

SIEMENS



nl

Gebruiksaanwijzing

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

SIEMENS

Cod. 9000347517 D

www.siemens-home.com

INHOUD

Veiligheidsaanwijzingen	3
Uw nieuw apparaat	5
Gasbranders	6
Handmatige vonkontsteking	6
Automatische vonkontsteking	7
Veiligheidssysteem	7
Een brander uitdoven	7
Vermogensstanden	7
Waarschuwingen	8
Geschikte pannen	9
Wokpan	9
Toebehoren	10
Aanvullend rooster wok	10
Aanvullend rooster koffiepot	10
Tips bij het bereiden	10
Waarschuwingen voor het gebruik	11
Reiniging en onderhoud	12
Reiniging	12
Ongeschikte producten	12
Onderhoud	13
Afwijkingen	14
Technische dienst	15
Garantievoorwaarden	15
Verpakking en gebruikte apparaten	15
Milieuvriendelijke afvalverwijdering	15

Geachte klant:

Wij feliciteren u voor uw keuze en wij danken u voor het vertrouwen dat u in ons gesteld heeft. Dit praktisch, modern en functioneel apparaat is geproduceerd met hoogwaardige materialen, die onderworpen zijn aan nauwlettende kwaliteitscontroles gedurende het hele productieproces en nauwkeurig getest om te voldoen aan al uw vereisten voor het perfect koken.

Haal het apparaat niet uit de beschermende verpakking, tot het moment van de inbouw.

Wij verzoeken u de instructies te lezen voordat u de installatie of het gebruik van het apparaat aanvat. De informatie hierin is van vitaal belang voor een correcte werking en nog belangrijker: voor uw veiligheid.

De verpakking van uw apparaat is geproduceerd met de strikt noodzakelijke materialen om een doeltreffende bescherming tijdens het transport te verzekeren. Deze materialen zijn volledig recycleerbaar, op deze wijze wordt het milieueffect verminderd. We nodigen u uit om ook bij te dragen tot het behoud van het milieu, door onderstaande tips op te volgen:

- plaats de verpakking in de geschikte recyclagebak,
- voordat u een afgedankt apparaat wegdoet, maak het onbruikbaar. Raadpleeg bij uw lokale overheid het adres van het dichtstbijzijnde verzamelcentrum van recycleerbaar materiaal en lever daar uw apparaat in,
- giet geen gebruikte olie door de gootsteen. Bewaar deze in een gesloten vat en geef deze af in een inzamelpunt of bij het ontbreken hiervan, in een vuilnisbak, (deze komt terecht op een gecontroleerde stortplaats; waarschijnlijk is dit niet de beste oplossing, maar we vermijden de waterverontreiniging).

BELANGRIJK:

Indien, in tegenstelling tot onze verwachtingen, het apparaat schade vertoont of niet voldoet aan de voorziene kwaliteitseisen, verzoeken we u om ons dit zo snel mogelijk te laten weten. Opdat de garantie geldig zou zijn, mag het apparaat niet gemanipuleerd noch onderworpen zijn aan een ongeschikt gebruik.

Veiligheidsaanwijzingen

Lees deze instructies aandachtig. Alleen dan, kan u uw apparaat doeltreffend en veilig hanteren. Bewaar de gebruik- en installatievoorschriften en overhandig deze met het apparaat als u het aan iemand anders overdraagt. De fabrikant is vrij van elke verantwoordelijkheid, indien de beschikkingen van deze handleiding niet nageleefd worden.

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

Haal het apparaat niet uit de beschermende verpakking, tot het moment van de inbouw.

Indien u schade waarneemt aan het apparaat, sluit het dan niet aan. Neem contact op met onze Technische Dienst.

Dit apparaat behoort tot klasse 3, volgens de norm EN 30-1-1 voor gasapparaten: apparaat ingebouwd in een meubel.

Dit apparaat mag alleen gebruikt worden in voldoende geventileerde ruimtes.

