

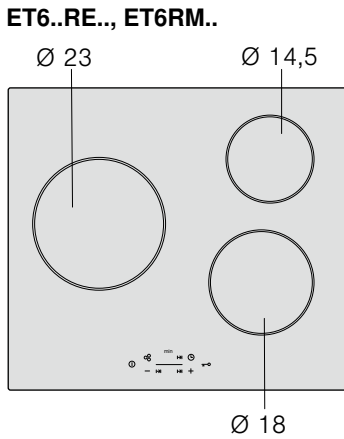
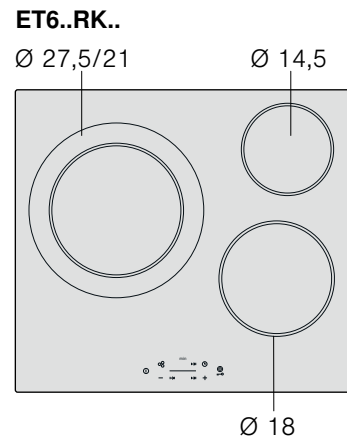
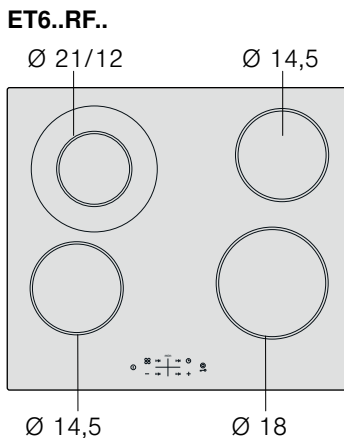
[de] Gebrauchsanleitung ..... 2  
[fr] Mode d'emploi ..... 10  
[it] Istruzioni per l'uso ..... 18  
[nl] Gebruiksaanwijzing ..... 26



ET6..RF., ET6..RK.,  
ET6..RE., ET6..RM..

**Kochfeld**  
**Table de cuisson**  
**Piano di cottura**  
**Kookplaat**

**SIEMENS**



## de Inhaltsverzeichnis

<b>Sicherheitshinweise</b> .....	<b>2</b>	<b>Grundeinstellungen</b> .....	<b>8</b>
Ursachen für Schäden .....	3	Grundeinstellungen ändern .....	8
<b>Umweltschutz</b> .....	<b>4</b>	<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	<b>8</b>
Umweltschonende Entsorgung .....	4	Glaskeramik.....	9
Tipps zum Energiesparen .....	4	Kochfeldrahmen.....	9
<b>Das Gerät kennen lernen</b> .....	<b>4</b>	<b>Störung beheben</b> .....	<b>9</b>
Das Bedienfeld.....	4	<b>Kundendienst</b> .....	<b>9</b>
Die Kochstellen .....	5		
Restwärmanzeige .....	5		
<b>Kochfeld einstellen</b> .....	<b>5</b>		
Kochfeld ein- und ausschalten.....	5		
Kochstelle einstellen .....	5		
Kochtabelle .....	5		
<b>Kindersicherung</b> .....	<b>7</b>		
Kindersicherung ein-und ausschalten.....	7		
Automatische Kindersicherung .....	7		
<b>Timer</b> .....	<b>7</b>		
Dauer einstellen .....	7		
<b>Automatische Zeitbegrenzung</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.

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

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

Keine Abdeckplatten oder ungeeignete Kinderschutzgitter verwenden. Sie können zu Unfällen führen, z.B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

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

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

### **Brandgefahr!**

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird heiß. Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.
- Das Kochfeld schaltet sich von selbst ab und lässt sich nicht mehr bedienen. Es kann sich später unbeabsichtigt einschalten. Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.

### **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.

### **Stromschlaggefahr!**

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

### **Verletzungsgefahr!**

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

### **Ursachen für Schäden**

#### **Achtung!**

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

## Übersicht

In der folgenden Tabelle finden Sie die häufigsten Schäden:

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

## 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.

- Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden. Unebene Böden erhöhen den Energie-Verbrauch.
- Der Durchmesser von Topf- und Pfannenböden 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.

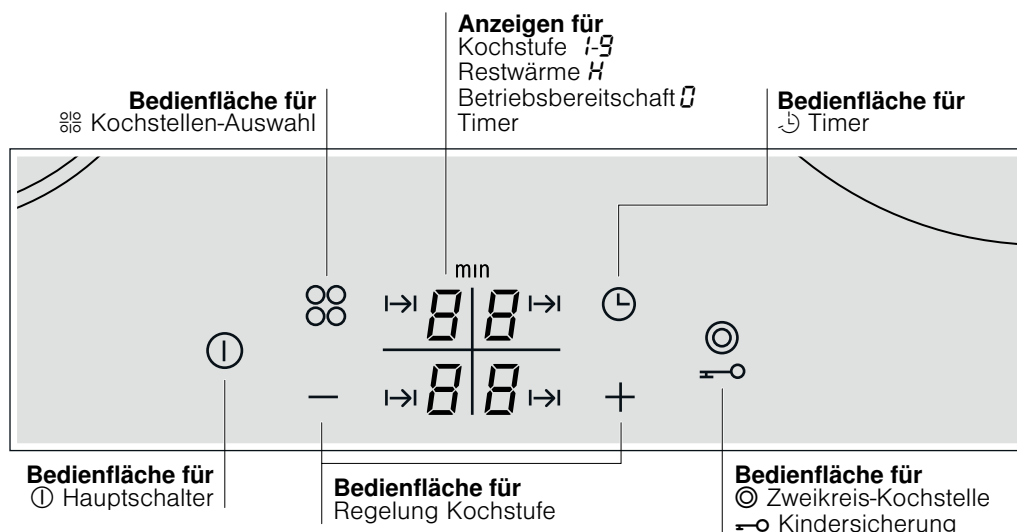
### Tipps zum Energiesparen

- 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.

## Das Gerät kennen lernen

Die Gebrauchsanweisung gilt für verschiedene Kochfelder. Auf Seite 2 finden Sie eine Typenübersicht mit Maßangaben.

### Das Bedienfeld



### Bedienflächen

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

## Die Kochstellen

Kochstelle	Zuschalten und Wegschalten
○ Einkreis-Kochstelle	
⊙ Zweikreis-Kochstelle	Symbol ⊙ berühren

Zuschalten der Kochstelle: Die entsprechende Anzeige leuchtet.  
Einschalten der Kochstelle: Die zuletzt eingestellte Größe wird automatisch gewählt

### Restwärmeanzeige


Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärmeanzeige.

Erscheint in der Anzeige ein **H**, ist die Kochstelle noch heiß. Sie können z. B. ein kleines Gericht warm halten oder Kuvertüre schmelzen. Die Anzeige erlischt, wenn die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist.

## 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 dem Hauptschalter ein und aus.  
Einschalten: Berühren Sie das Symbol ⊕. Ein Signal ertönt. Die Lampe neben dem Hauptschalter und die Anzeigen  leuchten. Das Kochfeld ist betriebsbereit.

Ausschalten: Berühren Sie das Symbol ⊖, bis die Lampe neben dem Hauptschalter und die Anzeigen erlöschen. Alle Kochstellen sind ausgeschaltet. Die Restwärmeanzeige leuchtet weiter, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

**Hinweis:** Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen länger als 20 Sekunden ausgeschaltet sind.

### Kochstelle einstellen

Mit den Symbolen + und - stellen Sie die gewünschte Kochstufe ein.



Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

Kochstufe 9 = höchste Leistung

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

### Kochstufe einstellen

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Symbol  sooft berühren bis die Anzeige  der gewünschten Kochstelle hell leuchtet.

### Kochtabelle

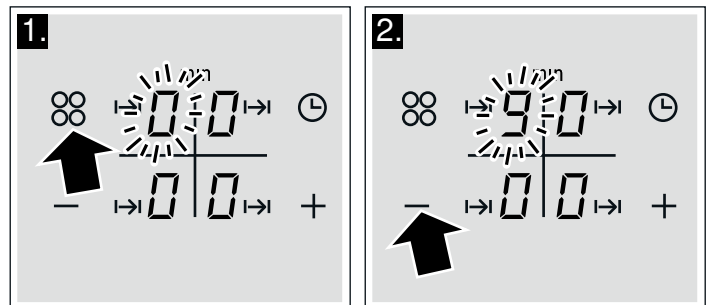
In der nachfolgenden Tabelle finden Sie einige Beispiele.

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

2. In den nächsten 10 Sekunden Symbol + oder - berühren. Die Grundeinstellung erscheint.



Symbol + Kochstufe 1

Symbol - Kochstufe 9



3. Die Kochstufe ändern: Symbol + oder - berühren, bis die gewünschte Kochstufe erscheint.

### Kochstelle ausschalten

Mit Symbol  die Kochstelle auswählen. Symbol + oder - berühren, bis  erscheint. Nach etwa 5 Sekunden erscheint die Restwärmeanzeige.

### Hinweise

- Die Kochstelle regelt durch Ein- und Ausschalten der Heizung. Auch bei höchster Leistung kann die Heizung ein- und ausschalten.
- Ist nur eine Kochstelle in Betrieb, können Sie diese ohne Vorauswahl regeln.

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	-

\* Fortkochen ohne Deckel

\*\* Ohne Deckel

	<b>Fortkochstufe</b>	<b>Fortkochdauer in Minuten</b>
<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>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>Schmoren</b>		
Rouladen	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	4-5	60-100 Min.
Gulasch	2.-3.	50-60 Min
<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 (150-200g pro Portion fortlaufend in 1-2 ltr Öl frittieren**)</b>		
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


# Kindersicherung

Mit der Kindersicherung können Sie verhindern, dass Kinder das Kochfeld einschalten.

## Kindersicherung ein-und ausschalten

Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

**Einschalten:** Berühren Sie das Symbol  für ca. 4 Sekunden. Die Lampe neben dem Symbol  leuchtet 10 Sekunden lang. Das Kochfeld ist gesperrt.

**Ausschalten:** Berühren Sie das Symbol  für ca. 4 Sekunden. Die Sperre ist aufgehoben.

## Automatische Kindersicherung

Mit dieser Funktion wird die Kindersicherung immer automatisch aktiviert, wenn Sie das Kochfeld ausschalten.

### Ein- und ausschalten








Wie Sie die automatische Kindersicherung einschalten, erfahren Sie im Kapitel Grundeinstellungen.

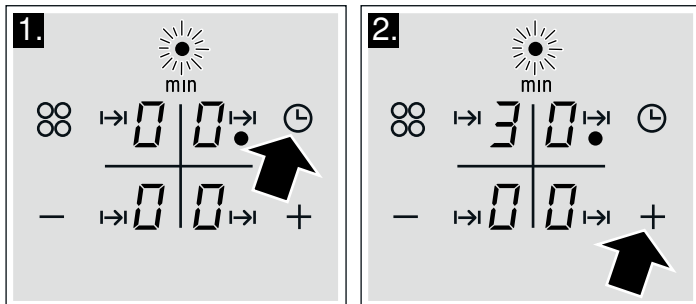
# Timer



Sie geben für die gewünschte Kochstelle eine Dauer ein. Die Kochstelle schaltet nach Ablauf der Dauer automatisch aus.

## Dauer einstellen

Mit Symbol  die Kochstelle auswählen.



