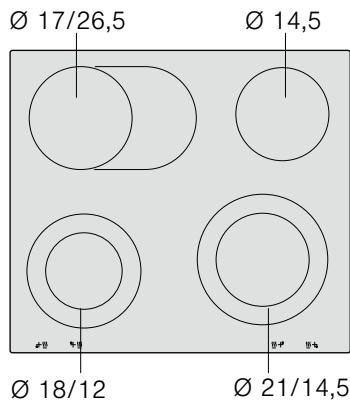
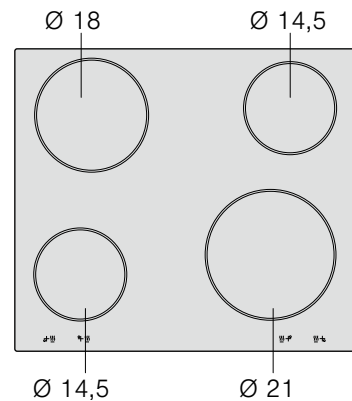
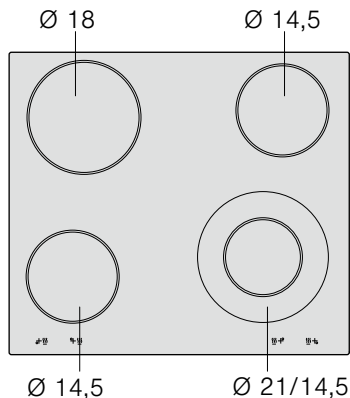
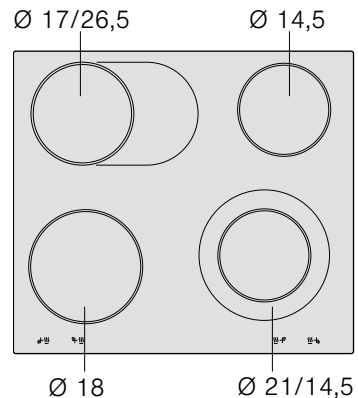




EA6..GH., EA6..GE.,  
EA6..GF., EA6..GN..

Kochfeld

**SIEMENS**

**EA6..GH..****EA6..GE..****EA6..GF..****EA6..GN..**

## de Inhaltsverzeichnis

|                                         |          |
|-----------------------------------------|----------|
| <b>Sicherheitshinweise .....</b>        | <b>3</b> |
| Ursachen für Schäden .....              | 4        |
| <b>Umweltschutz .....</b>               | <b>4</b> |
| Umweltschonende Entsorgung .....        | 4        |
| Tipps zum Energiesparen .....           | 4        |
| <b>Das Gerät kennen lernen .....</b>    | <b>5</b> |
| Die Kochstellen .....                   | 5        |
| Kochstellen- und Restwärmeanzeige ..... | 5        |
| <b>Kochfeld einstellen .....</b>        | <b>5</b> |
| Kochfeld ein- und ausschalten .....     | 5        |
| Kochstelle einstellen .....             | 5        |
| Kochtabelle .....                       | 5        |
| <b>Reinigen und Pflegen .....</b>       | <b>6</b> |
| Glaskeramik .....                       | 6        |
| Kochfeldrahmen .....                    | 6        |
| <b>Kundendienst .....</b>               | <b>6</b> |
| <b>Montageanweisung .....</b>           | <b>7</b> |
| Das müssen Sie beachten .....           | 7        |
| Möbel vorbereiten .....                 | 7        |
| Kochfeld einsetzen .....                | 7        |
| Kochfeld anschließen .....              | 7        |
| Kochfeld ausbauen .....                 | 7        |

**Tel.: 0180 5 2223\*** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr erreichbar) oder unter **Siemens-info-line@bshg.com**

\*) 0,14 EUR/Min aus dem Festnetz der T-Com, Mobil ggf. abweichend. Nur für Deutschland gültig.

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

## **⚠ 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.

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

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

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

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.

### **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 werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder unter 8 Jahren fernhalten.

### **Stromschlaggefahr!**

- Sprünge oder Brüche in der Glaskeramik können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Die Reinigung mit Dampf kann Stromschläge verursachen. Keine Dampfreiniger verwenden.
- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

### **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.      |

## Umweltschutz

Packen Sie das Gerät aus und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

### Umweltschonende Entsorgung



Dieses Gerät entspricht der europäischen Richtlinie 2002/96/EG über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

### Tipps zum Energiesparen

- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie viermal mehr Energie. Ein Glasdeckel erlaubt Einsicht ohne den Deckel heben zu müssen.
- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energie-Verbrauch.
- Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen. Speziell zu kleine Töpfe auf der Kochstelle führen zu Energieverlusten. 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.
- Garen Sie mit wenig Wasser. Das spart Energie. Bei Gemüse bleiben Vitamine und Mineralstoffe erhalten.
- Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.
- Nutzen sie die Restwärme des Kochfeldes. Schalten Sie bei längeren Garzeiten bereits 5-10 Minuten vor Garzeitende die Kochstelle aus.

