le fonctionnement avec les appareils relevant de la norme EN 50615 est désactivé.

### 1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous

surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.

Les enfants de moins de 8 ans doivent être tenus à distance de l'appareil et du cordon d'alimentation secteur.

### 1.4 Utilisation sûre

#### **AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !**

La cuisson non surveillée sur des plaques de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer des incendies.

- Ne jamais laisser des huiles et graisses chaudes sans surveillance.
- Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

La surface de cuisson devient très chaude.

- Ne jamais poser d'objets inflammables sur la surface de cuisson ou à proximité immédiate.
- Ne jamais conserver d'objets sur la surface de cuisson.

L'appareil devient chaud.

- Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.

Les recouvrements pour la table de cuisson pourraient entraîner des accidents, p. ex. en

raison de surchauffe, d'inflammation ou d'éclats de matériau.

- Ne pas utiliser de recouvrements pour la table de cuisson.

Les aliments peuvent s'enflammer.

- Le processus de cuisson doit être surveillé. Un court processus doit constamment être surveillé.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !**

En cours d'utilisation, l'appareil et ses éléments tactiles deviennent chauds, en particulier le cadre de la table de cuisson s'il y en a un.

- Il convient d'être prudent afin d'éviter tout contact avec les résistances chauffantes.
- Tenir à l'écart les jeunes enfants âgés de moins de 8 ans.

Les grilles de protection de plaque de cuisson pourraient entraîner des accidents.

- Ne jamais utiliser de grille de protection de plaque de cuisson.

L'appareil devient chaud pendant son utilisation.

- Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

Les poignées des ustensiles de cuisson peuvent devenir chaudes pendant le fonctionnement. Si les poignées sont exposées au rayonnement de la zone de chauffage, elles peuvent devenir particulièrement chaudes.

- Recouvrez toujours la zone de chauffage complète avec l'ustensile de cuisson.
- Utilisez des maniques.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !**

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qua-

lification équivalente est habilitée à le remplacer.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- N'utilisez jamais un appareil endommagé.
  - Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. A cet effet, ne pas éteindre l'appareil à l'aide de l'interrupteur principal mais en retirant le fusible du boîtier de fusibles.
  - Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, couper immédiatement le fusible dans le boîtier à fusibles.
  - Appelez le service après-vente. → *Page 15*
- L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.
- Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil.
- Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !**

Les casseroles peuvent se soulever brusquement dû à du liquide se trouvant entre le dessous de la casserole et le foyer.

- Maintenir toujours le foyer et le dessous de casserole secs.

### **⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !**

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhalier ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.

- Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

## **2 Prévenir les dégâts matériels**

### **ATTENTION**

Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.

- Vérifier les récipients.

La cuisson à vide peut endommager l'ustensile utilisé ou l'appareil.

- Ne jamais placer les casseroles sans contenu sur un foyer chaud ou laisser cuire à vide.

Un ustensile mal placé peut conduire à la surchauffe de l'appareil.

- ▶ Ne jamais poser de poêles ou de casseroles chaudes sur les éléments de commande ou sur le cadre de la table de cuisson.

Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.

- ▶ Ne pas laisser tomber d'objets durs ou pointus sur la table de cuisson.

Les matériaux non résistants à la chaleur fondent sur les foyers chauds.

- ▶ Ne pas utiliser de film de protection pour four.
- ▶ Ne pas utiliser de film d'aluminium ou de récipients en plastique.

2.1 Aperçu des dommages les plus fréquents

Vous trouverez ici les endommagements les plus fréquents ainsi que des conseils pour les éviter.

| Endom-<br>mage-<br>ment | Cause              | Solution                                                               |
|-------------------------|--------------------|------------------------------------------------------------------------|
| Taches                  | Mets ayant débordé | Éliminer immédiatement les mets ayant débordé avec un racloir à verre. |

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d'énergie

Si vous respectez ces consignes, votre appareil consommera encore moins d'énergie.

Sélectionner la zone de cuisson adaptée à la taille du récipient. Centrer l'ustensile.

Utiliser des récipients dont le diamètre du fond correspond au diamètre du foyer.

**Conseil :** Les fabricants d'ustensiles de cuisson fabricants indiquent souvent le diamètre en haut de la casserole. Celui-ci est souvent supérieur au diamètre du fond.

- ✓ Des ustensiles inadaptés ou ne couvrant pas complètement le foyer consomment beaucoup d'énergie.

Couvrez les casseroles avec un couvercle approprié.