1. Kochstufe einstellen.
2. Symbol  berühren. In den Anzeigen der hinteren Kochstellen erscheint  und die darüberliegende Lampe blinkt. Die Lampe bei der Timer-Anzeige  der Kochstelle leuchtet.
3. Symbol  oder  berühren. Der Vorschlagswert erscheint.  
Symbol : 30 Minuten  
Symbol : 10 Minuten





4. Symbol  oder  berühren, bis die gewünschte Dauer in der Anzeige erscheint.

Nach 5 Sekunden läuft die Dauer ab. In den Anzeigen werden wieder die Kochstufen angezeigt.






### Nach Ablauf der Zeit

Wenn die Dauer abgelaufen ist, schaltet die Kochstelle aus. In der Kochstellen-Anzeige leuchtet . Ein Signal ertönt. Berühren Sie das Symbol . Die Anzeigen erlöschen und der Signalton verstummt.

### Dauer anzeigen



Mit Symbol  die Kochstelle auswählen. Symbol  berühren. Die restliche Dauer erscheint für 5 Sekunden.

### Dauer korrigieren oder löschen

Mit Symbol  die Kochstelle auswählen. Symbol  berühren und mit Symbol  oder Symbol  die Dauer ändern oder auf  stellen.

# 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 blinken abwechselnd  und .

Wenn Sie eine beliebige Bedienfläche berühren, erlischt die Anzeige. Sie können neu einstellen.

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

# Grundeinstellungen


Ihr Gerät hat verschiedene Grundeinstellungen. Sie können diese Einstellungen an Ihre eigenen Gewohnheiten anpassen.

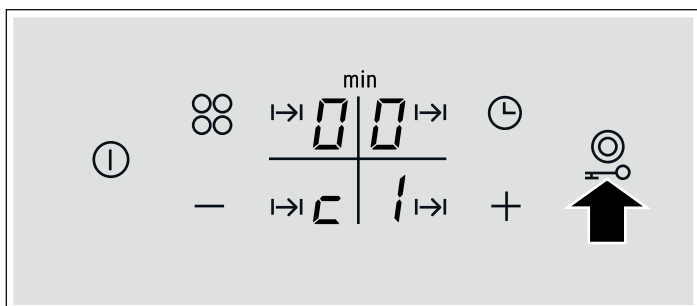
Anzeige	Funktion
c 1	<b>Automatische Kindersicherung</b>  Ausgeschaltet.*  Eingeschaltet.
c 2	<b>Signalton</b>  Bestätigungssignal und Fehlbedienungs-signal ausgeschaltet.  Nur Fehlbedienungs-signal eingeschaltet.  Bestätigungssignal und Fehlbedienungs-signal eingeschaltet.*
c 5	<b>Automatische Zeitbegrenzung</b>  Grundeinstellung - Abschalten nach 1 - 10 Stunden.  Halbierte Grundeinstellung - Abschalten nach 0,5 - 5 Stunden  Geviertelte Grundeinstellung - Abschalten nach 0,25 - 2,5 Stunden
c 6	<b>Dauer des Timer-Ende Signals</b>  10 Sekunden.*  30 Sekunden  1 Minute.
c 7	<b>Zuschaltung der Heizkreise</b>  Ausgeschaltet.  Eingeschaltet.  Letzte Einstellung vor dem Ausschalten der Kochstelle.*
c 0	<b>Rücksetzung auf die Grundeinstellung</b>  Ausgeschaltet.  Eingeschaltet.

\*Grundeinstellung


## Grundeinstellungen ändern


Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.

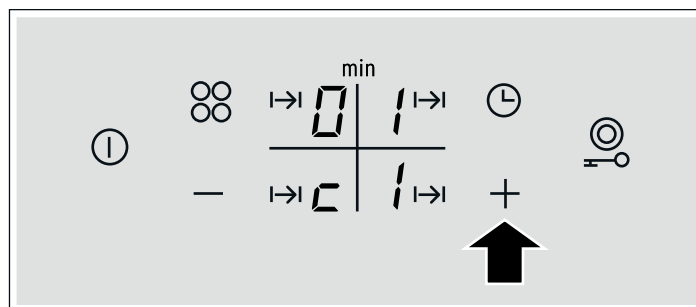
1. Das Kochfeld einschalten.
2. In den nächsten 10 Sekunden das Symbol  4 Sekunden lang berühren




Im Display der vorderen Kochstellen leuchtet .

3. Symbol  sooft berühren, bis im Display die gewünschte Anzeige erscheint.

4. Symbol  sooft berühren, bis im Display die gewünschte Einstellung erscheint.



5. Symbol  4 Sekunden lang berühren. Die Einstellung ist aktiviert.

### Ausschalten

Zum Verlassen der Grundeinstellung das Kochfeld mit dem Hauptschalter ausschalten und neu einstellen.

## 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 Fleckentferner

- 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.
$E$ blinkt	Ein Gegenstand liegt auf der Bedienfläche.	Entfernen Sie den Gegenstand.
$E_r$ + Zahl	Störung der Elektronik.	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.
$F2$	Die Elektronik wurde überhitzt und hat die entsprechende Kochstelle abgeschaltet.	Warten Sie bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie dann eine Bedienfläche der Kochstelle.*
$F4$	Die Elektronik wurde überhitzt und hat alle Kochstellen abgeschaltet.	Warten Sie bis die Elektronik ausreichend abgekühlt ist. Berühren Sie dann eine beliebige Bedienfläche.*
$F8$	Die Kochstelle war zu lange in Betrieb und hat sich abgeschaltet.	Sie können die Kochstelle sofort wieder einschalten.

\* Stellen Sie keine heißen Töpfe an oder auf das Bedienfeld

### In den Kochstellen-Anzeigen blinkt -:

Wenn beim Netzanschluss des Gerätes oder nach einem Stromausfall in den Kochstellen-Anzeigen - blinkt, ist die Elektronik gestört. Decken Sie zum Quittieren der Störung die Bedienfläche kurz mit der Hand ab.

## 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.

<b>Consignes de sécurité</b> .....	<b>10</b>	<b>Minuterie</b> .....	<b>15</b>
Causes de dommages .....	11	Réglage de la durée .....	15
<b>Protection de l'environnement</b> .....	<b>12</b>	<b>Limitation automatique du temps</b> .....	<b>15</b>
Élimination sans nuisances pour l'environnement .....	12	<b>Réglages de base</b> .....	<b>15</b>
Conseils pour économiser de l'énergie.....	12	Modifier les réglages de base .....	16
<b>Se familiariser avec l'appareil</b> .....	<b>12</b>	<b>Nettoyage et entretien</b> .....	<b>16</b>
Le bandeau de commande .....	12	Vitrocéramique .....	16
Les foyers.....	12	Cadre de la table de cuisson.....	16
Indicateur de chaleur résiduelle.....	12	<b>Remédier à une anomalie de fonctionnement</b> .....	<b>17</b>
<b>Réglage de la table de cuisson</b> .....	<b>13</b>	<b>Service après-vente</b> .....	<b>17</b>
Mettre la table de cuisson sous et hors tension .....	13		
Réglage d'un foyer .....	13		
Tableau de cuisson .....	13		
<b>Sécurité-enfants</b> .....	<b>14</b>		
Activer et désactiver la sécurité-enfants.....	14		
Sécurité-enfants automatique.....	14		

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : **www.siemens-home.com** et la boutique en ligne : **www.siemens-eshop.com**

## **Consignes de sécurité**

Lire attentivement cette notice. Conserver la notice d'utilisation et de montage ainsi que le passeport de l'appareil pour une utilisation ultérieure ou pour de futurs propriétaires.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un expert agréé peut raccorder l'appareil sans fiche. La garantie ne couvre pas les dommages résultant d'un mauvais raccordement.

Cet appareil est conçu uniquement pour un usage ménager privé et un environnement domestique. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des aliments et des boissons. Surveiller l'appareil lorsqu'il fonctionne. Utiliser l'appareil uniquement dans des pièces fermées.

Ne pas utiliser de couvercle de protection ni de grille de protection pour enfants inappropriée. Cela pourrait entraîner des accidents, par ex. en raison de surchauffe, inflammation ou d'éclats de matériau.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil

en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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

### **Risque d'incendie !**

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table 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.

- La table de cuisson se coupe automatiquement et ne peut plus être réglée. Elle peut ultérieurement se mettre en service involontairement. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

### Risque de brûlure !

- Les foyers et leurs alentours deviennent chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Eloigner les enfants.
- Le foyer chauffe, mais l'affichage ne fonctionne pas. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

### Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.

## Causes de dommages

### Attention !

- Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique.
- Evitez de faire chauffer à vide les casseroles. Des dommages peuvent survenir.
- Ne déposez jamais des poêles ou des casseroles chaudes sur le bandeau de commande, la zone d'affichage ou le cadre. Des dommages peuvent survenir.

### Vue d'ensemble

Dans le tableau suivant vous trouverez les dommages les plus fréquents :

Dommages	Cause	Mesure
Taches	Aliments débordés	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.
	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique
Rayures	Sel, sucre et sable	Ne vous servez pas de la table de cuisson comme surface de rangement ou de travail
	Les dessous rugueux des casseroles et des poêles rayent la vitrocéramique	Vérifiez vos récipients.
Décolorations	Produits nettoyants inappropriés	Utilisez exclusivement des nettoyants appropriés à la vitrocéramique
	Abrasion des récipients (p.ex. aluminium)	Soulevez les casseroles et les poêles pour les déplacer.
Egratignure	Sucre, aliments à forte teneur en sucre	Enlevez immédiatement les aliments débordés avec un racloir à verre.

- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Un appareil défectueux peut provoquer un choc électrique. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Débrancher la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- Les fêlures et cassures dans la vitrocéramique peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

### 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.

- Si des objets durs ou pointus tombent sur la table de cuisson, ils peuvent occasionner des dommages.
- Les feuilles en aluminium ou les récipients en plastique fondent sur les foyers chauds. Les feuilles de protection pour cuisinières ne sont pas appropriées pour votre table de cuisson.

# Protection de l'environnement

Déballer l'appareil et éliminer l'emballage en respectant l'environnement.

## Élimination sans nuisances pour l'environnement



Cet appareil est conforme à la Directive européenne 2002/96/CE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE). Cette directive fixe un cadre pour la reprise et la valorisation des appareils usagés sur tout le territoire de l'Union européenne.

## Conseils pour économiser de l'énergie

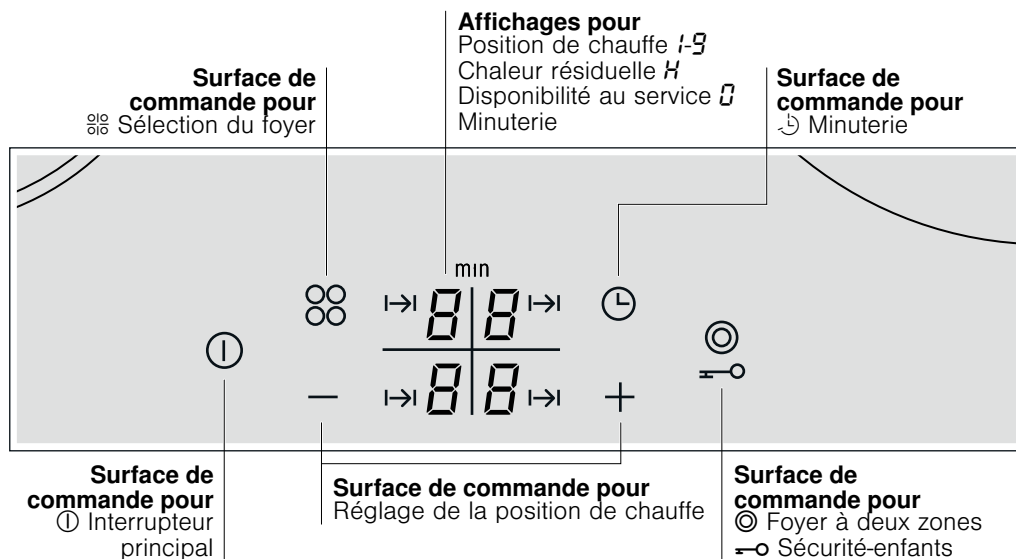
- Fermez toujours les récipients avec un couvercle approprié. Une cuisson sans couvercle nécessite quatre fois plus d'énergie. Un couvercle en verre permet de voir le mets sans devoir soulever le couvercle.