# Das Gerät kennen lernen

Die Gebrauchsanweisung gilt für verschiedene Kochfelder. 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. Kochstellen-Schalter nie über das Symbol ⊙ hinaus auf 0 drehen. |
| ⌘ Bräterzone           | Zuschalten: Kochstellen-Schalter bis ⌘ nach rechts drehen. Kochstufe einstellen. Wegschalten: Kochstellen-Schalter auf 0 drehen und neu einstellen. Kochstellen-Schalter nie über das Symbol ⌘ hinaus auf 0 drehen. |

## Kochstellen- und Restwärmeanzeige

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

- Kochstellenanzeige - während des Betriebes, kurze Zeit nachdem Sie eine Kochstelle eingeschaltet haben.
- Restwärmeanzeige - nach dem Kochen, wenn die Kochstelle noch warm ist.

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

# Kochfeld einstellen

In diesem Kapitel erfahren Sie, wie Sie die Kochstellen einstellen. In der Tabelle finden Sie Kochstufen und Garzeiten für verschiedene Gerichte.

## Kochfeld ein- und ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit den Kochstellen-Schaltern ein und aus.

## Kochtabelle

In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

Die Garzeiten und Kochstufen sind von Art, Gewicht und Qualität der Speisen abhängig. Deshalb sind Abweichungen möglich.

## Kochstelle einstellen

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

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.

Beim Erwärmen dickflüssiger Speisen regelmäßig umrühren.

Verwenden Sie zum Ankochen die Kochstufe 9.

|                                   | Fortkochstufe | Fortkochdauer in Minuten |
|-----------------------------------|---------------|--------------------------|
| <b>Schmelzen</b>                  |               |                          |
| Schokolade, Kuvertüre, Gelatine   | 1             | -                        |
| Butter                            | 1-2           | -                        |
| <b>Erwärmen und Warmhalten</b>    |               |                          |
| Eintopf(z. B. Linseneintopf)      | 1-2           | -                        |
| Milch**                           | 1-2           | -                        |
| <b>Garziehen, Simmern</b>         |               |                          |
| Knödel, Klöße                     | 4*            | 20-30 Min.               |
| Fisch                             | 3*            | 10-15 Min.               |
| Weisse Saucen, z.B. Bechamelsauce | 1             | 3-6 Min.                 |

\* Fortkochen ohne Deckel

\*\* Ohne Deckel

|                                                                  | Fortkochstufe | Fortkochdauer in Minuten |
|------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------------|
| <b>Kochen, Dämpfen, Dünsten</b>                                  |               |                          |
| Reis (mit doppelter Wassermenge)                                 | 3             | 15-30 Min.               |
| Pellkartoffeln                                                   | 3-4           | 25-30 Min.               |
| Salzkartoffeln                                                   | 3-4           | 15-25 Min.               |
| Teigwaren, Nudeln                                                | 5*            | 6-10Min.                 |
| Eintopf, Suppen                                                  | 3-4           | 15-60 Min.               |
| Gemüse                                                           | 3-4           | 10-20 Min.               |
| Gemüse, tiefgekühlt                                              | 3-4           | 10-20 Min.               |
| Garen im Schnellkochtopf                                         | 3-4           | -                        |
| <b>Schmoren</b>                                                  |               |                          |
| Rouladen                                                         | 3-4           | 50-60 Min.               |
| Schmorbraten                                                     | 3-4           | 60-100 Min.              |
| Gulasch                                                          | 3-4           | 50-60 Min                |
| <b>Braten**</b>                                                  |               |                          |
| Schnitzel, natur oder paniert                                    | 6-7           | 6-10 Min.                |
| Schnitzel, tiefgekühlt                                           | 6-7           | 8-12 Min.                |
| Kotelett, natur oder paniert                                     | 6-7           | 8-12 Min.                |
| Steak (3 cm dick)                                                | 7-8           | 8-12 Min.                |
| Fisch und Fischfilet natur                                       | 4-5           | 8-20 Min.                |
| Fisch und Fischfilet paniert                                     | 4-5           | 8-20 Min.                |
| Fisch und Fischfilet, paniert und tiefgekühlt z.B. Fischstäbchen | 6-7           | 8-12 Min.                |
| Pfannengerichte tiefgekühlt                                      | 6-7           | 6-10 Min                 |
| Pfannkuchen                                                      | 5-6           | fortlaufend              |

\* Fortkochen ohne Deckel

\*\* Ohne Deckel

## Reinigen und Pflegen

Die Hinweise in diesem Kapitel helfen Ihnen dabei, Ihr Kochfeld zu pflegen.

