

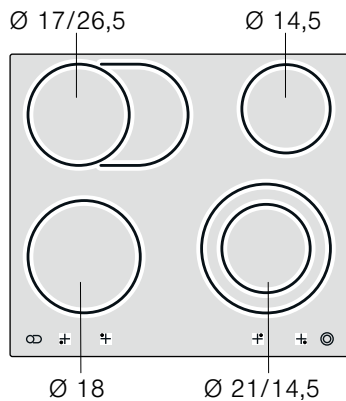


EF6..CN., EF7..CN..

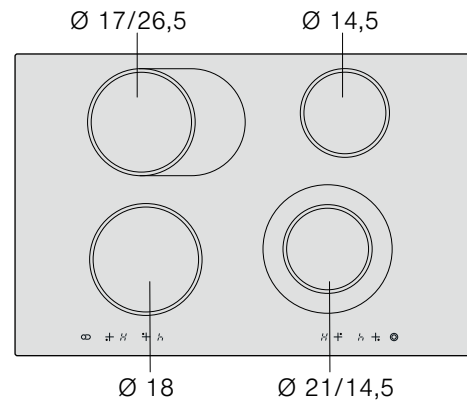
Kochfeld

**SIEMENS**

EF6..CN..



EF7..CN..



## de Inhaltsverzeichnis

|                                          |          |                              |          |
|------------------------------------------|----------|------------------------------|----------|
| <b>Sicherheitshinweise</b> .....         | <b>2</b> | Glaskeramik .....            | 7        |
| Ursachen für Schäden .....               | 3        | Kochfeldrahmen .....         | 7        |
| <b>Umweltschutz</b> .....                | <b>4</b> | <b>Störung beheben</b> ..... | <b>7</b> |
| Umweltschonende Entsorgung .....         | 4        | <b>Kundendienst</b> .....    | <b>7</b> |
| Tipps zum Energiesparen .....            | 4        |                              |          |
| <b>Das Gerät kennen lernen</b> .....     | <b>4</b> |                              |          |
| Das Bedienfeld .....                     | 4        |                              |          |
| Die Kochstellen .....                    | 4        |                              |          |
| Betriebs- und Restwärmanzeige .....      | 5        |                              |          |
| <b>Kochfeld einstellen</b> .....         | <b>5</b> |                              |          |
| Kochfeld ein- und ausschalten .....      | 5        |                              |          |
| Kochstelle einstellen .....              | 5        |                              |          |
| Kochtabelle .....                        | 5        |                              |          |
| <b>Automatische Zeitbegrenzung</b> ..... | <b>6</b> |                              |          |
| <b>Reinigen und Pflegen</b> .....        | <b>7</b> |                              |          |

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör, Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) und Online-Shop: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line** unter **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.

## ⚠ 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 fernhalten.
- Die Kochstelle heizt, aber die Anzeige funktioniert nicht. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

## Ursachen für Schäden

### Achtung!

- Raue Topf- und Pfannenböden kratzen 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.

### 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 kratzen 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.      |

## Stromschlaggefahr!

- Sprünge oder Brüche in der Glaskeramik können Stromschläge verursachen. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder 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.

- 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.

# 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

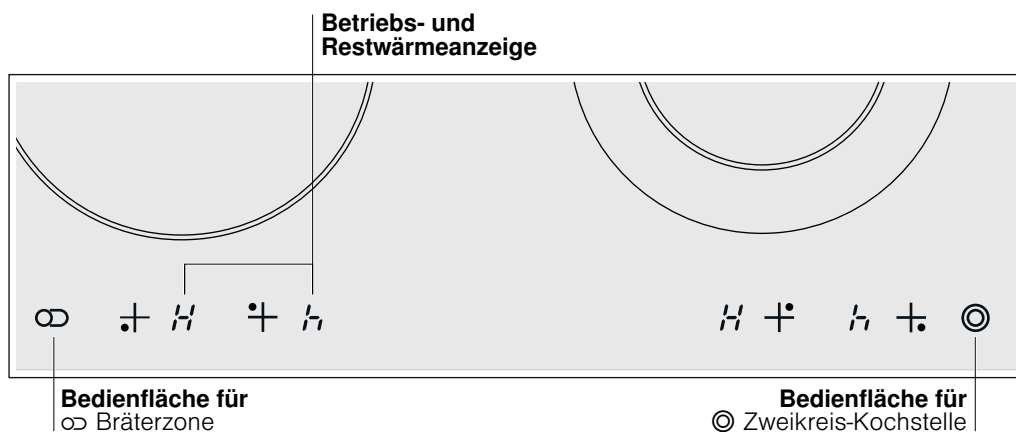
- Schließen Sie Töpfe immer mit einem passenden Deckel. Beim Kochen ohne Deckel benötigen Sie viermal mehr Energie. Ein Glasdeckel erlaubt Einsicht ohne den Deckel heben zu müssen.