Alle werkzaamheden betreffende installatie, afstelling en aanpassing aan een ander gastype moeten worden uitgevoerd door een bekwaam installateur, waarbij alle toepasbare normen en wetgeving en de voorschriften van de lokale gas- en elektriciteitsmaatschappijen moeten worden nageleefd. Er wordt met name gelet op de voorschriften met betrekking tot ventilatie.

Voor de aanpassing aan een ander gastype raden wij aan om onze Technische Dienst te bellen.

Zorg, voordat uw nieuwe kookplaat geïnstalleerd wordt, dat de installatie uitgevoerd wordt volgens het installatievoorschrift.

Dit apparaat verlaat de fabriek, aangepast aan het soort gas dat vermeld staat op het gegevensplaatje. Indien het nodig zou zijn dit te wijzigen, raadpleeg het installatievoorschrift.

Dit apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk, het commercieel of professioneel gebruik hiervan is niet toegelaten. Dit apparaat mag niet worden geïnstalleerd in jachten of caravans. De garantie zal enkel geldig zijn wanneer het gebruik nageleefd werd waarvoor deze ontworpen werd.

Gebruik het apparaat enkel om te koken, nooit als verwarming.

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

Zorg ervoor dat er tijdens het gebruik van het apparaat altijd toezicht is.

Dit apparaat 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 of met het oog op een veilig gebruik volledig over de bediening van het apparaat zijn geïnformeerd en op de hoogte zijn van de gevaren die hieruit kunnen voortvloeien.

Kinderen mogen niet met het apparaat spelen. Kinderen mogen het toestel niet zonder toezicht schoonmaken of onderhouden.

Ophoping van onverbrand gas in een afgesloten ruimte veroorzaakt deflagratiegevaar. Lees de aanwijzingen en waarschuwingen omtrent de werking van gasbranders aandachtig door.

De kookzones en de omgeving ervan worden erg heet. Nooit de hete vlakken aanraken. Zorg ervoor dat kinderen onder de 8 jaar uit de buurt van het toestel blijven.

De kookzones worden erg heet. Nooit brandbare voorwerpen op de kookplaat leggen. Geen voorwerpen op de kookplaat leggen.

Sla geen corrosieve chemische producten, stoom, ontvlambare materialen noch niet-voedingsmiddelen op onder dit huishoudtoestel noch dichtbij.

Oververhit vet of olie vat gemakkelijk vlam. Ga niet weg terwijl u vet of olie verhit. Indien dit vlam vat, doof het vuur niet met water. Gevaar voor brandwonden! Doe een deksel op de pan om het vuur te doven en zet de kookzone uit.

Pannen die beschadigd zijn, een ongeschikte afmeting hebben, buiten de randen van de kookplaat uitkomen of niet goed geplaatst zijn kunnen ernstig letsel veroorzaken. Neem de tips en waarschuwingen omtrent pannen in acht.

Het gebruik van een gaskookapparaat veroorzaakt warmte, vocht en verbrandingsproducten in de ruimte waar het geïnstalleerd is. Zorg voor een goede ventilatie in de keuken, met name wanneer kookplaat aan staat: laat de natuurlijke ventilatieopeningen open of installeer een voorziening voor mechanische ventilatie (afzuigkap). Bij intensief en langdurig gebruik van het apparaat kan extra of doeltreffendere ventilatie nodig zijn: zet een raam open of verhoog het vermogen van de mechanische ventilatie.

Stel het apparaat niet bloot aan luchtstromen. De branders zouden kunnen uitgaan.

Gebruik geen stoomreinigers op de kookplaat. Gevaar voor elektrocutie!

