



SIEMENS

Gaskochfeld

Gas hob

Table de cuisson gaz

Gaskookplaat

ED895RB90. ED885RB90.

siemens-home.com/welcome

[de]Gebrauchsanleitung	3
[en]Instruction manual	14
[fr] Notice d'utilisation	25
[nl] Gebruiksaanwijzing	36

Register
your
product
online

Inhaltsverzeichnis

	Bestimmungsgemäßer Gebrauch.	4
	Wichtige Sicherheitshinweise.	4
	Ursachen für Schäden.	6
	Umweltschutz.	6
	Energie sparen.	6
	Umweltgerecht entsorgen.	6
	Gerät kennen lernen.	7
	Gas-Kochfeld.	7
	Bedienknebel.	7
	Bedienknebel Wok-Brenner.	7
	Sonderzubehör.	7
	Gasbrenner.	8
	Kochfeld einstellen.	8
	Automatische Zündung.	8
	Sicherheitssystem.	8
	Zündung von Hand.	8
	Ausschalten.	8
	Einstelltabelle und Tipps.	8
	Kochgefäße.	9
	Geeignete Kochgefäße.	9
	Hinweise bei der Benutzung.	10
	Reinigen und warten.	10
	Diese Reinigungsmittel nicht verwenden.	10
	Gerät reinigen.	11
	Eingebrannte Verschmutzungen.	11
	Störungen, was tun?	12
	Kundendienst.	13
	Garantiebedingungen.	13

Weitere Informationen zu Produkten, Zubehör,
Ersatzteilen und Services finden Sie im Internet:
www.siemens-home.com und Online-Shop:
www.siemens-eshop.com

Für Produktinformationen sowie Anwendungs- und
Bedienungsfragen berät Sie unsere **Siemens Info Line**
unter **Tel.: 089 21 751 751*** (Mo-Fr: 8.00-18.00 Uhr
erreichbar) oder unter **Siemens-info-line@bshg.com**

*) Nur für Deutschland gültig.



Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Diese Anleitung sorgfältig lesen. Nur dann können Sie Ihr Gerät sicher und richtig bedienen. Die Gebrauchs- und Montageanleitung für einen späteren Gebrauch oder für Nachbesitzer aufbewahren.

Der Einbau des Gerätes muss gemäß der beigefügten Montageanleitung erfolgen.

Das Gerät nach dem Auspacken prüfen. Bei einem Transportschaden nicht anschließen.

Nur ein konzessionierter Fachmann darf das Gerät anschließen. Bei Schäden durch falschen Anschluss besteht kein Anspruch auf Garantie. Für die Umstellung auf eine andere Gasart den Kundendienst rufen.

Dieses Gerät ist nur für den privaten Haushalt und das häusliche Umfeld bestimmt. Das Gerät nur zum Zubereiten von Speisen und Getränken benutzen, niemals als Heizgerät verwenden. Das Gerät während des Betriebes beaufsichtigen. Das Gerät nur in einem Innenraum verwenden.

Dieses Gerät ist für eine Nutzung bis zu einer Höhe von maximal 2000 Metern über dem Meeresspiegel bestimmt.

Dieses Gerät ist nicht für den Betrieb mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernsteuerung bestimmt.

Benutzen Sie keine ungeeigneten Schutzvorrichtungen oder Kinderschutzgitter. Sie können zu Unfällen führen.

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung oder Wissen benutzt werden, wenn sie von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder von ihr bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und sie die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzer-Wartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 8 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

Sicherheitsventil an der Gaszufuhrleitung schließen, wenn das Gerät längere Zeit nicht in Betrieb ist.



Wichtige Sicherheitshinweise

Warnung – VERHALTEN BEI GASGERUCH!

Ausströmendes Gas kann zu einer Explosion führen.

Werden Gasgeruch oder Störungen an der Gasinstallation bemerkt:

- Sofort die Gaszufuhr oder das Ventil der Gasflasche schließen.
- Sofort offenes Feuer und Zigaretten ausmachen.
- Licht- und Geräteschalter nicht mehr betätigen, keine Stecker aus der Steckdose ziehen. Kein Telefon oder Handy im Haus benutzen.
- Fenster öffnen und den Raum gut lüften.
- Kundendienst oder Gasversorgungs-Gesellschaft anrufen.

Warnung – Erstickungsgefahr!