- ✓ Si vous cuisinez sans couvercle, l'appareil consomme nettement plus d'énergie.

| Endom-<br>mage-<br>ment | Cause                                     | Solution                                                                      |
|-------------------------|-------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------|
| Taches                  | Produits nettoyants inappropriés          | Utiliser des produits nettoyants appropriés pour la vitrocéramique.           |
| Rayures                 | Sel, sucre ou sable                       | Ne pas utiliser la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail. |
| Rayures                 | Fonds de poêles ou de casseroles rugueux  | Vérifier les récipients.                                                      |
| Décoloration            | Produits nettoyants inappropriés          | Utiliser des produits nettoyants appropriés pour la vitrocéramique.           |
| Décoloration            | Abrasion des récipients, p. ex. aluminium | Soulever les casseroles et poêles pour les déplacer.                          |
| Écaillage-<br>ment      | Sucre ou aliments à forte teneur en sucre | Éliminer immédiatement les mets ayant débordé avec un racloir à verre.        |

Soulevez le couvercle le moins possible.  
✓ Beaucoup d'énergie s'échappe lorsque vous soulevez le couvercle.

Utilisez un couvercle en verre.  
✓ Le couvercle en verre vous permet de voir l'intérieur de la casserole sans le soulever.

Utiliser des casseroles et poêles avec un fond plat.  
✓ Les fonds inégaux augmentent la consommation d'énergie.

Utilisez un ustensile de cuisson adapté à la quantité d'aliments.  
✓ Les grands ustensiles peu remplis consomment plus d'énergie pour chauffer.

Utilisez peu d'eau pour la cuisson.  
✓ Plus il y a d'eau dans l'ustensile de cuisson, plus il faut d'énergie pour la chauffer.

Passez rapidement à un niveau de puissance inférieur.  
✓ Vous gaspillez de l'énergie avec une position de mijotage trop élevée.

Utiliser la chaleur résiduelle de la table de cuisson. Pour les temps de cuisson sont longs, éteindre le foyer 5-10 minutes avant la fin du temps de cuisson.

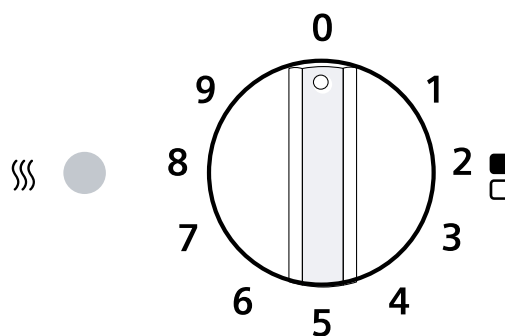
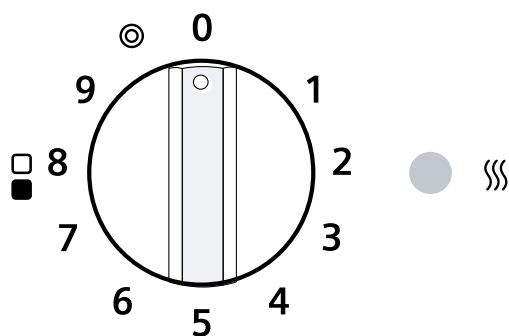
- ✓ La consommation d'énergie augmente si la chaleur résiduelle n'est pas utilisée.

## 4 Description de l'appareil

La notice d'utilisation vaut pour différentes tables de cuisson. Les indications de dimension des tables de cuisson figurent dans l'aperçu des modèles. → Page 2

### 4.1 Bandeau de commande

Le bandeau de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.



### Manettes des foyers

Les interrupteurs des foyers permettent de régler la puissance de chauffe des foyers. Les interrupteurs des foyers sont identifiés par des symboles qui fournissent des informations sur les foyers correspondants.

| Symbole | Nom                                                      |
|---------|----------------------------------------------------------|
| ☺       | Affichage des foyers et indicateur de chaleur résiduelle |
| ☐       | foyer avant                                              |
| ☐       | foyer arrière                                            |

### 4.2 Foyers

Vous trouverez ici un aperçu des différents enclenchements des foyers.

Lorsque vous activez les enclenchements, les affichages correspondants s'allument.

| Foyer | Enclencher et couper                                                                                                |
|-------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ☺     | Foyer à deux circuits<br>Activer : tourner la manette du foyer vers la droite sur ☺. Régler la position de chauffe. |

| Foyer | Enclencher et couper                                                                                                                                   |
|-------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|       | Désactiver : tourner la manette du foyer sur 0 et régler de nouveau.<br>Ne jamais régler la manette du foyer sur 0 en passant par-dessus le symbole ☺. |

### 4.3 Affichage des foyers et indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson dispose d'un affichage des foyers et d'un indicateur de la chaleur résiduelle. L'affichage s'allume lorsqu'un foyer est chaud.

| Affichage                        | Signification                                                                                                                                                          |
|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Affichage du foyer               | S'allume pendant le fonctionnement, peu de temps après la mise sous tension de l'appareil.                                                                             |
| Indicateur de chaleur résiduelle | S'allume après la cuisson si le foyer est encore chaud.<br><b>Remarque :</b> Vous pouvez maintenir au chaud de petits plats ou faire fondre du chocolat de couverture. |

## 5 Utilisation

### 5.1 Activer et désactiver la table de cuisson

Vous pouvez allumer et éteindre la table de cuisson à l'aide de l'interrupteur du foyer.

