

SIEMENS

EC6A.HI9.., EC6A.PI9.., EC7A.QI9..

Gaskookplaat



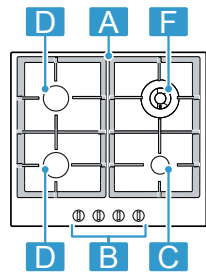
NL Gebruikershandleiding

Siemens Home Appliances

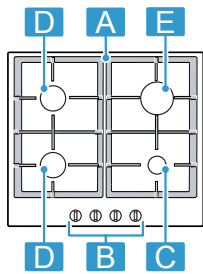
Register your appliance on My Siemens
and discover exclusive services and offers.



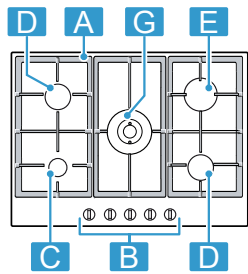
EC6A.HI9..



EC6A.PI9..



EC7A.QI9..



1	Componenten	
A	Rooster	-
B	Bedieningsknop	-
C	Spaarbrander	0,90 / 1,00 kW
D	Normale brander	1,60 / 1,75 kW
E	Sterke brander	2,80 / 3,00 kW
F	Miniwok meer-kronen brander	3,30 / 3,50 kW
G	Wok meer-kronen brander	3,80 / 4,00 kW

¹ De afbeeldingen die bij deze aanwijzingen staan afgedrukt zijn slechts ter oriëntatie.

U kunt online aanvullende informatie en uitleg vinden. Scan de QR-code op de titelpagina.



Inhoudsopgave

1	Veiligheid	3	7	Kookgerei	9
2	Materiële schade voorkomen	6	8	Insteladvies voor het koken	9
3	Milieubescherming en besparing	6	9	Reiniging en onderhoud	10
4	Uw apparaat leren kennen	6	10	Storingen verhelpen	11
5	Accessoires	7	11	Servicedienst	13
6	De Bediening in essentie	8	12	Afvoeren	13

1 Veiligheid

Neem de volgende veiligheidsvoorschriften in acht.

1.1 Algemene aanwijzingen

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

1.2 Bestemming van het apparaat

De veiligheid is alleen gewaarborgd bij een deskundige montage volgens de montagehandleiding. De installateur is verantwoordelijk voor een goede werking op de plaats van opstelling.

VOORZICHTIG – Kans op letsel!

Dit apparaat dient alleen om te koken.

- Het mag niet voor andere doeleinden worden gebruikt, bijvoorbeeld om de kamer te verwarmen.

Gebruik het apparaat uitsluitend:

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

Gebruik het apparaat niet:

- op boten of in voertuigen.
- als kamerverwarming.

- met een externe schakelklok of een afstandsbediening.
- in de openlucht

Neem voor de omschakeling naar een ander type gas contact op met de klantenservice.

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 – Explosiegevaar!

Als er gas vrijkomt, kan dat leiden tot een explosie.

HOE TE HANDELEN BIJ GASLUCHT OF STORINGEN AAN DE GASINSTALLATIE

- Direct de gastoevoer of het ventiel van de gasfles sluiten.
- Direct open vuur en sigaretten doven.
- Lichtschakelaars en apparaatschakelaars niet meer bedienen.
- Geen stekkers uit het stopcontact trekken.
- In huis geen (mobiele) telefoon gebruiken.

- Ramen openen en de ruimte goed ventileren.
- Telefonisch contact opnemen met de klantenservice of de gasmaatschappij.

Als er gas vrijkomt, kan dat leiden tot een explosie.

Geringe gashoeveelheden kunnen zich gedurende een langere tijd ophopen en dan in brand vliegen.

- Veiligheidsventiel aan de gastoevoerleiding sluiten wanneer het apparaat langere tijd niet in gebruik is.

Als er gas vrijkomt, kan dat leiden tot een explosie.

Wanneer de fles voor vloeibaar gas niet loodrecht staat, kan het vloeibare propaan/butaan in het apparaat terechtkomen. Er kunnen dan felle steekvlammen uit de branders komen.

Onderdelen kunnen beschadigd en na verloop van tijd lek raken, waardoor er op een ongecontroleerde manier gas ontsnapt.

- Flessen voor vloeibaar gas altijd in een loodrechte stand gebruiken.