Die Benutzung eines Gaskochgerätes führt zur Bildung von Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukten im Aufstellungsraum. Auf gute Belüftung des Aufstellraumes achten. Die natürlichen Belüftungsöffnungen sind offen zu halten oder es ist eine mechanische Lüftungseinrichtung (z.B. eine Dunstabzugshaube) vorzusehen. Eine intensive und lang andauernde Benutzung des Gerätes kann eine zusätzliche Belüftung, z.B. Öffnen eines Fensters, oder eine wirksamere Belüftung, z.B. Betrieb der vorhandenen mechanischen Lüftungseinrichtung auf höherer Leistungsstufe, erforderlich machen.

⚠️ Warnung – Brandgefahr!

- Heißes Öl und Fett entzündet sich schnell. Heißes Öl und Fett nie unbeaufsichtigt lassen. Nie ein Feuer mit Wasser löschen. Kochstelle ausschalten. Flammen vorsichtig mit Deckel, Löschdecke oder Ähnlichem ersticken.
- Die Kochstellen werden sehr heiß. Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld legen. Keine Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.
- Das Gerät wird sehr heiß, brennbare Materialien können sich entzünden. Nie brennbare Gegenstände (z. B. Spraydosen, Reinigungsmittel) unter dem Gerät oder in unmittelbarer Nähe lagern oder benutzen. Nie brennbare Gegenstände auf oder in das Gerät legen.
- Gas-Kochstellen ohne aufgesetztes Kochgeschirr entwickeln im Betrieb große Hitze. Das Gerät und eine darüber angebrachte Dunstabzugshaube können beschädigt oder in Brand gesetzt werden. Fettrückstände im Filter der Dunstabzugshaube können sich entzünden. Gas-Kochstellen nur mit aufgesetztem Kochgeschirr betreiben.

⚠️ Warnung – Verbrennungsgefahr!

- Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.
- Die Kochstellen und deren Umgebung, insbesondere ein eventuell vorhandener Kochfeldrahmen, werden sehr heiß. Die heißen Flächen nie berühren. Kinder fernhalten.
- Die zugänglichen Teile werden im Betrieb heiß. Nie die heißen Teile berühren. Kinder fernhalten.
- Leeres Kochgeschirr wird auf betriebenen Gas-Kochstellen extrem heiß. Nie leeres Kochgeschirr erhitzen.
- Wenn die Flüssiggasflasche nicht senkrecht steht, kann flüssiges Propan/Butan in das Gerät gelangen. Dabei können heftige Stichflammen an den Brennern austreten. Bauteile können beschädigt und mit der Zeit undicht werden, so dass unkontrolliert Gas austritt. Beides kann zu Verbrennungen führen. Flüssiggasflaschen immer in senkrechter Position verwenden.

⚠️ Warnung – Verletzungsgefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen und beschädigte Strom- und Gasleitungen austauschen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten, Gaszufuhr schließen. Kundendienst rufen.
- Störungen oder Beschädigungen am Gerät sind gefährlich. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Gaszufuhr schließen. Kundendienst rufen.
- Unpassende Topfgrößen, beschädigte oder falsch positionierte Töpfe können schwere Verletzungen verursachen. Die Hinweise zum Kochgeschirr beachten.

⚠️ Warnung – Stromschlaggefahr!

- Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich. Nur ein von uns geschulter Kundendienst-Techniker darf Reparaturen durchführen. Ist das Gerät defekt, Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Kundendienst rufen.
- An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen. Nie Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.
- Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen. Keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.
- Störungen oder Beschädigungen am Gerät sind gefährlich. Nie ein defektes Gerät einschalten. Netzstecker ziehen oder Sicherung im Sicherungskasten ausschalten. Gaszufuhr schließen. Kundendienst rufen.



Ursachen für Schäden

Achtung!

- **Hitzeschäden an angrenzenden Geräten oder Möbeln:** Wird das Gerät über längere Zeit betrieben, entstehen Hitze und Feuchtigkeit. Eine zusätzliche Belüftung ist erforderlich. Fenster öffnen oder eine ins Freie führende Abzugshaube einschalten.
- **Geräteschaden durch Hitzestau:** Keine Bräter, Pfannen oder Grillsteine gleichzeitig mit mehreren Brennern beheizen.
- **Funktionsstörung:** Bedienknebel immer auf Nullstellung drehen, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.



Umweltschutz

Energie sparen

- Wählen Sie den Brenner passend zur Topfgröße.
- Setzen Sie das Kochgeschirr zentriert auf.
- Legen Sie immer einen passenden Deckel auf den Topf.