- 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

Auf Seite 2 finden Sie eine Typenübersicht mit Maßangaben.

## Das Bedienfeld



### Bedienflächen

Wenn Sie ein Symbol berühren, wird die jeweilige Funktion aktiviert.

### Hinweise

- Die Einstellungen bleiben unverändert, wenn Sie mehrere Felder gleichzeitig berühren. So können Sie Übergekochtes im Einstellbereich aufwischen.
- Halten Sie die Bedienflächen immer trocken. Feuchtigkeit beeinträchtigt die Funktion.

## Die Kochstellen

| Kochstelle             | Zuschalten und Wegschalten |
|------------------------|----------------------------|
| ○ Einkreis-Kochstelle  |                            |
| ◎ Zweikreis-Kochstelle | Symbol ◎ berühren          |
| ∞ Bräterzone           | Symbol ∞ berühren          |

Zuschalten der Kochstelle: Die entsprechende Anzeige leuchtet.

Einschalten der Kochstelle: Die zuletzt eingestellte Größe wird automatisch gewählt

## Betriebs- und Restwärmeanzeige

Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Betriebs- und Restwärmeanzeige:

- Betriebsanzeige - wenn Sie eine Kochstelle einschalten, erscheint in der Anzeige **H**. Die Kochstelle ist in Betrieb.
- Restwärmeanzeige - nach dem Kochen wird die Restwärme zweistufig mit **H/h** angezeigt. Erscheint in der Anzeige ein **H**, ist die Kochstelle noch heiß. Sie können z. B. ein kleines

Gericht warm halten oder Kuvertüre schmelzen. Kühlt die Kochstelle weiter ab, wechselt die Anzeige zu **h**. Die Anzeige erlischt, wenn die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist.

### Stromausfall

Nach einem Stromausfall schaltet die Restwärmeanzeige automatisch wieder ein. Die Anzeige blinkt ca. 30 Minuten lang. Das Blinken hört auf, wenn Sie die Kochstelle noch einmal kurz einschalten.

## 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.

Wenn das Kochfeld eingeschaltet ist, leuchtet die Betriebsanzeige **H**.

### Kochstelle einstellen

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

0 = Kochstelle aus

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

Kochstufe 9 = höchste Leistung

Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Sie ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

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

### 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.

Beim Erwärmen dickflüssiger Speisen regelmäßig umrühren.

Verwenden Sie zum Ankochen die Kochstufe 9.

|                                                               | Fortkochstufe | Fortkochdauer in Minuten |
|---------------------------------------------------------------|---------------|--------------------------|
| <b>Schmelzen</b>                                              |               |                          |
| Schokolade, Kuvertüre, Butter Honig                           | 1-2           | -                        |
| Gelatine                                                      | 1-2           | -                        |
| <b>Erwärmen und Warmhalten</b>                                |               |                          |
| Eintopf (z. B. Linseneintopf)                                 | 1-2           | -                        |
| Milch**                                                       | 1.-2.         | -                        |
| Würstchen in Wasser erhitzen**                                | 3-4           | -                        |
| <b>Auftauen und Erwärmen</b>                                  |               |                          |
| Spinat tiefgekühlt                                            | 2.-3.         | 20-30 Min.               |
| Gulasch tiefgekühlt                                           | 2.-3.         | 10-15 Min.               |
| <b>Garziehen, Simmern</b>                                     |               |                          |
| Knödel, Klöße                                                 | 4.-5.         | 20-30 Min.               |
| Fisch                                                         | 4-5*          | 10-15 Min.               |
| Weisse Saucen, z.B. Bechamelsauce                             | 1-2           | 3-6 Min.                 |
| Aufgeschlagene Saucen, z.B. Sauce Bernaise, Sauce Hollondaise | 3-4           | 8-12 Min.                |
| <b>Schmoren</b>                                               |               |                          |
| Rouladen                                                      | 4-5           | 50-60 Min.               |
| Schmorbraten                                                  | 4-5           | 60-100 Min.              |
| Gulasch                                                       | 2.-3.         | 50-60 Min                |

