

SIEMENS

HE.13FB..

Einbaubackofen



DE Gebrauch- und Montageanleitung



Register your appliance on My Siemens
and discover exclusive services and offers.



Siemens Home Appliances



Inhaltsverzeichnis

GEBRAUCHSANLEITUNG		9 Kindersicherung	11
1 Sicherheit	2	10 Reinigen und Pflegen	11
2 Sachschäden vermeiden	4	11 Gestelle	13
3 Umweltschutz und Sparen	5	12 Gerätetür	14
4 Kennenlernen	5	13 Störungen beheben	16
5 Vor dem ersten Gebrauch	8	14 Transportieren und Entsorgen	17
6 Grundlegende Bedienung	9	15 Kundendienst	18
7 Schnellaufheizung	9	16 So gelingt's	18
8 Zeitfunktionen	9	17 MONTAGEANWEISUNG	22

1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

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

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Dieses Gerät ist nur für den Einbau bestimmt. Spezielle Montageanleitung beachten. Nur konzessioniertes Fachpersonal darf Geräte ohne Stecker anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.
- im privaten Haushalt und in geschlossenen Räumen des häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten

physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

1.4 Sicherer Gebrauch

Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben.

WARNUNG – Brandgefahr!

Im Garraum gelagerte, brennbare Gegenstände können sich entzünden.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände im Garraum aufbewahren.
- ▶ Wenn Rauch abgegeben wird, ist das Gerät abzuschalten oder der Stecker zu ziehen und die Tür geschlossen zu halten, um eventuell auftretende Flammen zu ersticken.

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

- ▶ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Beim Öffnen der Gerätetür entsteht ein Luftzug. Backpapier kann die Heizelemente berühren und sich entzünden.

- ▶ Nie Backpapier beim Vorheizen und während des Garens unbefestigt auf das Zubehör legen.
- ▶ Backpapier immer passend zuschneiden und mit einem Geschirr oder einer Backform beschweren.

Überhitzung des Geräts kann einen Brand verursachen.

- ▶ Nie das Gerät hinter einer Dekor- oder Möbeltür einbauen.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

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

Zubehör oder Geschirr wird sehr heiß.

- ▶ Heißes Zubehör oder Geschirr immer mit Topflappen aus dem Garraum nehmen.

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden. Die Gerätetür kann aufspringen. Heiße Dämpfe und Stichflammen können austreten.

- ▶ Nur kleine Mengen hochprozentiger Getränke in Speisen verwenden.
- ▶ Keine Spirituosen ($\geq 15\%$ vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.
- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.

⚠ WARNUNG – Verbrühungsgefahr!

Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß.

- ▶ Nie die heißen Teile berühren.
- ▶ Kinder fernhalten.

Beim Öffnen der Gerätetür kann heißer Dampf entweichen. Dampf ist je nach Temperatur nicht sichtbar.

- ▶ Gerätetür vorsichtig öffnen.
- ▶ Kinder fernhalten.

Durch Wasser im heißen Garraum kann heißer Wasserdampf entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

- ▶ Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

Die Scharniere der Gerätetür bewegen sich beim Öffnen und Schließen der Tür und Sie können sich klemmen.

- ▶ Nicht in den Bereich der Scharniere greifen. Das Zusammenstoßen mit der geöffneten Gerätetür kann zu Verletzungen führen.

- ▶ Die Gerätetür während des Betriebs und danach geschlossen halten.

Das Gerät und seine berührbaren Teile können scharfkantig sein.

- ▶ Vorsicht bei Handhabung und Reinigung.
- ▶ Wenn möglich Schutzhandschuhe tragen. Bauteile innerhalb der Gerätetür können scharfkantig sein.

- ▶ Schutzhandschuhe tragen.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

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

Eine beschädigte Isolierung der Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit heißen Geräteteilen oder Wärmequellen in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung mit scharfen Spitzen oder Kanten in Kontakt bringen.
- ▶ Nie die Netzanschlussleitung knicken, quetschen oder verändern.

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.
- Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.
- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
 - ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
 - ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
 - ▶ Den Kundendienst rufen. → Seite 18

⚠ **WARNUNG – Erstickungsgefahr!**

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

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

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

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

1.5 Halogenlampe

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Garraumlampen werden sehr heiß. Auch einige Zeit nach dem Ausschalten besteht noch Verbrennungsgefahr.

- ▶ Glasabdeckung nicht berühren.
- ▶ Beim Reinigen Hautkontakt vermeiden.

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Beim Auswechseln der Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung.

- ▶ Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- ▶ Zusätzlich Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

2 Sachschäden vermeiden

2.1 Generell

ACHTUNG

Alkoholdämpfe können sich im heißen Garraum entzünden und zu einer dauerhaften Beschädigung am Gerät führen. Durch Verpuffung kann die Gerätetür aufspringen und ggf. abfallen. Die Türscheiben können zerspringen und splintern. Durch entstehenden Unterdruck kann sich der Garraum nach innen stark verformen.

- ▶ Keine Spirituosen ($\geq 15\%$ vol.) im unverdünnten Zustand (z. B. für das Auf- oder Übergießen von Speisen) erhitzen.

Wasser auf dem Garraumboden bei Betrieb des Geräts mit Temperaturen über 120 °C verursacht Emailschäden.

- ▶ Wenn Wasser auf dem Garraumboden steht, keinen Betrieb starten.
- ▶ Wasser vom Garraumboden vor dem Betrieb aufwischen.

Gegenstände auf dem Garraumboden bei über 50 °C verursachen einen Wärmestau. Die Back- und Bratzeiten stimmen nicht mehr und das Email wird beschädigt.

- ▶ Auf den Garraumboden weder Zubehör, noch Backpapier oder Folie, egal welcher Art, legen.
- ▶ Geschirr nur auf den Garraumboden stellen, wenn eine Temperatur unter 50 °C eingestellt ist.

Wenn sich Wasser im heißen Garraum befindet, entsteht Wasserdampf. Durch den Temperaturwechsel können Schäden entstehen.

- ▶ Nie Wasser in den heißen Garraum gießen.
- ▶ Nie Geschirr mit Wasser auf den Garraumboden stellen.

Feuchtigkeit über längere Zeit im Garraum führt zu Korrosion.

- ▶ Nach dem Benutzen den Garraum trocknen lassen.

- ▶ Keine feuchten Lebensmittel längere Zeit im geschlossenen Garraum aufbewahren.
- ▶ Keine Speisen im Garraum lagern.
- ▶ Nichts in die Gerätetür einklemmen.

Obstsafte, der vom Backblech tropft, hinterlässt Flecken, die nicht mehr entfernt werden können.

- ▶ Das Backblech bei sehr saftigem Obstkuchen nicht zu üppig belegen.
- ▶ Wenn möglich, die tiefere Universalpfanne verwenden.

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.

- ▶ Nie Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden.
- ▶ Vor dem nächsten Aufheizen Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.

Wenn die Dichtung stark verschmutzt ist, schließt die Gerätetür bei Betrieb nicht mehr richtig. Die angrenzenden Möbelfronten können beschädigt werden.

- ▶ Dichtung immer sauber halten.
- ▶ Nie das Gerät mit beschädigter Dichtung oder ohne Dichtung betreiben.

Durch Benutzung der Gerätetür als Sitz- oder Ablagefläche kann die Gerätetür beschädigt werden.

- ▶ Nicht auf die Gerätetür stellen, setzen, daran hängen oder abstützen.
- ▶ Kein Geschirr oder Zubehör auf der Gerätetür abstellen.

Durch Aluminiumfolie an der Türscheibe können dauerhafte Verfärbungen entstehen.

- ▶ Aluminiumfolie im Garraum darf nicht in Kontakt mit der Türscheibe kommen.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

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

Das Gerät nur vorheizen, wenn das Rezept oder die Einstellempfehlungen das vorgeben.

- ✓ Wenn Sie das Gerät nicht vorheizen, sparen Sie bis zu 20% Energie.

Dunkle, schwarz lackierte oder emaillierte Backformen verwenden.

- ✓ Diese Backformen nehmen die Hitze besonders gut auf.

Die Gerätetür im Betrieb möglichst selten öffnen.

- ✓ Die Temperatur im Garraum bleibt erhalten und das Gerät muss nicht nachheizen.

Mehrere Speisen direkt hintereinander oder parallel backen.

- ✓ Der Garraum ist nach dem ersten Backen erwärmt. Dadurch verkürzt sich die Backzeit für die nachfolgenden Kuchen.

Bei längeren Garzeiten das Gerät 10 Minuten vor Ende der Garzeit ausschalten.

- ✓ Die Restwärme reicht, um das Gericht fertig zu garen.

Nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum entfernen.

- ✓ Überflüssige Zubehöerteile müssen nicht erhitzt werden.

Tiefgefrorene Speisen vor der Zubereitung auftauen lassen.

- ✓ Die Energie zum Auftauen der Speisen wird gespart.

4 Kennenlernen

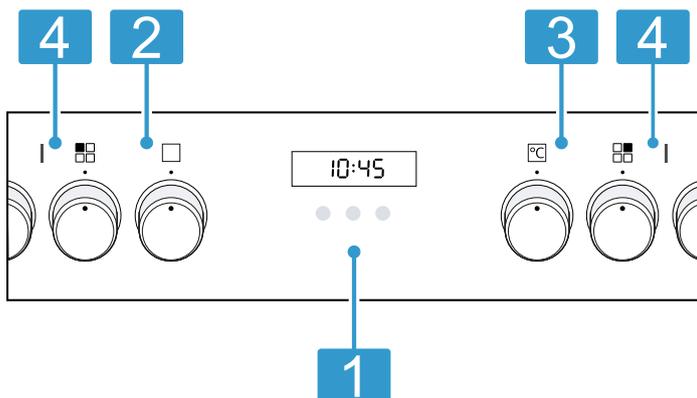
4.1 Bedienfelder

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

Bedienelemente

Über die Bedienelemente stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.

Je nach Gerätetyp können Einzelheiten im Bild abweichen, z. B. Farbe und Form.



Tasten und Display

Die Tasten sind berührungsempfindliche Flächen. Um eine Funktion zu wählen, nur leicht auf das entsprechende Feld drücken.

1

Das Display zeigt Symbole aktiver Funktionen und die Zeitfunktionen.

→ "Tasten und Display", Seite 6

Funktionswähler

Mit dem Funktionswähler stellen Sie die Heizarten und weitere Funktionen ein.

2

Den Funktionswähler können Sie aus der Nullstellung ◦ heraus nach rechts und links drehen.

Je nach Gerätetyp ist der Funktionswähler versenkbar. Zum Einrasten oder Ausrasten in der Nullstellung ◦ auf den Funktionswähler drücken.

→ "Heizarten und Funktionen", Seite 6

Temperaturwähler

Mit dem Temperaturwähler stellen Sie die Temperatur zur Heizart ein und wählen Einstellungen für weitere Funktionen.

3

Den Temperaturwähler können Sie aus der Nullstellung ● heraus nur nach rechts drehen bis zum Anschlag, nicht darüber hinaus.

Je nach Gerätetyp ist der Temperaturwähler versenkbar. Zum Einrasten oder Ausrasten in der Nullstellung ● auf den Temperaturwähler drücken.

→ "Temperatur und Einstellstufen", Seite 6

Kochstellen-Schalter

Mit den 4 Kochstellen-Schaltern stellen Sie die Leistung der einzelnen Kochstellen ein.

4

Das Symbol über dem jeweiligen Schalter zeigt Ihnen, welche Kochstelle Sie damit einstellen.

Je nach Gerätetyp sind die Kochstellen-Schalter versenkbar. Zum Einrasten oder Ausrasten in der Nullstellung auf den Kochstellen-Schalter drücken.

→ "Kochfeld", Seite 7

Tasten und Display

Mit den Tasten können Sie verschiedene Funktionen Ihres Geräts einstellen. Im Display sehen Sie die Einstellungen. Wenn eine Funktion aktiv ist, leuchtet das entsprechende Symbol im Display. ☀ leuchtet nur, wenn Sie die Uhrzeit ändern.

Symbol	Funktion	Verwendung
	Kurzzeitwecker	Wecker einstellen.
	Kindersicherung	Kindersicherung aktivieren oder deaktivieren.
	Zeitfunktionen	Sie können Uhrzeit ☀, Dauer I→II und Ende →II wählen. Um die einzelnen Zeitfunktionen zu wählen, mehrfach ☀ drücken.
–	Minus	Einstellwerte verringern.
+	Plus	Einstellwerte erhöhen.

Heizarten und Funktionen

Damit Sie immer die passende Heizart für Ihre Speise finden, erklären wir Ihnen die Unterschiede und Anwendungsbereiche.

Symbol	Heizart	Verwendung und Funktionsweise
	3D Heißluft	Auf einer oder mehreren Ebenen backen oder braten. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum.
	Heißluft Sanft	Ausgewählte Speisen ohne Vorheizen auf einer Ebene schonend garen. Der Ventilator verteilt die Hitze des Ringheizkörpers in der Rückwand gleichmäßig im Garraum. Das Gargut wird phasenweise mit Restwärme zubereitet. Wählen Sie eine Temperatur zwischen 120 °C und 230 °C. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im Umluftmodus und der Energie-Effizienzklasse verwendet.
	Grill, große Fläche	Flaches Grillgut grillen wie Steaks, Würstchen oder Toast. Speisen gratinieren. Die ganze Fläche unter dem Grillheizkörper wird heiß.
	Umluftgrillen	Geflügel, ganze Fische oder größere Fleischstücke braten. Der Grillheizkörper und der Ventilator schalten sich abwechselnd ein und aus. Der Ventilator wirbelt die heiße Luft um die Speise.
	Ober-/Unterhitze	Auf einer Ebene traditionell backen oder braten. Diese Art der Erwärmung ist besonders für Kuchen mit saftigem Belag geeignet. Die Hitze kommt gleichmäßig von oben und unten. Diese Heizart wird zur Ermittlung des Energieverbrauchs im konventionellen Modus verwendet.

Weitere Funktionen

Hier finden Sie eine Übersicht über weitere Funktionen Ihres Geräts.

Symbol	Funktion	Verwendung
	Schnelle Heizung	Den Garraum ohne Zubehör schnell vorheizen. → "Schnellaufheizung", Seite 9
	Backofenlampe	Den Garraum ohne Heizung beleuchten. → "Beleuchtung", Seite 7

Temperatur und Einstellstufen

Zu den Heizarten und Funktionen gibt es verschiedene Einstellungen.

Hinweis: Bei Temperatureinstellungen über 250 °C senkt das Gerät die Temperatur nach ca. 10 Minuten auf ca. 240 °C ab. Wenn Ihr Gerät die Heizart Ober-/Unterhitze oder Unterhitze hat, erfolgt die Temperaturabsenkung dort nicht.

Symbol	Funktion	Verwendung
•	Nullstellung	Das Gerät heizt nicht.
50 - 275	Temperaturbereich	Die Temperatur in °C im Garraum einstellen.
1, 2, 3 oder I, II, III	Grillstufen	Die Grillstufen je nach Gerätetyp für den Grill, für die große Fläche und den Grill oder für die kleine Fläche einstellen. 1 = schwach

Symbol	Funktion	Verwendung
		2= mittel 3 = stark

Aufheizanzeige

Das Gerät zeigt Ihnen an, wenn es heizt. Wenn das Gerät heizt, leuchtet im Display **!**. In den Heizpausen erlischt das Symbol. Wenn Sie vorheizen, ist der optimale Zeitpunkt zum Einschleichen Ihrer Speise erreicht, sobald das Symbol das erste Mal erlischt.

Hinweis: Durch thermische Trägheit kann sich die angezeigte Temperatur von der tatsächlichen Temperatur im Garraum etwas unterscheiden.

4.2 Kochfeld

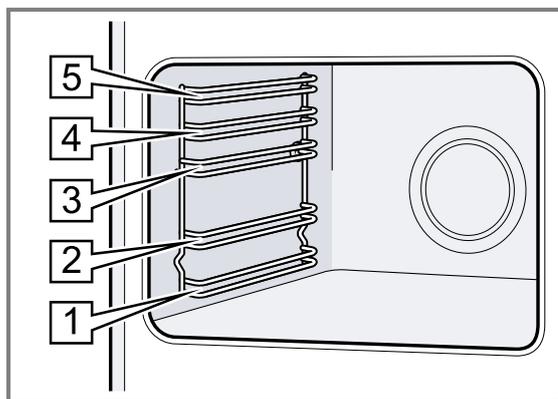
Ihrem Kochfeld liegt eine eigene Gebrauchsanleitung bei. Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung zur sicheren und richtigen Bedienung sorgfältig durch. Sie finden darin Wichtiges zur Sicherheit, eine Anleitung zum Einstellen und Informationen zur Pflege und Reinigung des Kochfelds.