Umweltgerecht entsorgen

Entsorgen Sie die Verpackung umweltgerecht.

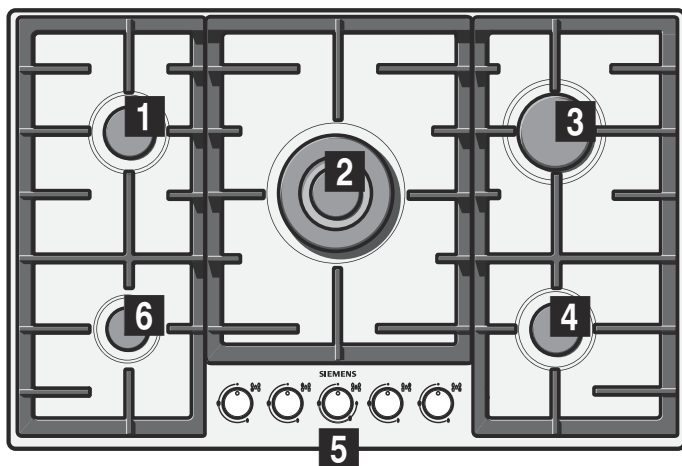


Dieses Gerät ist entsprechend der europäischen Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronikaltgeräte (waste electrical and electronic equipment - WEEE) gekennzeichnet.
Die Richtlinie gibt den Rahmen für eine EU-weit gültige Rücknahme und Verwertung der Altgeräte vor.

Gerät kennen lernen

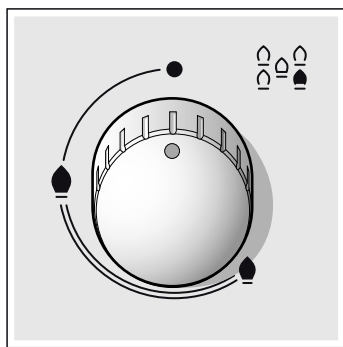
Hier lernen Sie Ihr neues Gerät kennen und Sie erhalten Informationen zum Zubehör.

Gas-Kochfeld



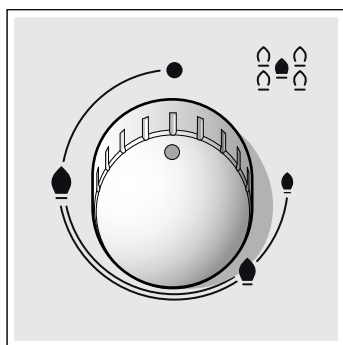
Nr.	Bezeichnung
1	Normalbrenner 1,75 kW
2	Wok-Brenner 5 kW (4,6 kW)
3	Starkbrenner 3 kW
4	Sparbrenner 1 kW
5	Bedienknebel
6	Normalbrenner 1,75 kW

Bedienknebel



Die Markierungen am Bedienknebel zeigen die Zuordnung zum jeweiligen Brenner und die Einstellung von Kleinbrand bis Vollbrand an. Die Einstellung ist stufenlos.

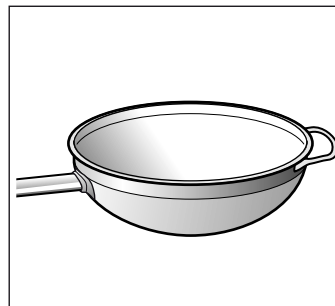
Bedienknebel Wok-Brenner



Das mittlere Flammensymbol am Bedienknebel des Wok-Brenners markiert die Stufe, ab der zusätzlich der äußere Flammenkreis eingeschaltet ist.

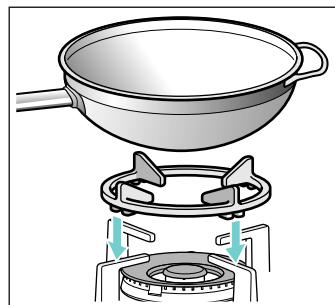
Sonderzubehör

Das folgende Zubehör können Sie über unseren Kundendienst oder im Internet bestellen.



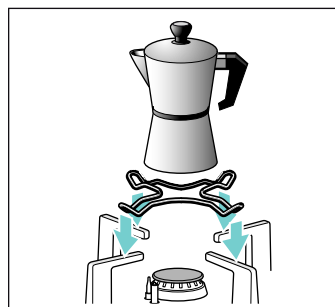
Wok-Pfanne (00469744)

Der Wok verteilt die starke Hitze gleichmäßig und erlaubt so das raschere Garen von Speisen, wobei weniger Öl benötigt wird. Bei der Benutzung eines Woks beachten Sie die Anweisungen des Herstellers.