- Utilisez des casseroles et des poêles avec un fond plat. Des fonds inégaux augmentent la consommation d'énergie.
- Le diamètre du fond de la casserole et de la poêle doit correspondre à la dimension du foyer. En particulier des trop petites casseroles sur le foyer conduisent à des pertes d'énergie. Nota : Les fabricants de récipients indiquent souvent le diamètre supérieur de la casserole. Il est généralement plus grand que le diamètre du fond.
- Pour des petites quantités, utilisez une petite casserole. Une grande casserole, peu remplie, nécessite beaucoup d'énergie.
- Faites cuire avec peu d'eau. Vous économiserez de l'énergie. Les vitamines et minéraux des légumes seront conservés.
- Réglez à temps à une position de chauffe inférieure.
- Utilisez la chaleur résiduelle de la table de cuisson. Si les temps de cuisson sont assez longs, éteignez le foyer 5 -10 minutes avant la fin de la durée de cuisson.

# Se familiariser avec l'appareil

La notice d'utilisation est valable pour différentes tables de cuisson. A la page 2 vous trouverez une vue d'ensemble des modèles avec les dimensions.

## Le bandeau de commande



## Surfaces de commande

Lorsque vous touchez un symbole, la fonction respective sera activée.

## Les foyers

Foyer	Activer et désactiver
○ Foyer à une zone	
◎ Foyer à deux zones	Effleurer le symbole ◎

Enclenchement du foyer : l'affichage respectif s'allume.

Activation du foyer : la dernière dimension réglée est automatiquement sélectionnée

## Indicateur de chaleur résiduelle

La table de cuisson possède pour chaque foyer un indicateur de chaleur résiduelle.



Si un **H** apparaît dans l'affichage, le foyer est encore chaud. Vous pouvez p.ex. maintenir un petit plat au chaud ou faire fondre du chocolat de couverture. L'affichage s'éteint lorsque le foyer est suffisamment refroidi.


# Réglage de la table de cuisson

Dans ce chapitre vous apprendrez comment régler les foyers. Dans le tableau vous trouverez les positions de chauffe et les temps de cuisson pour différents plats.

## Mettre la table de cuisson sous et hors tension

Vous allumez et éteignez la table de cuisson par l'interrupteur principal.

Allumer : Effleurez le symbole . Un signal retentit. La lampe à côté de l'interrupteur principal et les affichages  s'allument. La table de cuisson est en ordre de marche.

Eteindre : Effleurez le symbole , jusqu'à ce que la lampe à côté de l'interrupteur principal et les affichages s'éteignent. Tous les foyers sont éteints. L'indicateur de chaleur résiduelle reste allumé jusqu'à ce que les foyers soient suffisamment refroidis.

**Remarque :** La table de cuisson s'éteint automatiquement lorsque tous les foyers sont éteints depuis plus de 20 secondes.

## Réglage d'un foyer

Les symboles + et - permettent de régler la position de chauffe désirée.

Position de chauffe 1 = puissance minimale

Position de chauffe 9 = puissance maximale

Chaque position de chauffe possède une position intermédiaire. Elle est marquée par un point.



## Tableau de cuisson

Vous trouverez quelques exemples dans le tableau suivant.

Les temps de cuisson et les positions de chauffe dépendent du type, du poids et de la qualité des mets. Des écarts sont donc possibles.

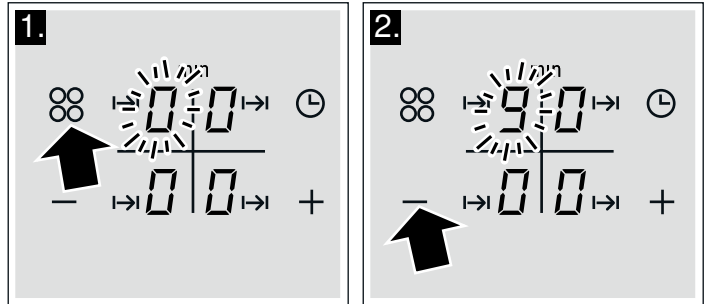
## Réglage de la position de chauffe

La table de cuisson doit être allumée.

1. Effleurer répétitivement le symbole  jusqu'à ce que l'affichage  du foyer désiré s'allume intensément.
2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurer le symbole + ou -. Le réglage de base apparaît.



Symbole + position de chauffe 1

Symbole - position de chauffe 9



3. Modifier la position de chauffe : Effleurer le symbole + ou -, jusqu'à ce que la position de chauffe désirée apparaisse.

## Eteindre le foyer

Sélectionner le foyer au moyen du symbole . Effleurer le symbole + ou -, jusqu'à ce que  apparaisse. L'indicateur de chaleur résiduelle apparaît après env. 5 secondes.

## Remarques

- Le foyer est régulé par l'enclenchement et l'arrêt du chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre.
- Si un seul foyer est allumé, vous pouvez le régler sans présélection.

Lors du réchauffement de mets épais filant, les remuer régulièrement.

Pour le chauffage rapide, utilisez la position de chauffe 9.

	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
<b>Faire fondre</b>		
Chocolat, glaçage, beurre, miel	1-2	-
Gélatine	1-2	-
<b>Chauffer et maintenir au chaud</b>		
Ragoût/potée (p.ex. ragoût de lentilles)	1-2	-
Lait**	1.-2.	-
Chauffer des saucisses dans de l'eau**	3-4	-
<b>Décongeler et chauffer</b>		
Epinards surgelés	2.-3.	20-30 min.
Goulasch surgelée	2.-3.	10-15 min.
<b>Pocher, frémir</b>		
Boulettes, quenelles	4.-5.	20-30 min.
Poisson	4-5*	10-15 min.
Sauces blanches, p.ex. béchamel	1-2	3-6 min.
Sauces fouettées, p.ex. sauce béarnaise, sauce hollandaise	3-4	8-12 min.

\* mijoter sans couvercle

\*\* sans couvercle



	Position de mijotage	Durée de mijotage en minutes
<b>Bouillir, cuire à la vapeur, étuver</b>		
Riz (avec double quantité d'eau)	2-3	15-30 min.
Riz au lait	1.-2.	25-35 min.
Pommes de terre en robe des champs	4-5	25-30 min.
Pommes de terre à l'anglaise	4-5	15-25 min.
Pâtes	6-7*	6-10 min.
Ragoûts/potées, soupes	3.-4.	15-60 min.
Légumes	2.-3.	10-20 min.
Légumes, surgelés	3.-4.	10-20 min.
Cuire en cocotte minute	4-5	-
<b>Braiser</b>		
Paupiettes	4-5	50-60 min.
Rôti à braiser	4-5	60-100 min.
Goulasch	2.-3.	50-60 min
<b>Rôtir**</b>		
Escalopes, natures ou panées	6-7	6-10 min.
Escalopes, surgelées	6-7	8-12 min.
Côtelette, nature ou panée	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm d'épaisseur)	7-8	8-12 min.
Blanc de volaille (2 cm d'épaisseur)	5-6	10-20 min
Blanc de volaille, surgelé	5-6	10-30 min.
Poisson et filet de poisson, nature	5-6	8-20 min.
Poisson et filet de poisson, pané	6-7	8-20 min.
Poisson et filet de poisson, pané et surgelé p.ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12 min.
Scampis et crevettes	7-8	4-10 min.
Poêlées, surgelées	6-7	6-10 min
Crêpes	6-7	en continu
Omelette	3.-4.	en continu
Oeufs au plat	5-6	3-6 min.
<b>Frيره</b> (frيره en continu 150-200g par portion dans 1-2 l d'huile**)		
Produits surgelés, p.ex. frites, beignets de poulet	8-9	-
Croquettes	7-8	-
Boulettes de viande hachée	7-8	-
Viande, p.ex. morceaux de poulet	6-7	-
Poisson pané ou en beignet	5-6	-
Légumes, champignons panés ou en beignet	5-6	-
Petites pâtisseries, p.ex. beignets, beignets de fruits	4-5	-
* mijoter sans couvercle		
** sans couvercle		


## Sécurité-enfants

La sécurité-enfants vous permet d'empêcher que des enfants allument la table de cuisson.

### Activer et désactiver la sécurité-enfants

La table de cuisson doit être éteinte.

Activer : Effleurez le symbole  pendant 4 secondes environ. La lampe à côté du symbole  s'allume pour 10 secondes. La table de cuisson est verrouillée.

Désactiver : Effleurez le symbole  pendant 4 secondes environ. Le verrouillage est désactivé.

### Sécurité-enfants automatique

Avec cette fonction, la sécurité-enfants sera toujours activée automatiquement lorsque vous éteignez la table de cuisson.

#### Activer et désactiver

Dans le chapitre Réglages de base est décrit comment activer la sécurité-enfants automatique.

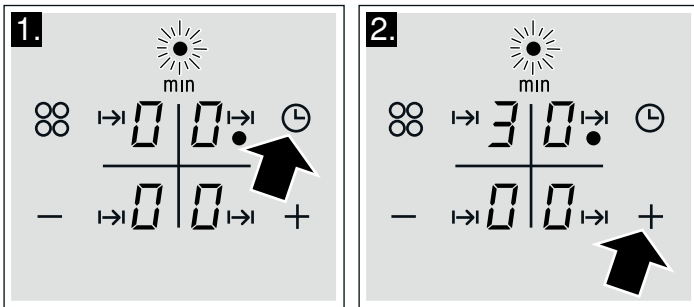
# Minuterie

Vous programmez une durée pour le foyer désiré. Le foyer s'éteint automatiquement après écoulement de la durée.

## Réglage de la durée

Sélectionner le foyer au moyen du symbole ☉.

1. Régler la position de chauffe.
2. Effleurer le symbole ⌚. Dans les affichages des foyers arrière apparaît 00 et la lampe au-dessus des affichages clignote. La lampe au niveau de l'affichage de la minuterie I→ du foyer clignote.
3. Effleurer le symbole + ou -. La valeur de référence apparaît.  
Symbole + : 30 minutes  
Symbole - : 10 minutes



4. Effleurer le symbole + ou -, jusqu'à ce que la durée désirée apparaisse dans l'affichage.

La durée s'écoule au bout de 5 secondes. Les positions de chauffe sont affichées de nouveau dans les affichages.

### Après écoulement du temps

Le foyer s'éteint lorsque la durée est écoulée. ☉ s'allume dans l'affichage du foyer. Un signal retentit. Effleurez le symbole ⌚. Les affichages s'éteignent et le signal sonore s'arrête.

### Affichage de la durée

Sélectionner le foyer au moyen du symbole ☉. Effleurer le symbole ⌚. La durée restante apparaît pendant 5 secondes.

### Corriger ou annuler la durée

Sélectionner le foyer au moyen du symbole ☉. Effleurer le symbole ⌚ et modifier la durée au moyen du symbole - ou du symbole + ou régler sur 00.