4.3 Garraum

Funktionen im Garraum erleichtern den Betrieb Ihres Geräts.

Gestelle

In die Gestelle im Garraum können Sie Zubehör in unterschiedliche Höhen einschieben. Der Garraum hat 5 Einschubhöhen. Die Einschubhöhen werden von unten nach oben gezählt. Sie können die Gestelle aushängen, z. B. zum Reinigen.
→ "Gestelle", Seite 13



4.4 Zubehör

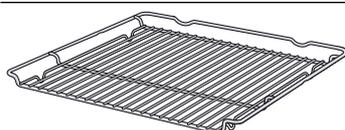
Verwenden Sie Originalzubehör. Es ist auf Ihr Gerät abgestimmt.

Hinweis: Das Zubehör kann sich durch Hitze verformen. Die Verformung hat keinen Einfluss auf die Funktion. Wenn das Zubehör abkühlt, verschwindet die Verformung.

Je nach Gerätetyp kann das mitgelieferte Zubehör unterschiedlich sein.

Zubehör

Rost



Gebrauch

- Backformen
- Auflaufformen
- Geschirr
- Fleisch, z. B. Braten oder Grillstücke
- Tiefkühlgerichte

Beleuchtung

Die Backofenlampe leuchtet den Garraum aus. Bei den meisten Heizarten und Funktionen ist die Beleuchtung während des Betriebs an. Wenn Sie den Betrieb mit dem Funktionswähler beenden, schaltet sich die Beleuchtung aus. Mit der Stellung Backofenlampe am Funktionswähler können Sie die Beleuchtung ohne Heizung einschalten..

Gerätetür

Wenn Sie die Gerätetür im laufenden Betrieb öffnen, läuft der Betrieb weiter.

Kühlgebläse

Das Kühlgebläse schaltet sich je nach Gerätetemperatur ein und aus. Die warme Luft entweicht über der Tür.

ACHTUNG

Nicht die Lüftungsschlitze über der Gerätetür abdecken. Das Gerät überhitzt.

- ▶ Die Lüftungsschlitze frei halten.

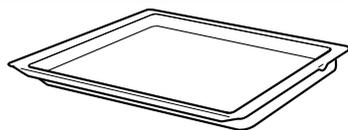
Damit nach dem Betrieb das Gerät schneller abkühlt, läuft das Kühlgebläse eine bestimmte Zeit nach.

Kondenswasser

Beim Garen kann im Garraum und an der Gerätetür Kondenswasser auftreten. Kondenswasser ist normal und beeinträchtigt nicht die Funktion des Geräts. Nach dem Garen das Kondenswasser abwischen.

Zubehör

Universalpfanne



Gebrauch

- Saftige Kuchen
- Plätzchen
- Brot
- Große Braten
- Tiefkühlgerichte
- Abtropfende Flüssigkeiten auffangen, z. B. Fett beim Grillen auf dem Rost.

Rastfunktion

Die Rastfunktion verhindert das Kippen des Zubehörs beim Herausziehen.

Sie können das Zubehör etwa bis zur Hälfte herausziehen, bis es einrastet. Der Kippschutz funktioniert nur, wenn Sie das Zubehör richtig in den Garraum einschieben.

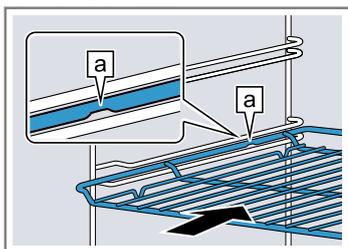
Zubehör in den Garraum schieben

Das Zubehör immer richtig herum in den Garraum schieben. Nur so kann das Zubehör ohne Kippen etwa bis zur Hälfte herausgezogen werden.

1. Das Zubehör so drehen, dass die Kerbe  hinten ist und nach unten zeigt.
2. Das Zubehör zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben.

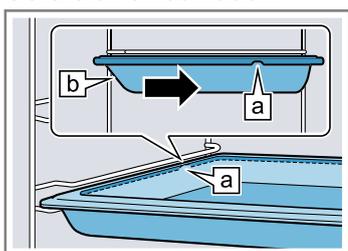
Rost

Den Rost mit der offenen Seite zur Gerätetür und der Krümmung – nach unten einschieben.



Blech
z. B. Universalpfanne
oder Backblech

Das Blech mit der Abschrägung  zur Gerätetür einschieben.



3. Das Zubehör vollständig einschieben, sodass es die Gerätetür nicht berührt.

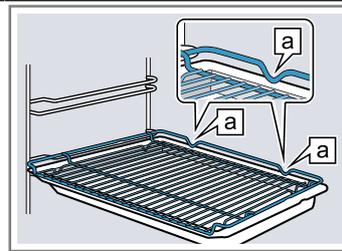
Hinweis: Nehmen Sie Zubehör, das Sie während des Betriebs nicht benötigen, aus dem Garraum.

Zubehör kombinieren

Um abtropfende Flüssigkeit aufzufangen, können Sie den Rost mit der Universalpfanne kombinieren.

1. Den Rost so auf die Universalpfanne legen, dass beide Abstandshalter  hinten auf dem Rand der Universalpfanne liegen.
2. Die Universalpfanne zwischen die beiden Führungsstäbe einer Einschubhöhe schieben. Der Rost ist dabei über dem oberen Führungsstab.

Rost auf
Universal-
pfanne



Weiteres Zubehör

Weiteres Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen.

Ein umfangreiches Angebot zu Ihrem Gerät finden Sie im Internet oder in unseren Prospekten:

siemens-home.bsh-group.com

Zubehör ist gerätespezifisch. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an. Welches Zubehör für Ihr Gerät verfügbar ist, erfahren Sie im Online-Shop oder beim Kundendienst.

5 Vor dem ersten Gebrauch

Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor. Reinigen Sie das Gerät und das Zubehör.

5.1 Erste Inbetriebnahme

Nehmen Sie die Einstellungen für die erste Inbetriebnahme vor.

Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschluss des Geräts oder nach einem Stromausfall blinkt im Display die Uhrzeit. Die Uhrzeit startet bei "12:00" Uhr. Die aktuelle Uhrzeit einstellen.

Voraussetzung: Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung  sein.

1. Die Uhrzeit mit – oder + einstellen.
 2.   drücken.
- ✓ Das Display zeigt die eingestellte Uhrzeit.

5.2 Gerät vor dem ersten Gebrauch reinigen

Reinigen Sie den Garraum und das Zubehör, bevor Sie zum ersten Mal mit dem Gerät Speisen zubereiten.

1. Das Zubehör und die Verpackungsreste wie Styroporkügelchen aus dem Garraum nehmen.

2. Vor dem Aufheizen die glatten Flächen im Garraum mit einem weichen, feuchten Tuch abwischen.
3. Solange das Gerät heizt, den Raum lüften.
4. Die Heizart und die Temperatur einstellen.
→ "Grundlegende Bedienung", Seite 9

Heizart	3D-Heißluft 
Temperatur	Maximum
Dauer	1 Stunde

5. Das Gerät nach der angegebenen Dauer ausschalten.
6. Warten, bis der Garraum abgekühlt ist.
7. Die glatten Flächen mit Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
8. Das Zubehör mit Spüllauge und einem Spültuch oder einer weichen Bürste reinigen.

6 Grundlegende Bedienung

6.1 Einschalten des Geräts

- ▶ Den Funktionswähler auf eine Stellung außerhalb der Nullstellung \circ drehen.
- ✓ Das Gerät ist eingeschaltet.

6.2 Gerät ausschalten

- ▶ Den Funktionswähler auf die Nullstellung \circ drehen.
- ✓ Das Gerät ist ausgeschaltet.

6.3 Heizarten und Temperatur

1. Mit dem Funktionswähler die Heizart einstellen.
 2. Mit dem Temperaturwähler die Temperatur oder die Grillstufe einstellen.
- ✓ Nach wenigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen.

3. Wenn das Gericht fertig ist, das Gerät ausschalten.

Tipps

- Die geeignetste Heizart für Ihre Speise finden Sie in der Beschreibung der Heizarten.
- Sie können am Gerät die Dauer und das Ende für den Betrieb einstellen.
→ "Zeitfunktionen", Seite 9

Heizart ändern

Sie können die Heizart jederzeit ändern.

- ▶ Mit dem Funktionswähler die gewünschte Heizart einstellen.

Temperatur ändern

Sie können die Temperatur jederzeit ändern.

- ▶ Mit dem Temperaturwähler die gewünschte Temperatur einstellen.

7 Schnellaufheizung

Um Zeit zu sparen, können Sie mit der Schnellaufheizung die Aufheizdauer verkürzen.

Verwenden Sie Schnellaufheizen nur bei eingestellten Temperaturen über 100 °C.

Nach dem Schnellaufheizen am besten folgende Heizarten verwenden:

- 3D-Heißluft 
- Ober-/Unterhitze 

7.1 Schnellaufheizung einstellen

Um ein gleichmäßiges Garergebnis zu erhalten, die Speise erst nach dem Schnellaufheizen in den Garraum geben.

1. Schnellaufheizen  mit dem Funktionswähler einstellen.
2. Die gewünschte Temperatur mit dem Temperaturwähler einstellen.
✓ Nach einigen Sekunden startet das Schnellaufheizen.
✓ Wenn das Schnellaufheizen endet, ertönt ein Signal und die Aufheizanzeige erlischt.
3. Eine geeignete Heizart mit dem Funktionswähler einstellen.
4. Die Speise in den Garraum geben.

8 Zeitfunktionen

Ihr Gerät verfügt über verschiedene Zeitfunktionen, mit denen der Betrieb gesteuert werden kann.

8.1 Übersicht über die Zeitfunktionen

Mit der Taste  die verschiedenen Zeitfunktionen wählen.

Zeitfunktion	Verwendung
Wecker 	Der Wecker kann unabhängig vom Betrieb eingestellt werden. Er beeinflusst das Gerät nicht.
Dauer 	Wenn für den Betrieb eine Dauer eingestellt wurde, hört das Gerät nach Ablauf der Dauer automatisch auf zu heizen.

Zeitfunktion	Verwendung
Ende →	Zur Dauer kann eine Uhrzeit eingestellt werden, zu der der Betrieb endet. Das Gerät startet automatisch, sodass der Betrieb zur gewünschten Uhrzeit endet.
Uhrzeit ☉	Uhrzeit einstellen.

8.2 Wecker einstellen

Der Wecker läuft unabhängig vom Betrieb. Der Wecker kann bei eingeschaltetem und ausgeschaltetem Gerät bis 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden. Der Wecker hat ein eigenes Signal, sodass man hören kann, ob der Wecker oder eine Dauer abgelaufen ist.

Hinweis: Der Wecker und eine Dauer können nicht gleichzeitig laufen. Wenn bereits eine Dauer eingestellt ist, lässt sich der Wecker nicht einstellen.

1. ☉⇒ so oft drücken, bis im Display ☉ markiert ist.
2. Die Weckerzeit mit der Taste – oder + einstellen.

Taste	Empfohlener Wert
–	5 Minuten
+	10 Minuten

Bis 10 Minuten lässt sich die Weckerzeit in Schritten von 30 Sekunden einstellen. Danach werden die Zeitschritte größer, je höher der Wert ist.

- ✓ Nach einigen Sekunden startet der Wecker und die Weckerzeit läuft ab.
 - ✓ Wenn die Weckerzeit abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Weckerzeit auf null.
3. Nach Ablauf der Weckerzeit:
 - ▶ Um den Wecker auszuschalten, auf eine beliebige Taste drücken.

Wecker ändern

Die Weckerzeit kann jederzeit geändert werden.

Voraussetzung: Im Display ist ☉ markiert.

- ▶ Die Weckerzeit mit der Taste – oder + ändern.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

Wecker abbrechen

Die Weckerzeit kann jederzeit abgebrochen werden.

Voraussetzung: Im Display ist ☉ markiert.

- ▶ Die Weckerzeit mit der Taste – auf null zurückstellen.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung und ☉ erlischt.

8.3 Dauer einstellen

Die Dauer für den Betrieb kann bis 23 Stunden und 59 Minuten eingestellt werden.

Voraussetzung: Eine Heizart und eine Temperatur oder Stufe sind eingestellt.

1. ☉⇒ so oft drücken, bis im Display |→| markiert ist.
2. Mit der Taste – oder + die Dauer einstellen.

Zusatzprogramm	Empfohlener Wert
–	10 Minuten

Zusatzprogramm	Empfohlener Wert
+	30 Minuten

Bis zu einer Stunde lässt sich die Dauer in Minutenschritten einstellen, danach in 5-Minutenschritten.

- ✓ Nach einigen Sekunden beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.
 - ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.
3. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
 - ▶ Um das Signal vorzeitig zu beenden, auf eine beliebige Taste drücken.
 - ▶ Um erneut eine Dauer einzustellen, auf die Taste + drücken.
 - ▶ Wenn das Gericht fertig ist, das Gerät ausschalten.

Dauer ändern

Die Dauer kann jederzeit geändert werden.

Voraussetzung: Im Display ist |→| markiert.

- ▶ Die Dauer mit der Taste – oder + ändern.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

Dauer abbrechen

Die Dauer kann jederzeit abgebrochen werden.

Voraussetzung: Im Display ist |→| markiert.

- ▶ Die Dauer mit der Taste – auf null zurückstellen.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung und heizt ohne Dauer weiter.

8.4 Ende einstellen

Die Uhrzeit, zu der die Dauer endet, kann bis zu 23 Stunden und 59 Minuten verschoben werden.

Hinweise

- Bei Heizarten mit Grillfunktion ist das Ende nicht einstellbar.
- Um ein gutes Garergebnis zu erhalten, das Ende nicht mehr verschieben, wenn der Betrieb bereits gestartet ist.
- Damit Lebensmittel nicht verderben, diese nicht zu lange im Garraum stehen lassen.

Voraussetzungen

- Eine Heizart und eine Temperatur oder Stufe sind eingestellt.
 - Eine Dauer ist eingestellt.
1. ☉⇒ so oft drücken, bis im Display →| markiert ist.
 2. Die Taste – oder + drücken.
 - ✓ Das Display zeigt das berechnete Ende an.
 3. Das Ende mit der Taste – oder + verschieben.
 - ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Einstellung und das Display zeigt das eingestellte Ende.
 - ✓ Wenn die berechnete Startzeit erreicht ist, beginnt das Gerät zu heizen und die Dauer läuft ab.
 - ✓ Wenn die Dauer abgelaufen ist, ertönt ein Signal und im Display steht die Dauer auf null.
 4. Wenn die Dauer abgelaufen ist:
 - ▶ Eine beliebige Taste drücken, um das Signal vorzeitig zu beenden.
 - ▶ Um erneut eine Dauer einzustellen, die Taste + drücken.
 - ▶ Wenn das Gericht fertig ist, das Gerät ausschalten.

Endezeit ändern

Um ein gutes Garergebnis zu erhalten, kann das eingestellte Ende nur geändert werden, bis der Betrieb startet und die Dauer abläuft.

Voraussetzung: Im Display ist →I markiert.

- ▶ Das Ende mit der Taste – oder + verschieben.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung.

Ende abbrechen

Das eingestellte Ende kann jederzeit gelöscht werden.

Voraussetzung: Im Display ist →I markiert.

- ▶ Das Ende mit der Taste – auf die aktuelle Uhrzeit plus eingestellter Dauer zurückstellen.
- ✓ Nach einigen Sekunden übernimmt das Gerät die Änderung und beginnt zu heizen. Die Dauer läuft ab.

8.5 Uhrzeit einstellen

Nach dem Anschluss des Geräts oder nach einem Stromausfall blinkt im Display die Uhrzeit. Die Uhrzeit startet bei "12:00" Uhr. Die aktuelle Uhrzeit einstellen.

Voraussetzung: Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung 0 sein.

1. Die Uhrzeit mit – oder + einstellen.
 2. ⌚ drücken.
- ✓ Das Display zeigt die eingestellte Uhrzeit.

9 Kindersicherung

Das Gerät sichern, damit Kinder es nicht versehentlich einschalten oder Einstellungen ändern.

Hinweis: Nach einem Stromausfall ist die Kindersicherung nicht mehr aktiv.

