de Gebrauchsanweisung 3–10

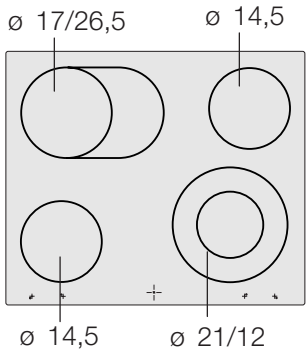
Gebrauchsanweisung

EA 730..,
EJ 730..

9000197958

S200986

EA 730.., EJ 730..



Ø = cm

Inhaltsverzeichnis

Worauf Sie achten müssen 4

Sicherheitshinweise 4

Ursachen für Schäden 5

Das Gerät kennen lernen 6

Die Kochstellen 6

Kochstellen- und Restwärmeanzeige 6

Kochen 7

So stellen Sie ein 7

Tabelle 7

Tipps zum Energiesparen 8

Pflege und Reinigung 9

Pflege 9

Reinigung der Glaskeramik 9

Reinigung des Kochfeldrahmens 9

Verpackung und Altgerät 10

Kundendienst 10

Worauf Sie achten müssen

Lesen Sie bitte sorgfältig diese Gebrauchsanweisung. Nur dann können Sie Ihr Kochfeld sicher und richtig bedienen.

Heben Sie die Gebrauchs- und die Montageanweisung sowie den Gerätepass gut auf. Wenn Sie das Gerät weitergeben, legen Sie die Unterlagen bei.

Transportschäden

Prüfen Sie das Kochfeld nach dem Auspacken. Bei einem Transportschaden dürfen Sie das Gerät nicht anschließen.

Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt. Benutzen Sie das Kochfeld ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

Überhitztes Öl und Fett

Überhitztes Öl oder Fett entzündet sich schnell. Brandgefahr!
Erhitzen Sie Fett oder Öl niemals unbeaufsichtigt.
Falls sich Öl entzündet, nie mit Wasser löschen.
Sofort Deckel oder Teller auflegen.
Kochstelle ausschalten.

Heiße Kochstellen

Heiße Kochstellen nicht berühren. Verbrennungsgefahr!
Halten Sie Kinder grundsätzlich fern.

Nie brennbare Gegenstände auf dem Kochfeld ablegen. Brandgefahr!

Befindet sich unter dem Kochfeld eine Schublade, dürfen Sie darin keine brennbaren Gegenstände oder Spraydosen aufbewahren. Brandgefahr!

Nasse Topfböden und Kochstellen

Bei Flüssigkeit zwischen Topfboden und Kochstelle kann Dampfdruck entstehen. Durch den Dampfdruck kann der Topf plötzlich in die Höhe springen. Verletzungsgefahr!
Halten Sie Kochstelle und Topfboden immer trocken.

Sprünge in der Glaskeramik

Bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramik besteht Stromschlag-Gefahr.
Schalten Sie die Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten aus.
Rufen Sie den Kundendienst.

Unsachgemäße Reparaturen

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.
Stromschlag-Gefahr!
Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

Ursachen für Schäden

Topf- und Pfannenböden

Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik.

Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen. Es können Schäden entstehen.

Heiße Pfannen und Töpfe

Nie heiße Pfannen und Töpfe auf dem Bedienfeld, dem Anzeigebereich oder dem Rahmen abstellen. Es können Schäden entstehen.

Salz, Zucker und Sand

Salz, Zucker und Sand verursachen Kratzer auf der Glaskeramik. Verwenden Sie das Kochfeld nicht als Arbeits- oder Abstellfläche.

Harte und spitze Gegenstände

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

Übergelaufene Speisen

Zucker und stark zuckerhaltige Speisen beschädigen das Kochfeld. Entfernen Sie übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber.

Metallisch schillernde Verfärbungen

Die Verfärbungen entstehen durch Topfabrieb und ungeeignete Reinigungsmittel.

Folien und Kunststoffe

Alu-Folie oder Kunststoff-Gefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen an.
Herdschutzfolie ist für Ihr Kochfeld nicht geeignet.

Das Gerät kennen lernen

Auf Seite 2 finden Sie eine Typenübersicht mit Maßangaben.

Die Kochstellen

Kochstelle	Zuschalten und Wegschalten
○ Einkreis-Kochstelle	
◎ Zweikreis-Kochstelle	Zuschalten: Kochstellen-Schalter bis ◎ nach rechts drehen. Kochstufe einstellen. Wegschalten: Kochstellen-Schalter auf 0 drehen und neu einstellen. Drehen Sie den Kochstellen-Schalter nie über das Symbol ◎ hinaus auf 0
⊂⊃ Bräterzone	Zuschalten: Kochstellen-Schalter bis ⊂⊃ nach rechts drehen. Kochstufe einstellen. Wegschalten: Kochstellen-Schalter auf 0 drehen und neu einstellen. Drehen Sie den Kochstellen-Schalter nie über das Symbol ⊂⊃ hinaus auf 0

Kochstellen- und Restwärmeanzeige

Die Kochstellen- und Restwärmeanzeige ≋ leuchtet,wenn eine Kochstelle warm ist:

Während des Betriebes, kurze Zeit nachdem Sie eine Kochstelle eingeschaltet haben - Kochstellenanzeige.