### 5.2 Régler les foyers

L'interrupteur du foyer vous permet de régler la puissance de chauffe des foyers.

**Position de chauffe**

|   |                    |
|---|--------------------|
| 1 | Puissance minimale |
| 9 | Puissance maximale |

**Remarques**

- Les zones sombres au niveau de l'incandescence du foyer sont dues à des raisons techniques. Elles n'ont aucune influence sur le fonctionnement du foyer.
- Le foyer régule la température en allumant et éteignant le chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre.
  - Ceci permet de protéger les composants sensibles contre la surchauffe.
  - L'appareil est protégé contre une surcharge électrique.
  - Les résultats de cuisson sont meilleurs.
- Dans le cas des foyers à plusieurs circuits, les chauffages des circuits de chauffage internes et le chauffage des enclenchements peuvent s'allumer et s'éteindre à des moments différents.

**5.3 Recommandations de réglage de cuisson**

Vous trouverez ici un aperçu de différents plats avec les positions de chauffe correspondantes.

Le temps de cuisson varie selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments. La position de mijotage dépend de l'ustensile utilisé.

**Conseils de préparation**

- Pour le chauffage rapide, utiliser la position de chauffe 9.
- Remuer de temps en temps les aliments épais filants.
- Les aliments devant être saisis à feu vif ou perdant beaucoup d'humidité pendant la cuisson doivent être préparés par petites portions.
- Conseils une cuisson économe en énergie.

→ Page 12

**Faire fondre**

| Plat             | Position de mijotage | Durée de mijotage en minutes |
|------------------|----------------------|------------------------------|
| Beurre, gélatine | 1                    | -                            |

**Chauffer ou maintenir au chaud**

|                                           |     |   |
|-------------------------------------------|-----|---|
| Ragoût/potée, par ex. potée aux lentilles | 1   | - |
| Lait <sup>1</sup>                         | 1-2 | - |

**Cuire à feu doux ou laisser mijoter**

|                                 |     |       |
|---------------------------------|-----|-------|
| Quenelles <sup>2,3</sup>        | 3-4 | 20-30 |
| Poisson <sup>2,3</sup>          | 3   | 10-15 |
| Sauce blanche, par ex. béchamel | 1   | 3-6   |

**Cuire à l'eau, à la vapeur, à l'étuvée**

|                                    |     |       |
|------------------------------------|-----|-------|
| Riz avec le double de volume d'eau | 3   | 15-30 |
| Pommes de terre en robe des champs | 3-4 | 25-30 |
| Pommes de terre à l'anglaise       | 3-4 | 15-25 |
| Pâtes, nouilles <sup>2,3</sup>     | 5   | 6-10  |
| Potées, soupes                     | 3-4 | 15-60 |
| Légumes, frais ou surgelés         | 3-4 | 10-20 |
| Plat en cocotte minute             | 3-4 | -     |

**Braiser**

|                |     |        |
|----------------|-----|--------|
| Paupiettes     | 3-4 | 50-60  |
| Rôti à braiser | 3-4 | 60-100 |
| Goulasch       | 3-4 | 50-60  |

**Rôtir avec un fond d'huile**

Rôtir les plats sans couvercle.

|                                                                           |     |            |
|---------------------------------------------------------------------------|-----|------------|
| Escalope nature ou panée                                                  | 6-7 | 6-10       |
| Côtelette nature ou panée <sup>4</sup>                                    | 6-7 | 8-12       |
| Steak, 3 cm d'épaisseur                                                   | 7-8 | 8-12       |
| Poisson et filet de poisson, nature ou pané                               | 4-5 | 8-20       |
| Poisson ou filet de poisson pané et surgelé, par ex. bâtonnets de poisson | 6-7 | 8-12       |
| Poêlées surgelées                                                         | 6-7 | 6-10       |
| Crêpes                                                                    | 5-6 | en continu |

<sup>1</sup> Préparer le mets sans couvercle.

<sup>2</sup> Porter à ébullition l'eau avec le couvercle fermé.

<sup>3</sup> Laisser mijoter le mets sans couvercle.

<sup>4</sup> Retourner plusieurs fois les mets.

## 6 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

### 6.1 Nettoyants

Vous pouvez vous procurer les produits nettoyants et racloirs à verre appropriés auprès de notre service après-vente, sur notre boutique en ligne ou dans le commerce.

