

SIEMENS



Table de cuisson

Piano di cottura

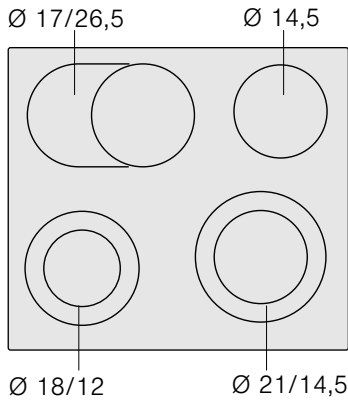
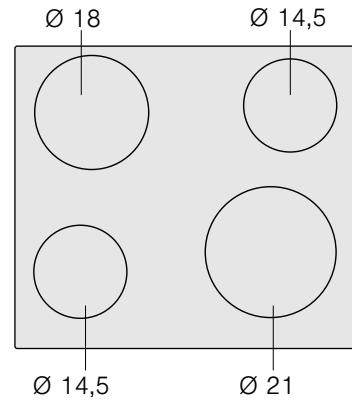
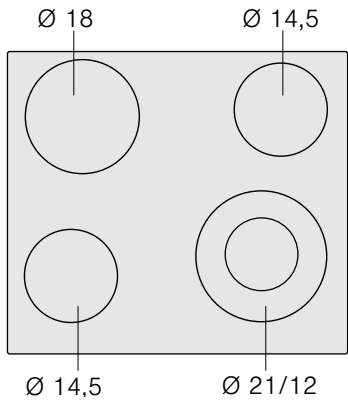
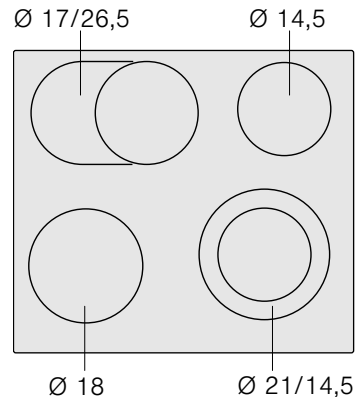
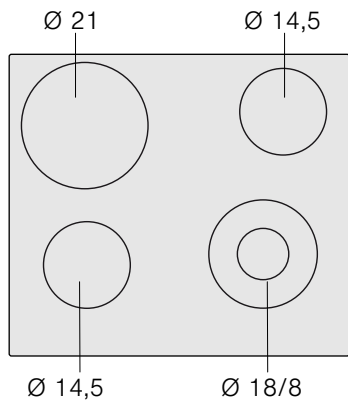
Kookplaat

EA6..GH17., EA6..GE17., EA6..GF17., EA6..GN17., EA6..GF17G

siemens-home.bsh-group.com/welcome

- [fr] Notice d'utilisation et de montage . 2
- [it] Istruzioni per l'uso e il montaggio . 9
- [nl] Gebruiksaanwijzing en installatievoorschrift 15

Register
your
product
online

EA6..GH17.**EA6..GE17.****EA6..GF17.****EA6..GN17.****EA6..GF17G****fr Table des matières**

Consignes de sécurité	3	Notice de montage	7
Causes de dommages	4	Consignes à respecter.....	7
Protection de l'environnement	4	Préparation du meuble	7
Elimination écologique.....	4	Mise en place de la table de cuisson.....	7
Conseils pour économiser de l'énergie.....	4	Raccordement de la table de cuisson.....	8
Se familiariser avec l'appareil	5	Démontage de la table de cuisson	8
Les foyers	5		
Affichage du foyer et de chaleur résiduelle.....	5		
Réglage de la table de cuisson	5		
Allumer et éteindre la table de cuisson.....	5		
Réglage d'un foyer	5		
Tableau de cuisson	5		
Nettoyage et entretien	6		
Vitrocéramique	6		
Cadre de la table de cuisson	6		
Service après-vente	7		

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

Veiligheidsvoorschriften	15
Oorzaken van schade	16
Milieubescherming	17
Milieuvriendelijk afvoeren	17
Tips om energie te besparen	17
Het apparaat leren kennen	17
De kookzones	17
Kookzone- en restwarmte-indicatie	17
Kookplaat instellen	17
Kookplaat in- en uitschakelen	17
Kookzone instellen	17
Kooktabel	18
Reinigen en onderhouden	18
Glaskeramiek	18

Omlijsting van de kookplaat	19
Servicedienst	19
Installatievoorschrift	19
Hierop dient u te letten	19
Meubel voorbereiden	19
Kookplaat inbrengen	19
Kookplaat aansluiten	20
Uitbouw van de kookplaat	20

Meer informatie over producten, accessoires, onderdelen en diensten vindt u op het internet: www.siemens-home.bsh-group.com en in de online-shop: www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

Veiligheidsvoorschriften

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

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

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

Dit apparaat is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Gebruik het apparaat uitsluitend voor het bereiden van gerechten en dranken. Het kookproces moet regelmatig worden gecontroleerd. Een kort kookproces moet continu in de gaten worden gehouden. Gebruik het apparaat alleen in gesloten ruimtes.

