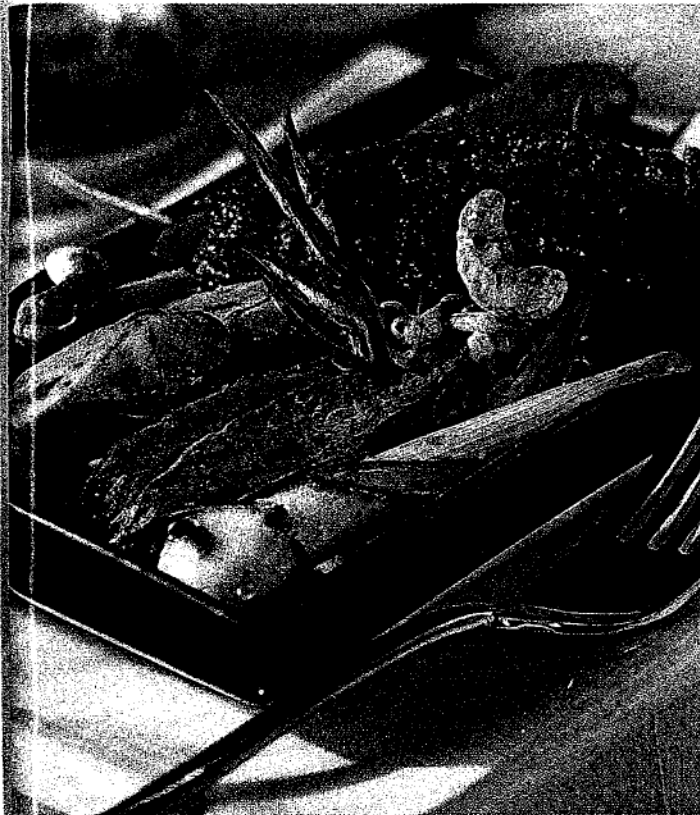


# SIEMENS



Gebrauchsanweisung  
Mode d'emploi  
Istruzioni per L'uso  
Gebruiksaanwijzing



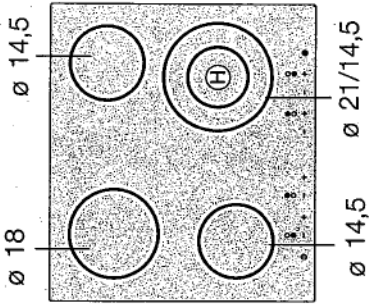
ET 735.., ET 745..  
ET 725.., ET 715..

5650031447

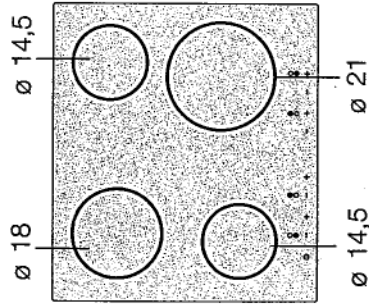
# Inhaltsverzeichnis

<b>Worauf Sie achten müssen</b> .....	<b>5</b>
Vor dem Einbau .....	5
Sicherheitshinweise .....	5
Ursachen für Schäden .....	7
<b>Das Gerät kennen lernen</b> .....	<b>9</b>
Das Bedienfeld .....	9
Die Kochstellen .....	10
Restwärme-Anzeige .....	11
<b>Hauptschalter mit Kindersicherung</b> .....	<b>11</b>
Hauptschalter .....	11
Kindersicherung .....	12
<b>Kochen</b> .....	<b>13</b>
So stellen Sie ein .....	13
Tabelle .....	15
Tipps zum Energiesparen .....	16
<b>Kochen mit der Ankoch-Elektronik</b> .....	<b>17</b>
So stellen Sie ein .....	17
Tabellen .....	18
Tipps zur Ankoch-Elektronik .....	19
<b>Automatische Zeitbegrenzung</b> .....	<b>19</b>
<b>Eingabebestätigung ausschalten</b> .....	<b>20</b>

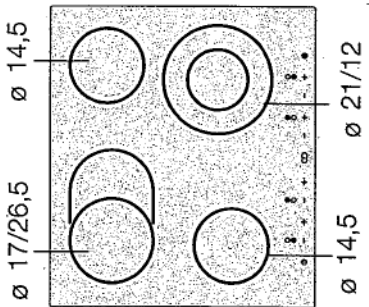
ET 745..



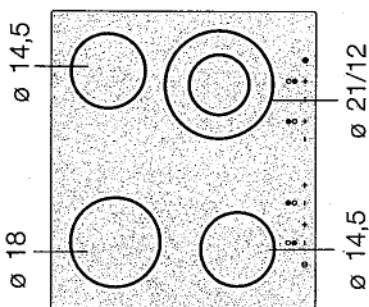
ET 715..



ET 735..



ET 725..



Ø = cm

## Inhaltsverzeichnis

Pflege und Reinigung .....	20
Pflege .....	20
Reinigung der Glaskeramik .....	21
Reinigung des Kochfeldrahmens .....	22
<b>Eine Störung, was tun?</b> .....	<b>22</b>
Hinweise: .....	24
<b>Verpackung und Altgerät</b> .....	<b>25</b>
<b>Kundendienst</b> .....	<b>25</b>
<b>Acrylamid in Lebensmitteln</b> .....	<b>26</b>
Was können Sie tun .....	26

## Worauf Sie achten müssen

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

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

### Vor dem Einbau

#### Transportschäden

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

#### Elektrischer Anschluss

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Kochfeld anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss entfällt der Garantieanspruch.