# Limitation automatique du temps

Si un foyer est en marche depuis longtemps et vous ne modifiez pas le réglage, la limitation automatique du temps sera activée.

Le chauffage du foyer sera coupé. Les symboles F et B clignotent en alternance dans l'affichage des foyers.

L'affichage s'éteint lorsque vous effleurez une quelconque surface de commande. Vous pouvez procéder à un nouveau réglage.

A quel moment la limitation du temps sera activée dépend de la position de chauffe réglée (1 à 10 heures).

# Réglages de base

Votre appareil possède différents réglages de base. Vous pouvez adapter ces réglages à vos habitudes.

Affichage	Fonction
⌚ 1	<b>Sécurité-enfants automatique</b> ☉ Désactivée.* ! Activée.
⌚ 2	<b>Signal sonore</b> ☉ Signal de confirmation et signal d'erreur de commande désactivés. ! Uniquement signal d'erreur de commande activé. ⌚ Signal de confirmation et signal d'erreur de commande activés.*
⌚ 5	<b>Limitation automatique du temps</b> ☉ Réglage de base - Désactivation après 1 - 10 heures. ! Réglage de base divisé par 2 - Désactivation après 0,5 - 5 heures ⌚ Réglage de base divisé par 4 - Désactivation après 0,25 - 2,5 heures


\* Réglage de base

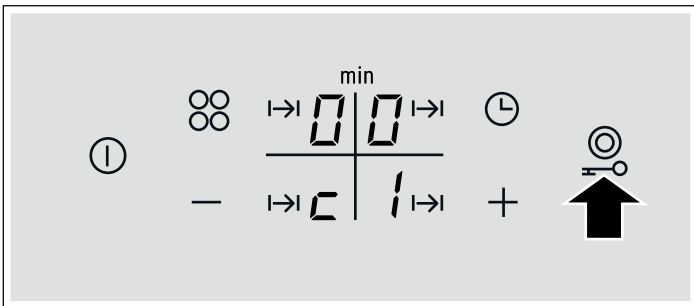
Affichage	Fonction
☺	<b>Durée du signal fin de la minuterie</b> 1 10 secondes.* 2 30 secondes 3 1 minute.
☺	<b>Enclenchement des surfaces de chauffe</b> ☺ Désactivé. 1 Activé. 2 Dernier réglage avant la désactivation du foyer.*
☺	<b>Remise au réglage de base</b> ☺ Désactivée. 1 Activée.


\* Réglage de base


## Modifier les réglages de base


La table de cuisson doit être éteinte.

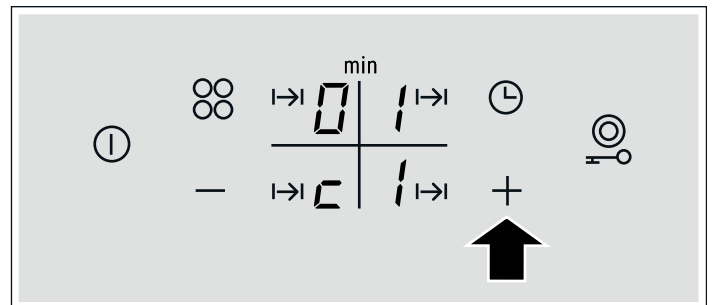
1. Mettre la table de cuisson en service.
2. Dans les 10 secondes suivantes, effleurer le symbole  pendant 4 secondes




 s'allume dans la visualisation des foyers avant.

3. Effleurer répétitivement le symbole  jusqu'à ce que l'affichage désiré apparaisse dans la visualisation.

4. Effleurer répétitivement le symbole  jusqu'à ce que le réglage désiré apparaisse dans la visualisation.



5. Effleurer le symbole  pendant 4 secondes. Le réglage est activé.

### Désactiver

Pour quitter le réglage de base, éteindre la table de cuisson à l'interrupteur principal et régler de nouveau.

## Nettoyage et entretien

Les consignes dans ce chapitre vous aideront à entretenir votre table de cuisson.

Auprès de notre service après-vente ou dans notre boutique en ligne vous pouvez vous procurer des produits d'entretien et de nettoyage appropriés.

### Vitrocéramique

Nettoyez la table de cuisson après chaque utilisation. Cela évite que des résidus alimentaires s'incrustent.

Nettoyez la table de cuisson uniquement lorsqu'elle est suffisamment refroidie.

Utilisez exclusivement des nettoyeurs appropriés à la vitrocéramique. Respectez les consignes de nettoyage figurant sur l'emballage.

N'utilisez jamais :

- du produit à vaisselle non dilué
- du nettoyeur pour lave-vaisselle
- des produits récurants
- des nettoyeurs agressifs tels que des aérosols pour four ou des détachants
- des éponges à dos récurant
- un nettoyeur haute pression ou un nettoyeur à jet de vapeur

Les fortes salissures s'enlèvent le mieux avec un racloir à verre en vente dans le commerce. Respectez les recommandations du fabricant.

Vous pouvez vous procurer un racloir à verre approprié également auprès du service après-vente ou dans notre boutique en ligne.

### Cadre de la table de cuisson

Pour éviter des dommages sur le cadre de la table de cuisson, veuillez respecter les consignes suivantes :

- Utilisez uniquement de l'eau tiède additionnée de produit à vaisselle.
- N'utilisez pas de produits agressifs ou récurants.
- N'utilisez pas le racloir à verre.



# Remédier à une anomalie de fonctionnement

Une anomalie de fonctionnement n'est souvent due qu'à un problème simple. Veuillez respecter les indications suivantes avant d'appeler le service après-vente.

Affichage	Anomalie	Mesure
Aucun	L'alimentation électrique est coupée.	Vérifiez le disjoncteur général de l'appareil. A l'aide d'autres appareils électroniques, vérifiez s'il y a une panne de courant.
<i>E</i> clignote	Un objet repose sur la surface de commande.	Enlevez l'objet.
<i>E<sub>r</sub></i> + chiffre	Dérangement de l'électronique.	Mettez l'appareil hors tension et remettez-le sous tension au bout de 30 secondes par le disjoncteur général ou au moyen du disjoncteur de protection dans le boîtier à fusibles. Appelez le SAV si l'affichage réapparaît.
<i>F2</i>	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé le foyer correspondant.	Attendez que l'électronique soit suffisamment refroidie. Effleurez ensuite une surface de commande du foyer.*
<i>F4</i>	L'électronique a subi une surchauffe et a coupé tous les foyers.	Attendez que l'électronique soit suffisamment refroidie. Effleurez ensuite une surface de commande quelconque.*
<i>F8</i>	Le foyer était trop longtemps allumé et s'est coupé.	Vous pouvez immédiatement rallumer le foyer.

\* Ne placez pas de casseroles chaudes près du bandeau de commande ou sur celui-ci

## Le symbole - clignote dans l'affichage des foyers :

Si un - clignote dans l'affichage des foyers lors de la connexion de l'appareil au secteur ou après une coupure de courant,

l'électronique est en dérangement. Recouvrez brièvement la surface de commande avec la main pour acquitter le dérangement.

# Service après-vente

Si votre appareil a besoin d'être réparé, notre service après-vente se tient à votre disposition.

## Numéro E et numéro FD :

Lorsque vous appelez notre service après-vente, veuillez indiquer le numéro E et le numéro FD de l'appareil. Sur le passeport de l'appareil vous trouverez la plaque signalétique avec ces numéros.

Prenez en considération que la visite d'un technicien du SAV n'est pas gratuite en cas de manipulation incorrecte, même pendant la période de garantie.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

## Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

**B** 070 222 142

**FR** 01 40 10 12 00

**CH** 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens formés qui possèdent les pièces de rechange d'origine pour votre appareil.

<b>Norme di sicurezza</b> .....	<b>18</b>	<b>Timer</b> .....	<b>23</b>
Cause dei danni .....	19	Impostazione della durata .....	23
<b>Tutela dell'ambiente</b> .....	<b>20</b>	<b>Limitazione tempo automatica</b> .....	<b>23</b>
Smaltimento ecologico .....	20	<b>Impostazioni di base</b> .....	<b>23</b>
Consigli per il risparmio energetico .....	20	Modifica delle impostazioni di base .....	24
<b>Conoscere l'apparecchio</b> .....	<b>20</b>	<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	<b>24</b>
Pannello comandi .....	20	Vetroceramica .....	24
Le zone di cottura .....	20	Cornice del piano di cottura .....	24
Indicatore del calore residuo .....	20	<b>Riparazione di un guasto</b> .....	<b>25</b>
<b>Regolazione del piano di cottura</b> .....	<b>21</b>	<b>Servizio di assistenza tecnica</b> .....	<b>25</b>
Attivazione e disattivazione del piano di cottura .....	21		
Regolazione della zona di cottura .....	21		
Tabella di cottura .....	21		
<b>Sicurezza bambino</b> .....	<b>22</b>		
Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino .....	22		
Sicurezza bambino automatica .....	22		

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) e l'eShop [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## **Norme di sicurezza**

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio e il certificato di identificazione dell'apparecchio in caso di un utilizzo futuro e cessione a terzi.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio per la preparazione di cibi e bevande. Prestare attenzione all'apparecchio durante il suo funzionamento. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

Non utilizzare piastre di copertura o griglie di protezione per bambini non adatte. Potrebbero causare incidenti, dovuti ad es. al surriscaldamento, alla formazione di fiamme o agli schizzi di materiale.

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 nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da

una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

### **Pericolo di incendio!**

- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- Le zone di cottura si surriscaldano molto. Non appoggiare mai oggetti infiammabili sul piano di cottura. Non appoggiare alcun oggetto sul piano di cottura.
- L'apparecchio si surriscalda. Non riporre mai oggetti infiammabili o spray nei cassetti sotto il piano di cottura.

- Il piano di cottura si spegne e non reagisce più ai comandi; potrebbe riaccendersi da solo in un secondo momento. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

### Pericolo di scottature!

- Le zone di cottura e le superfici vicine si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Il piano di cottura riscalda ma l'indicatore non funziona. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

### Pericolo di scossa elettrica!

- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

### Cause dei danni

#### Attenzione!

- I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica.
- Non lasciare pentole vuote sulle zone di cottura accese per evitare danni.
- Non appoggiare mai pentole e padelle calde sul pannello comandi, sul campo degli indicatori o sulla cornice per evitare danni.

#### Riepilogo

Nella seguente tabella sono indicati i danni più frequenti:

Danni	Cause	Provvedimento
Macchie	Fuoriuscita di cibi	Rimuovere subito i cibi fuoriusciti con un raschietto per vetro.
	Detergenti non adatti	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica
Graffi	Sale, zucchero e sabbia	Non utilizzare il piano di cottura come superficie di lavoro o di appoggio
	I fondi ruvidi di pentole e padelle graffiano la vetroceramica.	Controllare le proprie stoviglie.
Variazioni cromatiche	Detergenti non adatti	Utilizzare unicamente detergenti adatti alla vetroceramica
	Sfregamento delle pentole (ad es. alluminio)	Sollevare pentole e padelle quando le si sposta.
Fratture	Zucchero, cibi molto zuccherosi	Rimuovere subito i cibi fuoriusciti con un raschietto per vetro.

- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Rotture, incrinature o crepe nella vetroceramica possono causare scariche elettriche. Disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

### 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.

- La caduta di oggetti duri o appuntiti sul piano di cottura può provocare danni.
- Se appoggiati sulle zone di cottura calde la pellicola in alluminio o i contenitori in plastica si sciolgono. La pellicola di protezione della cucina non è adatta a questo piano di cottura.