Dit apparaat is bestemd voor gebruik tot op hoogten van maximaal 2.000 meter boven zeeniveau.

Dit apparaat is niet bestemd voor gebruik met een externe tijdschakelklok of een afstandbediening.

Dek de kookplaat niet af. Dit kan leiden tot ongevallen, bijv. door oververhitting, ontbranding of ontploffend materiaal.

Gebruik uitsluitend beveiligingsvoorzieningen of kindertraliés die door ons zijn goedgekeurd. Ongeschikte beveiligingsvoorzieningen of kindertraliés kunnen tot ongevallen leiden.

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

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Reiniging en onderhoud van het toestel mogen niet worden uitgevoerd door kinderen, tenzij zij 15 jaar of ouder zijn en onder toezicht staan.

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

Risico van brand!

- Hete olie en heet vet vatten snel vlam. Hete olie en heet vet nooit gebruiken zonder toezicht. Vuur nooit blussen met water. Schakel de kookzone uit. Vlammen voorzichtig met een deksel, smoordeksel of iets dergelijks verstikken.

- De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.
- Het apparaat wordt heet. Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.

Risico van verbranding!

De kookzones en met name een eventueel aanwezige kookplaatomlijsting worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.

Kans op een elektrische schok!

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

Oorzaken van schade

Attentie!

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

Overzicht

In de volgende tabel vindt u de meest voorkomende schade:

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

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

Risico van letsel!

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

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

Milieubescherming

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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.

Tips om energie te besparen

- Sluit de pannen altijd af met een passend deksel. Wanneer u kookt zonder deksel heeft u duidelijk meer energie nodig. Met een glazen deksel kunt in de pan kijken zonder dat u het deksel hoeft op te tillen.
- Gebruik pannen met egale bodems. Niet-egale bodems verhogen het energieverbruik.

- De diameter van de bodem van de pan dient overeen te komen met de grootte van de kookzone. Vooral te kleine pannen op de kookzone zorgen voor energieverlies. Let op: de fabrikanten geven vaak de diameter van de bovenkant van de pan aan. Deze is meestal groter dan de diameter van de pannenbodem.
- Gebruik voor kleine hoeveelheden een kleine pan. Een grote, slechts weinig gevulde pan heeft veel energie nodig.
- Kook met weinig water. Dit bespaart energie. Bij groente blijven vitamines en mineralen behouden.
- Dek met uw pan altijd een zo groot mogelijk vlak van de kookzone af.
- Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.
- Kies een geschikte doorkookstand. Met een te hoge doorkookstand verspilt u energie.
- Maak gebruik van de restwarmte van de kookplaat. Schakel bij langere bereidingstijden al 5-10 minuten voor het einde van de bereidingstijd de kookzone uit.

Het apparaat leren kennen

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

De kookzones

Kookzone	Bij- en uitschakelen
○ Kookzone met één ring	
⊙ Kookzone met twee ringen	Bijschakelen: kookzoneknop tot ⊙ naar rechts draaien. Kookstand instellen. Uitschakelen: kookzoneknop op 0 draaien en opnieuw instellen. Draai de kookzoneknop nooit over het symbool ⊙ heen op 0.
∞ Braadzone	Bijschakelen: kookzoneknop tot ∞ naar rechts draaien. Kookstand instellen. Uitschakelen: kookzoneknop op 0 draaien en opnieuw instellen. Draai de kookzoneknop nooit over het symbool ∞ heen op 0.

Kookzone- en restwarmte-indicatie

De kookzone- en restwarmte-indicatie is verlicht wanneer een kookzone warm is:

- kookzone-indicatie - tijdens het gebruik, kort nadat u een kookzone heeft ingeschakeld.
- Restwarmte-indicatie - na het koken, wanneer de kookzone nog warm is.

U kunt de restwarmte op een energiebesparende manier gebruiken, u kunt er bijv. een klein gerecht mee warmhouden of couverture smelten.

Kookplaat instellen

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

Kookplaat in- en uitschakelen

U schakelt de kookplaat met de kookzoneknoppen in en uit.

Kookzone instellen

Met de kookzoneknoppen stelt u het verwarmingsvermogen van de kookzones in.

Kookstand 1 = laagste vermogen

Kookstand 9 = hoogste vermogen

Aanwijzing: De kookzone regelt de verwarming door in en uit te schakelen. Ook bij het hoogste vermogen kan de verwarming in- en uitschakelen.