## Sicherheitshinweise

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt bestimmt.

Benutzen Sie das Kochfeld ausschließlich zum Zubereiten von Speisen.

#### Überhitztes Öl und Fett

Überhitztes Öl oder Fett entzündet sich. Brandgefahr! Bleiben Sie in der Nähe, wenn Sie Fett oder Öl erhitzen.

Falls sich Öl entzündet, nie mit Wasser löschen. Sofort Deckel oder Teller auflegen.

Kochstelle ausschalten.

Geschirr auf der Kochstelle auskühlen lassen.

#### Heiße Kochstellen

Heiße Kochstellen nicht berühren.

Verbrennungsgefahr!

Halten Sie Kinder grundsätzlich fern. Die

Restwärme-Anzeige warnt vor heißen Kochstellen.

Nie brennbare Gegenstände auf dem Kochfeld ablegen. Brandgefahr!

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

Anschlusskabel von Elektrogeräten dürfen die heißen Kochstellen nicht berühren. An Kabelisolierung und Kochfeld können Schäden entstehen.

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

Bei Brüchen, Sprüngen oder Rissen in der Glaskeramik besteht Kurzschluss-Gefahr.

Schalten Sie das Gerät sofort aus.

Schalten Sie die Sicherung für das Gerät im Sicherungskasten aus.

Rufen Sie den Kundendienst.

Wenn die Kochstelle heizt, aber die Anzeige nicht funktioniert, schalten Sie die Kochstelle aus. Verbrennungsgefahr!

Rufen Sie den Kundendienst.

Wenn sich das Kochfeld selbst abschaltet und sich danach nicht mehr bedienen lässt, muss es sofort vom Stromnetz getrennt werden. Das Kochfeld könnte später wieder einschalten.

Brandgefahr!

Schalten Sie die Sicherung im Sicherungskasten aus und rufen Sie den Kundendienst.

Unschlaggemäße Reparaturen sind gefährlich.

Stromschlag-Gefahr!

Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen.

**Unschlaggemäße Reparaturen**

## Ursachen für Schäden

### Topf- und Pfannenböden

Raue Topf- und Pfannenböden verkratzen die Glaskeramik. Prüfen Sie Ihr Geschirr.

Vermeiden Sie das Leerkochen von Töpfen, insbesondere von Email- und Aluminium-Töpfen. Es können Schäden an Topfboden und Glaskeramik entstehen.

Beachten Sie bei Spezialgeschirr die Herstellerangaben.

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

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

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

Lagern Sie solche Gegenstände nicht über dem Kochfeld.

Zucker und stark zuckerhaltige Speisen beschädigen das Kochfeld. Entfernen Sie

übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaber. Vorsicht! Der Glasschaber hat eine scharfe Klinge.

Alu-Folie oder Kunststoff-Gefäße schmelzen auf den heißen Kochstellen an.

Herdenschutzfolie ist für Ihr Kochfeld nicht geeignet.

### Heiße Pfannen und Töpfe

### Salz, Zucker und Sand

### Harte und spitze Gegenstände

### Übergelaufene Speisen

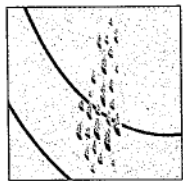
### Folien und Kunststoffe

**Die Kochstelle heizt, die Anzeige funktioniert nicht**

**Das Kochfeld schaltet sich ab**

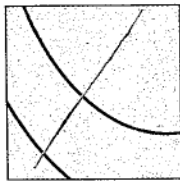
## Beispiele zu möglichen Schäden

Folgende Schäden beeinflusst )weder Funktion noch Stabilität der Glaskeramik.



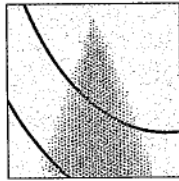
### Ausmuschelung

durch angeschmolzenen Zucker oder stark zuckerhaltige Speisen.



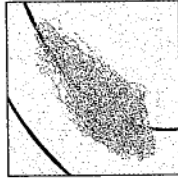
### Kratzer

durch Salz-, Zucker- oder Sandkörner bzw. durch raue Topfböden.



### Metallisch schillernde Verfärbungen

durch Topfabrieb oder durch ungeeignete Reiniger.



### Abgeschmirgeltes Dekor

durch ungeeignete Reinigungsmittel.

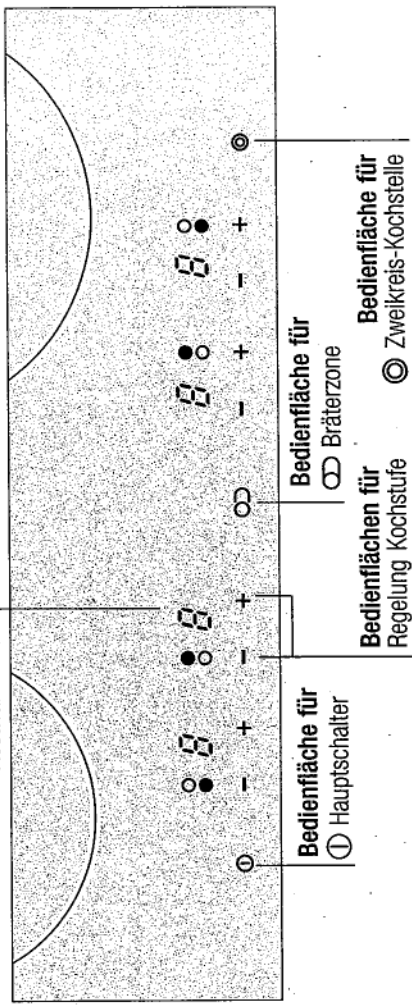
# Das Gerät kennen lernen

Auf Seite 2 finden Sie eine Typenübersicht mit Maßangaben.