# Tutela dell'ambiente

Disimballare l'apparecchio e smaltire la confezione nel rispetto dell'ambiente.

## Smaltimento ecologico



Questo apparecchio è conforme alla Direttiva europea 2002/96/CEE su apparecchi usati elettrici ed elettronici (WEEE - waste electrical and electronic equipment). La direttiva detta i termini per il ritiro e il riciclaggio degli apparecchi vecchi valido a livello europeo.

## Consigli per il risparmio energetico

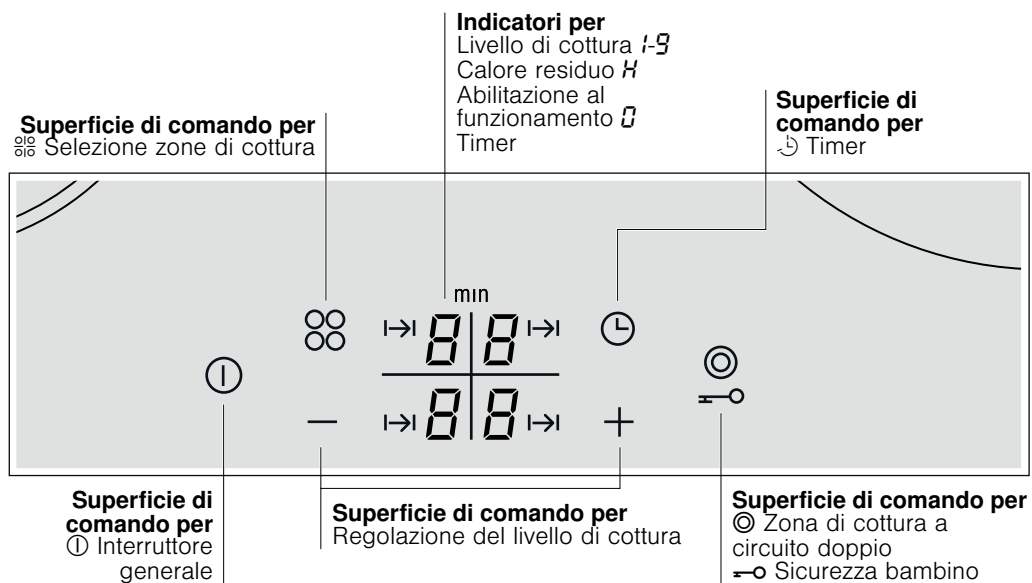
- Coprire sempre le pentole con un coperchio di dimensioni adatte. La cottura senza coperchio richiede molta più energia. Un coperchio in vetro consente di poter guardare dentro la pentola senza doverla scoperciare.

- Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci. I fondi irregolari aumentano il consumo di energia.
- Il diametro del fondo delle pentole e delle padelle deve corrispondere alle dimensioni della zona di cottura. In modo particolare l'utilizzo sulla zona di cottura di pentole troppo piccole causa sprechi d'energia. Attenzione: spesso i produttori di stoviglie indicano il diametro superiore della pentola che solitamente è più grande di quello del fondo.
- Per quantità di alimenti ridotte utilizzare pentole piccole. Una pentola più grande, non del tutto piena, richiede molta energia.
- Cuocere con poca acqua per risparmiare energia e preservare le vitamine e i minerali contenuti nelle verdure.
- Passare tempestivamente a un livello di cottura più basso.
- Utilizzare il calore residuo del piano di cottura. Nel caso di tempi di cottura prolungati, spegnere la zona di cottura già 5-10 minuti prima della fine prevista per la cottura.

# Conoscere l'apparecchio

Le istruzioni per l'uso valgono per diversi piani di cottura. A pag. 2 è riportato un sommario dei modelli con relative dimensioni.

## Pannello comandi



## Superfici di comando

Quando si tocca un simbolo viene attivata la funzione corrispondente.

## Le zone di cottura

Zona di cottura	Attivazione e disattivazione
○ Zona di cottura a circuito singolo	
⊙ Zona di cottura a circuito doppio	Toccare il simbolo ⊙

Accensione della zona di cottura: l'indicatore corrispondente si illumina.

Attivazione della zona di cottura: viene selezionata automaticamente la dimensione impostata per ultima

## Indicatore del calore residuo

Il piano di cottura è dotato di un indicatore del calore residuo per ogni zona di cottura.



Se sull'indicatore compare il simbolo *H*, la zona di cottura è ancora calda. Si può ad es. mantenere in caldo una pietanza piccola o sciogliere una glassa. Quando la zona di cottura si è raffreddata a sufficienza, l'indicatore si spegne.


# Regolazione del piano di cottura

In questo capitolo viene illustrato come regolare le zone di cottura. Nella tabella sono indicati i livelli e i tempi di cottura per le diverse pietanze.

## Attivazione e disattivazione del piano di cottura

Il piano di cottura si accende e si spegne mediante l'interruttore generale.

**Attivazione:** toccare il simbolo . Viene emesso un segnale acustico. La spia accanto all'interruttore generale e gli indicatori  si accendono. Il piano di cottura è pronto per l'uso.

**Disattivazione:** toccare il simbolo  finché la spia accanto all'interruttore generale e gli indicatori non si spengono. Tutte le zone di cottura sono disattivate. L'indicatore del calore residuo resta acceso finché le zone di cottura non si sono sufficientemente raffreddate.

**Avvertenza:** Il piano di cottura si disattiva automaticamente se tutte le zone di cottura rimangono spente per più di 20 secondi.

## Regolazione della zona di cottura

Con i simboli + e - impostare il livello di cottura desiderato.

Livello di cottura 1 = potenza minima

Livello di cottura 9 = potenza massima

Per ciascun livello di cottura è disponibile un livello intermedio contrassegnato da un punto.



### Impostazione del livello di cottura

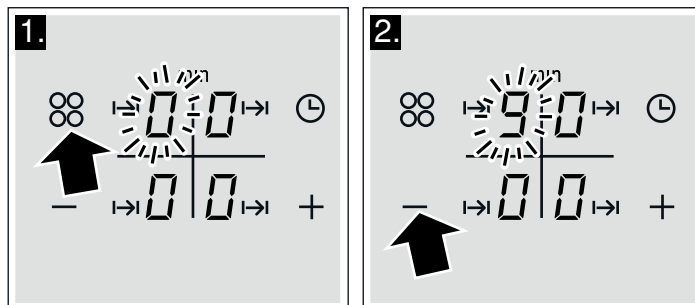
Il piano di cottura deve essere attivato.

## Tabella di cottura

Nella seguente tabella sono riportati alcuni esempi.



I tempi di cottura e i livelli di cottura dipendono dal tipo di alimento, dal peso e dalla qualità del cibo. Pertanto sono possibili variazioni.

1. Toccare il simbolo  finché non si illumina l'indicatore  della zona di cottura desiderata.
2. Nei 10 secondi successivi, toccare i simboli + o -. Viene visualizzata l'impostazione di base.  
Simbolo + livello di cottura 1  
Simbolo - livello di cottura 9



3. Per modificare il livello di cottura: toccare il simbolo + oppure - finché non compare il livello di cottura desiderato.

### Disattivazione della zona di cottura

Selezionare la zona di cottura mediante il simbolo . Toccare il simbolo + o - finché non compare . Dopo circa 5 secondi viene visualizzato l'indicatore del calore residuo.

### Avvertenze

- La zona di cottura si regola mediante l'attivazione e la disattivazione del riscaldamento. Anche in caso di potenza massima si attiva e si disattiva il riscaldamento.
- Se è in funzione una sola zona di cottura è possibile regolargli senza preselezione.

Mescolare regolarmente i cibi cremosi mentre vengono riscaldati.

Iniziare la cottura con il livello di cottura 9.

	Livello di cottura a fuoco lento	Durata della cottura a fuoco lento in minuti
<b>Sciogliere</b>		
Cioccolato, glassa, burro, miele	1-2	-
gelatina	1-2	-
<b>Riscaldare e mantenere in caldo</b>		
Minestra (ad es. minestra di lenticchie)	1-2	-
Latte**	1.-2.	-
Salsicce riscaldate** in acqua	3-4	-
<b>Scongellare e riscaldare</b>		
Spinaci surgelati	2.-3.	20-30 min.
Gulasch surgelato	2.-3.	10-15 min.
<b>Stufare, cuocere a fuoco lento</b>		
Canederli, gnocchi	4.-5.	20-30 min.
Pesce	4-5*	10-15 min.
Salse bianche, ad es. besciamella	1-2	3-6 min.
Salse montate, ad es. salsa bernaise e salsa olandese	3-4	8-12 min.

\* Proseguimento della cottura senza coperchio

\*\* Senza coperchio

	<b>Livello di cottura a fuoco lento</b>	<b>Durata della cottura a fuoco lento in minuti</b>
<b>Bollire, cuocere a vapore, stufare</b>		
Riso (con doppia quantità di acqua)	2-3	15-30 min.
Riso al latte	1.-2.	25-35 min.
Patate lesse (con buccia)	4-5	25-30 min.
Patate lesse in acqua salata	4-5	15-25 min.
Pasta	6-7*	6-10 min.
Pasticci, minestre	3.-4.	15-60 min.
Verdure	2.-3.	10-20 min.
Verdure, surgelate	3.-4.	10-20 min.
Cuocere nella pentola a pressione	4-5	-
<b>Brasare</b>		
Involtini	4-5	50-60 min.
Stufato	4-5	60-100 min.
Gulasch	2.-3.	50-60 min
<b>Cuocere in padella**</b>		
Fettina, naturale o impanata	6-7	6-10 min.
Fettina, surgelata	6-7	8-12 min.
Cotoletta, naturale o impanata	6-7	8-12 min.
Bistecca (spessore 3 cm)	7-8	8-12 min.
Petto di pollo/tacchino (spessore 2 cm)	5-6	10-20 min
Petto di pollo/tacchino, surgelato	5-6	10-30 min.
Pesce e filetto di pesce naturale	5-6	8-20 min.
Pesce o filetto di pesce impanato	6-7	8-20 min.
Pesce o filetto di pesce impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6-7	8-12 min.
Scampi e gamberetti	7-8	4-10 min.
Pietanze surgelate cotte in padella	6-7	6-10 min
Torte flambé	6-7	progressivamente
Omelette	3.-4.	progressivamente
Uova al tegamino	5-6	3-6 min.
<b>Friggere</b> (friggere** 150-200g per porzione progressivamente in 1-2 l di olio)		
Prodotti surgelati, ad es. patate fritte, bocconcini di pollo	8-9	-
Crocchette	7-8	-
Polpette	7-8	-
Carne, ad es. porzioni di pollo	6-7	-
Pesce impanato o in pastella di birra	5-6	-
Verdure, funghi impanati o in pastella di birra	5-6	-
Pasticcini, ad es. krapfen/frittelle dolci, frutta in pastella di birra	4-5	-

\* Proseguimento della cottura senza coperchio



\*\* Senza coperchio


## Sicurezza bambino

Con la sicurezza bambino è possibile evitare che i bambini attivino il piano di cottura.

### Attivazione e disattivazione della sicurezza bambino

Il piano di cottura deve essere disattivato.

Attivazione: toccare il simbolo  per circa 4 secondi. La spia accanto al simbolo  si accende per 10 secondi. Il piano di cottura è bloccato.

Disattivazione: toccare il simbolo  per circa 4 secondi. Il blocco viene così rimosso.