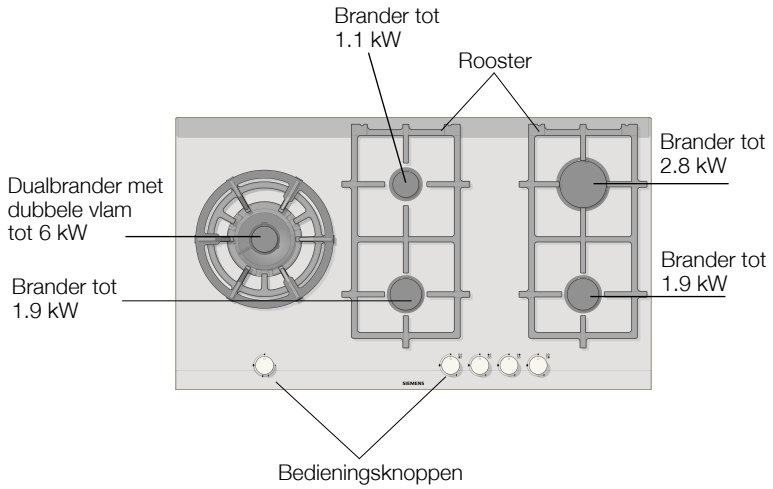
Snij bij storing, de stroom- en gastoevoer van het apparaat af. Telefoon, voor de reparatie, onze Technische Dienst.

Manipuleer de binnenzijde van het apparaat niet. Telefoon, indien nodig, onze Technische Dienst.

Indien een van de knoppen niet kan worden gedraaid, forceer deze niet. Telefoon onmiddellijk de Technische Dienst, om over te gaan tot de reparatie of vervanging hiervan.

Barsten of breuken in het glas brengen gevaar voor elektrische schokken met zich mee. Schakel de zekering in de zekeringkast uit. Neem contact op met de technische dienst.

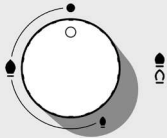
Uw nieuw apparaat



Gasbranders

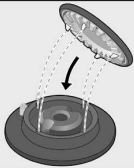
Werking

Afb. 1



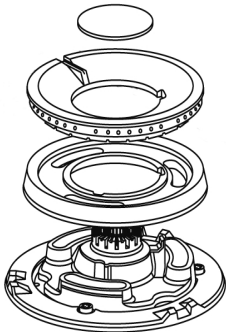
Op elke bedieningsknop staat de brander aangeduid die deze controleert. Afb. 1.

Afb. 2

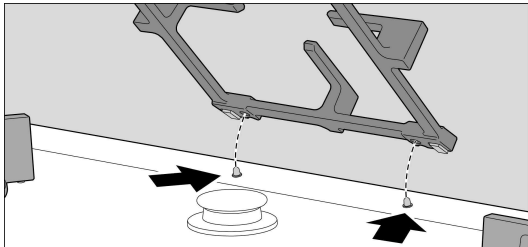


Voor een correcte werking van het apparaat is het onmisbaar te zorgen dat de roosters en alle delen van de branders juist geplaatst zijn. Afb. 2-3-4-5.

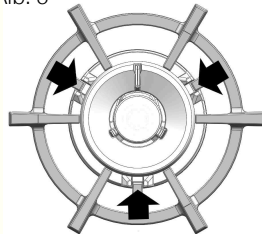
Afb. 3



Afb. 4



Afb. 5



Handmatige vonkontsteking

1. Druk op de knop van de gekozen brander en draai deze naar links tot de gewenste stand.

2. Breng een aansteker of vlam (aanstekers, lucifers, enz.) bij de brander.

Automatische vonkontsteking

Indien uw kookplaat beschikt over automatische vonkontsteking (bougies):

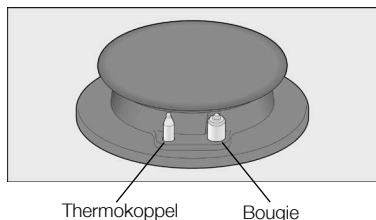
1. Druk op de knop van de gekozen brander en draai deze naar links tot de maximale vermogensstand.
Terwijl op de knop gedrukt wordt, ontstaan vonken in alle branders. De vlam gaat aan (het is niet meer nodig de knop ingedrukt te houden).