In diesem Kapitel beschreiben wir Ihnen Bedienfeld, Kochstellen und Anzeigen.

## Das Bedienfeld

Anzeigen für  
Kochstufe 1 - 9  
Betriebsbereitschaft -  
Restwärme H/h



## Bedienflächen

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

Beispiel: Symbol © berühren.

Der äußere Heizkreis der Zweikreis-Kochstelle wird zugeschaltet.

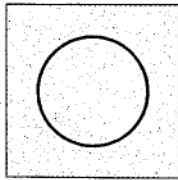
## Hinweis

Die Einstellungen bleiben unverändert, wenn Sie kurzfristig mehrere Felder berühren. So können Sie problemlos Übergekochtes im Einstellbereich aufwischen.

Halten Sie die Bedienflächen immer sauber und trocken. Feuchtigkeit und Schmutz beeinträchtigen die Funktion.

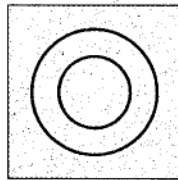
## Die Kochstellen

### Einkreis-Kochstelle



Bei diesen Kochstellen können Sie die Größe der Kochfläche nicht verändern.  
Wählen Sie die richtige Kochstelle.  
Topf- und Kochstellen-Größe sollten übereinstimmen.

### Zweikreis-Kochstelle



Bei diesen Kochstellen können Sie die Größe verändern. Die Kochstelle muss eingeschaltet sein.

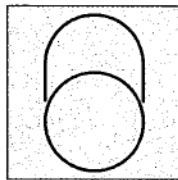
Zuschalten des äußeren Heizkreises:

Symbol  berühren. Die Anzeigelampe leuchtet. Wegschalten:

Symbol  erneut berühren. Die Anzeigelampe erlischt.

Wenn Sie die Kochstelle wieder einschalten, wird die letzte Größe automatisch gewählt.

### Bräterzone



Bei diesen Kochstellen können Sie die Bräterzone zuschalten. Die Kochstelle muss eingeschaltet sein.

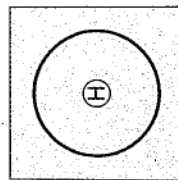
Zuschalten der Bräterzone:

Symbol  berühren. Die Anzeigelampe leuchtet. Wegschalten:

Symbol  erneut berühren. Die Anzeigelampe erlischt.

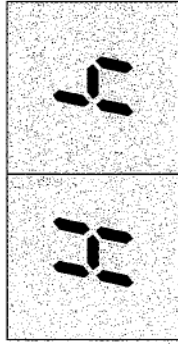
Wenn Sie die Kochstelle wieder einschalten, wird die letzte Größe automatisch gewählt.

### Halogen-Kochstelle



Bei diesen Kochstellen erreicht das Heizsystem bereits nach wenigen Sekunden seine volle Leistung. Der Halogenheizring leuchtet sehr hell. Bitte schauen Sie nicht in das Halogenlicht. Es blendet.

## Restwärme-Anzeige



Das Kochfeld hat für jede Kochstelle eine Restwärme-Anzeige. Sie zeigt an, welche Kochstellen noch heiß sind. Die Restwärme-Anzeige ist zweistufig.

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

Kühlt die Kochstelle weiter ab, wechselt die Anzeige zu **h**. Die Anzeige erlischt, wenn die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist.

### Achtung!


Nach einem Stromausfall schaltet die Restwärme-Anzeige nicht mehr ein. Die Kochstellen können noch heiß sein.

## Hauptschalter mit Kindersicherung

### Hauptschalter

Mit dem Hauptschalter schalten Sie die Elektronik des Bedienfeldes ein. Jetzt ist das Kochfeld betriebsbereit.

Berühren Sie das Symbol  bis die Anzeigen – der Kochstellen – leuchten.

Berühren Sie das Symbol  bis die Anzeigen – der Kochstellen – erlöschen. Alle Kochstellen werden ausgeschaltet. Die Restwärme-Anzeige bleibt bestehen, bis die Kochstellen ausreichend abgekühlt sind.

### Einschalten

### Ausschalten

### Hinweise

Das Kochfeld schaltet sich automatisch aus, wenn alle Kochstellen länger als 10 Sekunden ausgeschaltet sind.

Ist nach dem Einschalten des Kochfeldes noch Restwärme vorhanden, blinken in der Kochstellen-Anzeige abwechselnd **H/h** und **-**.

## Kindersicherung



Damit Ihre Kinder die Kochstellen nicht einschalten, können Sie das Kochfeld gegen unbeabsichtigtes Einschalten sichern. Die Kindersicherung bleibt dauerhaft aktiviert.

### Kindersicherung aktivieren

Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.

1. Alle 4 Kochstellen auf Kochstufe 2 stellen.
2. Die Kochstellen nacheinander von rechts nach links ausschalten.
3. Den Hauptschalter mindestens 5 Sekunden lang berühren, nach dieser Zeit ertönt ein Signal. Die Kindersicherung ist aktiviert.



### Kochfeld bedienen

Bei jedem Einschalten den Hauptschalter  länger als 4 Sekunden berühren. In dieser Zeit blinkt die Anzeige . Sobald die Anzeige erlischt ist das Kochfeld eingeschaltet.