### Sicurezza bambino automatica

Con questa funzione la sicurezza bambino viene attivata automaticamente dopo lo spegnimento del piano di cottura.

#### Attivazione e disattivazione

Nel capitolo Impostazioni di base viene illustrato come inserire la sicurezza bambino automatica.

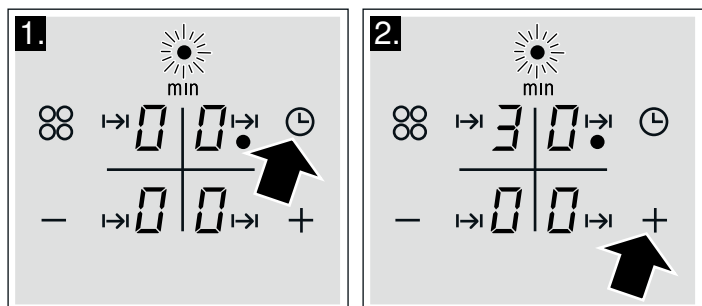
# Timer

Impostare una durata per la zona di cottura desiderata. Una volta trascorso il tempo impostato, la zona di cottura si disattiva automaticamente.

## Impostazione della durata

Selezionare la zona di cottura mediante il simbolo ☉.

1. Impostare il livello di cottura.
2. Toccare il simbolo ⌚. Sull'indicatore delle zone di cottura posteriori compare 00 e lampeggia la spia posta sopra. La spia vicino all'indicatore del timer I→I della zona di cottura si accende.
3. Toccare il simbolo + o -. Viene visualizzato il valore proposto.  
Simbolo +: 30 minuti  
Simbolo -: 10 minuti



4. Toccare il simbolo + o - finché sull'indicatore non viene visualizzata la durata desiderata.

Dopo 5 secondi la durata inizia a scorrere. Sull'indicatore compaiono nuovamente i livelli di cottura.

### Trascorso il tempo impostato

Trascorso il tempo impostato la zona di cottura si disattiva. Sull'indicatore delle zone di cottura compare 0. Viene emesso un segnale acustico. Toccare il simbolo ⌚. Gli indicatori si spengono e il segnale acustico si interrompe.

### Visualizzazione della durata

Selezionare la zona di cottura mediante il simbolo ☉. Toccare il simbolo ⌚. La durata residua viene visualizzata per 5 secondi.

### Correzione o cancellazione della durata

Selezionare la zona di cottura mediante il simbolo ☉. Toccare il simbolo ⌚ e modificare la durata mediante i simboli - o + oppure impostarla su 00.

# Limitazione tempo automatica

Se una zona di cottura è in funzione da molto tempo e non si modifica l'impostazione, viene attivata la limitazione tempo automatica.

Il riscaldamento della zona di cottura si interrompe. Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggiano alternativamente il simbolo F e B.

Se viene toccata una superficie di comando qualsiasi, l'indicatore si spegne. È possibile effettuare una nuova impostazione.

L'attivazione della limitazione di tempo dipende dal livello di cottura impostato (da 1 a 10 ore).

# Impostazioni di base

L'apparecchio è dotato di varie impostazioni di base che possono essere adeguate alle abitudini individuali dell'utente.

Indicatore	Funzione
c 1	<b>Sicurezza bambino automatica</b> 0 Disattivata.*   Attivata.
c 2	<b>Segnale acustico</b> 0 Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio disattivati.   Solo segnale di utilizzo improprio attivato. 2 Segnale di conferma e segnale di utilizzo improprio attivati.*
c 5	<b>Limitazione tempo automatica</b> 0 Impostazione di base - Spegnimento dopo 1 - 10 ore.   Impostazione di base dimezzata - Spegnimento dopo 0,5 - 5 ore 2 Impostazione di base ridotta a un quarto - Spegnimento dopo 0,25 - 2,5 ore

\* Impostazione di base

Indicatore	Funzione
	<b>Durata del segnale del timer</b> 1 10 secondi.* 2 30 secondi 3 1 minuto.
	<b>Accensione del circuito di riscaldamento</b> Disattivata. 1 Attivata. 2 Ultima impostazione prima dello spegnimento della zona di cottura.*
	<b>Ripristino impostazione di base</b> Disattivato. 1 Attivato.

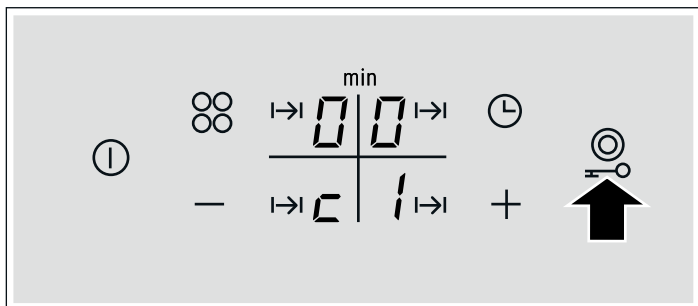
\* Impostazione di base

## Modifica delle impostazioni di base

Il piano di cottura deve essere disattivato.

1. Attivare il piano di cottura.

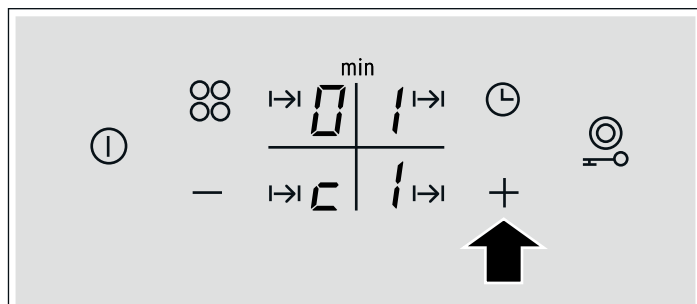
2. Durante i 10 secondi successivi, toccare il simbolo per 4 secondi



Sul display delle zone di cottura anteriori compare .

3. Toccare il simbolo finché sul display non viene visualizzato l'indicatore desiderato.

4. Toccare il simbolo finché sul display non viene visualizzata l'impostazione desiderata.



5. Toccare il simbolo per 4 secondi.

L'impostazione è attivata.

### Disattivazione

Per uscire dal menu delle impostazioni di base disattivare il piano di cottura dall'interruttore generale ed effettuare nuovamente le impostazioni.

## Pulizia e manutenzione

Le avvertenze contenute in questo capitolo sono di aiuto nella pulizia e nella cura del piano di cottura.

I detersivi adatti sono disponibili presso il servizio di assistenza clienti o nel nostro e-shop.

### Vetroceramica

Pulire accuratamente il piano di cottura dopo ogni utilizzo per evitare che i residui di cibo si incrostino.

Pulire il piano di cottura solo quando si è completamente raffreddato.

Utilizzare unicamente detersivi adatti alla vetroceramica. Osservare le istruzioni per la pulizia indicate sulla confezione.

Non utilizzare:

- detersivi per piatti (lavaggio a mano) non diluiti
- detersivi per lavastoviglie
- detersivi abrasivi
- detersivi aggressivi come spray per il forno o smacchiatori
- spugne abrasive
- detersivi ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore

In caso di sporco molto ostinato è preferibile utilizzare un raschietto per vetro reperibile in commercio. Rispettare le avvertenze fornite dal produttore.

Un raschietto per vetro adatto può essere richiesto anche presso il servizio di assistenza clienti o il nostro e-shop.

### Cornice del piano di cottura

Attenersi alle seguenti avvertenze in modo da non provocare danni alla cornice del piano di cottura:

- Utilizzare solo soluzione alcalina di lavaggio calda.
- Non utilizzare strumenti affilati o abrasivi.
- Non utilizzare il raschietto per vetro.



# Riparazione di un guasto

Quando si verificano anomalie, spesso si tratta di guasti facilmente risolvibili. Prima di rivolgersi al servizio di assistenza tecnica, prestare attenzione alle seguenti avvertenze.

Indicatore	Anomalia	Provvedimento
Nessuno	La fornitura di energia elettrica è sospesa.	Controllare il fusibile generale dell'impianto elettrico domestico. Controllare gli altri apparecchi elettronici per accertarsi che non si sia verificata un'interruzione di corrente.
<i>E</i> lampeggia	Un oggetto è posizionato sulla superficie di comando.	Rimuovere l'oggetto.
<i>Er</i> + numero	Anomalia del sistema elettronico.	Spegnere l'apparecchio mediante il fusibile generale dell'impianto o l'interruttore differenziale (salvavita) all'interno della scatola dei fusibili e riaccenderlo dopo ca. 30 secondi. Se l'indicazione compare di nuovo, contattare il servizio di assistenza tecnica.
<i>F2</i>	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento la zona di cottura corrispondente.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare una superficie di comando della zona di cottura.*
<i>F4</i>	Il sistema elettronico si è surriscaldato e ha spento tutte le zone di cottura.	Attendere fino al completo raffreddamento del sistema elettronico. Toccare una superficie di comando qualsiasi.*
<i>FB</i>	La zona di cottura è stata in funzione troppo a lungo e si è spenta.	È possibile riaccendere subito la zona di cottura.

\* Non appoggiare pentole calde sopra o vicino al pannello comandi

## Sull'indicatore delle zone di cottura lampeggia -:

Se al momento del collegamento elettrico dell'apparecchio o dopo un'interruzione di corrente, sull'indicatore delle zone di

cottura lampeggia, significa che l'elettronica è disturbata dalla luce. Coprire brevemente con la mano la superficie di comando per risolvere l'anomalia.

# Servizio di assistenza tecnica

Il nostro servizio di assistenza tecnica è a completa disposizione per eventuali riparazioni dell'apparecchio.

## Codice del prodotto (E) e numero di produzione (FD):

Quando ci si rivolge al servizio di assistenza tecnica bisogna indicare il codice del prodotto (E) e il numero di produzione (FD) dell'apparecchio. La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova nel certificato di identificazione dell'apparecchio.

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

## Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

**I** 800-018346  
Linea verde

**CH** 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati e con pezzi di ricambio originali per il vostro elettrodomestico.

<b>Veiligheidsvoorschriften</b> .....	<b>26</b>	<b>Timer</b> .....	<b>31</b>
Oorzaken van schade .....	27	Tijdsduur instellen .....	31
<b>Milieubescherming</b> .....	<b>27</b>	<b>Automatische tijdsbegrenzing</b> .....	<b>31</b>
Milieuvriendelijke afvalverwerking .....	27	<b>Basisinstellingen</b> .....	<b>31</b>
Tips om energie te besparen .....	27	Basisinstellingen wijzigen .....	32
<b>Het apparaat leren kennen</b> .....	<b>28</b>	<b>Reinigen en onderhouden</b> .....	<b>32</b>
Het bedieningspaneel .....	28	Glaskeramiek .....	32
De kookzones .....	28	Omlijsting van de kookplaat .....	32
Restwarmte-indicatie .....	28	<b>Storing opheffen</b> .....	<b>33</b>
<b>Kookplaat instellen</b> .....	<b>28</b>	<b>Servicedienst</b> .....	<b>33</b>
Kookplaat in- en uitschakelen .....	28		
Kookzone instellen .....	28		
Kooktabel .....	29		
<b>Kinderslot</b> .....	<b>30</b>		
Kinderslot in- en uitschakelen .....	30		
Automatisch kinderslot .....	30		

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) en in de online-shop: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## **Veiligheidsvoorschriften**

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door Berg de gebruiksaanwijzing, het installatievoorschrift en de apparaatpas goed op voor later gebruik of om ze door te geven aan volgende eigenaren.