2. Draai de knop in de gewenste stand.

Indien deze niet ontvlamt, draai de knop in de uitstand en herhaal de stappen. Houd deze keer de knop langer dan 10 seconden ingedrukt).

Opgelet! Indien na het verstrijken van 15 seconden de vlam niet aan gaat, schakel de brander uit en open de deur of het venster van de ruimte. Wacht minstens een minuut voordat u probeert de brander aan te steken.

Veiligheidssysteem



Afhankelijk van het model, kan uw kookplaat beschikken over een veiligheidssysteem (thermokoppel), dat de gasuitlaat verhindert indien de branders per ongeluk uit gaan. Om te garanderen dat deze inrichting actief is, schakel de brander gewoon in, zonder de knop los te laten, houd deze stevig ingedrukt gedurende 4 seconden na de vlam te hebben ontstoken.

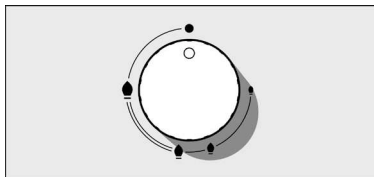
Een brander uitdoven

Draai de overeenstemmende knop naar rechts tot stand 0.

Vermogensstanden

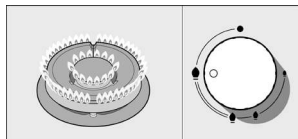
- Stand ● Knop gesloten
- Grote vlam ● Maximale opening of capaciteit en elektrische vonkontsteking
- Kleine vlam ● Minimale opening of capaciteit

Met de progressieve knoppen kan het vermogen geregeld worden dat u nodig heeft, tussen de maximum- en de minimumstand.

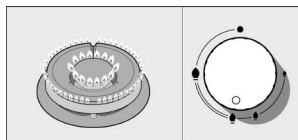


In het geval van dual branders met dubbele vlam, kunnen de binnenste en buitenste vlammen afzonderlijk geregeld worden.

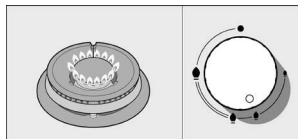
De mogelijke vermogensstanden zijn:



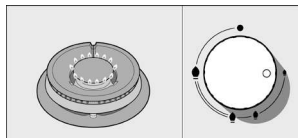
Buitenste en binnenste vlam op de maximumstand.



Buitenste vlam op de minimumstand, binnenste vlam op de maximumstand.



Binnenste vlam op de maximumstand.



Binnenste vlam op de minimumstand.

Waarschuwingen

Tijdens de werking van de brander is het normaal dat u een zwakke fluittoon hoort.

Bij de eerste gebruiken is het normaal dat er geuren vrijkomen, dit duidt niet op een risico of op een slechte werking; de geuren zullen langzamerhand verdwijnen.

Enkele seconden nadat de brander uitgaat, klinkt er een geluid (plof). Dit is geen afwijking, dit betekent dat de veiligheid gedeactiveerd is.

Houd zo zuiver mogelijk. Als de bougies vies zijn werkt de ontsteking niet goed. Maak deze regelmatig zuiver met een kleine niet-metalen borstel. Houd er rekening mee dat de bougies geen hevige schokken mogen ondergaan.

Een vlam met een oranje kleur is normaal. Deze is te wijten aan de aanwezigheid van stof in de omgeving, gemorste vloeistof, etc.

Mocht de vlam van de brander per ongeluk uitgaan, sluit dan de bedieningsknop van de brander en wacht ten minste 1 minuut alvorens hem weer te proberen aan te steken.

Geschikte pannen



Brander	Minimumdiameter van de pan	Maximumdiameter van de pan
Brander met dubbele vlam	22 cm	
Snelbrander	22 cm	26 cm
Half-snelle brander	14 cm	20 cm
Auxiliair	12 cm	16 cm

Wokpan



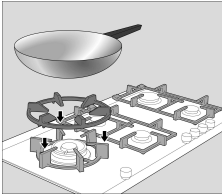
De wok is een gerei van de Chinese keuken, het is een soort lichte, ronde, diepe pan, met handvatten en met een vlakke of holronde bodem.