Geeignete Reinigungs- und Pflegemittel erhalten Sie über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

### Glaskeramik

Reinigen Sie das Kochfeld jedesmal, nachdem Sie damit gekocht haben. So brennen Kochreste nicht fest.

Reinigen Sie das Kochfeld erst, wenn es ausreichend abgekühlt ist.

Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind. Beachten Sie die Reinigungshinweise auf der Verpackung.

Benutzen Sie nie:

- Unverdünntes Handgeschirrspülmittel
- Reiniger für die Geschirrspülmaschine
- Scheuermittel

- aggressive Reiniger wie Backofenspray oder Fleckenentferner
- kratzende Schwämme
- Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler

Starken Schmutz entfernen Sie am besten mit einem im Handel erhältlichen Glasschaber. Beachten Sie die Hinweise des Herstellers.

Einen geeigneten Glasschaber erhalten Sie auch über den Kundendienst oder in unserem e-Shop.

### Kochfeldrahmen

Um Schäden am Kochfeldrahmen zu vermeiden, befolgen Sie bitte die folgenden Hinweise:

- Verwenden Sie nur warme Spüllauge.
- Benutzen Sie keine scharfen oder scheuernden Mittel.
- Benutzen Sie nicht den Glasschaber.

## Kundendienst

Wenn Ihr Gerät repariert werden muss, ist unser Kundendienst für Sie da. Wir finden immer eine passende Lösung, auch um unnötige Technikerbesuche zu vermeiden.

### 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.

Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

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

#### Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

**A** 0810 240 260

**D** 01801 22 33 66

(0,039 €/Min. aus dem Festnetz,  
Mobilfunk max. 0,42 €/Min.)

**CH** 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Hausgerät ausgerüstet sind.

## Montageanweisung

### Das müssen Sie beachten

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen. Nur bei fachgerechtem Einbau entsprechend dieser Montageanweisung ist die Sicherheit beim Gebrauch garantiert. Bei Schäden durch falschen Anschluss entfällt der Garantieanspruch. Für Schäden, die aufgrund von unsachgemäßem Einbau entstehen haftet der einbauende Monteur.

Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.

Kochfeld und Herd oder Schaltkasten müssen vom gleichen Hersteller und mit einer identischen Kombinationskennzeichnung versehen sein.

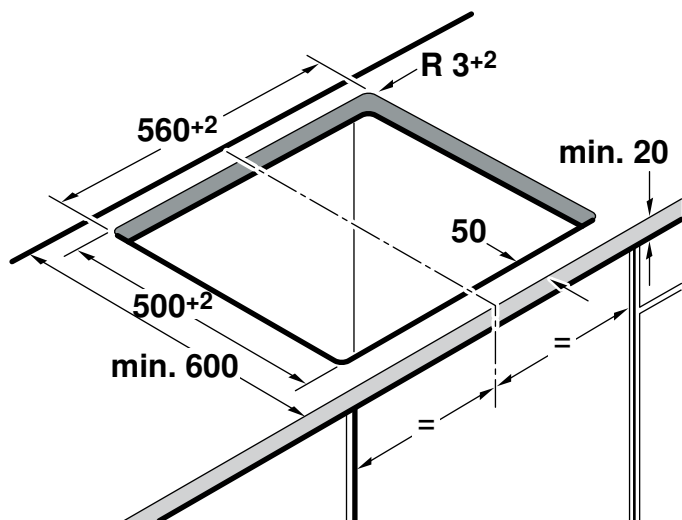
Sie müssen die gleiche Nennspannung haben (siehe Typschild).

Die Montageanweisung von Herd oder Schaltkasten berücksichtigen.

Die Arbeitsplatte muss stabil, eben und waagrecht sein.

### Möbel vorbereiten

Nach Ausschnittarbeiten Späne entfernen.

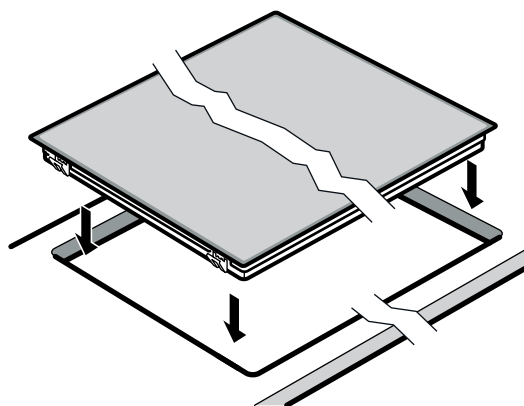


Einbaumöbel müssen bis 90 °C temperaturbeständig sein. Mindestabstand Ausschnitt zu seitlichen Wänden: 70 mm.

Die Schnittflächen hitzebeständig versiegeln, um ein Aufquellen durch Feuchtigkeit zu verhindern.