Controleer het apparaat na het uitpakken. Niet aansluiten in geval van transportschade.

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag apparaten zonder stekker aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie.

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het uitsluitend voor het bereiden van gerechten en drank. Zorg ervoor dat het apparaat onder toezicht gebruikt wordt. Het toestel alleen gebruiken in gesloten ruimtes.

Geen afdekplaten of ongeschikte kinderbeveiligingsroosters gebruiken. Deze kunnen ongevallen veroorzaken, bijv. door oververhitting, ontbranding of ontplofend materiaal.

Dit toestel kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid of geleerd hebben het op een veilige manier te gebruiken en zich bewust zijn van de

risico's die het gebruik van het toestel met zich meebrengt.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 8 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar uit de buurt blijven van het toestel of de aansluitkabel.

### **Risico van brand!**

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.
- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Het apparaat wordt heet. Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.
- De kookplaat schakelt vanzelf uit en kan niet meer worden bediend. Hij kan later per ongeluk worden ingeschakeld. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

## Risico van verbranding!

- De kookzones en de omgeving ervan worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- De kookzone warmt op, maar de indicatie functioneert niet. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

## Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het apparaat defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit. Contact opnemen met de klantenservice.

## Oorzaken van schade

### Attentie!

- Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.
- U dient te voorkomen dat pannen leeg koken. Hierdoor kan schade ontstaan.
- Nooit hete pannen op het bedieningspaneel, het indicatiegebied of de omlijsting zetten. Hierdoor kan schade ontstaan.

### Overzicht

In de volgende tabel vindt u de meest voorkomende schade:

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.
	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
Krassen	Zout, suiker en zand	Gebruik de kookplaat niet als plaats om iets neer te zetten of als werkvlak.
	Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op het glaskeramiek.	Controleer uw kook- en bakgerei.
Verkleuringen	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
	Slijtage van pannen (bijv. aluminium)	Til de pannen tijdens het verplaatsen op.
Defecten aan het oppervlak	Suiker, zeer suikerhoudende gerechten	Verwijder overgelopen etenswaar onmiddellijk met een schraper.

- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Een defect toestel kan een schok veroorzaken. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.
- Scheuren of barsten in het glaskeramiek kunnen schokken veroorzaken. Zekering in de meterkast uitschakelen. Contact opnemen met de klantenservice.

## Risico van letsel!

Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone kunnen kookpannen plotseling in de hoogte springen. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

- Wanneer er harde en puntige voorwerpen op de kookplaat vallen, kan deze beschadigd raken.
- Aluminiumfolie of kook- of bakgerei van kunststof smelten op de hete kookzones. Bakpapier is niet geschikt voor uw kookplaat.

## Milieubescherming

Pak het apparaat uit en voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.

### Milieuvriendelijke afvalverwerking



Dit apparaat voldoet aan de eisen van de Europese richtlijn 2002/96/EG betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (WEEE – waste electrical and electronic equipment). Deze richtlijn bevat de in de EU geldende bepalingen betreffende terugname en verwerking van afgedankte apparatuur.

### Tips om energie te besparen

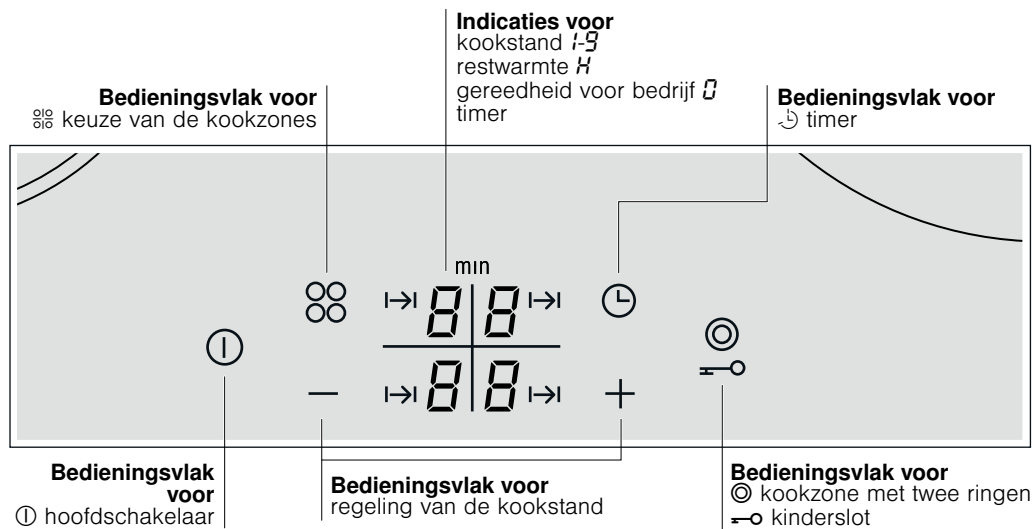
- Sluit pannen altijd af met een passend deksel. Wanneer u zonder deksel kookt, heeft u vier maal meer energie nodig. Met een glazen deksel kunt u in de pan kijken zonder dat u het deksel hoeft op te tillen.
- Gebruik pannen met egale bodems. Niet-egale bodems verhogen het energieverbruik.
- De diameter van de bodem van de pan dient overeen te komen met de grootte van de kookzone. Vooral te kleine pannen op de kookzone leiden tot energieverlies. Let op: fabrikanten geven vaak de diameter van de bovenkant van de pan aan. Deze is meestal groter dan de diameter van de bodem.

- Gebruik voor kleine hoeveelheden een kleine pan. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Kook met weinig water. Dit bespaart energie. Bij groente blijven vitamines en mineralen behouden.
- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.
- Maak gebruik van de restwarmte van de kookplaat. Schakel bij langere bereidingstijden al 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd de kookzone uit.

## Het apparaat leren kennen

Deze gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende kookplaten. Op *pagina 2* vindt u een typenoverzicht met informatie over afmetingen.

### Het bedieningspaneel



#### Bedieningsvlakken

Wanneer u een symbool aanraakt, wordt de betreffende functie geactiveerd.

### De kookzones

Kookzone	In- en uitschakelen
○ Kookzone met één ring	
⊙ Kookzone met twee ringen	Het symbool ⊙ aanraken

Inschakelen van de kookzone: de betreffende indicatie is verlicht.

Inschakelen van de kookzone: de grootte die het laatst is ingesteld, wordt automatisch gekozen

#### Restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft voor elke kookzone een restwarmte-indicatie.

Verschijnt er een **H** op het display, dan is de kookzone nog heet. U kunt bijv. een klein gerecht warmhouden of couverture smelten. De indicatie verdwijnt wanneer de kookzone voldoende afgekoeld is.

## Kookplaat instellen

In dit hoofdstuk leest u hoe u de kookzones kunt instellen. In de tabel vindt u kookstanden en bereidingstijden voor verschillende gerechten.

### Kookplaat in- en uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de hoofdschakelaar in en uit.

Inschakelen: raak het symbool ① aan. Er klinkt een signaal. De lamp naast de hoofdschakelaar en de indicaties ① zijn verlicht. De kookplaat is klaar voor gebruik.

Uitschakelen: raak het symbool ② aan tot de lamp naast de hoofdschakelaar en de indicaties uitgaan. Alle kookzones zijn

uitgeschakeld. De restwarmte-indicatie blijft aan totdat de kookzones voldoende zijn afgekoeld.

**Aanwijzing:** De kookplaat gaat automatisch uit wanneer alle kookzones langer dan 20 seconden uitgeschakeld zijn.

### Kookzone instellen

Met de symbolen + en - stelt u de gewenste kookstand in.



Kookstand 1 = laagste vermogen

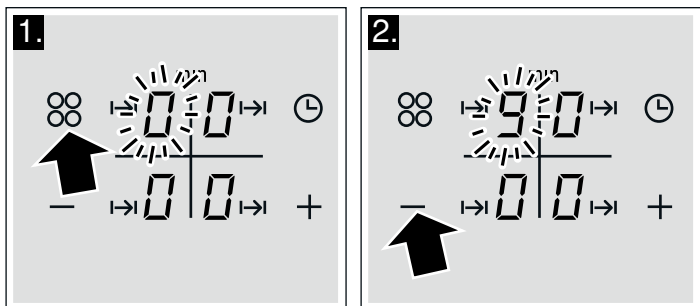
Kookstand 9 = hoogste vermogen

Elke kookstand heeft een tussenstand. Deze is aangeduid met een punt.

## Kookstand instellen

De kookplaat dient ingeschakeld te zijn.

1. Het symbool  zo vaak aanraken tot de indicatie  van de gewenste kookzone helder verlicht is.
2. In de volgende 10 seconden het symbool + of - aanraken. De basisinstelling verschijnt.  
Symbool + kookstand 1  
Symbool - kookstand 9





## Kooktabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden.

De bereidingstijden en kookstanden zijn afhankelijk van de aard, het gewicht en de kwaliteit van de gerechten. Daarom zijn afwijkingen mogelijk.

3. De kookstand wijzigen: het symbool + of - aanraken tot de gewenste kookstand verschijnt.

## Kookzone uitschakelen

Met het symbool  de kookzone kiezen. Het symbool + of - aanraken tot  verschijnt. Na ongeveer 5 seconden verschijnt de restwarmte-indicatie.

## Aanwijzingen

- De kookzone regelt de verwarming door in en uit te schakelen. Ook bij het hoogste vermogen kan de verwarming in- en uitschakelen.
- Is er maar één kookzone in gebruik, dan kunt u deze zonder voorkeuze regelen.

Bij het opwarmen van dikvloeibare gerechten regelmatig roeren.

Gebruik voor het aan de kook brengen kookstand 9.

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
<b>Smelten</b>		
chocolade, couverture, boter, honing,	1-2	-
gelatine	1-2	-
<b>Opwarmen en warmhouden</b>		
Eenpansgerecht (bijv. linsenschotel)	1-2	-
Melk**	1.-2.	-
Worstjes in water verwarmen**	3-4	-
<b>Ontdooien en opwarmen</b>		
Spinazie diepvries	2.-3.	20-30 min.
Goulash diepvries	2.-3.	10-15 min.
<b>Gaarstoven, zachtjes laten koken</b>		
Knoedels, knödels	4.-5.	20-30 min.
Vis	4-5*	10-15 min.
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1-2	3-6 min.
Geklopte sauzen, bijv. saus Bearnaise, saus Hollandaise	3-4	8-12 min.
<b>Koken, stomen, stoven</b>		
Rijst (met dubbele hoeveelheid water)	2-3	15-30 min.
Rijstepap	1.-2.	25-35 min.
In de schil gekookte aardappels	4-5	25-30 min.
Gekookte aardappels	4-5	15-25 min.
Deegwaren, pasta	6-7*	6-10 min.
Eenpansgerecht, soepen	3.-4.	15-60 min.
Groente	2.-3.	10-20 min.
Groente, diepvries	3.-4.	10-20 min.
Garen in de snelkookpan	4-5	-
<b>Sudder</b>		
Rollades	4-5	50-60 min.
Stoofvlees	4-5	60-100 min.
Goulash	2.-3.	50-60 min.