Wenn ein Kochfeld an den Backofen angeschlossen wurde, wird das Kochfeld nicht gesperrt.

9.1 Kindersicherung aktivieren und deaktivieren

Voraussetzung: Der Funktionswähler muss auf der Nullstellung 0 sein.

- ▶ Um die Kindersicherung zu aktivieren, die Taste ⌚ gedrückt halten, bis im Display *SAFE* erscheint.
 - ▶ Um die Kindersicherung zu deaktivieren, die Taste ⌚ gedrückt halten, bis im Display *SAFE* erlischt.

10 Reinigen und Pflegen

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

10.1 Reinigungsmittel

Keine ungeeigneten Reinigungsmittel verwenden, damit die unterschiedlichen Oberflächen am Gerät nicht beschädigt werden.

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

ACHTUNG

Ungeeignete Reinigungsmittel beschädigen die Oberflächen des Geräts.

- ▶ Keine aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.

Geeignete Reinigungsmittel

Verwenden Sie für die verschiedenen Oberflächen an Ihrem Gerät nur geeignete Reinigungsmittel.

Beachten Sie die Anleitung zum Reinigen des Geräts.

→ "Reinigung des Geräts", Seite 13

- ▶ Keine stark alkoholhaltigen Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine harten Scheuerkissen oder Putzschwämme verwenden.
- ▶ Keine speziellen Reiniger verwenden, wenn das Gerät noch warm ist.

Backofenreiniger im warmen Garraum beschädigt das Email.

- ▶ Keinen Backofenreiniger im warmen Garraum verwenden.
- ▶ Vor dem nächsten Aufheizen die Rückstände aus dem Garraum und von der Gerätetür vollständig entfernen.

Neue Schwammtücher enthalten Rückstände von der Produktion.

- ▶ Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.

Gerät

Oberfläche	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Edelstahl	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge ▪ Spezielle Edelstahl-Pflegemittel für warme Oberflächen 	Kalk-, Fett-, Stärke- und Eiweißflecken von Edelstahlflächen sofort entfernen, um Korrosion zu vermeiden. Die Edelstahl-Pflegemittel hauchdünn auftragen.
Emaille, Kunststoff, lackierte oder siebgedruckte Oberflächen z. B. Bedienfeld	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge 	Keine Glasreiniger oder Glasschaber verwenden.
Knöpfe	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge 	Mit einem Spültuch reinigen und mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Nicht abnehmen und nicht scheuern.

Geräteabdeckung

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Türscheiben	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge 	Keinen Glasschaber und keine Edelstahlspirale verwenden. Tipp: Zur gründlichen Reinigung die Türscheiben ausbauen. → "Gerätetür", Seite 14
Türabdeckung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Aus Edelstahl: Edelstahl-Reiniger: ▪ Aus Kunststoff: Heiße Spüllauge 	Keine Glasreiniger oder Glasschaber verwenden. Tipp: Zur gründlicheren Reinigung die Abdeckplatte der Abdeckung abnehmen. → "Gerätetür", Seite 14
Türgriff	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge 	Um hartnäckige Verschmutzungen zu vermeiden, Entkalkungsmittel vom Türgriff sofort entfernen.
Türdichtung	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge 	Nicht abnehmen und nicht scheuern.

Kochfeld

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
Emaillierte Oberflächen	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge ▪ Essigwasser ▪ Backofenreiniger 	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Damit das Kochfeld nach der Reinigung trocknen kann, die Geräteabdeckung offen lassen. Hinweise <ul style="list-style-type: none"> ▪ Emaille wird bei sehr hohen Temperaturen eingebrannt, wodurch geringe Farbunterschiede entstehen. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird dadurch nicht beeinflusst. ▪ Die Kanten dünner Backbleche lassen sich nicht vollständig emaillieren und können rau sein. Der Korrosionsschutz wird dadurch nicht beeinträchtigt. ▪ Durch Lebensmittelrückstände entsteht weißer Belag auf den emaillierten Oberflächen. Der Belag ist gesundheitlich unbedenklich. Die Funktionsfähigkeit des Geräts wird dadurch nicht beeinflusst. Sie können diesen Belag mit Zitronensäure entfernen.
Glasabdeckung an der Backofenlampe	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge 	Bei starker Verschmutzung einen Backofenreiniger verwenden.
Gestelle	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge 	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden. Tipp: Zum Reinigen die Gestelle aushängen. → "Gestelle", Seite 13
Zubehör	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Heiße Spüllauge ▪ Backofenreiniger 	Bei starker Verschmutzung einweichen und eine Bürste oder eine Edelstahlspirale verwenden.

Bereich	Geeignete Reinigungsmittel	Hinweise
		Emailliertes Zubehör ist spülmaschinengeeignet.

10.2 Reinigung des Geräts

Um Schäden am Gerät zu vermeiden, das Gerät nur wie vorgegeben und mit geeigneten Reinigungsmitteln reinigen.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

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

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

Lose Speisereste, Fett und Bratensaft können sich entzünden.

- ▶ Vor dem Betrieb grobe Verschmutzungen aus dem Garraum, von den Heizelementen und vom Zubehör entfernen.

Voraussetzung: Die Hinweise zu Reinigungsmitteln beachten.

→ "Reinigungsmittel", Seite 11

1. Das Gerät mit heißer Spüllauge und einem Spültuch reinigen.
 - ▶ Bei einigen Oberflächen können Sie alternative Reinigungsmittel verwenden.

→ "Geeignete Reinigungsmittel", Seite 11

2. Mit einem weichen Tuch trocknen.

10.3 Bedienelemente reinigen

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Die Bedienknebel zur Reinigung nicht abziehen.
- ▶ Keine nassen Schwammtücher verwenden.

1. Die Informationen zu den Reinigungsmitteln beachten.
2. Mit einem feuchten Schwammtuch und heißer Spüllauge reinigen.
3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

10.4 Edelstahlflächen reinigen

1. Die Informationen zu den Reinigungsmitteln beachten.
2. Mit einem Schwammtuch und heißer Spüllauge in Schliffrichtung reinigen.
3. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.
4. Edelstahl-Pflegemittel mit einem weichen Tuch hauchdünn auftragen.

Tipp: Edelstahl-Pflegemittel erhalten Sie beim Kundendienst oder im Online-shop.

11 Gestelle

Um die Gestelle und den Garraum gründlich zu reinigen, können Sie die Gestelle abnehmen.

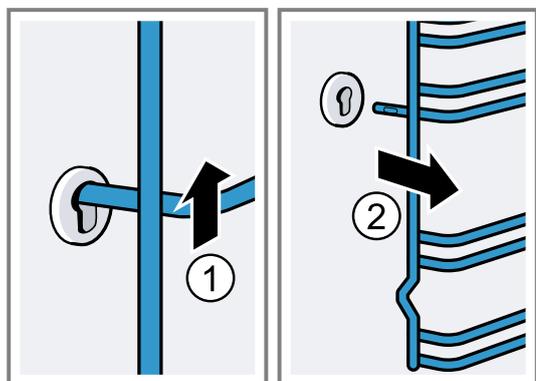
11.1 Aushängen der Gestelle

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

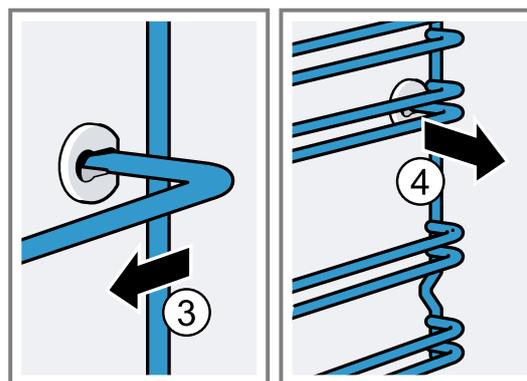
Die Gestelle können sehr heiß sein.

- ▶ Nie die Gestelle berühren, wenn diese heiß sind.
- ▶ Das Gerät abkühlen lassen.
- ▶ Die Kinder im sicheren Abstand fernhalten.

1. Das Gestell vorne nach oben heben und aushängen.

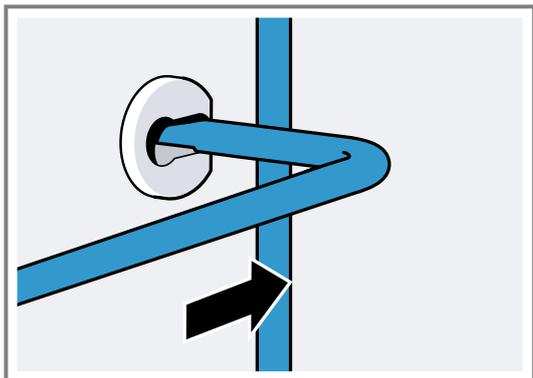


2. Danach das ganze Gestell nach vorne drücken und abnehmen.

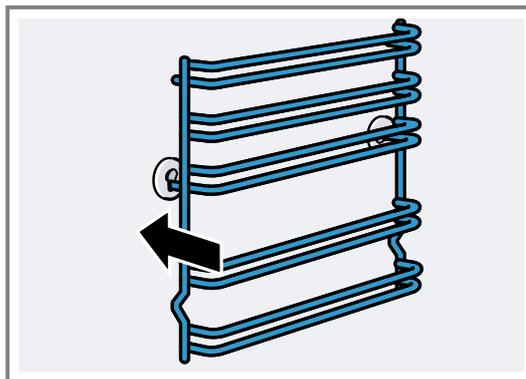


11.2 Gestelle einhängen

1. Das Gestell zuerst in die hintere Buchse stecken, leicht nach hinten drücken



2. und in die vordere Buchse stecken.



Die Gestelle passen rechts und links. Die Einschubhöhen 1 und 2 befinden sich unten, die Einschubhöhen 3, 4 und 5 oben.

12 Gerätetür

Normalerweise genügt es, wenn Sie die Außenseite der Gerätetür reinigen. Wenn die Gerätetür außen und innen stark verschmutzt ist, können Sie die Gerätetür entfernen und reinigen.

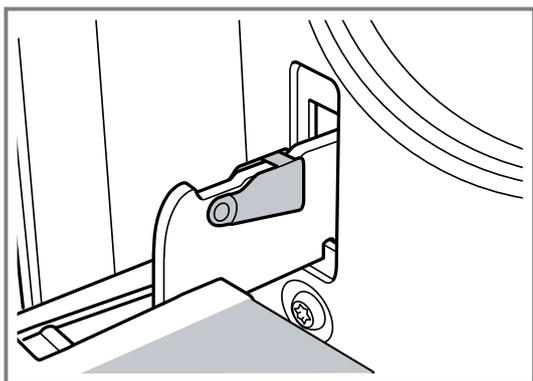
12.1 Türscharniere

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Wenn die Scharniere ungesichert sind, können sie mit großer Kraft zuschnappen.

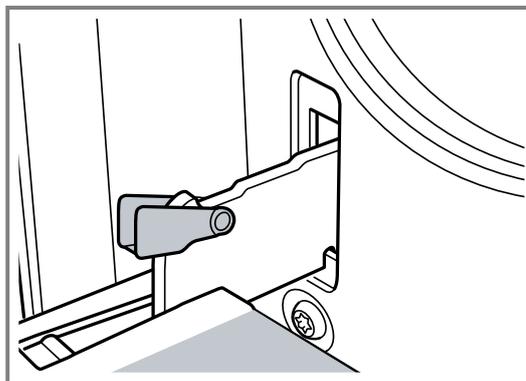
- ▶ Wenn Sie die Gerätetür öffnen, sicherstellen, dass die Sperrhebel vollständig geschlossen oder vollständig geöffnet sind.

1. Die Scharniere der Backofentür haben je einen Sperrhebel. Wenn die Sperrhebel zugeklappt sind, ist die Backofentür gesichert.



Sie kann nicht ausgehängt werden.

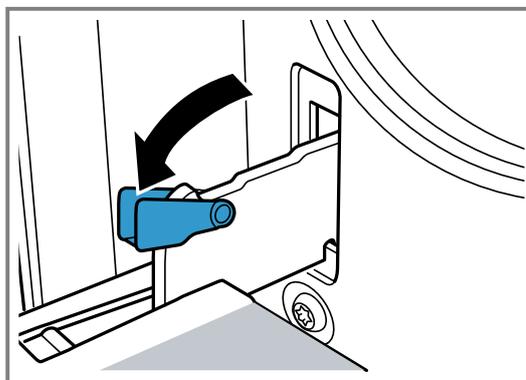
2. Wenn die Sperrhebel zum Aushängen der Backofentür aufgeklappt sind, sind die Scharniere gesichert.



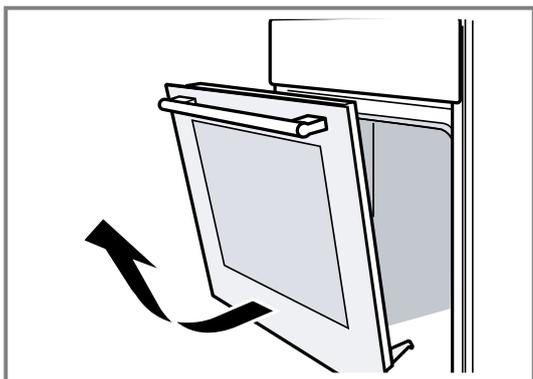
Die Scharniere können nicht zuschnappen.

12.2 Gerätetür abnehmen

1. Die Backofentür vollständig öffnen.
2. Den Sperrhebel am linken und am rechten Scharnier aufklappen.



- Die Backofentür bis Anschlag schließen. Mit beiden Händen links und rechts anfassen. Noch etwas weiter schließen und herausziehen.



12.3 Türscheiben ausbauen

Zur besseren Reinigung können Sie die Glasscheiben der Backofentür ausbauen.

⚠ **WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

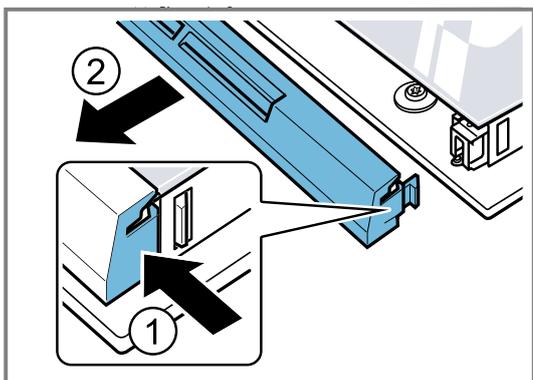
Zerkratztes Glas der Gerätetür kann zerspringen.

- Keine scharfen abrasiven Reiniger oder scharfen Metallschaber für die Reinigung des Glases der Backofentür benutzen, da sie die Oberfläche zerkratzen können.

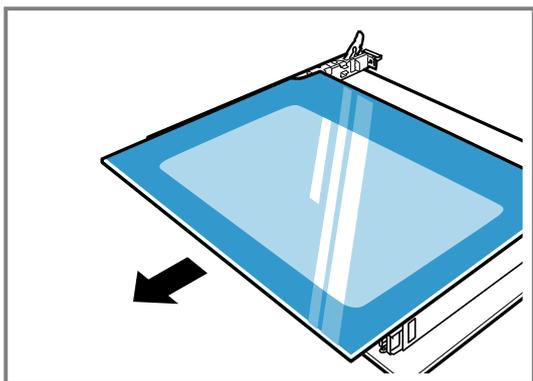
Die Komponenten in der Gerätetür können scharfkantig sein.

- Handschuhe benutzen.

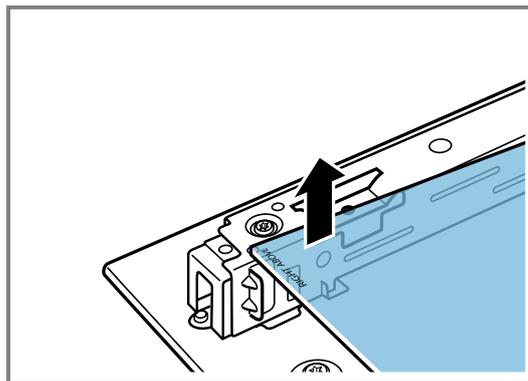
- Die Backofentür aushängen.
→ "Gerätetür abnehmen", Seite 14
- Mit dem Griff nach unten auf ein Tuch legen.
- Zum Ausbauen der oberen Abdeckung der Backofentür links und rechts mit den Fingern die Lasche eindrücken. Die Abdeckung herausziehen und entfernen.



- Die oberste Scheibe anheben und herausziehen.