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op vergiftiging!**

Het gebruik van een gaskooktoestel leidt tot de opwekking van warmte, vocht en verbrandingsproducten in de ruimte waarin het werd geïnstalleerd. Zorg ervoor dat de keuken goed is geventileerd, met name wanneer het apparaat wordt gebruikt.

- Bij een lange termijn intensief gebruik van het apparaat kan een extra ventilatie nodig zijn, bijvoorbeeld de verhoging van de mechanische ventilatie, voor zover aanwezig, een extra ventilatie, om de verbrandingsproducten veilig naar de buitenlucht (naar buiten) af te voeren en tegelijkertijd een verversing van de lucht in de ruimte met extra ventilatie mogelijk te maken.
- Neem voor extra ventilatie voor installatie contact op met een vakman.

⚠ **WAARSCHUWING – Brandgevaar!**

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 apparaat wordt zeer heet.

- Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat of in de directe omgeving leggen.
- Nooit voorwerpen op de kookplaat leggen. Het apparaat wordt heet.
- Nooit brandbare voorwerpen of spuitbussen bewaren in laden direct onder de kookplaat.
- Nooit brandbare voorwerpen, bijv. spuitbussen of reinigingsmiddelen onder het apparaat of in de onmiddellijke nabijheid opslaan of gebruiken.

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

- Dek de kookplaat niet af.

Gasbranders waar geen pan op staat, ontwikkelen tijdens het gebruik grote hitte. Een daarboven aangebrachte afzuigkap kan beschadigd raken of vlam vatten.

- Gasbranders uitsluitend gebruiken wanneer er kookgerei op staat.

Het apparaat wordt erg heet. Textiel en andere voorwerpen kunnen in brand vliegen.

- Textiel, bijvoorbeeld kledingstukken of gordijnen uit de buurt van vlammen houden.
- Nooit boven de vlammen grijpen.
- Geen brandbare voorwerpen, bijvoorbeeld theedoeken of tijdschriften, op, naast of achter het apparaat leggen.

Ontsnappend gas kan in brand vliegen.

- Wanneer de brander na 10 seconden niet ontsteekt, zet de bedieningsknop dan op de nulstand en open de deur of het raam van de ruimte. Wacht minstens één minuut voordat u de brander opnieuw probeert te ontsteken.
- Als de vlam per ongeluk tijdens het gebruik uitgaat, de bedieningsknop op de nulstand draaien. Wacht minstens één minuut voordat u de brander opnieuw probeert te ontsteken.

Levensmiddelen kunnen vuur vatten.

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

⚠ **WAARSCHUWING – Kans op brandwonden!**

Toegankelijke delen kunnen tijdens het gebruik heet worden.

- Kleine kinderen moeten uit de buurt worden gehouden.

Kookplaatbeschermmroosters kunnen tot ongevallen leiden.

- Nooit kookplaatbeschermmroosters gebruiken.

Wanneer er leeg kookgerei op ingeschakelde gasbranders staat, wordt dit zeer heet.

- ▶ Nooit leeg kookgerei verhitten.

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, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

Een beschadigd apparaat of een beschadigd netsnoer is gevaarlijk.

- ▶ Nooit een beschadigd apparaat gebruiken.
- ▶ Nooit aan het netsnoer trekken, om het apparaat van het elektriciteitsnet te scheiden. Altijd aan de stekker van het netsnoer trekken.
- ▶ Wanneer het apparaat of het netsnoer is beschadigd, dan direct de stekker van het netsnoer uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen en de gas toevoer sluiten.
- ▶ Neem contact op met de klantenservice.
→ *Pagina 13*

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!

Storingen of beschadigingen aan het apparaat en ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Nooit een defect apparaat inschakelen.
- ▶ Als het apparaat defect is, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit, sluit de gastoevoer en bel de servicedienst.

- ▶ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren en beschadigde gasleidingen vervangen.

Niet-passende groottes van het kookgerei, beschadigd of verkeerd gepositioneerd kookgerei kan ernstig letsel veroorzaken.

- ▶ De aanwijzingen voor het kookgerei in acht nemen.

Bij het inschakelen van de branders ontstaan vonken aan de ontstekers.

- ▶ Raak nooit de ontstekers aan terwijl de brander ontsteekt.

Wanneer een bedieningsknop los zit of er niet aan kan worden gedraaid, mag hij niet meer worden gebruikt.

- ▶ Neem direct contact op met de servicedienst, om de knop te laten repareren of vervangen.