In de wok, kan het voedsel op gevarieerde wijze bereid worden: gestoofd, gefrituurd, op een zacht vuurtje, op de grill, en bovendien met stoom. U zou kunnen zeggen dat de wok dienst doet als koekenpan en kookpan, en dankzij haar vorm en maat, kunnen vrij grote ingrediënten bereid worden. In de wok wordt de warmte gelijkmatiger en zachter verdeeld, met de intense warmte die deze ophoopt kan het voedsel in minder tijd bereid worden en deze vereist bovendien minder olie, waardoor dit een van de snelste en gezondste kookmethodes is. Wanneer u een wokpan gebruikt, volg de instructies van de fabrikant op.

Toebehoren

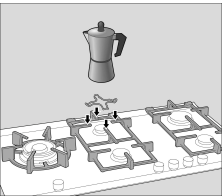
Afhankelijk van het model, kan de kookplaat onderstaande toebehoren bevatten. Deze kunnen ook worden aangekocht in de Technische Dienst.

Aanvullend rooster wok



Om uitsluitend te gebruiken op de brander met dubbele vlam met pannen met een diameter groter dan 26 cm (braadplaten, kookpotten van aardewerk, enz.) en met pannen met een holronde bodem.

Aanvullend rooster koffiepot



Om uitsluitend te gebruiken op de auxiliaire brander met pannen met een diameter kleiner dan 12 cm.

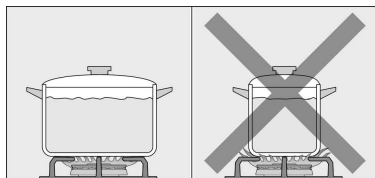
De fabrikant neemt geen verantwoordelijkheid op zich wanneer deze roosters niet of verkeerd gebruikt worden.

Tips bij het bereiden

Brander	Zeer hevig	Hevig	Halflangzaam	Langzaam
Brander met dubbele vlam	Koken, aan de kook brengen, braden, goudbruin bakken, paella's, Aziatisch voedsel (wok).		Opwarmen en warm houden: bereid voedsel, kant-en-klaar maaltijden.	
Snelbrander	Schnitzel, biefstuk, omelet, gefrituurde producten.		Rijst, bechamel, ragout.	Stoomkoken: Vis, groente.
Half-snelle brander	Gestoomde aardappelen, verse groentjes, soep, pastas.		Opwarmen en warm houden van bereide gerechten en het maken van verfijnde stoofgerechten.	
Auxiliair	Koken: Stoofschotels, rijstepap, karamel.		Ontdooien en langzaam koken: Peulvruchten, fruit, diepvriesproducten.	Bereiden/smelt en: Boter, chocolade, gelatine

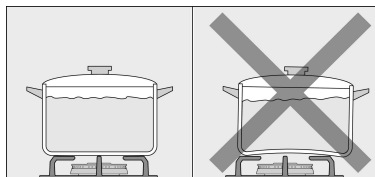
Waarschuwingen voor het gebruik

Onderstaande tips helpen u energie te besparen en schade vermijden aan de pannen:



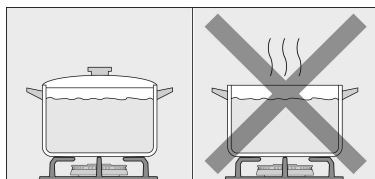
Gebruik pannen met een geschikte maat voor elke brander.

Gebruik geen kleine pannen op grote gaspitten. De vlam mag de zijkant van de pan niet raken.

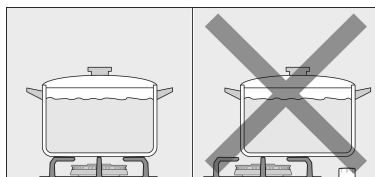


Gebruik geen vervormde pannen die onstabiel staan op de kookplaat. De pannen zouden kunnen kantelen.