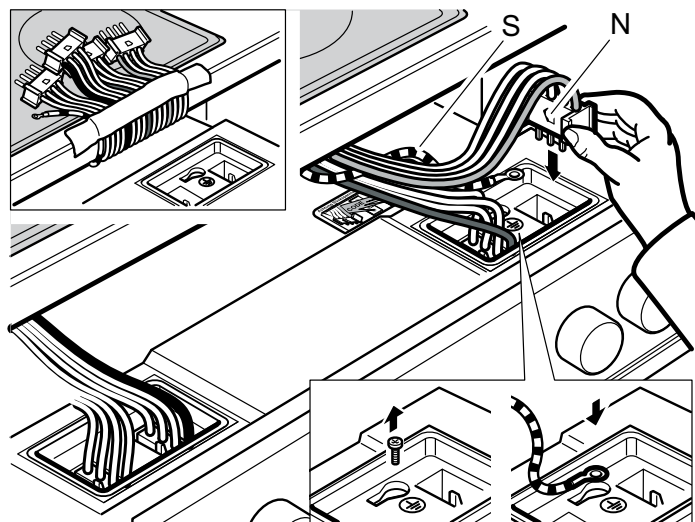
### Kochfeld einsetzen

Leitungen bei Einbau nicht einklemmen. Kochfeld in die Rastung drücken.



### Kochfeld anschließen

Herd oder Schaltkasten müssen am Netz angeschlossen, aber spannungslos sein!



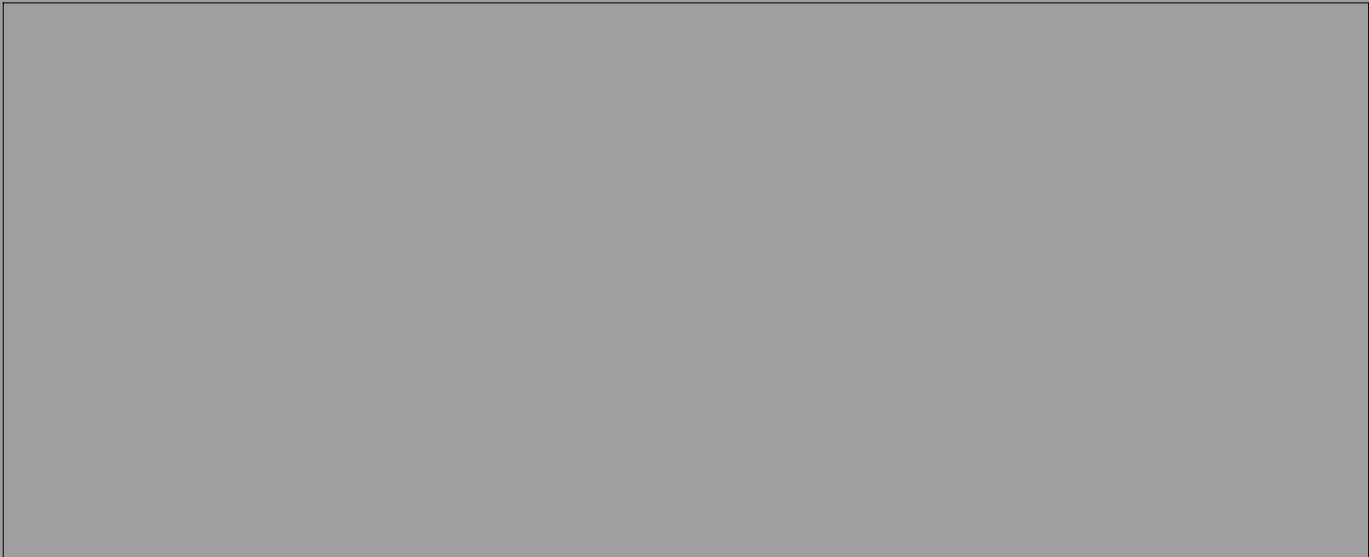
1. Herd soweit einsetzen, dass die Steckvorrichtung zugänglich ist.
2. Schutzleiter S (grün/gelb) des Kochfeldes an Erdungsstelle \$ des Herdes anschrauben.
3. Kochstellenstecker am Herd oder Schaltkasten anstecken. Die Farbe der vorderen Leitung muss mit der Farbkennzeichnung des Aufklebers übereinstimmen. Die Nase N des Steckers muss nach links zeigen.

Herd einschieben. Leitungen beim Einbau nicht einklemmen.

**Hinweis:** Bei gefliesten Arbeitsplatten die Fliesenfugen mit Silikonkautschuk abdichten.

### Kochfeld ausbauen

Das Gerät spannungslos machen. Herd etwas herausziehen. Kochstellenstecker abziehen. Zuletzt den Schutzleiter lösen. Kochfeld von unten herausdrücken.



Siemens-Electrogeräte GmbH  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
Germany



9000269600 910630