⚠ WAARSCHUWING – Gevaar: magnetisme!



Opgelet magnetisch veld



Opgelet voor personen met pacemaker

In de bedieningselementen en de bedieningselementen zijn permanente magneten ingebouwd. Magnetten kunnen elektronische implantaten beïnvloeden, bijv. pacemaker of insulinepompen.

- ▶ Personen met elektronische implantaten dienen minimaal een afstand van 10 cm tot de magnetische bedieningselementen en bedieningselementen aan te houden.
- ▶ De bedieningselementen en de bedieningselementen nooit tegen het lichaam dragen.

⚠ 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

Hittestuwing kan het apparaat beschadigen.

- ▶ De roestvrijstalen plaat nooit afdekken, bijv. met aluminiumfolie of fornuisbeschermfolie.

- ▶ Alleen het voorgeschreven toebehoren gebruiken.

Door hitte kan schade aan aangrenzende apparaten of meubelen ontstaan.

Als het apparaat langere tijd wordt gebruikt, ontstaan hitte en vocht.

- ▶ Een venster openen of een naar de open lucht leidende dampafzuiging inschakelen.

Hittestuwing kan het apparaat beschadigen.

- ▶ Niet twee branders of warmtebronnen voor slechts één pan gebruiken.

- ▶ Grillplaten, aardewerk kookgerei etc. niet voor lange tijd op vol vermogen gebruiken.

Een warmteophoping kan de bedieningselementen beschadigen.

- ▶ Gebruik groot kookgerei niet op branders in de buurt van de bedieningshendel.

Verkeerde positie van de bedieningsknop leidt tot functiestoringen.

- ▶ Als het apparaat niet in gebruik is, de bedieningsknop altijd op de nulstand draaien.

Een grove behandeling van het kookgerei kan het oppervlak van het apparaat beschadigen.

- ▶ Voorzichtig zijn met het kookgerei dat op de kookplaat staat.

- ▶ Leg geen zware voorwerpen op het apparaat.

Zure vloeistoffen zoals citroensap of azijn kunnen het oppervlak van het apparaat beschadigen.

- ▶ Laat geen zure vloeistoffen op de kookplaat achter.

3 Milieubescherming en besparing

3.1 Energie besparen

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

Een brander kiezen die bij de grootte van de pan past. Het kookgerei gecentreerd plaatsen.

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.

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.

Schakel tijdig terug naar een lagere kookstand.

- ✓ Met een te hoge doorkookstand verspilt u energie.

3.2 Afvoeren van de verpakking

De verpakkingsmaterialen zijn milieuvriendelijk en kunnen worden hergebruikt.

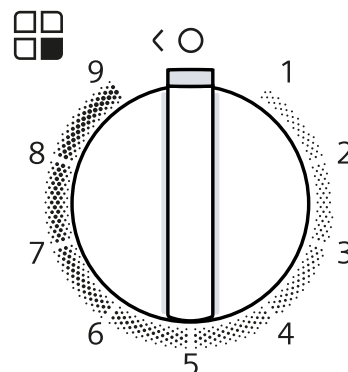
- ▶ De afzonderlijke componenten op soort gescheiden afvoeren.

4 Uw apparaat leren kennen

4.1 Bedieningsknop

Via het bedieningsveld kunt u alle functies van uw apparaat instellen en informatie krijgen over de gebruikstoestand.

Met de bedieningsknop kan de vlamgrootte trapsgewijs op verschillende kookstanden worden ingesteld.



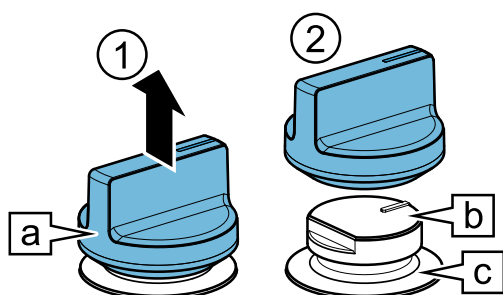
	De aan de bedieningsknop toegekende brander.
•	Brander uit.
9	Hoogste stand en elektrische ontsteking van de brander.
1	Laagste stand.

Afneembare bedieningsknop

U kunt de bedieningsknop van het toestel verwijderen. De bedieningsknop  is magnetisch met de bedieningsknopsokkel  verbonden.

Trek de bedieningsknop er naar boven toe af.