### Kindersicherung deaktivieren

Sie können die Kindersicherung wieder deaktivieren. Gehen Sie genau so vor, wie beim Kindersicherung aktivieren.

### Kochfeld einmalig sperren

Sie können das Kochfeld einmalig sperren, wenn z.B. kleine Kinder zu Besuch sind:  
Das Kochfeld muss ausgeschaltet sein.  
Den Hauptschalter  länger als 4 Sekunden berühren. Die Kochstellen-Anzeigen erlöschen. Die Anzeige  leuchtet für 10 Sekunden und erlischt. Das Kochfeld ist verriegelt.

### Einmalige Sperre aufheben

Berühren Sie den Hauptschalter  länger als 4 Sekunden. Das Kochfeld ist eingeschaltet. Die Sperre ist aufgehoben.

## Kochen

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

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

Kochstufe 1 = niedrigste Leistung

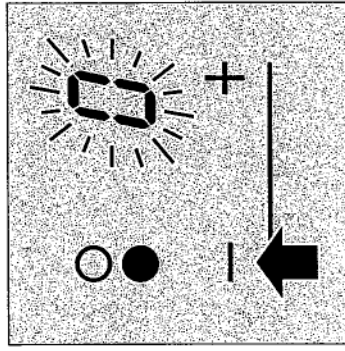
Kochstufe 9 = höchste Leistung

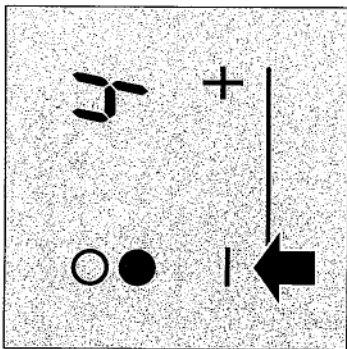
Jede Kochstufe hat eine Zwischenstufe. Sie ist mit einem Punkt gekennzeichnet.

Das Kochfeld muss eingeschaltet sein.

1. Symbol – berühren.  
In der Anzeige blinkt .

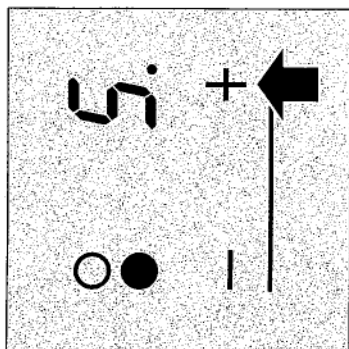
### So stellen Sie ein





2. In den nächsten 5 Sekunden, Symbol + oder - berühren.

Die Grundeinstellung erscheint:  
 Symbol + = Kochstufe 9  
 Symbol - = Kochstufe 4



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

## Tabelle

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

	Menge	Ankochstufe 9	Fortkochstufe	Fortkochdauer
<b>Schmelzen</b>				
Schokolade, Kuvertüre, Butter,				
Honig	100 g	-	1-2	-
Gelatine	1 Pck.	-	1-2	-
<b>Erwärmen</b>				
Dosengemüse	400g-800g	2-4 Min.	1.-2.	3-6 Min.
Brühe	500ml-1ltr	3-4 Min.	7-8	2-4 Min.
gebundene Suppe	500ml-1ltr	2-4 Min.	2-3	2-4 Min.
Milch	200ml-400ml	2-4 Min.	1-2	2-3 Min.
<b>Erwärmen und Warmhalten</b>				
Eintopf (z.B. Linseneintopf)	400g-800g	2-3 Min.	1-2	
Milch	500ml-1 ltr.	3-4 Min.	1.-2.	
<b>Auftauen und Erwärmen</b>				
Spinat tiefgekühlt	300g-600g	4-5 Min.	2.-3.	5-15 Min.
Gulasch tiefgekühlt	500g-1 kg	4-5 Min.	2.-3.	20-30 Min.
<b>Garziehen</b>				
Knödel, Klöße (1-2 ltr. Wasser)	4-8 Stück	8-12 Min.	4.-5.*	20-30 Min.
Fisch	300g-600g	5-8 Min.	4-5*	10-15 Min.
<b>Kochen</b>				
Reis (mit doppelter Wassermenge)	125g-250g	3-4 Min.	2-3	15-30 Min.
Milchreis (500ml-1ltr. Milch)	125g-250g	4-6 Min.	1.-2.	25-35 Min.
Pellkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750g-1,5kg	5-7 Min.	4-5	25-30 Min.
Salzkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750g-1,5kg	5-7 Min.	4-5	15-25 Min.
Frisches Gemüse mit 1-3 Tassen Wasser	500g-1kg	4-5 Min.	2.-3.	10-20 Min.
Nudeln (1-2 ltr. Wasser)	200g-500g	8-12 Min.	6-7*	6-10 Min.

### Kochstelle ausschalten

Berühren Sie Symbol -, bis  $\square$  erscheint.

Wenn Sie eine hohe Kochstufe eingestellt haben, können Sie auch das Symbol + berühren, bis  $\square$  erscheint. Nochmals auf Symbol + tippen,  $\square$  erscheint.

Die Kochstelle schaltet aus und nach etwa 5 Sekunden erscheint die Restwärme-Anzeige.

Schalten Sie bei längeren Garzeiten bereits 5-10 Minuten vor Garzeitende die Kochstelle aus. Solange die Restwärme-Anzeige H leuchtet, können Sie die ausgeschaltete Kochstelle zum Aufwärmen und Schmelzen verwenden.