Gebruik altijd pannen met een vlakke en dikke bodem.

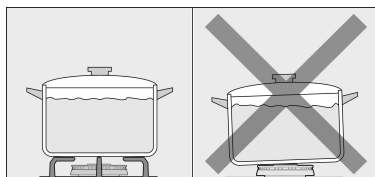


Zorg er bij het koken voor dat de deksel correct op de pan zit. Zo wordt er geen energi verspild.



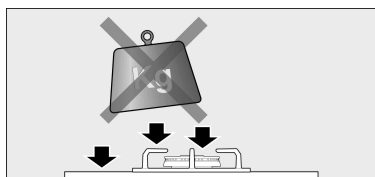
Plaats de pan op het midden van de brander. Zo niet, dan kan deze omvallen.

Plaats geen grote pannen op de branders naast de knoppen. Deze kunnen beschadigd worden wegens te hoge temperatuur.



Plaats de pannen op de roosters, nooit rechtstreeks op de brander.

Hanteer de pannen voorzichtig op de kookplaat.

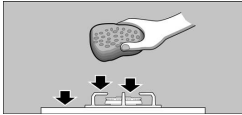


Stoot niet tegen de kookplaat aan, noch plaats hierop te hoge gewichten.

Zorg dat de roosters en de branderdeksels juist geplaatst zijn voor het gebruik.

Reiniging en onderhoud

Reiniging



Wanneer het apparaat koud is, reinig het met een spons, water en zeep.

Reinig na elk gebruik het oppervlak van de verschillende elementen van de brander wanneer deze afgekoeld zijn.. Indien er resten op blijven (aangekoekt voedsel, vetdruppels, enz.), hoe klein ook, zetten deze zicht vast op het oppervlak en zullen deze later moeilijk te verwijderen zijn. De openingen en gleuven moeten zuiver zijn, opdat de vlam correct zou zijn.

De beweging van sommige pannen kan metaalresten achterlaten op de roosters.

Reinig de branders en de roosters met zeepsop en wrijf erover met een niet-metalen borstel.

Als alternatief mogen de roosters in de vaatwasser worden gedaan. Gebruik het vaatwasmiddel dat door de fabrikant van de vaatwasser aanbevolen wordt. Als de roosters erg vuil zijn is het raadzaam om ze van te voren schoon te maken.

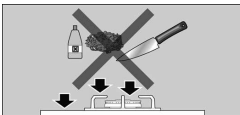
Was de deksels van de brander niet in de vaatwasser.

Indien de roosters rubber voetjes hebben, wees voorzichtig bij het reinigen hiervan. De voetjes kunnen losraken en het rooster kan de kookplaat krassen.

Droog de branders en de roosters altijd volledig. De aanwezigheid van waterdruppels of vochtige zones bij de aanvang van het koken kan het email beschadigen.

Na het reinigen en drogen van de branders, zorg dat de branderdekselels juist geplaatst zijn op de vlamverdelers.

Ongeschikte producten



Schuif de pannen niet over het glas, aangezien er anders krassen kunnen ontstaan. Vermijd eveneens dat er harde of puntige voorwerpen op het glas vallen. Stoot niet tegen de kookplaat aan.

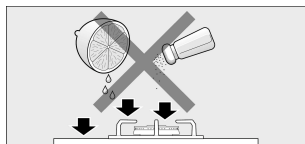
Gebruik geen stoomreinigers. Dit zou de kookplaat kunnen beschadigen.

Gebruik nooit schuurmiddelen, staalsponzen, snijdende voorwerpen, messen, enz. om aangekoekte voedselresten van de kookplaat te verwijderen.

Indien de kookplaat een glazen of aluminium paneel heeft, gebruik geen mes, schraper of dergelijke om de verbinding met het metaal te reinigen.

Gebruik geen messen, schrapers of dergelijke voor het reinigen van de verbinding van het glas met de sieralementen van de branders, metalen profielen noch op de glazen of aluminium panelen indien aanwezig.