Opmerking: De bedieningsknopsokkel  en de houder ervan  verwijderen. Alleen de klantenservice kan de bedieningsknopsokkel en de houder weer terugplaatsen.

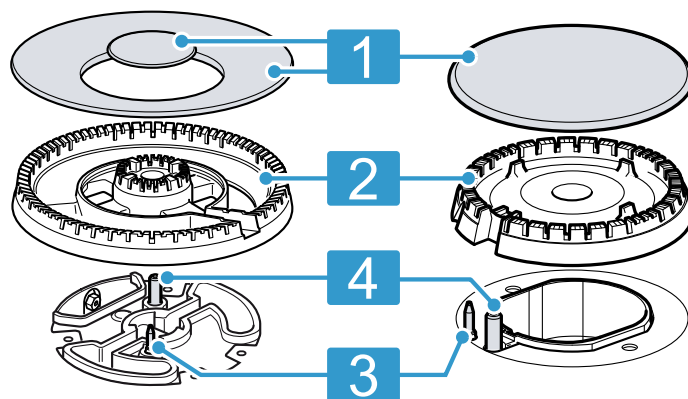


Om de bedieningsknop te plaatsen, drukt u deze er op de oorspronkelijke plaats op.

Tip: De magneten kunnen magnetische gegevensdragers beschadigen en televisietoestellen of monitoren verstoren. Houd magnetische gegevensdragers uit de buurt van de bedieningsknop van het apparaat, bijv. creditcards of andere kaarten met magneetstroken, televisietoestellen en monitoren.

4.2 Branders

Hier vindt u een overzicht van de onderdelen van de brander.



- | | |
|---|-------------------------------------|
| 1 | Branderdeksel |
| 2 | Branderkelk |
| 3 | Thermo-element voor de vlambewaking |
| 4 | Ontstekingskaars |

4.3 Roosters

Plaats de roosters correct. → *Pagina 2*

Plaats het kookgerei correct op het rooster. Plaats het kookgerei nooit direct op de brander.

De roosters altijd voorzichtig verwijderen. Door een rooster te verschuiven kan het rooster daaronder ook van plaats veranderen.

Tip: U kunt de metalen resten, die door de beweging van kookgerei op het rooster achterblijven, door normale reiniging verwijderen.

→ "Reiniging en onderhoud", *Pagina 10*

5 Accessoires

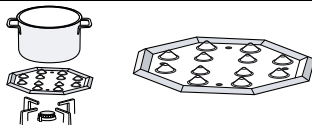
Accessoires kunt u kopen bij de servicedienst, in de vakhandel of op internet. Gebruik alleen originele accessoires, omdat deze precies op uw apparaat zijn afgestemd.

Voor de verschillende apparaten zijn specifieke accessoires beschikbaar. Geef bij de aankoop altijd de precieze aanduiding (E-nr.) van uw apparaat op. → *Pagina 13*

Welke accessoires beschikbaar zijn voor uw apparaat, kunt u zien in onze catalogus, in de online-shop of kunt u navragen bij de klantenservice.

siemens-home.bsh-group.com

Accessoires	Beschrijving	Gebruik
Extra wokrooster	 	■ Uitsluitend op de multiring wokbrander gebruiken. ■ Altijd gebruiken bij kookgerei met gewelfde bodem. ■ Aanbevolen om de levensduur van het apparaat te verlengen.
Extra rooster espressokoker	 	■ Uitsluitend gebruiken op de brander met het laagste vermogen. ■ Gebruik met kookgerei met een diameter kleiner dan 12.

Accessoires	Beschrijving	Gebruik
Simmer Cap		■ Bevestigen op het sudderbranderdeksel. ■ Gebruik uitsluitend met de brander met het laagste vermogen. ■ Plaats het kookgerei op het rooster, nooit direct op het sudderbranderdeksel.
Sudderplaat		■ Gebruiken bij koken met geringe warmte. ■ Met de welvingen naar boven op het rooster plaatsen, nooit direct op de brander. ■ Gebruik de spaarbrander of de halfsnelle brander. Wanneer u meerdere halfsnelle branders heeft, de achterste brander gebruiken.

6 De Bediening in essentie

6.1 Een gasbrander ontsteken

De kookplaat beschikt over een automatische ontsteking van de brander.

⚠ WAARSCHUWING – Brandgevaar!

Ontsnappend gas kan in brand vliegen.