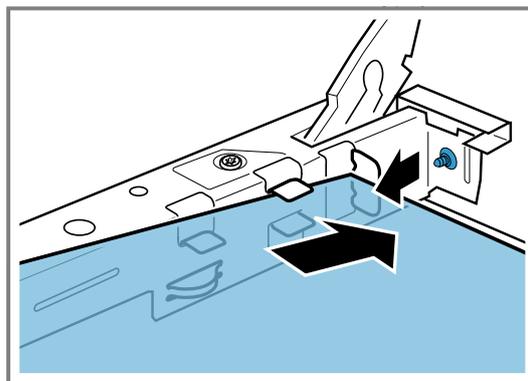
- Die Scheibe anheben und herausziehen.



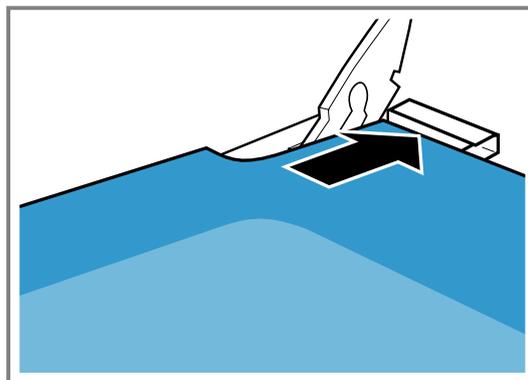
12.4 Türscheiben einbauen

Beim Einbauen sicherstellen, dass links unten der Schriftzug "Right above" nicht auf dem Kopf steht.

- Die Scheibe schräg nach hinten einschieben.



- Die Oberste Scheibe an den beiden Halterungen festhalten und schräg nach hinten einschieben.



Die Scheibe in die beiden Öffnungen an der Unterseite einführen. Die glatte Fläche der Scheibe muss außen sein.

- Die Abdeckung oben an der Backofentür aufsetzen und andrücken.
Die Laschen müssen auf beiden Seiten einrasten.
- Backofentür einhängen.
→ "Gerätetür einhängen", Seite 15

Hinweis: Den Backofen erst benutzen, wenn die Scheiben ordnungsgemäß eingebaut sind.

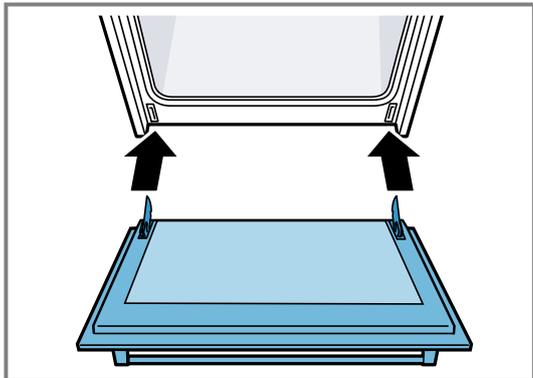
12.5 Gerätetür einhängen

Die Backofentür in umgekehrter Reihenfolge wieder einhängen.

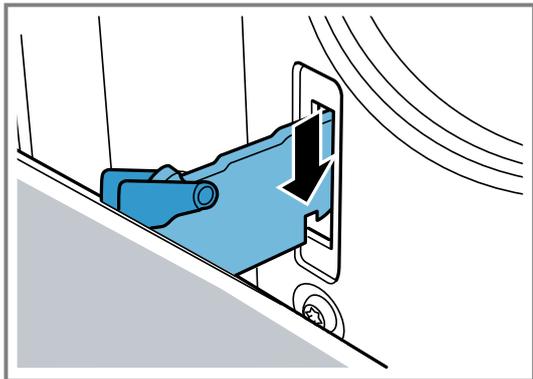
⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Die Backofentür kann unabsichtlich herausfallen oder ein Scharnier plötzlich zuschnappen.

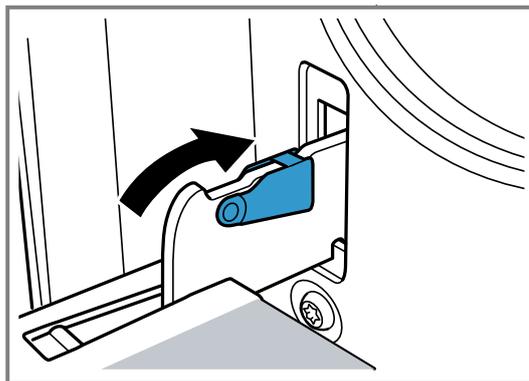
- ▶ In diesem Fall nicht am Scharnier festhalten. Den Kundendienst anrufen.
1. Beim Einhängen der Backofentür darauf achten, dass beide Scharniere in Öffnungsrichtung eingeführt werden.



2. Die Kerbe am Scharnier muss auf beiden Seiten einrasten.



3. Beide Sperrhebel wieder zuklappen.



4. Gerätetür schließen.

12.6 Zusätzliche Türsicherheit

Es gibt zusätzliche Schutzeinrichtungen, die den Kontakt mit den Backofentüren verhindern. Wenn sich Kinder in Backofennähe aufhalten, die Schutzeinrichtungen anbringen. Sie können dieses Sonderzubehör 11023590 über den Kundendienst erwerben.

⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

Bei längeren Garzeiten kann die Backofentür sehr heiß werden.

- ▶ Kleine Kinder beaufsichtigen, wenn der Backofen in Betrieb ist.

13 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.
→ "Kundendienst", Seite 18

⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

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

13.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt. ▶ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Gerät funktioniert nicht.	Sicherung im Sicherungskasten hat ausgelöst. ▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▶ Prüfen Sie, ob die Raumbelichtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.
Gerät schaltet nach Ablauf einer Dauer nicht vollständig aus.	Nach Ablauf einer Dauer hört das Gerät auf zu heizen. Backofenlampe und Kühlgebläse schalten nicht aus. Bei den Heizarten mit Umluft läuft der Lüfter in der Garraumrückwand weiter. ▶ Den Funktionswähler auf die Nullstellung drehen. ✓ Das Gerät ist ausgeschaltet. ✓ Die Backofenlampe und der Lüfter in der Rückwand sind ausgeschaltet. ✓ Das Kühlgebläse schaltet automatisch aus, sobald das Gerät abgekühlt ist.
Im Display blinkt die Uhrzeit.	Stromversorgung ist ausgefallen. ▶ Die Uhrzeit neu einstellen. → "Uhrzeit einstellen", Seite 11
Im Display leuchtet 5 R F E und das Gerät lässt sich nicht einstellen.	Kindersicherung ist aktiviert. ▶ Die Kindersicherung mit $\ominus \rightleftharpoons$ deaktivieren. → "Kindersicherung", Seite 11
Im Display erscheint eine Meldung mit E , z. B. E05-32 .	Störung in der Elektronik 1. $\ominus \rightleftharpoons$ drücken. ▶ Stellen Sie gegebenenfalls die Uhrzeit neu ein. ✓ Wenn die Störung einmalig war, erlischt die Fehlermeldung. 2. Wenn die Fehlermeldung wieder erscheint, den Kundendienst rufen. Die genaue Fehlermeldung und die E-Nr. Ihres Geräts vollständig angeben. → "Kundendienst", Seite 18

13.2 Backofenlampe wechseln

Wenn die Beleuchtung im Garraum ausgefallen ist, wechseln Sie die Backofenlampe aus.

Hinweis: Hitzebeständige 230 V Halogenlampen, 40 - 43 Watt, erhalten Sie beim Kundendienst oder im Fachhandel. Verwenden Sie nur diese Lampen. Fassen Sie neue Halogenlampen nur mit einem sauberen, trockenen Tuch an. Dadurch verlängert sich die Lebensdauer der Lampe.

⚠ **WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Während des Gebrauchs werden das Gerät und seine berührbaren Teile heiß.

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

⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

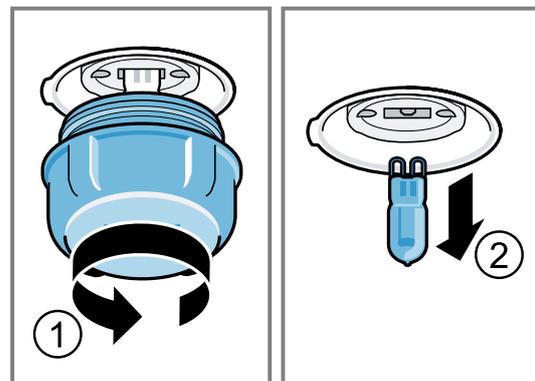
Beim Auswechseln der Lampe stehen die Kontakte der Lampenfassung unter Spannung.

- ▶ Vor dem Auswechseln der Lampe sicherstellen, dass das Gerät abgeschaltet ist, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden.
- ▶ Zusätzlich Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.

Voraussetzungen

- Das Gerät ist vom Stromnetz getrennt.

- Der Garraum ist abgekühlt.
 - Neue Halogenlampe zum Austausch ist vorhanden.
1. Um Schäden zu vermeiden, ein Geschirrtuch in den Garraum legen.
 2. Die Glasabdeckung nach links drehen.
 3. Die Halogenlampe ohne zu drehen herausziehen.



4. Die neue Halogenlampe einsetzen und fest in die Fassung drücken.
Auf die Stellung der Stifte achten.
5. Je nach Gerätetyp ist die Glasabdeckung mit einem Dichtring ausgestattet. Den Dichtring aufsetzen.
6. Die Glasabdeckung einschrauben.
7. Das Geschirrtuch aus dem Garraum nehmen.
8. Das Gerät mit dem Stromnetz verbinden.

14 Transportieren und Entsorgen

Hier erfahren Sie, wie Sie Ihr Gerät für den Transport vorbereiten. Außerdem erfahren Sie, wie Sie Altgeräte entsorgen.

14.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

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



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet.
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

14.2 Gerät transportieren

Bewahren Sie die Originalverpackung des Geräts auf. Transportieren Sie das Gerät nur in der Originalverpackung. Beachten Sie die Transportpfeile auf der Verpackung.

1. Alle beweglichen Teile im und auf dem Gerät mit einem Klebeband befestigen, das Sie spurlos entfernen können.
2. Um eine Beschädigung des Geräts zu vermeiden, sämtliche Zubehörteile wie Backbleche mit einem dünnen Pappkarton an den Kanten in die entsprechenden Fächer schieben..
3. Um ein Anstoßen an der Innenseite des Türglases zu verhindern, einen Pappkarton oder ähnliches zwischen Vorder- und Rückseite legen.
4. Die Tür und, falls vorhanden, die obere Abdeckung mit einem Klebeband an den Geräteseiten befestigen..

Wenn die Originalverpackung nicht mehr vorhanden ist

1. Um einen ausreichenden Schutz vor etwaigen Transportschäden zu gewährleisten, das Gerät in eine schützende Umverpackung packen.
2. Das Gerät in aufrechter Position transportieren.
3. Das Gerät nicht am Türgriff oder an den rückseitigen Anschlüssen festhalten, da diese beschädigt werden können.
4. Keine schweren Gegenstände auf das Gerät legen.

15 Kundendienst

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

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

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

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

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

Dieses Produkt enthält Lichtquellen der Energieeffizienzklasse G.

Die Informationen gemäß Verordnung (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 und (EU) 2023/826 finden Sie online unter siemens-home.bsh-group.com auf der Produktseite und der Serviceseite Ihres Geräts bei den Gebrauchsanleitungen und zusätzlichen Dokumenten.

15.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts. Das Typenschild mit den Nummern finden Sie, wenn Sie die Gerätetür öffnen.



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

16 So gelingt's

Für verschiedene Speisen finden Sie hier die passenden Einstellungen sowie das beste Zubehör und Geschirr. Die Empfehlungen sind optimal auf Ihr Gerät abgestimmt.

Detaillierte Backtabellen für Ihr Gerät und Tipps zum Backen mit Ihrem Gerät finden Sie in der Anleitung im Internet: siemens-home.bsh-group.com

16.1 Zubereitungshinweise

Beachten Sie diese Informationen beim Zubereiten von Speisen.

- Temperatur und Dauer sind von Menge und Rezept abhängig. Deshalb sind Einstellbereiche angegeben. Wählen Sie zuerst den niedrigeren Wert.

- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum. Schieben Sie das Zubehör erst nach dem Vorheizen in den Garraum.
- Entfernen Sie nicht genutztes Zubehör aus dem Garraum.
- Achten Sie darauf, das Zubehör richtig herum einzuschieben.

16.2 Hinweise zum Backen

Verwenden Sie beim Backen die angegebenen Einschubhöhen.

Backen auf einer Ebene	Höhe
aufgehende Teigwaren/Gebäck bzw. Form auf dem Rost	2
flache Teigwaren/Gebäck bzw. im Backblech	2 - 3

Backen auf mehreren Ebenen	Höhe
Universalpfanne	3
Backblech	1
Formen auf dem Rost:	Höhe
erster Rost	3
zweiter Rost	1

Backen auf drei Ebenen	Höhe
Backbleche	5
Universalpfanne	3
Backbleche	1

Hinweise

- Verwenden Sie beim Backen auf mehreren Ebenen Heißluft. Gleichzeitig eingeschobene Speisen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

16.4 Speisenauswahl

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Rührkuchen, einfach	Kranz- oder Kastenform	2		160-180	50-60
Rührkuchen, einfach, 2 Ebenen	Kranz- oder Kastenform	3+1		140-160	60-80
Obsttorte oder Quarktorte mit Mürbeteigboden	Springform Ø 26 cm	2		160-180	70-90
Biskuittorte, 6 Eier	Springform Ø 28 cm	2		160-170	35-45
Biskuitrolle	Universalpfanne	2		170-190 ¹	15-20
Mürbeteigkuchen mit saftigem Belag	Universalpfanne	2		160-180	60-90
Muffins	Muffinblech auf Rost	2		170-190	20-40
Kleingebäck, mit Hefe	Universalpfanne	3		150-170	25-35
Plätzchen	Universalpfanne	3		140-160	20-30
Plätzchen, 2 Ebenen	Universalpfanne	3+1		130-150	25-35

¹ Das Gerät vorheizen.

In einem solchen Fall können Sie das Gegarte herausnehmen und das andere Backblech weiter garen. Wenn notwendig, können Sie die Position und die Richtung der Backbleche ändern.

- Stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum. Durch die gleichzeitige Zubereitung von Speisen können Sie Energie sparen.
- Für ein optimales Garergebnis empfehlen wir Ihnen dunkle Backformen aus Metall.

16.3 Hinweise zum Braten und Grillen

Die Einstellwerte gelten für das Einschieben von ungefülltem, bratfertigem Geflügel, Fleisch oder Fisch mit Kühlschranktemperatur in den kalten Garraum.

ACHTUNG

Säurehaltige Lebensmittel können den Gitterrost beschädigen.

- Legen Sie keine säurehaltigen Lebensmittel wie z. B. Obst oder mit säurehaltiger Marinade gewürztes Grillgut direkt auf den Rost.
- Je größer das Geflügel, das Fleisch oder der Fisch ist, desto niedriger ist die Temperatur und umso länger die Gardauer.
- Wenden Sie Geflügel, Fleisch und Fisch nach ca. 1/2 bis 2/3 der angegebenen Zeit.
- Geben Sie zu Geflügel im Geschirr etwas Flüssigkeit dazu. Den Boden des Geschirrs mit Flüssigkeit ca. 1-2 cm hoch bedecken.
- Wenn Sie Geflügel wenden, achten Sie darauf, dass zuerst die Brustseite bzw. die Hautseite unten ist.
- Wenden Sie die Grillstücke mit einer Grillzange. Wenn Sie mit einer Gabel ins Fleisch stechen, verliert es Saft und wird trocken.
- Salzen Sie Steaks erst nach dem Grillen. Salz entzieht dem Fleisch Wasser.

Hinweis für Nickelallergiker

In seltenen Fällen können geringe Spuren von Nickel ins Lebensmittel übergehen.