#### ATTENTION

Des produits nettoyants inappropriés peuvent endommager les surfaces de l'appareil.

- Ne jamais utiliser de produits de nettoyage inappropriés.

#### Produits de nettoyage inappropriés

- Liquide vaisselle non dilué
- Nettoyant pour lave-vaisselle
- Produits récurants
- Nettoyants agressifs, tels que des aérosols pour four ou des détachants
- Éponges grattantes
- Nettoyeur haute pression ou nettoyeur à jet de vapeur

### 6.2 Nettoyer la vitrocéramique

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation afin que les résidus de cuisson ne s'incrustent pas.

**Remarque :** Respectez les informations sur les produits nettoyants inappropriés. → *Page 15*

**Condition :** La table de cuisson a refroidi.

1. Éliminez les salissures tenaces à l'aide d'un racloir à verre.
2. Nettoyez la table de cuisson avec un produit nettoyant spécial céramique.  
Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage du produit de nettoyage.

**Conseil :** Vous obtenez d'excellents résultats de nettoyage avec une éponge spéciale pour vitrocéramique.

### 6.3 Nettoyer le cadre de la table de cuisson

Nettoyez le cadre de la table de cuisson après l'utilisation de l'appareil, s'ils présentent des salissures ou des taches.

#### Remarques

- Respecter les informations sur les produits nettoyants inappropriés. → *Page 15*
  - Ne pas utiliser de racloir à verre.
1. Nettoyer le cadre de la table de cuisson avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle et un chiffon doux.  
Rincer soigneusement les chiffons de nettoyage neufs avant de les utiliser.
  2. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

## 7 Mise au rebut

### 7.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. Éliminer l'appareil dans le respect de l'environnement.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).  
La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

## 8 Service après-vente

Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

**Remarque :** Dans le cadre des conditions de la garantie, le recours au service après-vente est gratuit.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, scannez le QR code figurant sur le document joint afin d'obtenir les coordonnées du service après-vente ainsi que les conditions de

garantie, adressez-vous à notre service après-vente, votre revendeur ou consultez notre site web.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

Vous trouverez les coordonnées du service après-vente en scannant le QR code figurant sur le document joint relatif aux coordonnées du service après-vente et aux conditions de garantie, ou sur notre site web.

Vous trouverez les informations relatives au règlement (EU) 66/2014 et (EU) 2023/826 en ligne sous [siemens-home.bsh-group.com](https://www.siemens-home.bsh-group.com) sur la page produit et la page de

service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires

### **8.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)**

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

La plaque signalétique se trouve :

- Sur la fiche signalétique de l'appareil.
- Sur la face inférieure de la table de cuisson.

Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.



Puoi trovare ulteriori info e spiegazioni online. Scansiona il codice QR sul frontespizio.



# Indice

|   |                                         |    |   |                                       |    |
|---|-----------------------------------------|----|---|---------------------------------------|----|
| 1 | <b>Sicurezza</b>                        | 17 | 5 | <b>Comandi di base</b>                | 20 |
| 2 | <b>Prevenzione di danni materiali</b>   | 18 | 6 | <b>Pulizia e cura</b>                 | 22 |
| 3 | <b>Tutela dell'ambiente e risparmio</b> | 19 | 7 | <b>Smaltimento</b>                    | 22 |
| 4 | <b>Conoscere l'apparecchio</b>          | 19 | 8 | <b>Servizio di assistenza clienti</b> | 22 |

## 1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

### 1.1 Avvertenze generali

- Leggere attentamente le presenti istruzioni.
- Conservare le istruzioni, la scheda dell'apparecchio e le informazioni sul prodotto per il successivo utilizzo o per il futuro proprietario.
- Non collegare l'apparecchio se ha subito danni durante il trasporto.

### 1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

L'allacciamento degli apparecchi senza l'impiego di spine deve essere eseguito esclusivamente da personale specializzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

- per la preparazione di cibi e bevande;
- sotto sorveglianza. Controllare ininterrottamente i processi di cottura brevi.
- in case private e in locali chiusi in ambito domestico;
- fino a un'altitudine di massimo 2000 m sul livello del mare.

Non usare l'apparecchio:

- con un timer esterno o un comando a distanza separato. Questo non vale per il caso in cui il funzionamento viene interrotto con gli apparecchi coperti dalla EN 50615.

### 1.3 Limitazione di utilizzo

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in meri-

to all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

La pulizia e la manutenzione di competenza dell'utente non devono essere eseguite da bambini, a meno che non abbiano un'età di 15 anni o superiore e non siano sorvegliati. Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

### 1.4 Utilizzo sicuro

#### **AVVERTENZA – Pericolo di incendio!**

Una cottura incontrollata su piani di cottura utilizzando grasso e olio può essere pericoloso e causare incendi.