Nach dem Kochen, wenn die Kochstelle noch warm ist - Restwärmeanzeige.

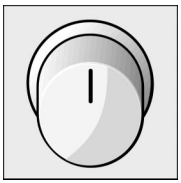
Restwärme nutzen

Sie können die Restwärme energiesparend nutzen, z.B. ein kleines Gericht warm halten oder Kuvertüre schmelzen.

Kochen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie die Kochstellen einstellen. In der Tabelle finden Sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte. Die anschließenden Tipps helfen beim Energiesparen.

So stellen Sie ein



Mit den Kochstellen-Schaltern stellen Sie die Heizleistung der Kochstellen ein.

0 = Kochstelle aus
Kochstufe 1 = niedrigste Leistung
Kochstufe 9 = höchste Leistung

Hinweis

Die Kochstelle regelt durch Ein- und Ausschalten der Heizung. Auch bei höchster Leistung kann die Heizung ein- und ausschalten.

Tabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.
Die Garzeiten sind von Art, Gewicht und Qualität der Speisen abhängig. Deshalb sind Abweichungen möglich.

	Beispiele	**Kochstufe**
Schmelzen	Schokolade, Kuvertüre	1
	Gelatine	1
	Butter	1 - 2
Erwärmen	Gemüse (Dose)	3 - 4
	Brühe	7 - 8
Erwärmen und Warmhalten	Eintopf, z. B. Linseneintopf	2
Dünsten	Fisch	5 - 6

	Beispiele	Kochstufe
Kochen	Reis	3
	Pellkartoffeln*	3 - 4
	Salzkartoffeln*	4 - 5
	Gemüse, frisch*	4 - 5
	Gemüse, tiefgekühlt	4
	Fleischbrühe	4 - 5
Schmoren	Schmorbraten	3 - 4
	Rouladen	3 - 4
Braten	Pfannkuchen (Flädle)	5 - 6
	Fischstäbchen	6 - 7
	Schnitzel	7 - 8

* Mineralstoffe und Vitamine laugen leicht aus, deshalb gilt: Wenig Wasser - Vitamine und Mineralstoffe werden geschont. Knappe Garzeiten - knackiges Gemüse

Tipps zum Energiesparen

Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit dicken, ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energie-Verbrauch.

Die richtige Topfgröße

Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an. Er ist meistens größer als der Durchmesser des Topfbodens.

Verwenden Sie für kleine Mengen einen kleinen Topf. Ein großer, nur wenig gefüllter Topf benötigt viel Energie.

Deckel auflegen

Schließen Sie Töpfe und Pfannen immer mit einem passenden Deckel. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie viermal mehr Energie.

Mit wenig Wasser garen

Garen Sie mit wenig Wasser. Es spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.

Zurückschalten

Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.

Restwärme nutzen

Schalten Sie bei längeren Garzeiten bereits 5-10 Minuten vor Garzeitende die Kochstelle aus.

Pflege und Reinigung

Verwenden Sie nie Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

Pflege

Pflegen Sie Ihr Kochfeld mit einem Schutz- und Pflegemittel für Glaskeramik.

Reinigung der Glaskeramik

Reinigen Sie das Kochfeld nach jedem Kochen. So brennen Kochreste nicht fest.

Reinigungsmittel

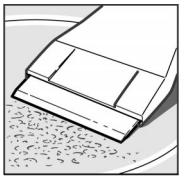
Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind.

Ungeeignete Reinigungsmittel

Benutzen Sie nie:
Kratzende Schwämme, Scheuermittel oder aggressive Reiniger, wie Backofenspray und Fleckenentferner.

Glasschaber

Starken Schmutz entfernen Sie am besten mit einem Glasschaber.



Entsichern Sie den Glasschaber.
Reinigen Sie die Glaskeramikfläche nur mit der Klinge. Das Gehäuse könnte die Glaskeramik verkratzen.

Die Klinge ist sehr scharf. Verletzungsgefahr! Sichern Sie die Klinge nach der Reinigung.

Ersetzen Sie beschädigte Klingen sofort.

Reinigung des Kochfeldrahmens

Verwenden Sie nur warme Spüllauge.
Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel. Der Glasschaber ist ungeeignet. Der Kochfeldrahmen könnte beschädigt werden.

Verpackung und Altgerät

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.

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

Kundendienst

Muss Ihr Gerät repariert werden, ist unser Kundendienst für Sie da. Die Anschrift und Telefonnummer der nächstgelegenen Kundendienststelle finden Sie im Telefonbuch. Auch die angegebenen Kundendienstzentren nennen Ihnen gern eine Kundendienststelle in Ihrer Nähe.

E-Nummer und FD-Nummer

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an.
Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf dem Gerätepass.

Bei weiteren Fragen zu unseren Produkten, nutzen Sie unsere Info-Nummer:

Family Line
01805/2223
Siemens-Hausgeräte