- ▶ Wanneer de brander na 10 seconden niet ontsteekt, zet de bedieningsknop dan op de nulstand en open de deur of het raam van de ruimte. Wacht minstens één minuut voordat u de brander opnieuw probeert te ontsteken.
- ▶ Als de vlam per ongeluk tijdens het gebruik uitgaat, de bedieningsknop op de nulstand draaien. Wacht minstens één minuut voordat u de brander opnieuw probeert te ontsteken.

LET OP

Wanneer u de bedieningsknop direct tussen positie ● en 1 draait, dan kunnen er storingen optreden.

- ▶ Daarom nooit direct van positie ● naar positie 1 draaien of omgekeerd.
1. De bedieningsknop van de geselecteerde brander indrukken en linksom tot aan de hoogste stand draaien.
De bedieningsknop ingedrukt houden.
 - ✓ Bij alle branders ontstaan vonken en de vlam gaat branden bij de geselecteerde brander.
 2. Enkele seconden wachten en dan de bedieningsknop loslaten.
→ "Veiligheidssysteem", Pagina 8
 3. Draai de bedieningsknop op de gewenste stand.
 4. Als er geen ontsteking plaatsvindt, draai dan de bedieningsknop naar de stand uitschakelen en de hiervoor beschreven stappen herhalen. Houd de bedieningsknop deze keer langer ingedrukt (tot wel 10 seconden).

Opmerking

Houd de volgende instructies aan, om de juiste werking van het apparaat te waarborgen:

- De branderonderdelen → Pagina 7 en het rooster → Pagina 7 moeten correct zijn geplaatst.
- Verwissel de branderdeksele niet.

- Om een correcte vlam te verkrijgen moeten de branderopeningen en -groeven schoon zijn.
→ "Reinigingsaanbevelingen", Pagina 10

6.2 Veiligheidssysteem

Het veiligheidssysteem (thermo-element) onderbreekt de gasstroom wanneer de vlammen per ongeluk doven. Om de brander te ontsteken moet u het systeem, dat de gasstroom mogelijk maakt, activeren.

1. Ontsteek de brander, zonder de bedieningsknop los te laten.
- ✓ De vlam ontsteekt.
2. Houd de bedieningsknop nog eens 4 seconden lang helemaal ingedrukt.

6.3 Een gasbrander handmatig ontsteken

In geval van een stroomstoring kunt u de brander ook handmatig aansteken.

1. De bedieningsknop van de geselecteerde brander indrukken en linksom tot aan de hoogste stand draaien.
2. Houd een aansteker of een vlam (van een lucifer bijv.) bij de brander.

6.4 Een brander uitschakelen

- ▶ De bedieningsknop rechtsom op ● draaien.

6.5 Normaal gedrag tijdens gebruik

De volgende gedragingen zijn normaal voor het apparaat:

- Licht sissen van ontstoken brander.
- Vrijkomen van geuren bij eerste gebruik. Deze geuren verdwijnen na enige tijd.
- Een oranjekleurige vlam. Dit is terug te voeren op stof in de omgeving, gemorste vloeistoffen etc.
- Knallend geluid enkele seconden na het uitschakelen van de brander. Dit is terug te voeren op het inschakelen van het veiligheidssysteem.
→ "Veiligheidssysteem", Pagina 8

7 Kookgerei

Deze aanwijzingen helpen u om energie te sparen en schade aan kookgerei te voorkomen.

7.1 Geschikt kookgerei

Gebruik uitsluitend kookgerei met een passende diameter. De pan mag niet over de rand van de kookplaat uitsteken.

Nooit klein kookgerei op grote branders gebruiken. De vlammen mogen de zijwanden van het kookgerei niet aanraken.

Brander	Minimale diameter van de bodem van de pan (cm)	Maximale diameter van de bodem van de pan (cm)
Wok meer-rings brander	22	30
Miniwok meer-rings brander	22	28
Sterke brander	20	26
Normale brander	14	22
Spaarbrander	12	20

Gebruik kookgerei met gewelfde bodem uitsluitend op de multiring wokbrander.

- De kookplaat moet over een multiring wokbrander en extra wok-rooster beschikken.
- Het extra wokrooster moet correct zijn gepositioneerd.

→ "Accessoires", Pagina 7

7.2 Gebruik van kookgerei

De keuze en de positionering van het kookgerei beïnvloeden de veiligheid en energie-efficiëntie van uw apparaat.