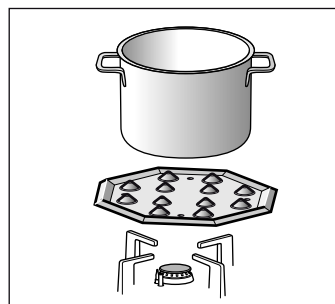
Wok-Zusatzrost (00647660)

(Bei einigen Geräteversionen beiliegend)
Zur Verwendung von Wok-Pfannen auf dem Wok-Brenner.



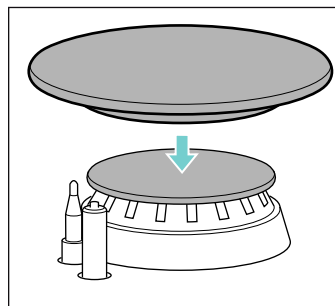
Aufsatzrost Kaffeekocher (0088903)

Der Aufsatzrost Kaffeekocher ist nur für den Sparbrenner geeignet, um Kochgefäße unter Ø 9 cm zu verwenden (z. B. Espressokanne).



Simmerplatte (00648786)

Die Simmerplatte reduziert die Wärme bei Verwendung der niedrigsten Leistungsstufe. Legen Sie die Simmerplatte mit den Ausbuchtungen nach oben auf den Rost, nie direkt auf den Brenner. Stellen Sie das Kochgefäß mittig auf die Simmerplatte.



Simmerdeckel (00616229)

Der Simmerdeckel ist nur für den Sparbrenner geeignet. Er ermöglicht langsames Kochen auf kleiner Flamme. Den Sparbrenner abnehmen und den Simmerdeckel auflegen.

Verwenden Sie das Zubehör nur wie angegeben. Der Hersteller haftet nicht, wenn das Zubehör falsch verwendet wird.

Gasbrenner

Hinweise

- Ein leises Summen während des Betriebs der Brenner ist normal.
- Während des ersten Gebrauchs ist es normal, dass Gerüche frei werden. Das stellt kein Risiko bzw. keinen Defekt dar. Die Gerüche verschwinden mit der Zeit.
- Eine orangefarbene Flamme ist normal. Sie entsteht durch in der Luft befindlichen Staub, übergelaufene Flüssigkeiten usw.
- Wenn die Flamme des Brenners versehentlich ausgeht: Bedienknebel des Brenners auf die "Position 0" drehen. Mindestens eine Minute warten bis zum Wiederezünden.

Kochfeld einstellen

Die Markierungen an den Bedienknäbeln zeigen Ihnen die Position des jeweiligen Brenners und die Leistung von Voll- bis Kleinbrand. Die Leistung ist stufenlos regelbar.

Hinweise

- Kochstellen nur zünden, wenn die Topfträger und alle Brennerteile korrekt aufgelegt sind.
- Brenner und Zündkerzen müssen sauber und trocken sein.
- Nur das vorgeschriebene Zubehör verwenden. Die Edelstahlmulde nicht auslegen (z. B. mit Aluminiumfolie).

Automatische Zündung

Hinweis: Achten Sie auf höchste Sauberkeit. Sind die Zündkerzen verschmutzt, kann es zu einer fehlerhaften Zündung kommen. Reinigen Sie die Zündkerzen regelmäßig mit einer kleinen, nicht metallischen Bürste. Achten Sie darauf, dass auf die Zündkerzen keine heftigen Stöße ausgeübt werden.

Ihr Gas-Kochfeld verfügt über Zündkerzen zur elektrischen Zündung.

1. Stellen Sie ein geeignetes Kochgefäß auf den gewünschten Brenner.
2. Drücken Sie den betreffenden Bedienknebel und drehen Sie ihn nach links auf die gewünschte Position. Der Brenner zündet automatisch.
3. Halten Sie den Bedienknebel für einige Sekunden nach dem Zünden gedrückt.

Durch langsames Drehen des Bedienknäbels kann die Flammengröße stufenlos zwischen Voll- und Kleinbrand eingestellt werden.

Warnung – Verpuffungsgefahr!