## Kochen mit der Ankoch-Elektronik

Alle vier Kochstellen haben eine Ankoch- Elektronik. Sie müssen nicht mehr einschalten, warten bis das Gericht kocht und dann zurückschalten. Sie stellen von Anfang an die gewünschte Stufe zum Fortkochen ein.

Die Kochstelle heizt mit höchster Leistung auf und schaltet selbst auf die von Ihnen gewählte Kochstufe zurück.

Wie lange die Kochstelle aufheizt, richtet sich nach der eingestellten Fortkochstufe.

1. Stellen Sie die gewünschte Fortkochstufe der Kochstelle ein.

2. Berühren Sie Symbol + und - gleichzeitig. Die Ankochelektronik wird aktiviert. In der Anzeige blinken  $\beta$  und die Fortkochstufe abwechselnd.

Nach dem Ankochen schaltet die Kochstelle automatisch auf die Fortkochstufe zurück. In der Anzeige leuchtet nur noch die Fortkochstufe.

## So stellen Sie ein

Menge	Ankochstufe 9	Fortkochstufe	Fortkochdauer
<b>Schmoren</b>			
Rouladen	4 Stück	4-5	50-60 Min.
Schmorbraten	1kg	4-5	80-100 Min.
Gulasch	500g	4-5	50-60 Min.
<b>Braten</b>			
Pfannkuchen (Flädle)		6-7	fortlaufend braten
Schnitzel, paniert	1-2 Stück	6-7	6-10 Min.
Steak	2-3 Stück	7-8	8-12 Min.
Fischstäbchen	10 Stück	6-7	8-12 Min.
<b>Frittieren (in 1-2 ltr. Öl)</b>			
Tiefkühlprodukte	200g pro Füllung	8-9	fortlaufend frittieren
Sonstiges	400g pro Füllung	4-5	fortlaufend frittieren

\* Fortkochen ohne Deckel

## Tipps zum Energie-sparen

Benutzen Sie Töpfe und Pfannen mit dicken, ebenen Böden. Unebene Böden verlängern die Garzeit.

Wählen Sie für jede Kochstelle die richtige Topfgröße. Der Durchmesser von Topf- und Pfannenboden soll mit der Größe der Kochstelle übereinstimmen.

Beachten Sie: Geschirr-Hersteller geben oft den oberen Topfdurchmesser an. Er ist meistens größer als der Durchmesser des Topfbodens.

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

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

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

Schalten Sie rechtzeitig auf eine niedrigere Kochstufe zurück.

## Deckel auflegen

## Mit wenig Wasser garen

## Zurückschalten

## Tabellen

Für welche Gerichte die Ankoch-Elektronik geeignet ist, sehen Sie in der folgenden Tabelle.

Die kleinere angegebene Menge bezieht sich auf die kleineren Kochstellen, die größere Menge auf die größeren Kochstellen. Die angegebenen Werte sind Richtwerte.

Gerichte mit Ankoch-Elektronik	Menge	Kochstufe	Dauer, Minuten
<b>Erwärmen</b>			
Dosengemüse	400 g-800 g	A 1-2.	5-10
Brühe	500 ml-1 ltr.	A 7-8	4-7
Gebundene Suppe	500 ml-1 ltr.	A 2-3	3-6
Milch	200 ml-400 ml	A 1-2	4-7
<b>Erwärmen und Warmhalten</b>			
Eintopf (z. B. Linseneintopf)	400 g-800 g	A 1-2	-
<b>Auftauen und Erwärmen</b>			
Spinat tiefgekühlt	300 g-600 g	A 2-3.	10-20
Gulasch tiefgekühlt	500 g-1 kg	A 2-3.	20-30
<b>Garziehen</b>			
Fisch	300 g-600 g	A 4-5*	20-25
<b>Kochen</b>			
Reis (mit doppelter Menge Wasser)	125 g-250 g	A 2-3	20-35
Pellkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750 g-1,5 kg	A 4-5	30-40
Salzkartoffeln mit 1-3 Tassen Wasser	750 g-1,5 kg	A 4-5	20-30
Frisches Gemüse mit 1-3 Tassen Wasser	500 g-1 kg	A 2-3.	10-20
<b>Schmoren</b>			
Rouladen	4 Stück	A 4-5	50-60
Schmorbraten	1 kg	A 4-5	80-100
<b>Braten</b>			
Fischstäbchen	10 Stück	A 6-7	8-12
Pfannkuchen (Flädle)		A 6-7	fortlaufend braten
Schnitzel, paniert	1-2 Stück	A 6-7	8-12

## Tipps zur Ankoch-Elektronik

Die Speise kommt mit der Ankoch-Elektronik nicht zum Kochen.

- Die Ankoch-Elektronik ist für das nährwertschonende, wasserarme Garen ausgelegt.
- Geben Sie bei den großen Kochstellen nur ca. 3 Tassen Wasser, bei den kleinen Kochstellen ca. 2 Tassen Wasser zur Speise.
- Garen Sie Reis in der doppelten Menge Flüssigkeit. Schließen Sie den Topf mit einem Deckel.
- Für Speisen, die in viel Wasser gegart werden (z. B. Nudeln) ist die Ankoch-Elektronik nicht geeignet.

Milch oder stark schäumende Speisen kochen über.

Die Milch brennt an.

Spülen Sie den Topf vor dem Füllen kalt aus.

Beim Braten klebt das Gericht in der Pfanne fest.