- ▶ Non lasciare mai incustoditi oli e grassi roventi.
- ▶ Non tentare mai di spegnere un incendio con dell'acqua, ma spegnere l'apparecchio e coprire le fiamme, ad esempio con un coperchio o una coperta ignifuga.

La superficie di cottura diventa molto calda.

- ▶ Non appoggiare mai oggetti infiammabili sulla superficie di cottura o nelle immediate vicinanze.
- ▶ Non conservare mai oggetti sulla superficie di cottura.

L'apparecchio si surriscalda.

- ▶ Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano cottura.

Le coperture del piano cottura possono causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

- ▶ Non utilizzare alcuna copertura del piano cottura.

Gli alimenti possono prendere fuoco.

- Monitorare il processo di cottura. Un processo di cottura breve deve essere monitorato costantemente.

**⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!**

Durante l'utilizzo, l'apparecchio e le parti di esso con le quali si può entrare a contatto si surriscaldano, in particolare il telaio del piano cottura eventualmente presente.

- È necessario prestare attenzione per evitare di toccare gli elementi riscaldanti.
- Tenere lontano i bambini di età inferiore a 8 anni.

Le griglie di protezione del piano cottura possono essere causa di incidenti.

- Non utilizzare mai griglie di protezione del piano cottura.

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.

- Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

I manici della stoviglia possono surriscaldarsi durante il funzionamento. Se i manici sono illuminati dall'area di riscaldamento, possono diventare particolarmente caldi.

- Coprire sempre l'intera area di riscaldamento con la stoviglia.
- Utilizzare una presina.

**⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!**

Gli interventi di riparazione effettuati in modo non appropriato rappresentano una fonte di pericolo.

- Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- Al fine di evitare pericoli, se il cavo di alimentazione di questo apparecchio subisce danni deve essere sostituito dal produttore, dal suo servizio di assistenza clienti o da persona in possesso di simile qualifica.

Un apparecchio o un cavo di alimentazione danneggiati costituiscono un pericolo.

- Non azionare mai un apparecchio danneggiato.
- Se la superficie presenta delle crepe, l'apparecchio deve essere spento per evitare possibili scariche elettriche. A tal proposito, non spegnere l'apparecchio utilizzando l'interruttore principale, ma disattivarlo mediante il fusibile nella scatola dei fusibili.
- Se l'apparecchio o il cavo di alimentazione è danneggiato, spegnere subito il fusibile nella scatola dei fusibili.
- Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

→ *Pagina 22*

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

- Non lavare l'apparecchio con pulitori a vapore o idropulitrici.

Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, il cavo per l'isolamento degli apparecchi elettronici può fondere.

- Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.

**⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!**

Se tra il fondo della pentola e la zona di cottura è presente del liquido, le pentole possono improvvisamente "saltare in aria".

- Tenere sempre asciutti la zona di cottura e il fondo delle pentole.

**⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!**

I bambini potrebbero mettersi in testa il materiale di imballaggio o avvolgersi nello stesso, rimanendo soffocati.

- Tenere lontano il materiale di imballaggio dai bambini.
- Vietare ai bambini di giocare con materiali d'imballaggio.

I bambini possono inspirare o ingoiare le parti piccole, rimanendo soffocati.

- Tenere i bambini lontano dalle parti piccole.
- Non lasciare che i bambini giochino con le parti piccole.

---

## 2 Prevenzione di danni materiali

### ATTENZIONE

I fondi ruvidi di pentole o padelle graffiano la vetroceramica

- Controllare le stoviglie.

La cottura senza alimenti può causare danni alle pentole o all'apparecchio.

- Non porre mai pentole vuote su una zona di cottura calda o farle cuocere senza alimenti.

Le pentole erroneamente posizionate possono causare il surriscaldamento dell'apparecchio.

- Non posare mai pentole o padelle calde sugli elementi di comando o sulla cornice del piano cottura.
- La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano cottura può provocare danni.
- Non fare cadere oggetti duri o spigolosi sul piano cottura.

I materiali non resistenti al calore si fondono sulle zone di cotture calde.

- Non impiegare la pellicola protettiva in alluminio per piano cottura.
- Non utilizzare pellicola di alluminio o contenitori di plastica.