Wenn der Brenner nach 15 Sekunden nicht zündet, schalten Sie den Bedienknebel aus und öffnen Sie die Tür oder das Fenster des Raumes. Warten Sie mindestens eine Minute, bevor Sie den Brenner erneut zünden.

Sicherheitssystem

Ihr Kochfeld verfügt über ein Sicherheitssystem (Thermoelement), das den Gasaustritt verhindert, wenn die Brenner versehentlich ausgehen.

Um sicherzugehen, dass diese Vorrichtung aktiv ist:

1. Entzünden Sie den Brenner wie gewohnt.
2. Halten Sie den Bedienknebel weiterhin während 4 Sekunden nach dem Anzünden der Flamme fest gedrückt.

Zündung von Hand

Bei einem Stromausfall können Sie die Brenner auch von Hand zünden.

1. Stellen Sie ein geeignetes Kochgefäß auf den gewünschten Brenner.
2. Drücken Sie den betreffenden Bedienknebel und drehen Sie ihn nach links auf die gewünschte Position. Halten Sie den Bedienknebel gedrückt.
3. Zünden Sie den Brenner mit einem Gasanzünder oder einem Streichholz. Halten Sie den Bedienknebel für einige Sekunden nach dem Zünden gedrückt.

Ausschalten

Drehen Sie den gewünschten Bedienknebel nach rechts auf die Position 0.

Einstelltabelle und Tipps

Einstellbereich	Garverfahren	Beispiele
Vollbrand 	Ankochen	Wasser
	Anbraten	Fleisch
	Erhitzen	Fett, Flüssigkeiten
	Aufkochen	Suppen, Soßen
	Blanchieren	Gemüse
Von  bis 	Braten	Fleisch, Fisch, Kartoffeln
	Backen	Mehlspeisen, Eierspeisen
	Garziehen	Knödel, Brühwürste, Suppenfleisch
	Abschlagen	Cremes, Soßen
	Fortkochen	Suppen, Kartoffeln
	Dämpfen	Gemüse, Fisch
	Dünsten	Gemüse, Obst, Fisch
	Schmoren	Gulasch, Braten, Gemüse
Kleinbrand 	Auftauen	Tiefkühlkost
	Quellen	Reis, Hülsenfrüchte
	Erwärmen	Suppen, Eintöpfe, Gemüse in Soße

Die Werte der Einstelltabelle dienen lediglich als Richtlinie, da je nach Art und Zustand der Speisen sowie Größe und Füllung des Topfes mehr oder weniger Wärme benötigt wird.

Durch die große Leistung erhitzen sich Fett und Öl schnell. Lassen Sie das Bratgut nicht unbeaufsichtigt, Fett kann sich entzünden, das Bratgut verbrennen.

Speisen, die länger kochen müssen, sollten Sie auf den hinteren Kochzonen zubereiten.

Benutzen Sie zum Ankochen, Frittieren und Anbraten von großen Mengen bevorzugt die Starkbrenner bzw. den Wok-Brenner.

Tipps zum Wok

Hinweis: Zum Kochen mit einer Wok-Pfanne müssen Sie den Wok-Zusatzrost über dem Wok-Brenner auf den Topfträger legen. Achten Sie darauf, dass die Wok-Pfanne beim Kochen sicher auf dem Wok-Zusatzrost steht.

Wir empfehlen Wok-Pfannen mit gewölbtem Boden. Eine hochwertige Wok-Pfanne können Sie als Sonderzubehör bestellen (Bestellnummer 00469744).

Verwenden Sie zum Kochen mit der Wok-Pfanne nur hoch erhitzbares Speiseöl, z. B. Erdnussöl.

Garen Sie die Zutaten bei großer Hitze unter ständigem Rühren und nicht zu lange. Das Gemüse sollte noch bissfest sein.

Verwenden Sie zum Umrühren und Herausnehmen der Speisen am besten eine flache Schöpfkelle mit langem Stiel aus hitzebeständigem Material.



Kochgefäße

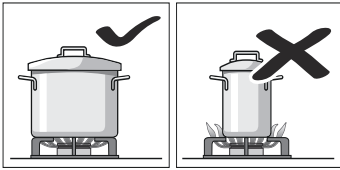
Die folgenden Hinweise helfen Ihnen, Energie zu sparen und Schäden an Kochgefäßen zu vermeiden.