Geben Sie die Speise in die ausreichend erhitzte Pfanne. Wenn das Fett heiß genug ist, läuft es in Schlieren über den schräg gehaltenen Pfannenboden. Wenden Sie nicht zu früh. Fleisch oder Kartoffelpuffer lösen sich nach einiger Zeit fast von selbst.

## Automatische Zeitbegrenzung

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

Die Heizung der Kochstelle wird unterbrochen. In der Kochstellen-Anzeige blinkt abwechselnd ein F und eine B.

Wenn Sie das Feld + berühren, erlischt die Anzeige. Sie können neu einstellen.

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

## Eingabebestätigung ausschalten.

Die Berührung eines Feldes wird mit einem kurzen Ton bestätigt. Diesen Ton können Sie wegschalten.

Das Kochfeld mit dem Hauptschalter einschalten.

1. Alle 4 Kochstellen auf Kochstufe 3 stellen.
2. Die Kochstellen nacheinander von rechts nach links ausschalten.
3. Den Hauptschalter mind. 5 Sekunden lang berühren, nach dieser Zeit ertönt ein Bestätigungssignal.

Sie können die Eingabebestätigung auch wieder zuschalten. Gehen Sie genau so vor, wie beim Wagschalten.

## Pflege und Reinigung

Verwenden Sie nie Hochdruckreiniger oder Dampfstrahler.

### Pflege

Pflegen Sie Ihr Kochfeld mit einem Schutz- und Pflegemittel für Glaskeramik. Es überzieht die Kochfläche mit einem glänzenden, schmutzabweisenden Film. Das Kochfeld bleibt lange Zeit schön. Sie erleichtern sich die Reinigung.

## Reinigung der Glaskeramik

### Reinigungsmittel

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

Verwenden Sie nur Reinigungsmittel, die für Glaskeramik geeignet sind, z.B. CERA CLEN, cera-fix, Sidel für Ceran + Stahl.

Wasserflecken können Sie auch mit Zitrone oder Essig entfernen.

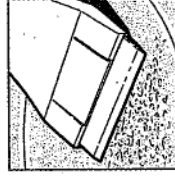
Benutzen Sie nie:

Kratzende Schwämme, Scheuermittel oder aggressive Reiniger, wie Backofenspray und Fleckenentferner.

Starken Schmutz entfernen Sie am besten mit einem Glasschaber.

Entsichern Sie den Glasschaber.

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



### Glasschaber



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

Ersetzen Sie beschädigte Klingen sofort.

Speisereste und Fettspritzer mit dem Glasschaber entfernen.

Die handwarme Fläche mit Reinigungsmittel und Küchenpapier säubern. Ist die Kochfläche noch zu heiß, können Flecken entstehen.

Die Fläche nass abwischen und mit einem weichen Tuch trocken reiben.

Verfärbungen entstehen durch ungeeignete Reiniger oder durch Topfabrieb. Sie lassen sich nur schwer beseitigen. Verwenden Sie Stahl-Fix oder Sidel für Ceran + Stahl. Unser Kundendienst entfernt Verfärbungen gegen Kostenerstattung.

Halten Sie den Bereich immer sauber und trocken. Speisereste und Übergelaufenes können die Funktion beeinträchtigen.

### So reinigen Sie die Glaskeramik-Kochfläche

### Metallisch schillernde Verfärbungen

### Bedienfelder

## Reinigung des Kochfeldrahmens

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

Zitronen und Essig sind zur Reinigung des Kochfeldrahmens ungeeignet. Es können matte Stellen entstehen.

## Eine Störung, was tun?

Tritt eine Störung auf, so liegt es oft nur an einer Kleinigkeit. Bevor Sie den Kundendienst rufen, achten Sie bitte auf folgende Hinweise.

**Das Kochfeld funktioniert nicht**

Sehen Sie nach, ob die Haussicherungen für das Gerät in Ordnung sind. Prüfen Sie ob ein Stromausfall vorliegt.

**In der Kochstellen-Anzeige blinkt E**

Die Bedienfläche ist stark verschmutzt, eine Speise ist übergelaufen oder ein Gegenstand liegt auf der Bedienfläche. Wischen Sie die Bedienfläche gründlich ab bzw. entfernen Sie den Gegenstand. Berühren Sie die entsprechende Bedienfläche. Das Blinken hört auf.

**In allen Kochstellen-Anzeigen blinkt E und ein Signal ertönt**

Der Hauptschalter wurde länger als 5 Sekunden ununterbrochen betätigt. Wischen Sie die Bedienfläche gründlich ab bzw. entfernen Sie den Gegenstand. Stellen Sie neu ein.

**Das Kochfeld hat sich ausgeschaltet**

Der Hauptschalter wurde irrtümlich berührt. Schalten Sie wieder ein. Stellen Sie neu ein.

**Reparaturen**

**Reparaturen dürfen nur geschulte Kundendienst-Techniker durchführen.**

Wird Ihr Gerät unsachgemäß repariert, können für Sie erhebliche Gefahren entstehen.



## Anzeige E r und Zar

Wenn in den Anzeigefeldern ein E r und Zahlen erscheinen, hat die Elektronik einen Fehler. Schalten Sie das Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten aus und wieder ein. Rufen Sie den Kundendienst, wenn die Anzeige erneut erscheint.

## Anzeige F und Zahlen

Wenn in Anzeigen ein F und eine Ziffer abwechselnd blinken, hat Ihr Gerät einen Fehler erkannt. In der nachfolgenden Tabelle finden Sie Maßnahmen zur Abhilfe.