\* Fortkochen ohne Deckel

\*\* Ohne Deckel

|                                                                                 | Fortkochstufe | Fortkochdauer in Minuten |
|---------------------------------------------------------------------------------|---------------|--------------------------|
| <b>Kochen, Dämpfen, Dünsten</b>                                                 |               |                          |
| Reis (mit doppelter Wassermenge)                                                | 2-3           | 15-30 Min.               |
| Milchreis                                                                       | 1.-2.         | 25-35 Min.               |
| Pellkartoffeln                                                                  | 4-5           | 25-30 Min.               |
| Salzkartoffeln                                                                  | 4-5           | 15-25 Min.               |
| Teigwaren, Nudeln                                                               | 6-7*          | 6-10Min.                 |
| Eintopf, Suppen                                                                 | 3.-4.         | 15-60 Min.               |
| Gemüse                                                                          | 2.-3.         | 10-20 Min.               |
| Gemüse, tiefgekühlt                                                             | 3.-4.         | 10-20 Min.               |
| Garen im Schnellkochtopf                                                        | 4-5           | -                        |
| <b>Braten**</b>                                                                 |               |                          |
| Schnitzel, natur oder paniert                                                   | 6-7           | 6-10 Min.                |
| Schnitzel, tiefgekühlt                                                          | 6-7           | 8-12 Min.                |
| Kotlett, natur oder paniert                                                     | 6-7           | 8-12 Min.                |
| Steak (3 cm dick)                                                               | 7-8           | 8-12 Min.                |
| Geflügelbrust (2 cm dick)                                                       | 5-6           | 10-20 Min                |
| Geflügelbrust, tiefgekühlt                                                      | 5-6           | 10-30 Min.               |
| Fisch und Fischfilet natur                                                      | 5-6           | 8-20 Min.                |
| Fisch und Fischfilet paniert                                                    | 6-7           | 8-20 Min.                |
| Fisch und Fischfilet, paniert und tiefgekühlt z.B. Fischstäbchen                | 6-7           | 8-12 Min.                |
| Scampis und Garnelen                                                            | 7-8           | 4-10 Min.                |
| Pfannengerichte tiefgekühlt                                                     | 6-7           | 6-10 Min                 |
| Pfannkuchen                                                                     | 6-7           | fortlaufend              |
| Omelett                                                                         | 3.-4.         | fortlaufend              |
| Spiegeleier                                                                     | 5-6           | 3-6 Min.                 |
| <b>Frittieren</b> (150-200g pro Portion fortlaufend in 1-2 ltr Öl frittieren**) |               |                          |
| Tiefkühlprodukte, z.B. Pommes frites, Chicken nuggets                           | 8-9           | -                        |
| Kroketten                                                                       | 7-8           | -                        |
| Hackbällchen                                                                    | 7-8           | -                        |
| Fleisch, z.B. Hähnchenteile                                                     | 6-7           | -                        |
| Fisch paniert oder im Bierteig                                                  | 5-6           | -                        |
| Gemüse, Pilze paniert oder im Bierteig                                          | 5-6           | -                        |
| Kleingebäck, z.B. Krapfen/Berliner, Obst im Bierteig                            | 4-5           | -                        |
| * Fortkochen ohne Deckel                                                        |               |                          |
| ** Ohne Deckel                                                                  |               |                          |

## Automatische Zeitbegrenzung

Ist eine Kochstelle lange Zeit in Betrieb und sie ändern die Einstellung nicht, wird die automatische Zeitbegrenzung aktiviert.

Die Heizung der Kochstelle wird unterbrochen. In der Kochstellen-Anzeige blinkt .

Schalten Sie die Kochstelle aus.

Wann die Zeitbegrenzung aktiv wird, richtet sich nach der eingestellten Kochstufe (1 bis 10 Stunden).