## 2.1 Panoramica dei danni più frequenti

Qui sono riportati i danni più frequenti e i suggerimenti su come poterli evitare.

| Danno   | Causa                | Provvedimento                                                                  |
|---------|----------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Macchie | Alimenti fuoriusciti | Rimuovere immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro. |

| Danno                  | Causa                                              | Provvedimento                                                                  |
|------------------------|----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------|
| Macchie                | Detergenti non appropriati                         | Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.                    |
| Graffi                 | Sale, zucchero o sabbia                            | Non utilizzare il piano cottura come superficie di lavoro o di appoggio.       |
| Graffi                 | Fondi ruvidi di pentole o padelle                  | Controllare le stoviglie.                                                      |
| Alterazione del colore | Detergenti non appropriati                         | Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica.                    |
| Alterazione del colore | Sfregamento delle pentole, ad es. alluminio        | Sollevare le pentole e le padelle per spostarle.                               |
| Fratture               | Zucchero oppure alimenti contenenti molto zucchero | Rimuovere immediatamente gli alimenti fuoriusciti con un raschietto per vetro. |

# 3 Tutela dell'ambiente e risparmio

## 3.1 Smaltimento dell'imballaggio

I materiali dell'imballaggio sono rispettosi dell'ambiente e possono essere riutilizzati.

- Smaltire le singole parti distintamente secondo il tipo di materiale.

## 3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

Selezionare la zona di cottura adeguata alla misura della pentola. Ricentrare la stoviglia.

Utilizzare stoviglie il cui diametro del fondo corrisponda a quello della zona di cottura.

**Consiglio:** I costruttori di stoviglie indicano spesso il diametro superiore che spesso è maggiore rispetto al diametro del fondo.

- ✓ Stoviglie non idonee o zone di cottura non completamente coperte consumano molta energia.

Coprire le pentole con un coperchio di dimensioni adatte.

- ✓ Se si cucina senza coperchio, l'apparecchio necessita di molta più energia.

Sollevare il coperchio il meno possibile.

- ✓ Sollevando il coperchio, si dissipa molta energia.

Utilizzare un coperchio di vetro.

- ✓ Il coperchio di vetro consente di vedere all'interno della pentola senza sollevarlo.

Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci.

- ✓ I fondi non lisci aumentano il consumo di energia.

Utilizzare stoviglie idonee alla quantità di alimenti utilizzati.

- ✓ Stoviglie di grandi dimensioni con poco contenuto necessitano di maggiore energia per riscaldarsi.

Cuocere con poca acqua.

- ✓ Più acqua è contenuta nella pentola, maggiore sarà l'energia necessaria per il riscaldamento.

Tornare il prima possibile a un livello di cottura più basso.

- ✓ Utilizzando un livello di cottura a fuoco lento troppo elevato, si spreca energia.

Utilizzare il calore residuo del piano cottura. Nel caso di tempi di cottura prolungati, spegnere la zona di cottura già 5-10 minuti prima della fine prevista per la cottura.

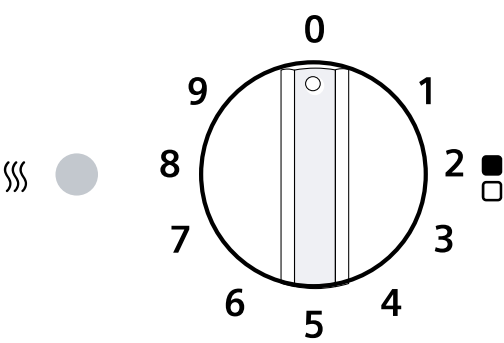
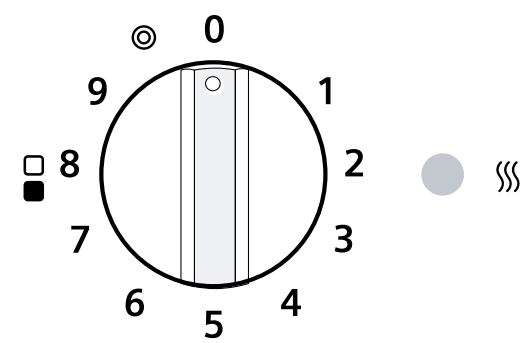
- ✓ Il calore residuo inutilizzato aumenta il consumo di energia.

# 4 Conoscere l'apparecchio

Il libretto di istruzioni è valido per diversi piani cottura. I dati relativi alle dimensioni dei piani cottura sono riportati nella panoramica dei modelli. → *Pagina 2*

4.1 Pannello di comando

Il pannello di comando consente di impostare tutte le funzioni dell'apparecchio e di ottenere informazioni sullo stato di esercizio.