Anzeige	Fehler	Maßnahme
F2	Das Gerät ist zu heiß und hat sich abgeschaltet.	Nehmen Sie die Töpfe von den Kochstellen.. F2 erlischt, wenn die Anzeige durch berühren einer Bedienfläche qttiert wird und die Kochstelle ausreichend abgekühlt ist. Warten Sie einige Minuten, bis die Kochstellen etwas abgekühlt sind. Erscheint nach dem Einschalten erneut F2, ist das Kochfeld noch zu heiß. Kochstellen ausschalten und weiter abkühlen lassen.
F4	Das Gerät ist zu heiß und hat sich abgeschaltet.	Prüfen Sie ob ein heißer Topf auf dem Bedienfeld steht. Nehmen Sie den Topf vom Bedienfeld. Warten Sie einige Minuten, bis das Bedienfeld etwas abgekühlt ist. Erscheint nach dem Einschalten erneut F4, rufen Sie den Kundendienst.
F8	Die Kochstelle war zu lange ununterbrochen in Betrieb.	Die automatische Zeitbegrenzung wurde aktiviert. Schalten Sie die Kochstelle aus. Sie können sofort wieder einschalten.
U400	Das Kochfeld ist falsch angeschlossen	Gerät über die Haussicherung oder den Schutzschalter im Sicherungskasten vom Netz trennen.

## Hinweise:

Die Temperatur der Kochstelle wird durch Ein- und Ausschalten der Heizung geregelt; das heißt die rotglühende Heizung ist nicht immer sichtbar. Wenn Sie eine niedrige Kochstufe wählen, schaltet sich die Heizung öfter aus, bei höheren Kochstufen nur selten. Auch bei höchster Stufe schaltet sich die Heizung aus und ein.

Beim Aufheizen der Kochstellen kann ein leichtes Summen auftreten.

Die Heizung der einzelnen Kochstellen kann unterschiedlich hell leuchten. Je nach Blickwinkel, scheint sie über den markierten Rand der Kochstelle hinaus. Dies sind technische Merkmale. Sie haben keinen Einfluss auf Qualität und Funktion.

Je nach Oberfläche der Arbeitsplatte kann sich ein kleiner, ungleichmäßiger Spalt zwischen Arbeitsplatte und Kochfeld bilden. Deshalb ist das Kochfeld rundum mit einer elastischen Dichtung versehen.

Glaskeramik kann materialbedingt an der Oberfläche Unregelmäßigkeiten aufweisen. Durch die spiegelglatte Oberfläche des Kochfeldes kann es sein, dass selbst kleinste Bläschen mit weniger als 1 mm Durchmesser mehr oder weniger stark auffallen. Sie beeinträchtigen weder die Funktionsfähigkeit noch die Haltbarkeit der Glaskeramik-Kochfläche.

## Verpackung und Altgerät

Ihr neues Gerät wurde auf dem Weg zu Ihnen durch die Verpackung geschützt. Alle eingesetzten Materialien sind umweltverträglich und wieder verwertbar. Bitte helfen Sie mit und entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

Altgeräte sind kein wertloser Abfall. Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiedergewonnen werden. Bevor Sie das Altgerät entsorgen, machen Sie es unbrauchbar oder kennzeichnen Sie es mit einem Aufkleber "Achtung Schrott!"

Über aktuelle Entsorgungswege informieren Sie sich bitte bei Ihrem Fachhändler oder bei Ihrer Gemeindeverwaltung.

## Kundendienst

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

### E-Nummer und FD-Nummer

Wenn Sie unseren Kundendienst anfordern, geben Sie bitte die E-Nummer und FD-Nummer des Gerätes an.

Das Typenschild mit den Nummern finden Sie auf dem Gerätepass.

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

**Family Line**

01805/2223

0,12 EUR/min

Siemens-Hausgeräte

# Acrylamid in Lebensmitteln

Wie schädlich Acrylamid in Lebensmitteln ist, wird derzeit von Fachleuten diskutiert. Auf Basis der aktuellen Forschungsergebnisse haben wir für Sie diese Informationen zusammengestellt.

## Wie entsteht Acrylamid?

Acrylamid in Lebensmitteln entsteht nicht durch Verunreinigung von außen. Es bildet sich vielmehr bei der Zubereitung im Lebensmittel selbst, vorausgesetzt dieses enthält Kohlenhydrate und Eiweißbausteine. Wie das genau geschieht, ist noch nicht lückenlos geklärt. Aber es zeichnet sich ab, dass der Acrylamid-Gehalt stark beeinflusst wird durch

hohe Temperaturen  
einen geringen Wassergehalt im Lebensmittel  
eine starke Bräunung der Produkte.

## Welche Speisen sind betroffen?

Acrylamid entsteht vor allem bei hoher Hitze zubereiteten Getreide- und Kartoffelprodukten wie z.B. Kartoffelchips, Pommes frites, Toast, Brötchen, Brot, feinen Backwaren aus Mürbeteig (Kekse, Lebkuchen, Spekulatius).

## Was können Sie tun

Hohe Acrylamid-Werte beim Backen, Braten und Grillen können Sie vermeiden.  
Folgende Empfehlungen wurden dazu von aid<sup>1</sup> und BMVEL<sup>2</sup> herausgegeben:

### Allgemeines

Verwenden Sie zum Braten und Frittieren möglichst frische Kartoffeln. Sie dürfen keine grünen oder angekeimten Stellen aufweisen. Lagern Sie Kartoffeln nicht unter 8 °C.  
Bräunen Sie das Gargut goldbraun - "Vergolden statt verkohlen"  
Halten Sie die Back-, Brat- und Frittierzeiten möglichst kurz.