**Hinweis:** Sie können die Kochstelle jederzeit wieder einschalten.

# 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.

# Störung beheben

Oft liegt es nur an einer Kleinigkeit, wenn eine Störung auftritt. Achten Sie bitte auf folgende Hinweise, bevor Sie den Kundendienst anrufen.

| Anzeige                                                                                                                   | Fehler                                                        | Maßnahme                                                                                                                                                                                                                                        |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Keine                                                                                                                     | Die Stromversorgung ist unterbrochen.                         | Kontrollieren Sie die Haussicherung des Gerätes. Prüfen Sie anhand anderer elektronischer Geräte, ob ein Stromausfall vorliegt.                                                                                                                 |
|  blinkt                                  | Automatische Zeitbegrenzung aktiviert.                        | Schalten Sie die Kochstelle aus. Stellen Sie neu ein.                                                                                                                                                                                           |
|  blinkt                                  | Die Bedienfläche ist feucht oder ein Gegenstand liegt darauf. | Trocknen Sie die Bedienfläche oder entfernen Sie den Gegenstand.                                                                                                                                                                                |
|                                         | Anzeige defekt.                                               | Schalten Sie das Gerät an der Haussicherung oder am Schutzschalter im Sicherungskasten aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Rufen Sie den Kundendienst, wenn die Anzeige wieder erscheint.                                                      |
|  , alle Kochstellen sind ausgeschaltet. | Kindersicherung defekt.                                       | Schalten Sie das Gerät an der Haussicherung oder am Schutzschalter im Sicherungskasten aus und nach 30 Sekunden wieder ein. Rufen Sie den Kundendienst, wenn die Anzeige wieder erscheint. Sie können auch mit defekter Kindersicherung kochen. |

# 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.

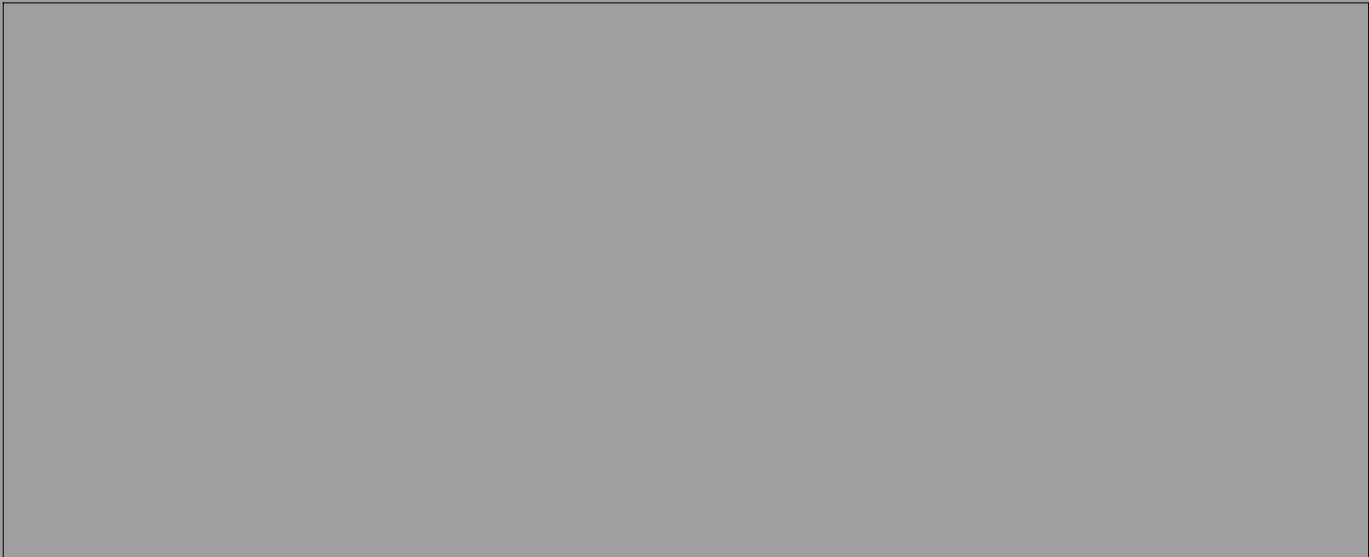
Beachten Sie, dass der Besuch des Kundendiensttechnikers im Falle einer Fehlbedienung auch während der Garantiezeit nicht kostenlos ist.

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.



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



9000269691 910713