\* Doorkoken zonder deksel

\*\* Zonder deksel

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
<b>Braden**</b>		
Schnitzel, on/gepaneerd	6-7	6-10 min.
Schnitzel, diepvries	6-7	8-12 min.
Kotelet, on/gepaneerd	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm dik)	7-8	8-12 min.
Borst van gevogelte (2 cm dik)	5-6	10-20 min.
Borst van gevogelte, diepvries	5-6	10-30 min.
Vis en visfilet, ongepaneerd	5-6	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd	6-7	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6-7	8-12 min.
Scampis en garnalen	7-8	4-10 min.
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10 min.
Pannenkoeken	6-7	ononderbroken
Omelet	3-4.	ononderbroken
Spiegelei	5-6	3-6 min.
<b>Frituren</b> (150-200g per portie ononderbroken in 1-2 ltr olie frituren**)		
Diepvriesproducten, bijv. frites, chicken nuggets	8-9	-
Kroketten	7-8	-
Gehaktballetjes:	7-8	-
Vlees, bijv. kipstukken	6-7	-
Vis, gepaneerd of in bierdeeg	5-6	-
Groente, paddenstoelen, gepaneerd of in bierdeeg	5-6	-
Klein gebak, bijv. beignets, Berliner bollen, fruit in bierdeeg	4-5	-

\* Doorkoken zonder deksel



\*\* Zonder deksel


## Kinderslot

Met het kinderslot kunt u voorkomen dat kinderen de kookplaat inschakelen.

### Kinderslot in- en uitschakelen

De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn.

Inschakelen: raak het symbool  ca. 4 seconden aan. De lamp naast het symbool  brandt 10 seconden lang. De kookplaat is geblokkeerd.

Uitschakelen: raak het symbool  ca. 4 seconden aan. De blokkering is opgeheven.

### Automatisch kinderslot

Met deze functie wordt het kinderslot altijd automatisch geactiveerd wanneer u de kookplaat uitschakelt.


### In- en uitschakelen




In het hoofdstuk Basisinstellingen kunt u nalezen hoe u het automatische kinderslot inschakelt.

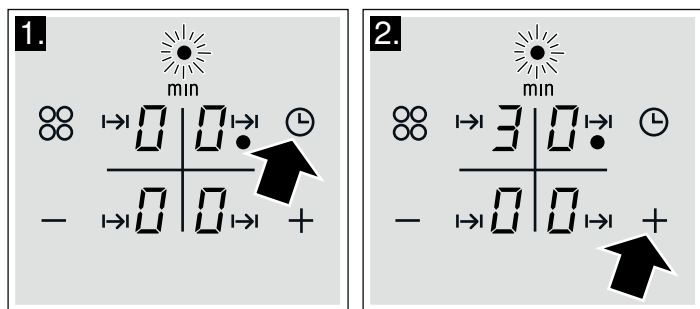
# Timer

Voer een tijdsduur voor de gewenste kookzone in. Na afloop van de tijdsduur schakelt de kookzone automatisch uit.

## Tijdsduur instellen

Met het symbool  de kookzone kiezen.



1. Kookstand instellen
2. Het symbool  aanraken. Op de displays van de achterste kookzones verschijnt  en de lamp hierboven knippert. De lamp bij de timer-indicatie  van de kookzone brandt.
3. Het symbool + of - aanraken. De voorgestelde waarde wordt weergegeven.  
Symbool +: 30 minuten  
Symbool -: 10 minuten





4. Het symbool + of - aanraken tot de gewenste tijdsduur op het display verschijnt.

Na 5 seconden loopt de tijdsduur af. Op de displays worden weer de kookstanden weergegeven.




## Aan het einde van de ingestelde tijd

Na afloop van de tijdsduur wordt de kookzone uitgeschakeld. In de kookzone-indicatie is  verlicht. Er klinkt een signaal. Raak het symbool  aan. De indicaties en het signaal verdwijnen.

## Tijdsduur weergeven



Met het symbool  de kookzone kiezen. Het symbool  aanraken. De resterende tijdsduur wordt 5 seconden weergegeven.

## Tijdsduur corrigeren of wissen

Met het symbool  de kookzone kiezen. Het symbool  aanraken en met het symbool - of symbool + de tijdsduur veranderen op  zetten.

# Automatische tijdsbegrenzing

Is een kookzone lange tijd in gebruik en heeft u de instelling niet veranderd, dan wordt de automatische tijdsbegrenzing geactiveerd.















Het verwarmen van de kookzone wordt onderbroken. In de kookzone-indicatie knipperen afwisselend  en .

Wanneer u een willekeurig bedieningsveld aanraakt, verdwijnt de indicatie. U kunt opnieuw instellen.

Het tijdstip waarop de tijdsbegrenzing actief wordt, is afhankelijk van de ingestelde kookstand (1 tot 10 uur).

# Basisinstellingen

Uw apparaat heeft verschillende basisinstellingen. U kunt deze instellingen aanpassen aan uw gewoonten.

Indicatie	Functie
 	<b>Automatisch kinderslot</b>  Uitgeschakeld.*  Ingeschakeld.
 	<b>Geluidssignaal</b>  Bevestigingssignaal en het signaal verkeerde bediening uitgeschakeld.  Alleen het signaal verkeerde bediening ingeschakeld.  Bevestigingssignaal en het signaal verkeerde bediening ingeschakeld.*
 	<b>Automatische tijdsbegrenzing</b>  Basisinstelling - uitschakelen na 1 - 10 uur.  Basisinstelling gehalveerd - uitschakelen na 0,5 - 5 uur  Basisinstelling in vieren - uitschakelen na 0,25 - 2,5 uur

\* Basisinstelling

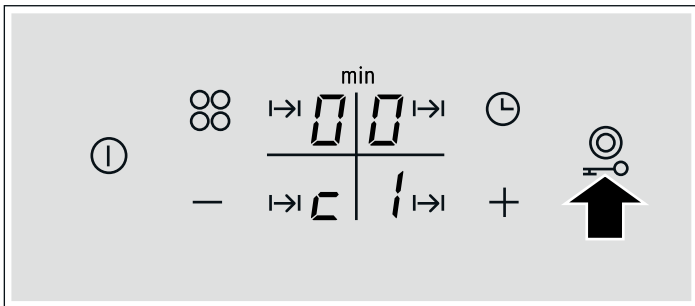
Indicatie	Functie
	<b>Tijdsduur van het timer-einde signaal</b> 1 10 seconden.* 2 30 seconden 3 1 minuut.
	<b>Inschakeling van de verwarmingsringen</b> Uitgeschakeld. Ingeschakeld. 2 Laatste instelling voor het uitschakelen van de kookzone.*
	<b>Terugzetten naar de basisinstelling</b> Uitgeschakeld. Ingeschakeld.

\* Basisinstelling

## Basisinstellingen wijzigen

De kookplaat dient uitgeschakeld te zijn.

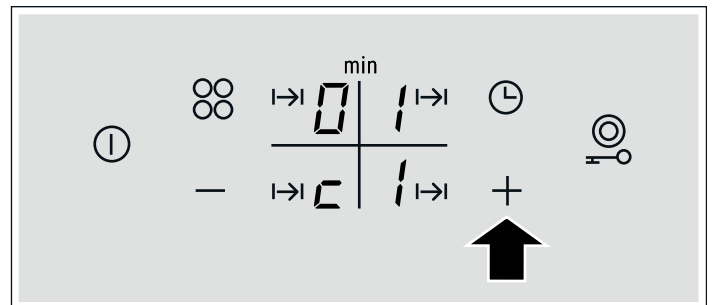
1. De kookplaat inschakelen.
2. In de volgende 10 seconden het symbool 4 seconden lang aanraken.



Op het display van de voorste kookzones is helder verlicht.

3. Het symbool zo vaak aanraken tot op het display de gewenste indicatie verschijnt.

4. Het symbool zo vaak aanraken tot op het display de gewenste instelling verschijnt.



5. Het symbool 4 seconden lang aanraken. De instelling is geactiveerd.

### Uitschakelen

Om de basisinstelling te verlaten de kookplaat met de hoofdschakelaar uitschakelen en opnieuw instellen.

## Reinigen en onderhouden

De aanwijzingen in dit hoofdstuk helpen u bij het onderhoud van uw kookplaat.

Geschikte reinigings- en onderhoudsmiddelen kunt u kopen via de klantenservice of in onze e-shop.

### Glaskeramik

Reinig de kookplaat altijd na gebruik. Zo branden kookresten nooit vast.

Reinig de kookplaat pas wanneer deze voldoende is afgekoeld.

Gebruik alleen schoonmaakmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramik. Houd u aan de schoonmaakinstructies die op de verpakking staan.

Gebruik nooit:

- onverdunde afwasmiddelen
- reinigingsmiddelen voor de vaatwasmachine
- schuurmiddelen
- agressieve reinigingsmiddelen, zoals ovensprays of middelen om vlekken te verwijderen
- krassende sponzen
- hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

Sterk vuil verwijdert u het best met een in de handel verkrijgbare schraper. Neem de aanwijzingen van de fabrikant in acht.

Een geschikte schraper verkrijgt u ook via de klantendienst of in onze e-shop.

### Omlijsting van de kookplaat

Om schade aan de omlijsting van de kookplaat te voorkomen, dient u zich te houden aan de aanwijzingen:

- Gebruik alleen warm zeepsop.
- Gebruik in geen geval bijtende of schurende reinigingsproducten.
- Gebruik geen schrapers.



## Storing opheffen

Storingen worden vaak veroorzaakt door een kleinigheid. Neem alstublieft de volgende aanwijzingen in acht voor u de klantenservice belt.

Indicatie	Fout	Maatregel
Geen	De stroomtoevoer is onderbroken.	Controleer de zekering van het apparaat. Controleer aan de hand van andere elektronische apparaten of er sprake is van een stroomuitval.
$E$ knippert	Er ligt een voorwerp op het bedieningsvlak.	Neem het voorwerp weg.
$E_r$ + cijfer	Storing in het elektronisch systeem.	Schakel het apparaat altijd via de zekering of de veiligheidsschakelaar in de meterkast uit en na 30 seconden weer in. Neem contact op met de klantenservice wanneer de indicatie weer verschijnt.
$F2$	De elektronica is oververhit, waardoor de betreffende kookzone is uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak dan een bedieningsvlak van de kookzone aan.*
$F4$	De elektronica is oververhit, waardoor alle kookzones zijn uitgeschakeld.	Wacht tot de elektronica voldoende afgekoeld is. Raak dan een willekeurig bedieningsvlak aan.*
$F8$	De kookzone is te lang in gebruik geweest en is daarom uitgeschakeld.	U kunt de kookzone direct weer inschakelen.

\* Plaats geen hete pannen tegen of op het bedieningspaneel

### In de kookzone-indicatie knippert -:

Wanneer bij een netaansluiting van het apparaat of na een stroomuitval in de kookzone-indicatie - knippert, is er een

storing in de elektronica. Om de storingsmelding ongedaan te maken dient u het bedieningspaneel kort met de hand af te dekken.

## Servicedienst

Wanneer uw apparaat gerepareerd moet worden, staat onze servicedienst voor u klaar.

### E-nummer en FD-nummer

Geef wanneer u contact opneemt met de servicedienst altijd het productnummer (E-nr.) en het fabricagenummer (FD-nr.) van het apparaat op. Het typeplaatje met de nummers vindt u op het identificatiebewijs van het apparaat.

Let erop dat het bezoek van een technicus van de servicedienst in het geval van een verkeerde bediening ook tijdens de garantietermijn kosten met zich meebrengt.

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

### Verzoek om reparatie en advies bij storingen

**NL** 088 424 4020

**B** 070 222 142

Vertrouw op de competentie van de producent. Zo bent u er zeker van dat de reparatie wordt uitgevoerd door geschoolde onderhoudstechnici, die beschikken over de originele onderdelen voor uw huishoudelijke apparaten.





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



9000656375 920125