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
	+ Backblech				
Plätzchen, 3 Ebenen	2x Backblech	5+3+1		130-150	30-40
	+ Universalpfanne				
Brot, 1000 g, in Kastenform und freigeschoben	Universalpfanne oder Kastenform	2		200-220	35-50
Pizza, frisch	Universalpfanne	2		190-210	20-30
Pizza, frisch, dünner Boden	Universalpfanne	2		250-270 ¹	15-25
Quiche, Wähe	Tarteform	1		210-230	40-50
Auflauf, pikant, frisch, gegarte Zutaten	Auflaufform	2		200-220	30-60
Hähnchen, 1,3 kg, ungefüllt	Offenes Geschirr	2		200-220	60-70
Hähnchenkleinteile, je 250 g	Offenes Geschirr	3		220-230	30-35
Gans, ungefüllt, 3 kg	Offenes Geschirr	2		170-190	120-140
Schweinebraten ohne Schwarte, z. B. Nacken, 1,5 kg	Offenes Geschirr	1		180-200	140-160
Rinderfilet, medium, 1 kg	Offenes Geschirr	3		210-220	45-55
Rinderschmorbraten, 1,5 kg	Geschlossenes Geschirr	2		200-220	100-120 ²
Roastbeef, medium, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		200-220	60-70
Hamburger, 3-4 cm hoch	Rost	4		3 ³	25-30 ⁴
Lammkeule ohne Knochen, medium, 1,5 kg	Offenes Geschirr	2		170-190	70-80 ⁵
Fisch, gegrillt, ganz 300 g, z. B. Forelle	Rost	2		2	20-25 ⁴

16.5 Joghurt

Mit Ihrem Gerät können Sie Joghurt auch selbst herstellen.

Joghurt herstellen

1. Das Zubehör und die Gestelle aus dem Garraum nehmen.
2. 1 Liter Milch mit 3,5 % Fett auf dem Kochfeld auf 90 °C erhitzen und auf 40 °C abkühlen lassen. H-Milch nur bis 40 °C anwärmen.

3. 30 g Joghurt in die Milch einrühren.

4. Die Masse in kleine Gefäße füllen, z. B. in kleine Gläser mit Deckel.

5. Die Gefäße mit Folie abdecken, z. B. mit Frischhaltefolie.

6. Die Gefäße auf den Garraumboden stellen.

7. Das Gerät entsprechend der Einstellempfehlung einstellen.

8. Den Joghurt nach der Zubereitung im Kühlschrank ruhen lassen.

Joghurt

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart / Funktion	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Joghurt	Tasse/Glas	Garraumboden		-	4-5 Stunden

16.6 Testgerichte

Diese Übersichten wurden für Prüfinstitute erstellt, um das Prüfen des Geräts nach EN 60350-1 zu erleichtern.

Backen

Beachten Sie diese Informationen beim Backen von Prüfgerichten.

¹ Das Gerät vorheizen.

² Zu Beginn Flüssigkeit in das Geschirr zugeben, Bratenstück soll mind. zu 2/3 in Flüssigkeit liegen

³ Das Gericht nach 2/3 der Gesamtzeit wenden.

⁴ Die Universalpfanne unter dem Rost einschieben.

⁵ Die Speise nicht wenden. Den Boden mit Wasser bedecken.

Allgemeine Hinweise

- Die Einstellwerte gelten für das Einschieben der Speise in den kalten Garraum.
- Beachten Sie die Hinweise zum Vorheizen in den Tabellen. Die Einstellwerte gelten ohne Schnellaufheizen.
- Zum Backen zunächst die niedrigere der angegebenen Temperaturen verwenden.

Einschubhöhen

Einschubhöhen beim Backen auf einer Ebene:

- Universalpfanne / Backblech: Höhe 3
- Formen auf dem Rost: Höhe 2

Hinweis: Gleichzeitig eingeschobene Gebäcke auf Backblechen oder in Formen müssen nicht gleichzeitig fertig werden.

Einschubhöhen beim Backen auf zwei Ebenen:

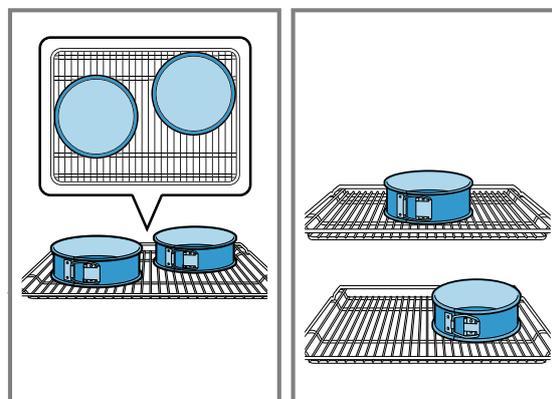
- Universalpfanne: Höhe 3
Backblech: Höhe 1
- Formen auf dem Rost:
erster Rost: Höhe 3
zweiter Rost: Höhe 1

Einschubhöhen beim Backen auf drei Ebenen:

- Backblech: Höhe 5
Universalpfanne: Höhe 3
Backblech: Höhe 1

Backen mit zwei Springformen:

Wenn Ihr Gerät auf mehreren Ebenen garen kann, stellen Sie Formen nebeneinander oder versetzt übereinander in den Garraum.



Backen

Gericht	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C	Dauer, Minuten
Spritzgebäck	Universalpfanne	3	☐	140-150	30-40
Spritzgebäck	Universalpfanne	3	⊗	140-150	30-40
Spritzgebäck, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	⊗	140-150 ¹	30-45
Spritzgebäck, 3 Ebenen	2x Backblech + Universalpfanne	5+3+1	⊗	130-140 ¹	40-55
Küchlein	Universalpfanne	3	☐	150 ¹	25-35
Küchlein	Universalpfanne	3	⊗	150 ¹	25-35
Küchlein, 2 Ebenen	Universalpfanne + Backblech	3+1	⊗	150 ¹	25-35
Küchlein, 3 Ebenen	2x Backblech + Universalpfanne	5+3+1	⊗	140 ¹	35-45
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2	☐	160-170 ²	30-40
Wasserbiskuit	Springform Ø 26 cm	2	⊗	170	30-40
Wasserbiskuit, 2 Ebenen	Springform Ø 26 cm	3+1	⊗	150-160 ²	30-45

Grillen

Speise	Zubehör / Geschirr	Einschubhöhe	Heizart	Temperatur in °C / Grillstufe	Dauer in Min.
Toast bräunen	Rost	5	☐	3	0,2-1,5

¹ Das Gerät 5 Minuten vorheizen. Bei Geräten mit Funktion Schnellaufheizen diese Funktion nicht zum Vorheizen verwenden.

² Das Gerät vorheizen. Bei Geräten mit Funktion Schnellaufheizen diese Funktion nicht zum Vorheizen verwenden.

17 Montageanweisung

Beachten Sie diese Informationen bei der Montage des Geräts.



mm

17.1 Gerätekombination

- Kochfeld und Herd müssen vom gleichen Hersteller und kombinierbar sein. Die Kombinationspunkte müssen gleich sein.
- Beachten Sie die Maßangaben in der Montageanweisung des Kochfelds.
- Wenn ein Aufkleber auf dem Anschlusspunkt für das Kochfeld klebt, diesen nach dem Anschluss des Kochfelds wieder aufkleben.

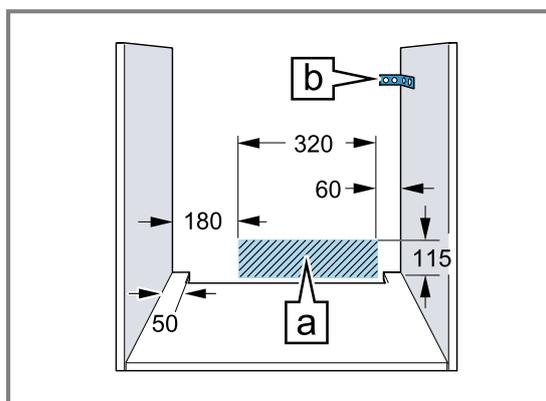
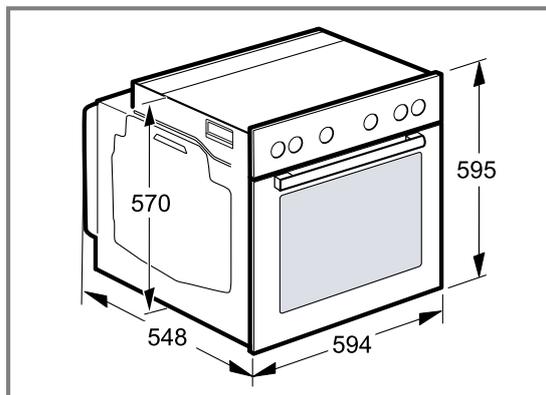
17.2 Wichtige Hinweise

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt. Den Türgriff nicht zum Transport oder Einbau des Geräts benutzen. Bei allen Montagearbeiten muss das Gerät spannungslos sein.

- Nur ein fachgerechter Einbau nach dieser Montageanleitung garantiert einen sicheren Gebrauch. Bei Schäden durch falschen Einbau haftet der Monteur.
- Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden das Gerät nicht anschließen.
- Die Montageblätter für den Einbau von Zubehörteilen beachten.
- Verpackungsmaterial und Klebefolien vor Inbetriebnahme aus dem Garraum und von der Tür entfernen.
- Einbaumöbel müssen bis 90°C und angrenzende Möbelfronten bis 65°C temperaturbeständig sein.
- Das Gerät nicht hinter einer Dekortür oder Möbeltür einbauen. Gefahr durch Überhitzung besteht.
- Ausschnittarbeiten am Möbel vor dem Einsetzen des Geräts durchführen. Späne entfernen. Die Funktion von elektrischen Bauteilen kann beeinträchtigt werden.
- Zur Vermeidung von Schnittverletzungen Schutzhandschuhe tragen. Teile, die während der Montage zugänglich sind, können scharfkantig sein.
- Maßangaben der Bilder in mm.

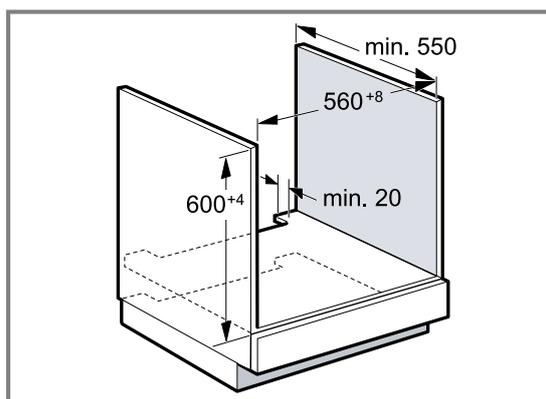
17.3 Gerätemaße

Hier finden Sie die Maße des Geräts.



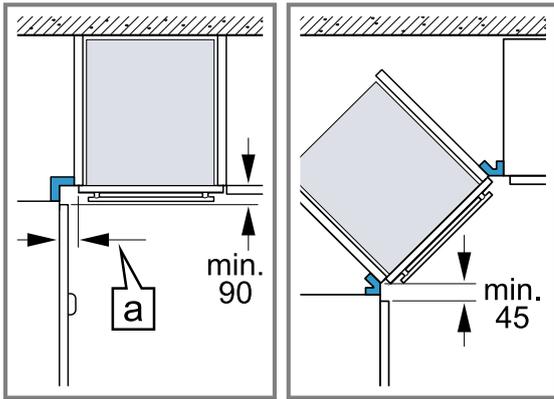
- Die Geräte-Anschlussdose muss im Bereich der schraffierten Fläche A oder außerhalb des Einbaurums liegen.
- Nicht befestigte Möbel mit einem handelsüblichen Winkel B an der Wand befestigen.

17.4 Gerät unter Arbeitsplatte montieren



- Zur Belüftung des Geräts muss der Zwischenboden einen Lüftungsausschnitt aufweisen.
- Die Arbeitsplatte auf Einbaumöbel befestigen.
- Beachten Sie die Montageanleitungen des Kochfelds.

17.5 ECKEINBAU



- Beim ECKEINBAU die Mindestabmessungen beachten, um die Geräteabdeckung öffnen zu können. Die Abmessung a hängt von der Dicke der Möbelplatte und des Griffs ab.

17.6 Elektroanschluss

Um das Gerät sicher elektrisch anschließen zu können, beachten Sie diese Hinweise.

- Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen.
- Die Absicherung muss gemäß der Leistungsangabe auf dem Typenschild und den lokalen Vorschriften erfolgen.
- Bei allen Montagearbeiten muss das Gerät spannungslos sein.
- Das Gerät entspricht der Schutzklasse 1 und darf nur mit Schutzleiter-Anschluss betrieben werden.
- Netzanschlussleitung: Typ H05 VV-F oder höherwertig. Die gelb-grüne Ader für den Schutzleiter-Anschluss muss geräteseitig 10 mm länger sein als die anderen Adern.
- In der festverlegten elektrischen Installation eine Trennvorrichtung in den Phasen nach den Errichtungsbestimmungen vorsehen.
- Der Berührungsschutz muss durch den Einbau gewährleistet sein.
- Den Phasenleiter und den Neutralleiter (Nullleiter) in der Anschlussdose identifizieren. Bei Falschanschluss kann das Gerät beschädigt werden.
- Nur nach Anschlussbild anschließen. Die Informationen zur Spannung finden Sie auf dem Typenschild Ihres Geräts.

17.7 Wichtige Informationen zum Elektroanschluss

Beachten Sie folgende Hinweise und stellen Sie sicher, dass:

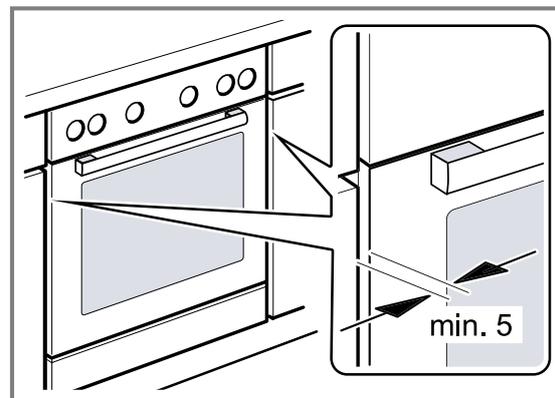
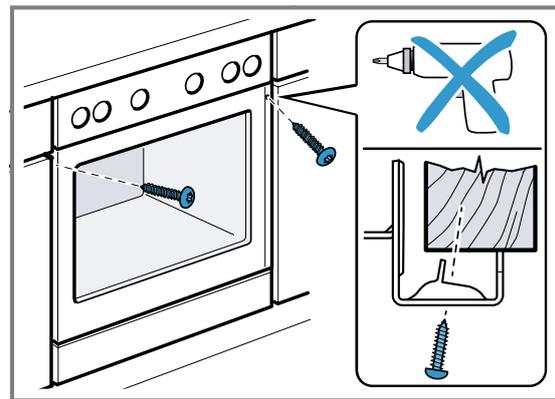
⚠ **WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Bei Kontakt mit spannungsführenden Teilen besteht Stromschlaggefahr.

- Den Netzstecker nur mit trockenen Händen anfassen.
- Nie den Netzstecker während des Betriebs aus der Steckdose ziehen.
- Die Netzleitung direkt am Stecker und nie an der Netzleitung ziehen, da diese beschädigt werden kann.
- Netzstecker und Steckdose zusammenpassen.
- der Netzstecker jederzeit erreichbar ist.

- der Leitungsquerschnitt ausreicht.
- die Netzleitung nicht geknickt, gequetscht, verändert oder durchgeschnitten wird.
- ein Netzleitungswechsel, wenn nötig, nur durch eine Elektro-Fachkraft erfolgt. Eine Ersatz-Netzleitung ist beim Kundendienst erhältlich.
- Sie keine Mehrfachstecker oder Mehrfachkupplungen und Verlängerungsleitungen verwenden.
- das Erdungssystem vorschriftsmäßig installiert ist.
- bei der Verwendung eines Fehlerstrom-Schutzschalters nur ein Typ mit dem Zeichen  eingesetzt wird. Nur dieses Zeichen garantiert die Erfüllung der aktuell gültigen Vorschriften.
- die Netzleitung nicht mit Wärmequellen in Berührung kommt.

17.8 Gerät befestigen



- Das Gerät ganz einschieben und mittig ausrichten.
- Das Gerät festschrauben.

Nicht den Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät durch zusätzliche Leisten verschließen.

Keine Wärmeschutzleisten an den Seitenwänden des Umbauschranks anbringen.

Zum Ausbau:

- Gerät spannungslos machen.
- Die Befestigungsschrauben lösen.
- Das Gerät leicht anheben und ganz herausziehen.

Hinweis: Nie in Kombination mit Induktions-Kochfeldern den Spalt zwischen Arbeitsplatte und Gerät durch zusätzliche Leisten verschließen. Keine Wärmeschutzleisten an den Seitenwänden des Umbauschranks anbringen.