→ "Energie besparen", Pagina 6

⚠ WAARSCHUWING – Brandgevaar!

Brandbare voorwerpen kunnen vuur vatten.

- Tussen het kookgerei en de brandbare voorwerpen een minimumafstand van 50 mm in acht nemen.

Opmerking: Bij gebruik van bepaald kookgerei kan er een tijdelijke, lichte vervorming van het RVS-kookvlak optreden. Dit is normaal en heeft geen invloed op de werking van het apparaat.

Geen vervormd kookgerei gebruiken. Gebruik uitsluitend kookgerei met platte en dikke bodem gebruiken.	Vervormd kookgerei staat niet stabiel op de kookplaat en kan kantelen.
---	--

Het kookgerei goed in het midden boven de brander plaatsen.	Het kookgerei kan omkantelen als het niet gecentreerd op de brander staat.
---	--

Plaats het kookgerei correct op het rooster.	Het kookgerei kan omkantelen als u het direct op de brander zet.
--	--

8 Insteladvies voor het koken

Met de bedieningsknoppen van het apparaat kunt u de grootte van de vlam op verschillende vermogensstanden van 1 tot 9 instellen.

De bereidingstijden en vermogensstanden zijn afhankelijk van het soort, het gewicht en de kwaliteit van de gerechten evenals het type gas en het materiaal van de pan.

Tips

- Kooktips
 - Bij het bereiden van soepen, crème, linzen of kikkererwten alle ingrediënten tegelijkertijd in het kookgerei doen.
 - Bij pangerechten eerst de olie verhitten. Zodra u met het braden begint, de temperatuur constant houden en indien nodig de vermogensstand aanpassen. Wacht bij het klaarmaken van meerdere porties tot de bereidingstemperatuur weer bereikt is. Het voedsel regelmatig keren.
- Om de bereidingstijd te verkorten:

- Een snelkookpan gebruiken, om crèmes en peulvruchten te koken. Gebruikt u een snelkookpan, houd u dan aan de aanwijzingen van de producent.
- Voordat u pasta, rijst of aardappels toevoegt, moet het water koken. Pas vervolgens de vermogensstand aan om verder te gaan met de bereiding.
- Gebruik bij het koken van rijst en aardappels een deksel.

Kookstand	Bereiding van gerechten
9	- Water aan de kook brengen - In het waterbad bakken: biscuit, pudding, broodpudding. - Braden bij hoge temperatuur: Aziatische gerechten.

Kook-stand	Bereiding van gerechten
7-9	■ Kookproces starten: pasta, soepen, crèmes, paella, peulvruchten, rijstepap. ■ Frituren in olie: tempura-groente, kroketten, frites, aardappelomelet, schnitzel, diepvrieskost, gebak. ■ Braden met weinig olie: Franse omelet, steak, lendensteak Stroganoff. ■ Braden, aanbraden: groente, vlees.

Kook-stand	Bereiding van gerechten
4-6	■ Kookproces voortzetten: pasta, soepen, crèmes, paella, peulvruchten, rijstepap. ■ Frituren met weinig olie: hamburger, worstjes, gegrilde zalm, frikadellen. ■ Eenpansgerecht, gestoofd vlees: ragout, goulash, ratatouille. ■ Bereiden bij gemiddelde temperatuur: kaassaus, bechamel, carbonara, napolitana, pudding, crêpes. ■ Ontdooien: diepvriesproducten.
1-3	■ Gaar koken: rijst, paella, peulvruchten, rijstepap. ■ Stomen, vis, groente. ■ Opwarmen en warmhouden: klant-en-klaargerechten.
1	Smelten: boter, chocolade, gelatine, honing, karamel.

9 Reiniging en onderhoud

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

9.1 Reinigingsmiddelen

Geschikte reinigingsmiddelen zijn verkrijgbaar bij de klantenservice of in de webshop siemens-home.bsh-group.com.

LET OP

Ongeschikte reinigingsmiddelen kunnen de oppervlakken van het apparaat beschadigen.

- ▶ Geen scherpe of schurende reinigingsmiddelen gebruiken.
- ▶ Gebruik geen staalwol of schuursponsjes.
- ▶ Gebruik geen messen of scherpe voorwerpen, om aangekoekte etensresten van de kookplaat te verwijderen.
- ▶ Geen messen of scherpe voorwerpen gebruiken, om de verbinding tussen het metaal met de glazen- of aluminium plaat te reinigen.
- ▶ Gebruik geen stoomreinigers.