Selettori delle zone di cottura

I selettori delle zone di cottura consentono di impostare il livello di riscaldamento delle zone di cottura stesse. I selettori delle zone di cottura sono contrassegnati da simboli che forniscono informazioni sulla relativa zona di cottura.

| Simbolo | Nome                                                            |
|---------|-----------------------------------------------------------------|
| ⋈       | Indicatore delle zone di cottura e indicatore di calore residuo |
| ■       | Zona di cottura anteriore                                       |
| ■       | Zona di cottura posteriore                                      |

4.2 Zone di cottura

Qui viene riportata una panoramica delle diverse accensioni delle zone di cottura. Attivando le accensioni, si accendono gli indicatori corrispondenti.

|   | Zona di cottura                   | Accensione e spegnimento                                                                                                       |
|---|-----------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| ⊙ | Zona di cottura a circuito doppio | Accensione: ruotare il selettore delle zone di cottura verso destra e portarlo sul simbolo ⊙. Impostare il livello di cottura. |

| Zona di cottura | Accensione e spegnimento                                                                                                                                                               |
|-----------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                 | Spegnimento: ruotare il selettore delle zone di cottura portandolo su 0 e regolare di nuovo.<br>Non portare mai il selettore delle zone di cottura su 0 ruotandolo oltre il simbolo ⊙. |

4.3 Indicatore delle zone di cottura e indicatore di calore residuo

Il piano cottura prevede un indicatore delle zone di cottura e un indicatore di calore residuo. L'indicatore si illumina quando una zona di cottura è calda.

| Display                      | Significato                                                                                                                                               |
|------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Indicatore di cottura        | Si accende durante il funzionamento, poco tempo dopo l'accensione.                                                                                        |
| Indicatore di calore residuo | Si accende dopo la cottura, se la zona di cottura è ancora calda.<br><b>Nota:</b> È possibile mantenere in caldo piccole pietanze o sciogliere la glassa. |

5 Comandi di base

5.1 Accensione e spegnimento del piano cottura

Il selettore delle zone di cottura consente di attivare e disattivare il piano cottura.

5.2 Impostazione delle zone di cottura

Con il selettore delle zone di cottura è possibile impostare la potenza termica della zona di cottura.

| Livello di cottura |                 |
|--------------------|-----------------|
| 1                  | potenza minima  |
| 9                  | potenza massima |

Note

- Le aree scure della zona di cottura sono dovute a motivi tecnici. Non incidono sul funzionamento della zona di cottura.

- La zona di cottura regola la temperatura mediante l'attivazione e la disattivazione del riscaldamento. Anche alla potenza massima il riscaldamento può attivarsi e disattivarsi.
  - I componenti sensibili vengono così protetti dal surriscaldamento.
  - L'apparecchio viene protetto da un sovraccarico elettrico.
  - Si ottengono risultati di cottura migliori.
- Per le zone di cottura a più circuiti, i riscaldamenti dei circuiti interni e il riscaldamento di accensione possono attivarsi e disattivarsi in tempi diversi.

### 5.3 Impostazioni consigliate per la cottura

Qui viene riportata una panoramica dei diversi piatti con il livello di cottura idoneo.

Tuttavia il tempo di cottura può variare a seconda di tipo, peso, spessore e qualità degli alimenti. Il livello di cottura a fuoco lento dipende dalle pentole utilizzate.

#### Istruzioni per la preparazione

- Iniziare la cottura con il livello di cottura 9.
- Mescolare di tanto in tanto i cibi cremosi.
- Rosolare in piccole porzioni gli alimenti che vanno rosolati a fuoco vivo o che durante la cottura perdono molti liquidi.
- Consigli per la cottura a risparmio energetico.  
→ *Pagina 19*

#### Fondere

| Pietanza        | Cottura a fuoco lento | Durata della cottura a fuoco lento in minuti |
|-----------------|-----------------------|----------------------------------------------|
| Burro, gelatina | 1                     | -                                            |

#### Riscaldare o mantenere in caldo

|                                   |     |   |
|-----------------------------------|-----|---|
| Zuppa, ad es. zuppa di lenticchie | 1   | - |
| Latte <sup>1</sup>                | 1-2 | - |

#### Stufare o cuocere a fuoco lento

|                                   |     |       |
|-----------------------------------|-----|-------|
| Canederli, gnocchi <sup>2,3</sup> | 3-4 | 20-30 |
| Pesce <sup>2,3</sup>              | 3   | 10-15 |
| Salse bianche, ad es. besciamella | 1   | 3-6   |

#### Bollire, cuocere a vapore o stufare

|                                   |     |       |
|-----------------------------------|-----|-------|
| Riso con doppia quantità di acqua | 3   | 15-30 |
| Patate lesse                      | 3-4 | 25-30 |
| Patate lesse in acqua salata      | 3-4 | 15-25 |
| Pasta <sup>2,3</sup>              | 5   | 6-10  |
| Minestra, zuppa                   | 3-4 | 15-60 |

|                                    |     |       |
|------------------------------------|-----|-------|
| Verdure, fresche o surgelate       | 3-4 | 10-20 |
| Alimenti nella pentola a pressione | 3-4 | -     |

#### Stufare

|           |     |        |
|-----------|-----|--------|
| Involtini | 3-4 | 50-60  |
| Stufato   | 3-4 | 60-100 |
| Gulasch   | 3-4 | 50-60  |