DE Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH

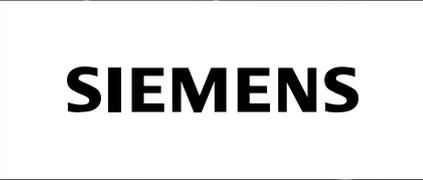
Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

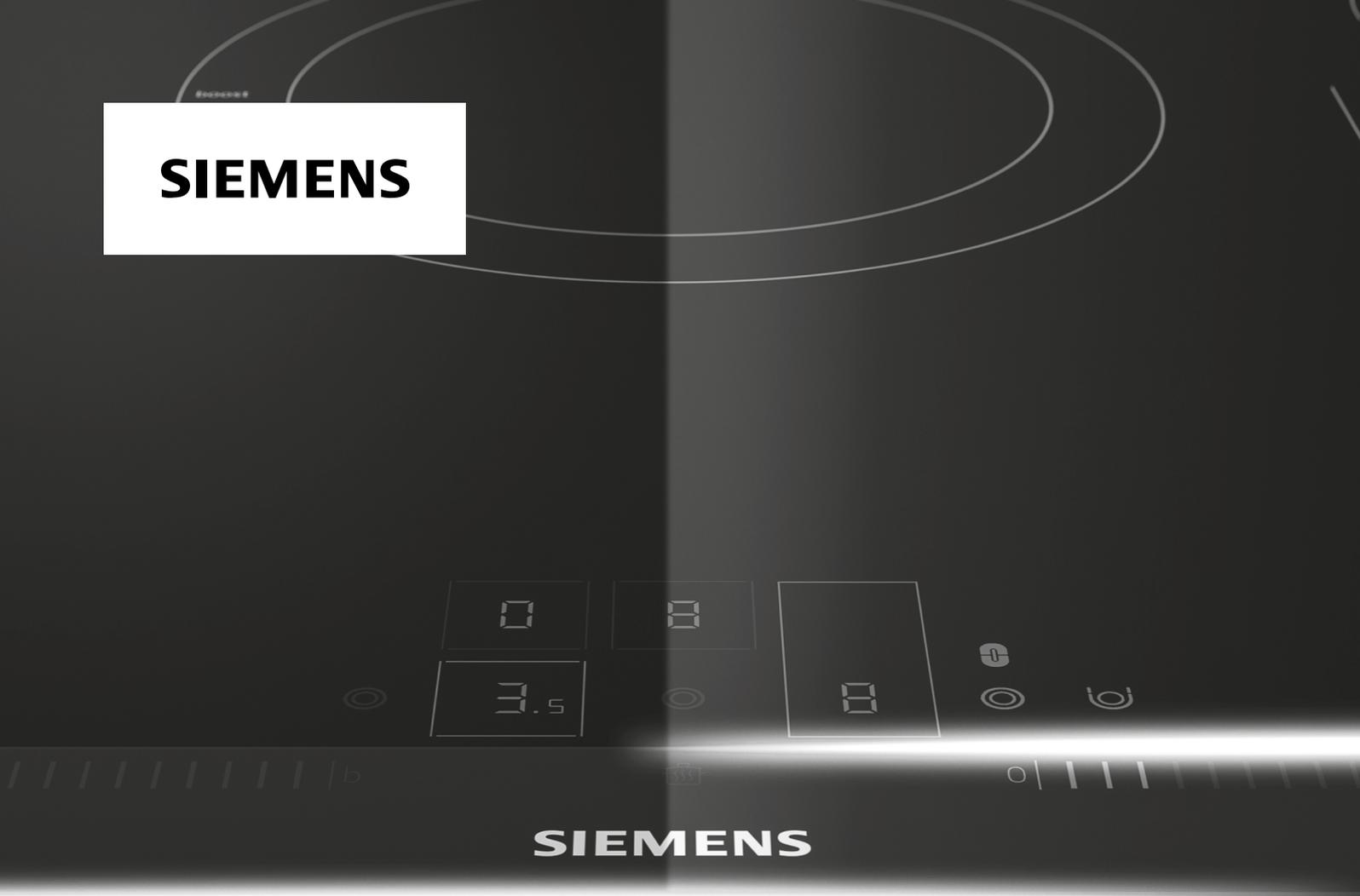
siemens-home.bsh-group.com



9001707143 (050522) REG25
de



SIEMENS



SIEMENS

Kochfeld

Table de cuisson

Piano di cottura

Kookplaat

EA6..GN17, EA6..GNA1., EA6..GH17.

de Gebrauchsanleitung

3

it Manuale utente

15

fr Manuel d'utilisation

9

nl Gebruikershandleiding

21

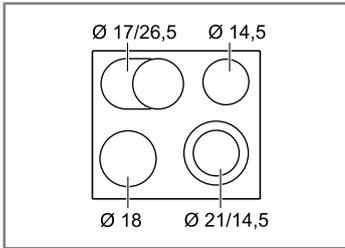


Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.
siemens-home.bsh-group.com/welcome

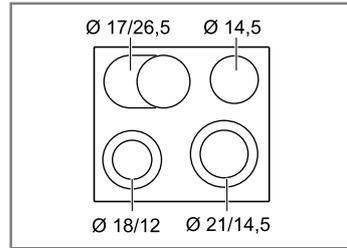
The future moving in.

Siemens Home Appliances

EA6..GN17, EA6..GNA1.



EA6..GH17.



Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:



Inhaltsverzeichnis

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



1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

1.1 Allgemeine Hinweise

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

1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

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

Verwenden Sie das Gerät nur:

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

Verwenden Sie das Gerät nicht:

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

1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

1.4 Sicherer Gebrauch

⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!

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

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

Die Kochfläche wird sehr heiß.

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

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

- ▶ Keine Kochfeld-Abdeckungen verwenden.

Lebensmittel können sich entzünden.

- ▶ Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Vorgang ist ständig zu überwachen.

⚠ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!

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

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

Kochmuldenschutzgitter können zu Unfällen führen.

- ▶ Nie Kochmuldenschutzgitter verwenden. Das Gerät wird während des Betriebs heiß.
- ▶ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

⚠ WARNUNG – Stromschlaggefahr!

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch eine besondere Anschlussleitung ersetzt werden, die beim Hersteller oder bei seinem Kundendienst erhältlich ist.

Ein beschädigtes Gerät ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Ist die Oberfläche gerissen, ist das Gerät abzuschalten, um einen möglichen elektrischen Schlag zu vermeiden. Hierzu das Gerät über die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten.
- ▶ Kochstellen-Schalter auf Null stellen.
- ▶ Den Kundendienst rufen.
- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen. An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen.
- ▶ Nie das Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.

⚠ WARNUNG – Verletzungsgefahr!

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

- ▶ Kochstelle und Topfboden immer trocken halten.

⚠ WARNUNG – Erstickungsgefahr!

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

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

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

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

2 Sachschäden vermeiden

ACHTUNG!

Raue Topfböden oder Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik.

- ▶ Geschirr prüfen.

Leerkochen kann das Kochgeschirr oder das Gerät beschädigen.

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

Falsch platziertes Kochgeschirr kann zu Überhitzung des Geräts führen.

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

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

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

Nicht hitzebeständige Materialien schmelzen auf den heißen Kochstellen an.

- ▶ Keine Herdschutzfolie verwenden.
- ▶ Keine Alufolie oder Kunststoffgefäße verwenden.

2.1 Übersicht der häufigsten Schäden

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

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

Schaden	Ursache	Maßnahme
Kratzer	Raue Topfböden oder Pfannenböden	Das Geschirr prüfen.
Verfärbung	Ungeeignete Reinigungsmittel	Reinigungsmittel verwenden, die für Glaskeramik geeignet sind.
Verfärbung	Topfabrieb, z. B. Aluminium	Töpfe oder Pfannen beim Verschieben anheben.
Ausmischung	Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen	Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glaschaber entfernen.

3 Umweltschutz und Sparen

3.1 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

- Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

3.2 Energie sparen

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

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

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

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

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

Töpfe mit einem passenden Deckel schließen.

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

Deckel möglichst selten anheben.

- Wenn Sie den Deckel anheben, entweicht viel Energie.

Glasdeckel verwenden.

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

Töpfe und Pfannen mit ebenen Böden verwenden.

- Unebene Böden erhöhen den Energieverbrauch.

Zur Lebensmittelmenge passendes Kochgeschirr verwenden.

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

Mit wenig Wasser garen.

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

Frühzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurückschalten.

- Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie.

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

- Ungenutzte Restwärme erhöht den Energieverbrauch.

Produktinformationen gemäß (EU) 66/2014 finden Sie auf dem beiliegenden Gerätepass und im Internet auf der Produktseite Ihres Geräts.

4 Kennenlernen

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

4.1 Kochstellen

Hier finden Sie eine Übersicht über die unterschiedlichen Zuschaltungen der Kochstellen.

	Kochstelle	Zuschalten und Wegschalten
○	Einkreis-Kochstelle	
◎	Zweikreis-Kochstelle	Zuschalten: Den Kochstellen-Schalter bis ◎ nach rechts drehen. Kochstufe einstellen. Wegschalten: Den Kochstellen-Schalter auf 0 drehen und neu einstellen. Den Kochstellen-Schalter nie über das Symbol ◎ auf 0 drehen.
CO	Bräterzone	Zuschalten: Den Kochstellen-Schalter bis OD nach rechts drehen. Kochstufe einstellen. Wegschalten: Den Kochstellen-Schalter auf 0 drehen und neu einstellen. Den Kochstellen-Schalter nie über das Symbol OD auf 0 drehen.

Hinweise

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

4.2 Kochstellenanzeige und Restwärmeanzeige

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

Anzeige	Bedeutung
Kochstellenanzeige	Leuchtet während des Betriebs, kurze Zeit nach dem Einschalten.
Restwärmeanzeige	Leuchtet nach dem Kochen, wenn die Kochstelle noch warm ist. Hinweis: Sie können kleine Gerichte warmhalten oder Kuvertüre schmelzen.

5 Grundlegende Bedienung

5.1 Kochfeld einschalten oder ausschalten

Das Kochfeld schalten Sie mit dem Kochstellen-Schalter ein und aus.

5.2 Einstellen der Kochstellen

Mit dem Kochstellen-Schalter stellen Sie die Heizleistung der Kochstelle ein.

Kochstufe	
1	niedrigste Leistung
9	höchste Leistung

5.3 Einstellempfehlungen zum Kochen

Hier erhalten Sie eine Übersicht über verschiedene Gerichte mit passenden Kochstufen.

Die Garzeit variiert je nach Art, Gewicht, Dicke und Qualität der Speisen. Die Fortkochstufe ist abhängig vom verwendeten Kochgeschirr.

Zubereitungshinweise

- Zum Ankochen die Kochstufe 9 verwenden.
- Dickflüssige Speisen gelegentlich umrühren.

- Lebensmittel, die scharf angebraten werden oder bei denen während des Anbratens viel Flüssigkeit austritt, in kleinen Portionen anbraten.
- Tipps zum energgiesparenden Kochen. → Seite 5

Schmelzen

Gericht	Fortkochstufe	Fortkochdauer in Minuten
Butter, Gelatine	1	-

Erwärmen oder Warmhalten

Eintopf, z. B. Linseneintopf	1	-
Milch ¹	1-2	-

¹ Das Gericht ohne Deckel zubereiten.

Garziehen oder Simmern

Knödel, Klöße ^{1,2}	3-4	20-30
------------------------------	-----	-------

¹ Das Wasser bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen.

² Das Gericht ohne Deckel fortkochen.

Fisch ^{1,2}	3	10-15
Weißer Soße, z. B. Béchamelsoße	1	3-6

¹ Das Wasser bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen.

² Das Gericht ohne Deckel fortkochen.

Kochen, Dämpfen oder Dünsten

Reis mit doppelter Wassermenge	3	15-30
Pellkartoffeln	3-4	25-30
Salzkartoffeln	3-4	15-25
Teigwaren, Nudeln ^{1,2}	5	6-10
Eintopf, Suppe	3-4	15-60
Gemüse, frisch oder tiefgekühlt	3-4	10-20
Speise im Schnellkochtopf	3-4	-

¹ Das Wasser bei geschlossenem Deckel zum Kochen bringen.

² Das Gericht ohne Deckel fortkochen.

Schmoren

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

Braten mit wenig Öl

Die Gerichte ohne Deckel braten.

Schnitzel, natur oder paniert	6-7	6-10
Koteletts, natur oder paniert ¹	6-7	8-12
Steak, 3cm dick	7-8	8-12
Fisch oder Fischfilet, natur oder paniert	4-5	8-20
Fisch oder Fischfilet, paniert und tiefgekühlt, z. B. Fischstäbchen	6-7	8-12
Pfannengerichte, tiefgekühlt	6-7	6-10
Pfannkuchen	5-6	fortlaufend

¹ Das Gericht mehrmals wenden.

6 Reinigen und Pflegen

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

6.1 Reinigungsmittel

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

ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.

- ▶ Niemals ungeeignete Reinigungsmittel verwenden.

Ungeeignete Reinigungsmittel

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

6.2 Glaskeramik reinigen

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

Hinweis: Beachten Sie die Informationen zu ungeeigneten Reinigungsmitteln. → Seite 7

Voraussetzung: Das Kochfeld ist abgekühlt.

1. Starke Schmutz mit einem Glasschaber entfernen.
2. Das Kochfeld mit einem Glaskeramik-Reinigungsmittel reinigen.
Beachten Sie die Reinigungshinweise auf der Verpackung des Reinigers.

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

6.3 Kochfeldrahmen reinigen

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

Hinweise

- Beachten Sie die Informationen zu ungeeigneten Reinigungsmitteln. → Seite 7
 - Nicht den Glasschaber verwenden.
1. Den Kochfeldrahmen mit heißer Spüllauge und einem weichen Tuch reinigen.
Neue Schwammtücher vor dem Gebrauch gründlich auswaschen.
 2. Mit einem weichen Tuch nachtrocknen.

7 Entsorgen

Erfahren Sie hier, wie Sie Altgeräte richtig entsorgen.

7.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

- ▶ Das Gerät umweltgerecht entsorgen. Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment – WEEE) gekennzeichnet. Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

8 Kundendienst

Wenn Sie Anwendungsfragen haben, eine Störung am Gerät nicht selbst beheben können oder das Gerät repariert werden muss, wenden Sie sich an unseren Kundendienst.

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

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

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Webseite.

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

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Webseite.

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

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

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

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

Pour plus d'informations, veuillez vous reporter au Guide de l'utilisateur numérique.



Table des matières

1	Sécurité	9
2	Prévenir les dégâts matériels	10
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie	11
4	Description de l'appareil	12
5	Utilisation	12
6	Nettoyage et entretien	13
7	Mise au rebut	14
8	Service après-vente	14



1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

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

1.2 Utilisation conforme

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

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- sous surveillance. Surveillez constamment les processus de cuisson de courte durée.
- pour un usage privé et dans les pièces fermées d'un domicile.
- à une hauteur maximale de 2000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

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

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

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

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

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

1.4 Utilisation sûre

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

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

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

La surface de cuisson devient très chaude.

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

Les recouvrements pour la table de cuisson pourraient entraîner des accidents, p. ex. en raison de surchauffe, d'inflammation ou d'éclats de matériau.

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

Les aliments peuvent s'enflammer.

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

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

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

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

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

L'appareil devient chaud pendant son utilisation.

- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Si le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par un câble de raccordement spécifique qui est disponible auprès du fabricant ou de notre service après-vente.

Un appareil endommagé est constitué un danger.

- ▶ Ne jamais utiliser un appareil endommagé.
- ▶ Si la surface est fissurée, éteindre l'appareil pour éviter tout risque de choc électrique. A cet effet, couper le fusible dans le boîtier à fusibles.

- ▶ Régler la manette des foyers sur zéro.
- ▶ Appeler le service après-vente.
- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil.

- ▶ Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

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

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

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

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

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

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

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

2 Prévenir les dégâts matériels

ATTENTION !

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

- ▶ Vérifier les récipients.

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

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

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

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

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

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

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

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

2.1 Aperçu des dommages les plus fréquents

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

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

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

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

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



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

3.2 Économies d'énergie

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

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

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

Conseil : L'ustensile de cuisson fabricants indiquent souvent le diamètre en haut de la casserole. Celui-ci est souvent supérieur au diamètre du fond.

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

Couvrez les casseroles avec un couvercle approprié.

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

Soulevez le couvercle le moins possible.

- En soulevant le couvercle, beaucoup d'énergie s'échappe.

Utilisez un couvercle en verre.

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

Utiliser des casseroles et poêles avec un fond plat.

- Les fonds inégaux augmentent la consommation d'énergie.