9.2 Reinigingsaanbevelingen

Reinig alle onderdelen van het toestel na elk gebruik.

Opmerkingen

- Houd de aanwijzingen voor het gebruik van de reinigingsmiddelen aan.
→ "Reinigingsmiddelen", Pagina 10
- De hoge temperaturen van de multiring wokbrander kunnen ertoe leiden dat het roestvrijstalen oppervlak licht verkleurt. Dit is normaal.

Algemene aanwijzingen:

- Het toestel vóór de reiniging laten afkoelen.
- Na de reiniging alle delen van het toestel volledig met een zachte doek afdrogen. Als bij het begin van het koken nog restvocht of waterdruppels aanwezig zijn, kan er schade aan het oppervlak ontstaan.
- De onderdelen van het toestel weer correct aanbrengen en er hierbij voor zorgen dat de oppervlakken niet worden beschadigd.
→ "Uw apparaat leren kennen", Pagina 6

Deel	Aanbevolen reinigingsprocedure	Opmerkingen
Oppervlak van het toestel	Met een spons, water en zeep reinigen. Voor roestvrijstalen oppervlakken regelmatig reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken. Reinigingsmiddel voor roestvrij staal is bij de klantenservice verkrijgbaar.	- Gemorste vloeistoffen direct afnemen. Zo branden voedingsresten niet in. - De bedieningselementen kunnen voor een eenvoudigere reiniging worden verwijderd. De bedieningselement-sokkel of de houder ervan nooit verwijderen. → "Afneembare bedieningsknop", Pagina 7 - Na het reinigen de correcte positie van de bedieningselement-sokkel en houder controleren. - In het gebied rond de bedieningselementen geen reinigingsmiddel voor roestvrij staal gebruiken. Reinigingsmiddelen voor roestvrij staal kunnen zeefdrukaanduidingen verwijderen.
Bedieningselementen	Met een vochtig vaatdoekje en heet zeepsop reinigen.	- De bedieningselementen kunnen voor een eenvoudigere reiniging worden verwijderd. Nooit de sokkel van de bedieningselementen of de houder daarvan verwijderen. → "Afneembare bedieningsknop", Pagina 7 - Niet in de vaatwasser reinigen of in water onderdompelen, omdat er anders schade kan ontstaan. - Gebruik geen schurende of bijtende producten zoals citroenzuur, azijn, agressief reinigingsmiddel of glaskeramiekreiniger.
Roosters	Reiniging met de hand: - Afschrobben met een niet metalen borstel of krasvrij schuursponsje en zeepsop. Reiniging in de vaatwasser: - Op maximaal 60°C reinigen.	- De roosters voorzichtig verwijderen. - De zone rond de rubberpads voorzichtig reinigen. Wanneer de rubberpads loslaten, dan kan het rooster krassen veroorzaken op de kookplaat. Reiniging in de vaatwasser: - Gebruik het door de fabrikant van de vaatwasser aanbevolen reinigingsmiddel. - Bij sterke verontreiniging de roosters voorreinigen. - Zodra het wasprogramma is beëindigd, de roosters uit de vaatwasser nemen en de resterende vochtigheid verwijderen. Tip: De roosters kunnen bij gebruik en reiniging verkleuren. De verkleuringen hebben geen invloed op het gebruik.
Brander → Pagina 7	Afschrobben met een niet metalen borstel of krasvrij schuursponsje en zeepsop.	- Niet in de vaatwasser reinigen. - De branderdeksele niet verwisselen. - Het branderdeksele zacht heen en weer bewegen tot deze in de uitsparingen van de brander vastklikt.
Thermo-elementen/elektrische vonkontstekingen	Met een niet-metalen kleine borstel reinigen.	- Voorzichtig reinigen. Thermo-elementen en elektrische vonkontstekingen zijn gevoelig. - Het thermo-element en de elektrische vonkontsteking niet bevochtigen. Bij overmatige vochtigheid kan de brander mogelijk niet ontbranden.

10 Storingen verhelpen

Kleinere storingen aan het apparaat kunt u zelf verhelpen. Raadpleeg voordat u contact opneemt met de klantenservice de informatie over het verhelpen van storingen. Zo voorkomt u onnodige kosten.

WAARSCHUWING – Kans op letsel!

Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk.