Daardoor wordt/worden bijv.:

- gevoelige componenten tegen oververhitting beschermd
- het apparaat tegen elektrische overbelasting beschermd
- betere kookresultaten bereikt

Kooktabel

In de volgende tabel vindt u enkele voorbeelden.

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

Gebruik voor het aan de kook brengen kookstand 9.

Dikvloerbare gerechten af en toe roeren.

	Doorkookstand	Doorkookduur in minuten
Smelten		
Boter, gelatine	1	-
Opwarmen en warmhouden		
Eenpansgerecht (bijv. linzenschotel)	1	-
Melk**	1-2	-
Gaarstoven, zachtjes laten koken		
Knoedels, knödels	3-4*	20-30 min.
Vis	3*	10-15 min.
Witte sauzen, bijv. bechamelsaus	1	3-6 min.
Koken, stomen, stoven		
Rijst (met dubbele hoeveelheid water)	3	15-30 min.
In de schil gekookte aardappels	3-4	25-30 min.
Gekookte aardappels	3-4	15-25 min.
Deegwaren, pasta	5*	6-10 min.
Eenpansgerecht, soepen	3-4	15-60 min.
Groente en diepvries-groente	3-4	10-20 min.
Garen in de snelkookpan	3-4	-
Suddereren		
Rollades	3-4	50-60 min.
Stoofvlees	3-4	60-100 min.
Goulash	3-4	50-60 min.
Braden**		
Schnitzel, on/gepaneerd	6-7	6-10 min.
Kotelet, on/gepaneerd	6-7	8-12 min.
Steak (3 cm dik)	7-8	8-12 min.
Visfilet en visfilet, on/gepaneerd	4-5	8-20 min.
Vis en visfilet, gepaneerd en diepvries, bijv. vissticks	6-7	8-12 min.
Pangerechten, diepvries	6-7	6-10 min.
Pannenkoeken	5-6	ononderbroken

* Doorkoken zonder deksel

** Zonder deksel

Reinigen en onderhouden

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

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

Glaskeramik

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

Reinig de kookplaat pas wanneer deze voldoende is afgekoeld.

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

Gebruik nooit:

- onverdunde afwasmiddelen

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

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

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

Met speciale sponsjes voor het reinigen van glaskeramik bereikt u goede resultaten.

Omlijsting van de kookplaat

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

- Gebruik alleen warm zeepsop.

- Was nieuwe vaatdoekjes voor het gebruik goed uit.
- Gebruik in geen geval bijtende of schurende reinigingsproducten.
- Gebruik geen schrapermesjes.

Service dienst

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

E-nummer en FD-nummer

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

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

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

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4020

B 070 222 142

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.

Installatievoorschrift

Hierop dient u te letten

Elektrische aansluiting: alleen door een erkend vakman. In geval van een verkeerde aansluiting komt de garantie te vervallen.

Inbouw: alleen op deskundige wijze, bij schade is de monteur aansprakelijk.

Kookplaat en fornuis: alleen van hetzelfde merk en met hetzelfde combinatiepunt.

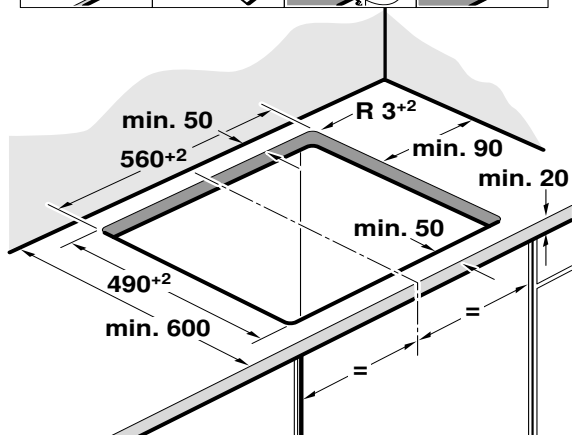
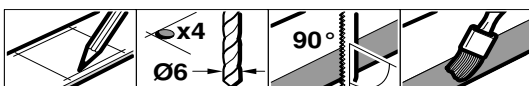
Bescherming tegen aanraking: dient door de inbouw te zijn gewaarborgd.

Installatievoorschrift: van het fornuis in acht nemen.

Werkblad: vlak, stabiel en waterpas.

Meubel voorbereiden

Na uitsnijwerkzaamheden de spaanders verwijderen.

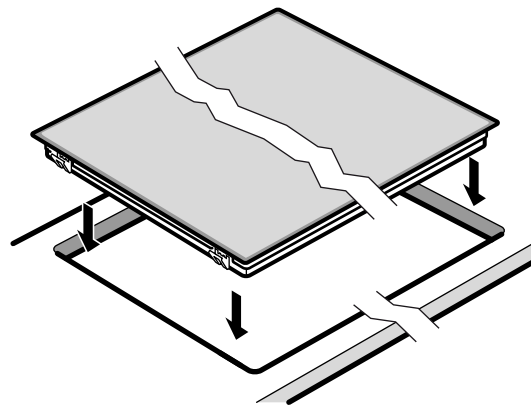


Inbouwmeubel: tenminste bestand tegen een temperatuur van 90 °C.