Utilisez un ustensile de cuisson adapté à la quantité d'aliments cuisinée.

- Les grands ustensiles peu remplis consomment plus d'énergie pour la mise à température.

Utilisez peu d'eau pour la cuisson.

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

Passez rapidement à une position de chauffe inférieure.

- Une position de mijotage trop élevée gaspille de l'énergie.

Utiliser la chaleur résiduelle de la table de cuisson.

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

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

Vous trouverez des informations produit selon la norme (UE) 66/2014 sur le passeport de l'appareil joint et sur Internet, sur la page produit de votre appareil.

4 Description de l'appareil

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

4.1 Foyers

Vous trouverez ici un aperçu des différents enclenchements des foyers.

	Foyer	Enclencher et couper
○	Foyer à un circuit	
⊙	Foyer à deux circuits	Activer : tourner la manette du foyer vers la droite sur ⊙. Régler la position de chauffe. Couper : tourner la manette du foyer sur 0 et régler de nouveau. Ne jamais régler la manette du foyer sur 0 en passant par le symbole ⊙.
CO	Foyer pour faitout	Activer : tourner la manette du foyer vers la droite sur OD. Régler la position de chauffe. Couper : tourner la manette du foyer sur 0 et régler de nouveau. Ne jamais régler la manette du foyer sur 0 en passant par le symbole OD.

Remarques

- Les zones foncées au niveau de l'incandescence du foyer sont dues à des raisons techniques. Elles n'ont aucune influence sur le fonctionnement du foyer.
- Le foyer régule la température par allumage et extinction du chauffage. Même à la puissance maximale, le chauffage peut s'allumer et s'éteindre.
 - Ceci permet de protéger les composants sensibles contre la surchauffe.
 - L'appareil est protégé contre une surcharge électrique.

4.2 Affichage des foyers et indicateur de chaleur résiduelle

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

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

5 Utilisation

5.1 Allumer et éteindre la table de cuisson

Allumez et éteignez la table de cuisson au moyen de l'interrupteur du foyer.

5.2 Régler les foyers

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

Position de chauffe

1	Puissance minimale
9	Puissance maximale

5.3 Recommandations de réglage de cuisson

Vous trouverez ici un aperçu de différents plats avec les positions de chauffe correspondantes. Le temps de cuisson varie selon la nature, le poids, l'épaisseur et la qualité des aliments. La position de mijotage dépend de l'ustensile utilisé.

Conseils de préparation

- Pour le chauffage rapide, utiliser la position de chauffe 9.
- Remuer de temps en temps les aliments épais filants.
- Les aliments devant être saisis à feu vif ou perdant beaucoup d'humidité pendant la cuisson doivent être préparés par petites portions.
- Conseils une cuisson économe en énergie.
→ Page 11

Faire fondre

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

Chauffer ou maintenir au chaud

Ragoût/potée, p. ex. potée aux lentilles	1	-
Lait ¹	1-2	-

¹ Préparer le mets sans couvercle.

Cuire à feu doux ou laisser mijoter

Quenelles ^{1,2}	3-4	20-30
Poisson ^{1,2}	3	10-15
Sauce blanche, p. ex. béchamel	1	3-6

¹ Porter à ébullition l'eau avec le couvercle fermé.

² Laisser mijoter le mets sans couvercle.

Cuire à l'eau, à la vapeur, à l'étuvé

Riz avec le double de volume d'eau	3	15-30
Pommes de terre en robe des champs	3-4	25-30
Pommes de terre à l'anglaise	3-4	15-25
Pâtes, nouilles ^{1,2}	5	6-10
Potées, soupes	3-4	15-60
Légumes, frais ou surgelés	3-4	10-20
Plat en cocotte minute	3-4	-

¹ Porter à ébullition l'eau avec le couvercle fermé.

² Laisser mijoter le mets sans couvercle.

Braiser

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

Rôtir avec un fond d'huile

Rôtir les plats sans couvercle.

Escalope nature ou panée	6-7	6-10
Côtelette nature ou panée ¹	6-7	8-12
Steak, 3 cm d'épaisseur	7-8	8-12
Poisson et filet de poisson, nature ou pané	4-5	8-20
Poisson ou filet de poisson pané et surgelé, p. ex. bâtonnets de poisson	6-7	8-12
Poêlées surgelées	6-7	6-10
Crêpes	5-6	en continu

¹ Retourner plusieurs fois les mets.

6 Nettoyage et entretien

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

6.1 Nettoyants

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

ATTENTION !

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

- ▶ Ne jamais utiliser de produits de nettoyage inappropriés.

Produits de nettoyage inappropriés

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

6.2 Nettoyer la vitrocéramique

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

Remarque : Respectez les informations sur les produits nettoyants inappropriés. → Page 13

Condition : La table de cuisson a refroidi.

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

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

6.3 Nettoyer le cadre de la table de cuisson

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

Remarques

- Respecter les informations sur les produits nettoyants inappropriés. → Page 13
 - Ne pas utiliser de racloir à verre.
1. Nettoyer le cadre de la table de cuisson avec de l'eau chaude additionnée de liquide vaisselle et un chiffon doux. Rincer soigneusement les chiffons de nettoyage neufs avant de les utiliser.
 2. Séchez-les ensuite avec un chiffon doux.

7 Mise au rebut

Apprenez comment mettre au rebut correctement les appareils usagés.

7.1 Mettre au rebut un appareil usagé

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

- ▶ Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

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



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

8 Service après-vente

Si vous avez des questions, si vous n'avez pas réussi à remédier par vous-même à un dérangement qui affecte l'appareil ou si l'appareil doit être réparé, veuillez vous adresser à notre service après-vente.

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

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

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, adressez-vous à notre service après-vente, à votre revendeur ou consultez notre site Web.

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

Vous trouverez les données de contact du service après-vente dans la liste ci-jointe ou sur notre site Web.

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

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

La plaque signalétique se trouve :

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

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

Per ulteriori informazioni, si prega di fare riferimento alla Guida utente digitale.



Indice

1	Sicurezza	15
2	Prevenzione di danni materiali	16
3	Tutela dell'ambiente e risparmio	17
4	Conoscere l'apparecchio	18
5	Comandi di base	18
6	Pulizia e cura	19
7	Smaltimento	20
8	Servizio di assistenza clienti	20



1 Sicurezza

Osservare le seguenti avvertenze di sicurezza.

1.1 Avvertenze generali

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

1.2 Utilizzo conforme all'uso previsto

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

Utilizzare l'apparecchio soltanto:

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

Non usare l'apparecchio:

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

1.3 Limitazione di utilizzo

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali o prive di sufficiente esperienza e/o conoscenza se sorvegliati o già istruiti in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e se hanno compreso i rischi da esso derivanti. I bambini non devono giocare con l'apparecchio.

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

1.4 Utilizzo sicuro

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di incendio!

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

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

La superficie di cottura diventa molto calda.

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

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

- ▶ Non utilizzare alcuna copertura del piano cottura.

Gli alimenti possono prendere fuoco.

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di ustioni!

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

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

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

- ▶ Non utilizzare mai griglie di protezione del piano cottura.

Durante il funzionamento l'apparecchio diventa caldo.

- ▶ Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di scosse elettriche!

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

- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.
- ▶ Per la riparazione dell'apparecchio possono essere impiegati soltanto pezzi di ricambio originali.
- ▶ Se il cavo di collegamento alla rete dell'apparecchio viene danneggiato, deve essere sostituito con un cavo di collegamento speciale, reperibile presso il produttore o il relativo servizio di assistenza clienti.

Un apparecchio danneggiato è pericoloso.

- ▶ Non azionare mai un apparecchio danneggiato.
- ▶ Se la superficie presenta delle crepe, l'apparecchio deve essere spento per evitare possibili scariche elettriche. A tal proposito, spegnere l'apparecchio disattivarlo il fusibile nella scatola dei fusibili.
- ▶ Spostare il selettore delle zone di cottura su zero.
- ▶ Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- ▶ Solo il personale adeguatamente specializzato e formato può eseguire riparazioni sull'apparecchio.

L'infiltrazione di umidità può provocare una scarica elettrica.

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

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di lesioni!

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

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

⚠ AVVERTENZA – Pericolo di soffocamento!

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

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

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

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

2 Prevenzione di danni materiali

ATTENZIONE!

I fondi ruvidi di pentole o padelle graffiano la vetroceramica

- ▶ Controllare le stoviglie.

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

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

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

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

- ▶ Non fare cadere oggetti duri o spigolosi sul piano cottura.

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

- ▶ Non impiegare la pellicola protettiva in alluminio per piano cottura.

- ▶ Non utilizzare pellicola di alluminio o contenitori di plastica.

2.1 Panoramica dei danni più frequenti

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

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

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

3 Tutela dell'ambiente e risparmio

3.1 Smaltimento dell'imballaggio

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

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

3.2 Risparmio energetico

Osservando queste avvertenze l'apparecchio consuma meno energia elettrica.

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

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

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

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

Coprire le pentole con un coperchio di dimensioni adatte.

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

Sollevare il coperchio il meno possibile.

- Sollevando il coperchio, si dissipa molta energia.

Utilizzare un coperchio di vetro.

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

Utilizzare pentole e padelle con fondi lisci.

- I fondi non lisci aumentano il consumo di energia.

Utilizzare stoviglie idonee alla quantità di alimenti utilizzati.

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

Cuocere con poca acqua.

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

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

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

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

- Il calore residuo inutilizzato aumenta il consumo di energia.

Le informazioni relative al prodotto a norma (EU) 66/2014 sono riportate sul certificato d'identificazione dell'apparecchio fornito in dotazione e su Internet, nella pagine del prodotto del proprio apparecchio.

4 Conoscere l'apparecchio

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

4.1 Zone di cottura

Qui viene riportata una panoramica delle diverse accensioni delle zone di cottura.

	Zona di cottura	Accensione e spegnimento
○	Zona di cottura a circuito singolo	
⊙	Zona di cottura a circuito doppio	Accensione: ruotare il selettore delle zone di cottura verso destra e portarlo sul simbolo ⊙. Impostare il livello di cottura. Spegnimento: ruotare il selettore delle zone di cottura portandolo su 0 e regolare di nuovo. Non portare mai il selettore delle zone di cottura su 0 ruotandolo oltre il simbolo ⊙.
CO	Zona di cottura per pirofila	Accensione: ruotare il selettore delle zone di cottura verso destra e portarlo sul simbolo OD. Impostare il livello di cottura. Spegnimento: ruotare il selettore delle zone di cottura portandolo su 0 e regolare di nuovo. Non portare mai il selettore delle zone di cottura su 0 ruotandolo oltre il simbolo OD.

Note

- Le aree scure della zona di cottura sono dovute a motivi tecnici. Non incidono sul funzionamento della zona di cottura.
- La zona di cottura regola la temperatura mediante l'attivazione e la disattivazione del riscaldamento. Anche alla potenza massima il riscaldamento può attivarsi e disattivarsi.
 - I componenti sensibili vengono così protetti dal surriscaldamento.
 - L'apparecchio viene protetto da un sovraccarico elettrico.

4.2 Indicatore delle zone di cottura e indicatore di calore residuo

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

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

5 Comandi di base

5.1 Attivazione o disattivazione del piano cottura

Il piano di cottura si attiva e disattiva mediante il selettore delle zone di cottura.

5.2 Impostazione delle zone di cottura

Con il selettore delle zone di cottura impostare la potenza di riscaldamento della zona di cottura.

Livello di cottura	
1	potenza minima
9	potenza massima

5.3 Impostazioni consigliate per la cottura

Qui viene riportata una panoramica dei diversi piatti con il livello di cottura idoneo. Tuttavia il tempo di cottura può variare a seconda di tipo, peso, spessore e qualità degli alimenti. Il livello di cottura a fuoco lento dipende dalle pentole utilizzate.

Istruzioni per la preparazione

- Iniziare la cottura con il livello di cottura 9.
- Mescolare di tanto in tanto i cibi cremosi.
- Rosolare in piccole porzioni gli alimenti che vanno rosolati a fuoco vivo o che durante la cottura perdono molti liquidi.
- Consigli per la cottura a risparmio energetico.
→ *Pagina 17*

Fondere

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

Riscaldare o mantenere in caldo

Zuppa, ad es. zuppa di lenticchie	1	-
Latte ¹	1-2	-

¹ Preparare la pietanza senza coperchio.

Stufare o cuocere a fuoco lento

Canederli, gnocchi ^{1,2}	3-4	20-30
Pesce ^{1,2}	3	10-15
Salse bianche, ad es. besciamella	1	3-6

¹ Portare a ebollizione l'acqua tenendo il coperchio chiuso.

² Proseguire la cottura della pietanza senza coperchio.

Bollire, cuocere a vapore o stufare

Riso con doppia quantità di acqua	3	15-30
Patate lesse	3-4	25-30

¹ Portare a ebollizione l'acqua tenendo il coperchio chiuso.

² Proseguire la cottura della pietanza senza coperchio.

Patate lesse in acqua salata	3-4	15-25
Pasta ^{1,2}	5	6-10
Minestra, zuppa	3-4	15-60
Verdure, fresche o surgelate	3-4	10-20
Alimenti nella pentola a pressione	3-4	-

¹ Portare a ebollizione l'acqua tenendo il coperchio chiuso.

² Proseguire la cottura della pietanza senza coperchio.

Stufare

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

Cottura arrosto con poco olio

Rosolare le pietanze senza coperchio.

Fettine, impanate o non	6-7	6-10
Braciola impanate o non ¹	6-7	8-12
Bistecca, spessore 3 cm	7-8	8-12
Pesce o filetto di pesce, semplice o impanato	4-5	8-20
Pesce o filetto di pesce, impanato e surgelato, ad es. bastoncini di pesce	6-7	8-12
Piatti misti surgelati	6-7	6-10
Crêpe	5-6	progressivamente

¹ Girare ripetutamente la pietanza.

6 Pulizia e cura

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

6.1 Detergenti

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

ATTENZIONE!

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

► Non utilizzare mai detergenti non idonei.

Detergenti non appropriati

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

6.2 Pulizia della vetroceramica

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

Nota: Osservare le informazioni relative ai detergenti non idonei. → *Pagina 19*

Requisito: Il piano cottura è raffreddato.

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

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

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

6.3 Pulizia del telaio del piano cottura

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

Note

- Osservare le informazioni relative ai detersivi non idonei. → *Pagina 19*

- Non utilizzare raschietti per vetro.
1. Pulire il telaio con acqua calda e detersivo e un panno morbido.
Lavare accuratamente i panni di spugna nuovi prima di utilizzarli.
 2. Asciugare con un panno morbido.

7 Smaltimento

Di seguito sono indicate informazioni sul corretto smaltimento degli apparecchi dismessi.

7.1 Rottamazione di un apparecchio dismesso

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

- ▶ Smaltire l'apparecchio nel rispetto dell'ambiente. Per informazioni sulle attuali procedure di smaltimento rivolgersi al rivenditore specializzato o al comune di competenza.



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

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

8 Servizio di assistenza clienti

In caso di domande sull'applicazione, se non si riesce a sistemare un guasto in autonomia o se l'apparecchio deve essere riparato, rivolgersi al nostro servizio di assistenza clienti.

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

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

Informazioni dettagliate sulla durata della garanzia e sulle condizioni di garanzia in ciascun Paese sono reperibili presso il nostro servizio di assistenza clienti, presso il proprio rivenditore o sul nostro sito Internet. Quando si contatta il servizio di assistenza clienti sono necessari il codice prodotto (E-Nr.) e il codice di produzione (FD) dell'apparecchio.

I dati di contatto del servizio di assistenza clienti sono disponibili nell'elenco dei centri di assistenza allegato o sul nostro sito Internet.

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

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

La targhetta identificativa si trova:

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

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

Raadpleeg de Digitale Gebruikersgids voor meer informatie.



Inhoudsopgave

1	Veiligheid	21
2	Materiële schade voorkomen	22
3	Milieubescherming en besparing	23
4	Uw apparaat leren kennen	24
5	De Bediening in essentie	24
6	Reiniging en onderhoud	25
7	Afvoeren	26
8	Servicedienst	26



1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

- Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door.
- Bewaar de gebruiksaanwijzingen, de apparaatpas en de productinformatie voor later gebruik of voor volgende eigenaren.
- Sluit het apparaat in geval van transport-schade niet aan.