- ▶ Alleen geschoold vakpersoneel mag reparaties aan het apparaat uitvoeren.
- ▶ Bel de servicedienst als het apparaat defect is.
→ "Servicedienst", Pagina 13

⚠ 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, moet het ter vermindering van risico's worden vervangen door de fabrikant, de servicedienst of een andere gekwalificeerde persoon.

10.1 Functiestoringen

Storing	Oorzaak en probleemoplossing
Het algehele elektrische systeem is verstoord.	Zekering is defect. ▶ Controleer de zekering in de meterkast. De automatische zekering of een foutstroomveiligheidsschakelaar is in werking getreden. ▶ Controleer in de meterkast of de automatische zekering of een aardlekschakelaar in werking is getreden. Netstekker van de stroomkabel is niet ingestoken. ▶ Apparaat aansluiten op het elektriciteitsnet. Stroomvoorziening is uitgevallen. ▶ Controleer of de verlichting van de binnenruimte of andere apparaten functioneren.
De automatische ontsteking functioneert niet.	Tussen de ontstekingskaars en de brander bevinden zich voedingsresten of verontreinigingen. ▶ Reinig de tussenruimte tussen ontstekingskaars en brander. Branderonderdelen zijn nat. ▶ Droog de branderonderdelen zorgvuldig. Branderonderdelen zijn verkeerd gepositioneerd. ▶ Branderonderdelen correct positioneren. Het apparaat is niet geaard, ondeskundig aangesloten of het aardings snoer is beschadigd. ▶ Neem contact op met een elektromonteur.
Brandervlam is ongelijkmatig.	Branderonderdelen zijn verkeerd gepositioneerd. ▶ Branderonderdelen correct positioneren. Openingen aan de brander zijn verontreinigd. ▶ Openingen aan de brander schoonmaken en drogen.
Brandervlammen zijn groot of instabiel.	Het gas bereikt het apparaat met te hoge druk. 1. Schakel het apparaat uit. 2. Neem contact op met een gekwalificeerde installateur en laat deze de regelaar van de gasfles of van de lpg-tank nakijken. Tip: Om schade door te hoge druk te voorkomen, kunt u een overdrukbeveiliging installeren, die de gastoevoer beperkt of scheidt als de regelaar van de gasfles of van de lpg-tank uitvalt.
De gasstroom schijnt niet normaal te zijn of er stroomt geen gas uit.	De gastoevoer is door tussengeschakelde ventielen gesloten. ▶ De tussengeschakelde ventielen openen.
In de keuken ruikt het naar gas.	Er is een bedieningsknop geopend. ▶ De bedieningsknop sluiten. Gasleiding naar het apparaat is ondicht. 1. Sluit de hoofdgaskraan. 2. Ventileer de ruimte. 3. Direct een erkende installateur inschakelen, die de gasinstallatie controleert en het installatiecertificaat uitschrijft. 4. Gebruik het apparaat niet totdat u er zeker van bent dat er bij de installatie en het apparaat geen gas vrijkomt.
De brander schakelt uit, zodra u de bedieningsknop loslaat.	Bedieningsknop niet voldoende lang ingedrukt. 1. Houd de bedieningsknop na het ontsteken enkele seconden ingedrukt. 2. Druk de bedieningsknop stevig in. Openingen aan de brander zijn verontreinigd. ▶ Openingen aan de brander schoonmaken en drogen.

11 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 garantieduur en de garantievoorwaarden in uw land ontvangt u via de QR-code op het meegeleverde document over de servicecontacten en garantievoorwaarden, bij onze klantenservice, 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 klantenservice vindt u via de QR-code op het meegeleverde document over de

servicecontacten en garantievoorwaarden of op onze website.

De informatie conform verordening (EU) 66/2014 en (EU) 2023/826 vindt u online op siemens-home.bsh-group.com op de productpagina en de servicepagina van uw apparaat bij de gebruiksaanwijzingen en aanvullende documenten.

11.1 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.

12 Afvoeren

12.1 Afvoeren van uw oude apparaat

Door een milieuvriendelijke afvoer kunnen waardevolle grondstoffen opnieuw worden gebruikt.

1. De stekker van het netsnoer uit het stopcontact trekken.
2. Het netsnoer doorknippen.
3. De gaskraan sluiten.
4. 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.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.

NL Geproduceerd door BSH Hausgeräte GmbH onder de handelsmerklicentie van Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

siemens-home.bsh-group.com



8001327627 (050721) REG25

nl