#### Cottura arrosto con poco olio

Rosolare le pietanze senza coperchio.

|                                                                            |     |                  |
|----------------------------------------------------------------------------|-----|------------------|
| Fettine, al naturale o impanate                                            | 6-7 | 6-10             |
| Braciole al naturale o impanate <sup>4</sup>                               | 6-7 | 8-12             |
| Bistecca, spessore 3 cm                                                    | 7-8 | 8-12             |
| Pesce o filetto di pesce, semplice o impanato                              | 4-5 | 8-20             |
| Pesce o filetto di pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce | 6-7 | 8-12             |
| Piatti misti surgelati                                                     | 6-7 | 6-10             |
| Crêpe                                                                      | 5-6 | progressivamente |

<sup>1</sup> Preparare la pietanza senza coperchio.

<sup>2</sup> Portare a ebollizione l'acqua tenendo il coperchio chiuso.

<sup>3</sup> Proseguire la cottura della pietanza senza coperchio.

<sup>4</sup> Girare ripetutamente la pietanza.

## 6 Pulizia e cura

Per mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni, sottoporlo a una cura e a una manutenzione scrupolose.

### 6.1 Detergenti

I detergenti e i raschiatori adatti sono disponibili presso il servizio clienti o il punto vendita online o in commercio.

#### ATTENZIONE

I detersivi non appropriati possono danneggiare le superfici dell'apparecchio.

► Non utilizzare mai detergenti non idonei.

#### Detergenti non appropriati

- Detersivo per piatti non diluito
- Detergenti per lavastoviglie
- Detersivi abrasivi
- Detergenti aggressivi come spray per il forno o smacchiatori
- Spugne abrasive
- Detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore

### 6.2 Pulizia della vetroceramica

Pulire il piano cottura dopo ogni utilizzo per far sì che i residui non si brucino.

**Nota:** Osservare le informazioni relative ai detergenti non idonei. → *Pagina 22*

**Requisito:** Il piano cottura è raffreddato.

1. In caso di sporco molto ostinato utilizzare un raschietto per vetro.
2. Pulire il piano cottura con detergente per vetroceramica.

Osservare le istruzioni per la pulizia indicate sulla confezione del detergente.

**Consiglio:** Con una spugna speciale per vetroceramica è possibile raggiungere buoni risultati di pulizia.

### 6.3 Pulizia del telaio del piano cottura

Pulire il telaio del piano cottura dopo l'utilizzo, se si trovano sporczia o macchie.

#### Note

■ Osservare le informazioni relative ai detergenti non idonei. → *Pagina 22*

■ Non utilizzare raschietti per vetro.

1. Pulire il telaio con acqua calda e detersivo e un panno morbido.

Lavare accuratamente i panni di spugna nuovi prima di utilizzarli.

2. Asciugare con un panno morbido.

## 7 Smaltimento

### 7.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

Un corretto smaltimento nel rispetto dell'ambiente permette di recuperare materie prime preziose.

1. Staccare la spina del cavo di alimentazione.
2. Tagliare il cavo di alimentazione.
3. Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente.  
Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

## 8 Servizio di assistenza clienti

I ricambi originali rilevanti per il funzionamento secondo il corrispondente regolamento Ecodesign sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti per un periodo di almeno 10 anni a partire dalla messa in circolazione dell'apparecchio all'interno dello Spazio economico europeo.

**Nota:** L'intervento del servizio di assistenza clienti è gratuito nell'ambito delle condizioni di garanzia del produttore.

Informazioni dettagliate sulla durata e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili tramite il codice QR sul documento allegato relativo ai contatti di assistenza e alle condizioni di garanzia, presso il nostro ser-

vizio di assistenza clienti, il vostro rivenditore o sul nostro sito web.

Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono reperibili tramite il codice QR sul documento allegato relativo ai contatti di assistenza e alle condizioni di garanzia o sul nostro sito web.

Le informazioni conformi alla normativa (EU) 66/2014 e (EU) 2023/826 sono disponibili online alla voce siemens-home.bsh-group.com nella pagina del prodotto e nella pagina di assistenza dell'apparecchio nelle istruzioni per l'uso e nei documenti aggiuntivi.

## **8.1 Codice prodotto (E-Nr.) e codice di produzione (FD)**

Il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) sono riportati sulla targhetta identificativa dell'apparecchio.

La targhetta identificativa si trova:

- sul certificato di identificazione.
- sulla parte inferiore del piano cottura.

Annotare i dati dell'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti per ritrovarli rapidamente.

**DE** Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG  
**FR** Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH sous la licence de marque de Siemens AG  
**IT** Prodotto da BSH Hausgeräte GmbH con la licenza di marchio di Siemens AG

**BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)



**8001250552** (050429) REG25  
de, fr, it