1.2 Bestemming van het apparaat

Apparaten zonder stekker mogen alleen door geschoold personeel worden aangesloten. Bij schade door een verkeerde aansluiting kunt u geen aanspraak maken op garantie.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

- om voedsel en dranken te bereiden.
- onder toezicht. Houd kortstondige kookprocessen ononderbroken in het oog.
- voor huishoudelijk gebruik en in gesloten ruimtes binnen de huiselijke omgeving.
- tot een hoogte van 2000 m boven zeeniveau.

Gebruik het apparaat niet:

- met een externe timer of een separate afstandsbediening. Dit geldt niet voor het geval dat de werking middels de door EN 50615 genoemde apparaten wordt uitgeschakeld.

1.3 Inperking van de gebruikers

Dit apparaat kan worden bediend door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met fysieke, sensorische of geestelijke beperkingen of met gebrekkige ervaring en/of kennis, indien zij onder toezicht staan of zijn geïnstrueerd in het veilige gebruik van het apparaat en de daaruit resulterende gevaren hebben begrepen.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.

Reiniging en gebruikersonderhoud mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij ze 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

Zorg ervoor dat kinderen die jonger zijn dan 8 jaar niet bij het apparaat of de aansluitkabel kunnen komen.

1.4 Veilig gebruik

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brand!

Zonder toezicht koken op kookplaten met vet of olie kan gevaarlijk zijn en brand veroorzaken.

- ▶ Verlies hete oliën en vetten daarom nooit uit het oog.
- ▶ Nooit proberen om een vuur met water te blussen, maar het apparaat uitschakelen en dan de vlammen bijv. met een deksel of een blusdeken afdekken.

Het kookvlak wordt erg heet.

- ▶ Nooit brandbare voorwerpen op het kookvlak of in de directe omgeving leggen.
- ▶ Nooit voorwerpen op het kookvlak bewaren.

Als de kookplaat wordt afgedekt, kan dat ongelukken veroorzaken, bijvoorbeeld door oververhitting, in brand vliegen of ontploffende materialen.

- ▶ Dek de kookplaat niet af.

Levensmiddelen kunnen vuur vatten.

- ▶ Er moet toezicht worden gehouden op het kookproces. Een korte procedure moet permanent worden gecontroleerd.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!

Tijdens het gebruik worden het apparaat en zijn aanraakbare onderdelen heet, vooral een eventueel aanwezig kookplaatframe.

- ▶ Wees voorzichtig om het aanraken van verwarmingselementen te voorkomen.
- ▶ Kinderen jonger dan 8 jaar moeten uit de buurt worden gehouden.

Kookplaatbeschermmroosters kunnen tot ongevallen leiden.

- ▶ Nooit kookplaatbeschermmroosters gebruiken.

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik.

- ▶ Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op elektrische schok!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Er mogen uitsluitend originele reserveonderdelen worden gebruikt voor reparatie van het apparaat.
- ▶ Als het netsnoer van dit apparaat beschadigd raakt, dient dit te worden vervangen door een speciaal snoer dat verkrijgbaar is bij de fabrikant of de servicedienst.

Een beschadigd apparaat is gevaarlijk.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Is het oppervlak gescheurd, dan het apparaat uitschakelen om een mogelijke elektrische schok te vermijden. Hiervoor het apparaat via de zekering in de meterkast uitschakelen.
- ▶ Kookzoneknop op nul zetten.
- ▶ Neem contact op met de service-afdeling.
- ▶ Alleen daarvoor geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.

Binnendringend vocht kan een elektrische schok veroorzaken.

- ▶ Geen stoomreiniger of hogedrukreiniger gebruiken om het apparaat te reinigen.

Bij hete apparaatonderdelen kan de kabelisolatie van elektrische apparaten smelten.

- ▶ Zorg ervoor dat de aansluitkabel van elektrische apparaten nooit in contact komt met hete onderdelen van het apparaat.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Wanneer er vloeistof zit tussen de bodem van de pan en de kookzone, kunnen kookpannen plotseling omhoog springen.

- ▶ Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.

⚠ WAARSCHUWING – Kans op verstikking!

Kinderen kunnen verpakkingsmateriaal over het hoofd trekken en hierin verstrikt raken en stikken.

- ▶ Verpakkingsmateriaal uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Laat kinderen niet met verpakkingsmateriaal spelen.

Kinderen kunnen kleine onderdelen inademen of inslikken en hierdoor stikken.

- ▶ Kleine onderdelen uit de buurt van kinderen houden.
- ▶ Kinderen niet met kleine onderdelen laten spelen.

2 Materiële schade voorkomen

LET OP!

Door ruwe bodems van pannen ontstaan krassen op de glaskeramiek.

- ▶ Kookgerei controleren.

Door droogkoken kan het kookgerei of het apparaat beschadigd raken.

- ▶ Nooit pannen zonder inhoud op een hete kookzone zetten of laten droogkoken.

Verkeerd geplaatst kookgerei kan tot oververhitting van het apparaat leiden.

- ▶ Nooit hete kook- of bakpannen op de bedieningselementen of de kookplaatrand zetten.

Wanneer er harde en puntige voorwerpen op de kookplaat vallen, kan deze beschadigd raken.

- ▶ Geen harde of puntige voorwerpen op de kookplaat laten vallen.

Hittegevoelige materialen smelten op de hete kookzones.

- ▶ Geen beschermingsfolie op de kookplaat gebruiken.
- ▶ Geen aluminiumfolie of kunststof vormen gebruiken.

2.1 Overzicht van de meest voorkomende schade

Hier vindt u de meest voorkomende schade en tips om deze te voorkomen.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Vlekken	Overgelopen etenswaar	Overgelopen etenswaar onmiddellijk verwijderen met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.
Vlekken	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.

Schade	Oorzaak	Maatregel
Krassen	Zout, suiker of zand	Gebruik de kookplaat niet als werkblad of plateau om iets neer te zetten.
Krassen	Ruwe bodems van pannen	Het kookgerei controleren.
Verkleuring	Ongeschikte reinigingsmiddelen	Gebruik alleen reinigingsmiddelen die geschikt zijn voor glaskeramiek.
Verkleuring	Slijtage van pannen, bijv. aluminium	Pannen optillen om ze te verplaatsen.
Schelpvormige beschadiging van het oppervlak	Suiker of sterk suikerhoudend voedsel	Overgelopen etenswaar onmiddellijk verwijderen met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

3.2 Energie besparen

Als u deze aanwijzingen opvolgt, verbruikt het apparaat minder energie.

Een kookzone kiezen die bij de grootte van de pan past. Het kookgerei gecentreerd plaatsen. Gebruik kookgerei met een bodemdiameter die overeenkomt met de diameter van de kookzone.

Tip: Fabrikanten van kookgerei geven vaak de bovendiameter van de pan aan. Die is dikwijls groter dan de bodemdiameter.

- Niet-passend kookgerei of niet volledig afgedekte kookzones verbruiken veel energie.

Pannen afsluiten met een passend deksel.

- Wanneer u zonder deksel kookt, heeft het apparaat aanzienlijk meer energie nodig.

Deksel zo min mogelijk oplichten.

- Wanneer u het deksel oplicht, ontsnapt er veel energie.

Glazen deksel gebruiken.

- Door het glazen deksel kunt u in de pan kijken zonder het deksel op te lichten.

Pannen met vlakke bodem gebruiken.

- Als de bodem niet vlak is, wordt het energieverbruik hoger.

Gebruik kookgerei dat past bij de hoeveelheid levensmiddel.

- Groot kookgerei met weinig product heeft meer energie nodig om op te warmen.

Met weinig water koken.

- Hoe meer water er in het kookgerei zit, des te meer energie is er nodig om op te warmen.

Tijdig terugschakelen naar een lagere kookstand.

- Met een te hoge doorkookstand verspilt u energie.

De restwarmte van de kookplaat gebruiken. Bij lange bereidingstijden de kookzone 5-10 minuten vóór het einde van de bereidingstijd uitschakelen.

- Onbenutte restwarmte verhoogt het energieverbruik.

Productinformatie conform (EU) 66/2014 vindt u op de meegeleverde apparaatpas en op het intern op de productpagina van uw apparaat.

4 Uw apparaat leren kennen

De gebruiksaanwijzing geldt voor verschillende kookplaten. De afmetingen van de kookplaten vindt u in het typeoverzicht. → Pagina 2

4.1 Kookzones

Hier vindt u een overzicht van de verschillende bijschakelingen van de kookzones.

	Kookplaat	Bijschakelen en uitschakelen
○	Kookzone met één ring	
⊙	Kookzone met twee ringen	Bijschakelen: de kookzoneknop tot ⊙ naar rechts draaien. Kookstand instellen. Uitschakelen: de kookzoneknop naar 0 draaien en opnieuw instellen. De kookzoneknop nooit over het symbool ⊙ heen naar 0 draaien.
☉	Braadzone	Bijschakelen: de kookzoneknop tot ☉ naar rechts draaien. Kookstand instellen. Uitschakelen: de kookzoneknop naar 0 draaien en opnieuw instellen. De kookzoneknop nooit over het symbool ☉ heen naar 0 draaien.

Opmerkingen

- Donkere gedeelten in het gloeibeeld van de kookzone hebben een technische oorzaak. Ze zijn niet van invloed op de werking van de kookzone.
- De kookzone regelt de temperatuur door de verwarming in en uit te schakelen. Ook bij het hoogste vermogen kan de verwarming inschakelen en uitschakelen.
 - Gevoelige onderdelen worden daarmee beschermd tegen oververhitting.
 - Het apparaat wordt beschermd tegen elektrische overbelasting.

4.2 Kookzone-indicatie en restwarmte-indicatie

De kookplaat heeft een kookzone-indicatie en een restwarmte-indicatie. De indicatie brandt wanneer een kookzone warm is.

Indicatie	Betekenis
Kookzone-indicatie	Brandt tijdens de werking, korte tijd na het inschakelen.
Restwarmte-indicatie	Brandt na het koken, wanneer de kookzone nog warm is. Opmerking: U kunt kleine gerechten warmhouden of couverture smelten.

5 De Bediening in essentie

5.1 Kookplaat inschakelen of uitschakelen

U schakelt de kookplaat in en uit met de kookzoneknop.

5.2 Instellen van de kookzones

Met de kookzoneknop stelt u het verwarmingsvermogen van de kookzone in.

Kookstand	
1	laagste stand
9	hoogste stand

5.3 Insteladvies voor het koken

Hier krijgt u een overzicht van verschillende gerechten en de bijbehorende kookstanden.

De bereidingstijd varieert afhankelijk van de soort, het gewicht, de dikte en de kwaliteit van de gerechten. De doorkookstand is afhankelijk van de gebruikte pan.

Aanwijzingen voor de bereiding

- Voor het aan de kook brengen kookstand 9 gebruiken.
- Dikvloeibaar voedsel af en toe omroeren.

- Levensmiddelen die snel en heet worden aangeboden of waarbij tijdens het aanbraden veel vloeistof vrijkomt, in kleine porties aanbraden.
- Tips voor energiebesparend koken. → Pagina 23

Smelten

Gerecht	Door-kook-stand	Door-kookduur in minuten
Boter, gelatine	1	-

Verwarmen of warmhouden

Eenpansgerecht, bijv. linzenschotel	1	-
Melk ¹	1-2	-

¹ Bereid het gerecht zonder deksel.

Gaarstoven of zachtjes laten koken

Knoedels, balletjes ^{1,2}	3-4	20-30
------------------------------------	-----	-------

¹ Het water met afgesloten deksel aan de kook brengen.

² Kook het gerecht verder zonder deksel.

Vis ^{1,2}	3	10-15
Witte saus, bijv. bechamelsaus	1	3-6

¹ Het water met afgesloten deksel aan de kook brengen.
² Kook het gerecht verder zonder deksel.

Koken, stomen of stoven

Rijst met dubbele hoeveelheid water	3	15-30
Aardappelen in schil	3-4	25-30
Gekookte aardappelen	3-4	15-25
Deegwaren, pasta ^{1,2}	5	6-10
Eenpansgerecht, soep	3-4	15-60
Groente, vers of diepvries	3-4	10-20
Voedsel in de snelkookpan	3-4	-

¹ Het water met afgesloten deksel aan de kook brengen.
² Kook het gerecht verder zonder deksel.

Suddereren

Rollades	3-4	50-60
Stoofvlees	3-4	60-100
Goulash	3-4	50-60

Braden met weinig olie

De gerechten zonder deksel braden.

Schnitzel, al dan niet gepaneerd	6-7	6-10
Koteletten, al dan niet gepaneerd ¹	6-7	8-12
Steak, 3 cm dik	7-8	8-12
Vis of visfilet, al dan niet gepaneerd	4-5	8-20
Vis of visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6-7	8-12
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10
Pannenkoeken	5-6	ononderbroken

¹ Het gerecht meerdere malen keren.

6 Reiniging en onderhoud

Reinig en onderhoud uw apparaat zorgvuldig om er voor te zorgen dat het lang goed blijft werken.

6.1 Reinigingsmiddelen

Geschikte reinigingsmiddelen en schraper voor vitrokeramische kookplaat zijn verkrijgbaar bij de servicedienst, in de online-shop of in de vakhandel.

LET OP!

Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen.

- ▶ Nooit ongeschikte reinigingsmiddelen gebruiken.

Ongeschikte reinigingsmiddelen

- Onverdund afwasmiddel
- Reinigingsmiddelen voor de vaatwasser
- Schuurmiddelen
- Agressieve reinigingsmiddelen, bijv. ovensprays of vlekverwijderaars
- Krassende sponzen
- Hogedrukreinigers of stoomstraalapparaten

6.2 Glaskeramik reinigen

Reinig de kookplaat na elk gebruik om te voorkomen dat kookresten inbranden.

Opmerking: Neem de informatie over de ongeschikte reinigingsmiddelen in acht. → *Pagina 25*

Vereiste: De kookplaat is afgekoeld.

1. Verwijder hardnekkig vuil met een schraper voor vitrokeramische kookplaat.
2. Reinig de kookplaat met een reinigingsmiddel voor glaskeramik.
Houd u aan de reinigingsinstructies die op de verpakking van het reinigingsmiddel staan.

Tip: Met een speciale spons voor glaskeramik kunt u goede reinigingsresultaten boeken.

6.3 Kookplaatrand reinigen

Reinig de kookplaatrand na het gebruik, als er vuil of vlekken op zitten.

Opmerkingen

- Neem de informatie over ongeschikte reinigingsmiddelen in acht. → *Pagina 25*
 - Niet de schraper voor vitrokeramische kookplaat gebruiken.
1. De kookplaatrand reinigen met warm zeepsop en een zachte doek.
Nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik grondig uitwassen.
 2. Met een zachte doek nadrogen.

7 Afvoeren

Wij leggen u hier uit hoe u afgedankte apparaten op de juiste manier afvoert.

7.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

- ▶ Voer het apparaat milieuvriendelijk af.
Bij uw dealer en uw gemeente- of deelraadskantoor kunt u informatie verkrijgen over de actuele afvoermethoden.



Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE). De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

8 Servicedienst

Als u vragen hebt over het gebruik, een storing aan het apparaat niet zelf kunt verhelpen of als het apparaat moet worden gerepareerd, neem dan contact op met onze servicedienst.

Originele vervangende onderdelen die relevant zijn voor de werking in overeenstemming met de desbetreffende Ecodesign-verordening kunt u voor de duur van ten minste 10 jaar vanaf het moment van in de handel brengen van het apparaat binnen de Europese Economische Ruimte bij onze servicedienst verkrijgen.

Opmerking: Het inschakelen van de servicedienst in het kader van de fabrieksgarantievoorwaarden is gratis.

Gedetailleerde informatie over de garantieperiode en garantievoorwaarden in uw land kunt u opvragen bij onze servicedienst, uw dealer of op onze website.

Als u contact opneemt met de servicedienst, hebt u het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) van het apparaat nodig.

De contactgegevens van de servicedienst vindt u in de meegeleverde servicedienstlijst of op onze website.

8.1 Productnummer (E-nr.) en productienummer (FD)

Het productnummer (E-Nr.) en het productienummer (FD) vindt u op het typeplaatje van het apparaat.

Het typeplaatje vindt u:

- op de apparaatpas.
- aan de onderkant van de kookplaat.

Om uw apparaatgegevens en de servicedienst-telefoonnummers snel terug te kunnen vinden, kunt u de gegevens noteren.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.siemens-home.bsh-group.com

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG
Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH sous la licence de marque de Siemens AG
Prodotto da BSH Hausgeräte GmbH con la licenza di marchio di Siemens AG
Geproduceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder de handelsmerklicentie van Siemens AG



9001593789 (020218)

de, fr, it, nl