### Frittieren

Je größer und dicker das Gargut ist, desto weniger Acrylamid enthält es.

Das Frittierfett sollte nicht heißer als 175 °C sein. Prüfen Sie die Temperatur mit einem externen Fett-Thermometer.

Halten Sie die Frittierzeit möglichst kurz (bis das Frittiergut goldbraun ist).

Achten Sie auf das Verhältnis von Frittiergut und Fett. Es sollte 1:10 bis max. 1:15 betragen, z.B. ca. 100 g Pommes frites auf 1,5 l Öl.

Wässern Sie frische Kartoffelstücke vor dem Frittieren eine Stunde lang.

### Braten in der Pfanne

Stellen Sie Bratkartoffeln aus gekochten Kartoffeln her. Wenn Sie rohe Kartoffeln braten, verwenden Sie Margarine statt Öl oder Öl mit etwas Margarine.

Zur Kontrolle der Oberflächentemperatur in der Bratpfanne ist ein Oberflächenthermometer hilfreich (z.B. Bst Nr. 0900.0519 von der Firma testo).

Unsere Empfehlung: Heizen Sie die Bratpfanne mit Kochstufe 9 auf. Wenn die Pfanne eine Temperatur von 150 °C erreicht hat, schalten Sie zurück auf die gewünschte Fortkochstufe.

<sup>1</sup> aid Infobroschüre "Acrylamid" herausgegeben von aid und BMVEL, Stand 12/02, Internet: <http://www.aid.de>.

<sup>2</sup> Pressemitteilung 365 des BMVEL vom 4.12.2002, Internet: <http://www.verbraucherministerium.de>.

**Gerätepass**

bitte aufbewahren

**Appliance pass**

please keep

**Passeport  
de l'appareil**

à garder soigneusement

**Scheda  
dell'apparecchio**

si prega di conservare

**Identificatiebewijs  
van het apparaat**

goed bewaren

**Apparatpas**

bedes opbevaret

**Passaporte  
do aparelho**

por favor, guardar

**Tarjeta del aparato**

por favor, guardar

**Κάρτα συσκευής**

Να φυλάσσεται

**Apparatpass**

må oppbevares

**Utrustningens  
registreringsbevis**

spara anvisningen

**Litepassi**

säilytä ohjeet

**Паспорт прибора**

Пожалуйста, сохраните

**Doklad s údaji o  
spotřebiči**

prosim uschovejte

**Paszport urządzenia**

proszę zachować

**Cihaz Pasaportu**

Lütfen saklayınız

**A készülék iratai**

kérjük megőrizni.

Siemens-Electrogeräte GmbH

E-Nr. ET725501 /01 FD8312 00154

38312033051 7001540

AC 220-240V

50/60Hz

6600W



Type HTET715

Made in Germany



### Typenschild

Geben Sie dem Kundendienst immer die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD-Nr.) Ihres Gerätes an.

### Rating plate

When contacting after-sales service, always specify the product number (E no.) and production number (FD no.) of your appliance.

### Plaque signalétique

Indiquez au service après-vente les numéros de produit (N° E-Nr.) et de fabrication (N° FD) de votre appareil.

### Targhetta di identificazione

Indicate sempre all'assistenza tecnica la sigla di prodotto (E-Nr.) e il numero di fabbricazione (FD-Nr.) del Vostro apparecchio.

### Typeplaatje

Geef altijd het E-nr. en het FD-nr. van het apparaat door aan de klantenservice.

### Typeskilt

Opgeve alltid produktionsnummeret (E-nr.) og fabriksnummeret (FD-nr.) for Deres oven til kundeserviceen.

### Placa de características

Indique sempre aos Serviços Técnicos o número de produto (No. E) e o número de fabrico (No. FD) do seu aparelho.

### Placa de características

Al avisar al Servicio de Asistencia Técnica, no olvide indicar el número de producto («E-Nr.») y el de fabricación («FD») de su unidad.

### Πινακίδα τύπου

Δίνετε πάντοτε στην υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών τον αριθμό προϊόντος (αριθμός E) και τον αριθμό κατασκευής (αριθμός FD) της συσκευής σας.

### Typeskilt

Oppgi for kundeservice alltid produkt-nummer (E-Nr.) og produksjonsnummer (FD-Nr.) på apparatet ditt.

### Typskylt

Uppge alltid modell (E-nr) och tillverkningsnummer (FD-nr) för service.

### Tuuppikilpi

Ilmoita huoltopalvelulle aina laitteen tyyppinumero (E-nro) ja valmistusnumero (FD-nro).

### Фирменная табличка

При вызове Службы сервиса всегда называйте серийный номер (E-Nr) и заводской номер (FD-Nr) Вашей плиты.

### Typový štítek

Servisní službě vždy uveďte číslo výrobku (čís. E) a číslo výroby (čís. FD) Vašeho přístroje.

### Tabliczka znamionowa

Proszę podać personelowi serwisu numer urządzenia (E-Nr.) i numer seryjny (FD-Nr.).

### Tip levhasi

Yetikili servisimize daima cihazınızın ürün numarasını (E-Nr.) ve işleme numarasını (FD-Nr.) bildiriniz.

### Típusábla

A vevőszolgáltatnak adja meg mindig készülékének a termékszámát (E-Nr.) és a gyártási számát (FD-Nr.).