Onderhoud



Reinig onmiddellijk gemorste vloeistof, u bespaart onnodige inspanningen.

Zandkorrels, die bijvoorbeeld afkomstig zijn van groente, kunnen krassen op het glazen oppervlak maken.

Gesmolten suiker of voedsel met een hoog suikergehalte dat gemorst wordt, moet onmiddellijk verwijderd worden van de kookzone met behulp van de schraper.

Afwijkingen

In sommige gevallen kunnen de waargenomen afwijkingen gemakkelijk verholpen worden. Houd rekening met onderstaande tips voordat u de Technische Dienst telefoneert:

Afwijking	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De algemene elektrische werking is defect.	Defecte zekering.	Controleer in de zekeringkast of de zekering stuk is en vervang deze.
	De magnetothermische schakelaar of een differentieel is uitgeschakeld.	Controleer in het algemeen schakelbord of de magnetothermische schakelaar of een differentieel zijn uitgeschakeld.
De automatische vonkontsteking werkt niet.	Er kunnen zich etensresten of resten van reinigingsmiddelen tussen de bougies en de branders bevinden.	De ruimte tussen de bougie en de brander moet schoon zijn.
	De branders zijn nat.	Droog de branderdeksels zorgvuldig.
	De branderdeksels zijn niet juist geplaatst.	Controleer of de deksels juist geplaatst zijn.
	Het apparaat is niet geaard, niet goed aangesloten of de aardleiding is defect.	Neem contact op met de elektrische installateur.
De vlam van de brander is niet gelijkmatig.	De onderdelen van de brander zijn niet juist geplaatst.	Plaats de onderdelen op de juiste wijze op de bijbehorende brander.
	De gleuven van de brander zijn vuil.	Reinig de gleuven van de brander.
De gasstroom lijkt niet normaal of er komt geen gas uit.	De gasuitlaat is afgesloten met de tussenliggende kranen.	Zet eventuele afsluitkranen open.
	Indien het gas uit een gasfles komt, kijk of deze leeg is.	Vervang de gasfles.
Het ruikt naar gas in de keuken.	Er staat een gaskraan open.	Sluit de gaskranen.
	De gasfles is niet goed aangesloten.	Controleer of de aansluiting perfect is.
	Mogelijk gaslek.	Sluit de gaskraan, lucht de ruimte en waarschuw onmiddellijk een installatie-technicus die bevoegd is voor het controleren en certificeren van de installatie. Gebruik het apparaat niet totdat u er zeker van bent dat er geen gaslek in de installatie of in het apparaat is.
De brander gaat meteen uit als de knop wordt losgelaten.	U heeft de knop niet lang genoeg ingedrukt.	Houd de knop, na het ontvlammen van de brander, nog enkele seconden ingedrukt.
	De gleuven van de brander zijn vuil.	Reinig de gleuven van de brander.

Technische dienst

Indien onze Technische Dienst aangevraagd wordt, dient het productnummer (E-Nr.) en het fabricagenummer (FD) van het apparaat te worden verstrekt. Deze informatie staat op het gegevensplaatje, op de onderzijde van de kookplaat en op het label van de gebruiksaanwijzing.

Garantievoorwaarden

De garantievoorwaarden die van toepassing zijn, worden bepaald door de vertegenwoordiging van onze onderneming in het land waarin de aankoop uitgevoerd is. U kan gedetailleerde informatie aanvragen in onze verkooppunten. U moet het aankoopbewijs tonen om gebruik te maken van de garantie.
Recht op wijzigingen voorbehouden.

Verpakking en gebruikte apparaten

Indien op het gegevensplaatje van het apparaat het symbool  staat, houd rekening met onderstaande aanwijzingen.

Milieuvriendelijke afvalverwijdering

Pak het apparaat uit en ontgoo u van de verpakking op milieusparende wijze.

Dit apparaat voldoet aan de Europese richtlijn 2002/96/CE inzake elektrische en elektronische apparaten geïdentificeerd als WEEE (waste electrical and electronic equipment).