Snijvlakken: hittebestendig afdichten.

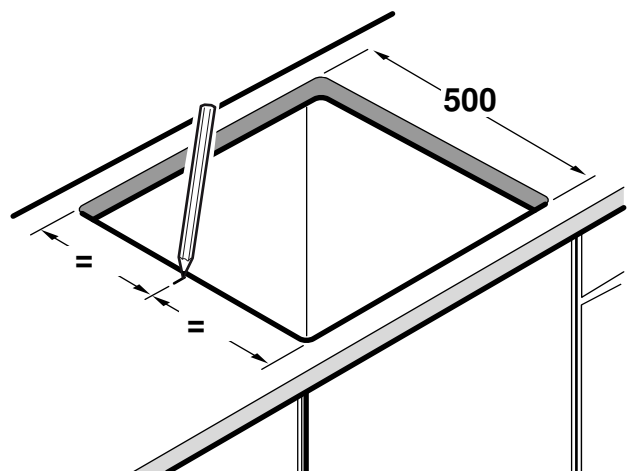
Kookplaat inbrengen

De leidingen bij de inbouw niet afklemmen.



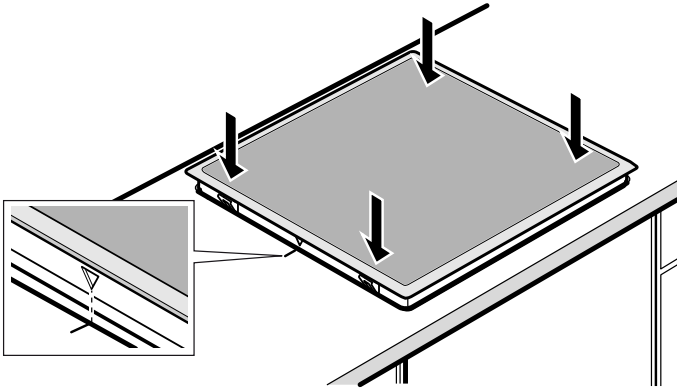
Uitsnijding voor werkblad met diepte van 500 mm:

1. Het midden van de uitsnijding markeren



2. Kookplaat plaatsen

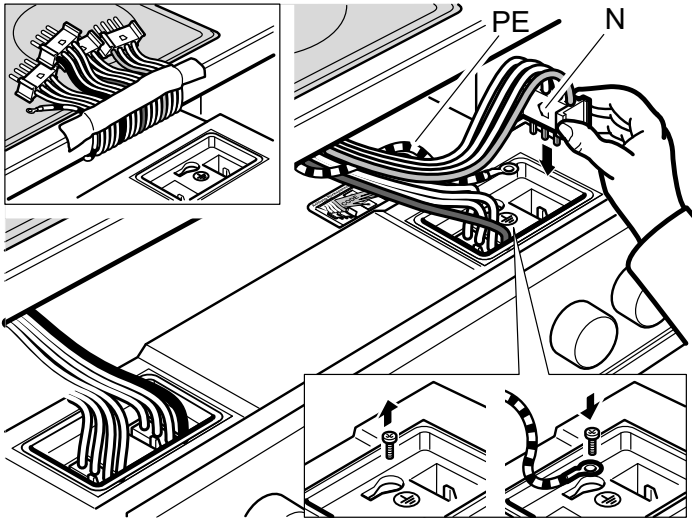
3. Markeringen kookplaatomlijsting en uitsnijding uitlijnen



4. Kookplaat indrukken.

Kookplaat aansluiten

Het fornuis dient op het net aangesloten maar spanningsloos te zijn!



1. **Fornuis** zo plaatsen dat het stopcontact toegankelijk is.
2. **Aardleiding PE (groen/geel)** van de kookplaat aan de aardingsplaat Ⓧ van het fornuis schroeven.
3. **Stekker van de kookzone** aansluiten op het fornuis. De kleur van het snoer aan de voorkant dient overeen te komen met de kleuraanduiding van de sticker. De voorkant **N** van de stekker moet naar links wijzen.

Fornuis erin schuiven. Leiding bij de inbouw niet afklemmen.

Aanwijzing: Bij betegelde werkbladen de voegen van de tegels afdichten met siliconenrubber.

Uitbouw van de kookplaat

Maak het apparaat spanningsloos. Het fornuis iets naar buiten trekken. De stekker van de kookzone eruit halen. Tenslotte de leiding met randaarde ontkoppelen. De kookplaat van onderuit naar buiten drukken.