Geeignete Kochgefäße

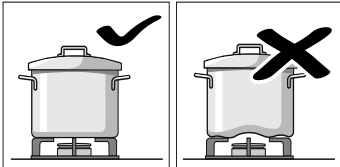
Brenner	Empfohlener Durchmesser Topfboden	Minimaler Durchmesser Topfboden
Sparbrenner	100 - 180 mm	100 mm
Normalbrenner hinten	180 - 220 mm	140 mm
Normalbrenner vorn	180 mm Töpfe 160 mm Pfannen	140 mm
Starkbrenner	220 - 240 mm	140 mm
Wok-Brenner	220 - 240 mm Wok-Pfanne nur mit Wok-Zusatzrost benutzen.	200 mm Bei Durchmesser < 220 mm: Nur den Innenbrenner nutzen.

Hinweise bei der Benutzung

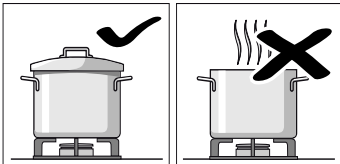
Die folgenden Hinweise helfen Ihnen, Energie zu sparen und Schäden an Kochgefäßen zu vermeiden:



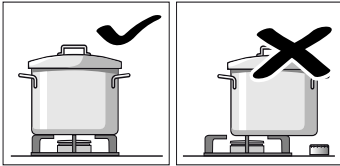
Verwenden Sie Kochgefäße geeigneter Größe für den jeweiligen Brenner. Benutzen Sie keine kleinen Kochgefäße auf den großen Brennern. Die Flamme sollte die Seiten der Kochgefäße nicht berühren.



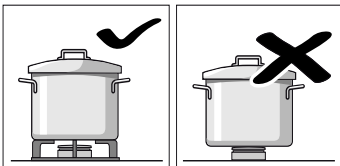
Benutzen Sie keine verformten Kochgefäße, die auf dem Kochfeld nicht stabil stehen. Die Gefäße können umkippen. Benutzen Sie nur Kochgefäße mit flachem und dickem Boden.



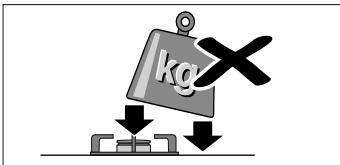
Kochen Sie nicht ohne Deckel oder wenn der Deckel verschoben ist. Ein großer Teil der Energie wird verschwendet.



Stellen Sie das Kochgefäß mittig über den Brenner, sonst kann das Gefäß umkippen. Stellen Sie große Töpfe nicht auf die Brenner in der Nähe der Armaturen. Diese könnten überhitzt und dadurch beschädigt werden.



Stellen Sie die Töpfe auf die Roste, niemals direkt auf die Brenner. Vergewissern Sie sich vor der Benutzung, dass die Topfroste und die Deckel der Gasbrenner korrekt aufliegen.



Hantieren Sie vorsichtig mit den Gefäßen, die auf dem Kochfeld stehen. Schlagen Sie nicht auf das Kochfeld und stellen Sie keine schweren Gewichte darauf.



Reinigen und warten

Bei sorgfältiger Pflege und Reinigung bleibt Ihr Gerät lange schön und funktionsfähig. Wie Sie Ihr Gerät richtig pflegen und reinigen, erklären wir Ihnen hier.



Warnung – Verbrennungsgefahr!

Das Gerät wird während des Betriebs heiß. Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.



Warnung – Stromschlaggefahr!

Zur Reinigung des Gerätes keinen Hochdruckreiniger oder Dampfreiniger verwenden.

Diese Reinigungsmittel nicht verwenden

- Scheuernde oder scharfe Reiniger
- Säurehaltige Reiniger (z. B. Essig, Zitronensäure, usw.)
- Chlorhaltige oder stark alkoholhaltige Reiniger
- Backofenspray
- Harte, kratzende Spülschwämme, Bürsten oder Scheuerkissen
- Neue Schwammtücher vor Gebrauch gründlich auswaschen.

Gerät reinigen

Geräteteil/Oberfläche	Empfohlene Reinigung
Edelstahlflächen	Spülmittel mit einem weichen, feuchten Lappen auftragen; mit einem weichen Tuch nachtrocknen. Nur wenig Wasser zur Reinigung verwenden, es darf kein Wasser in das Gerät dringen. Achtung! Schäden an der Dichtung Den umlaufenden Spalt in der Edelstahlfläche nur mit einer weichen Bürste reinigen. Keine spitzen Gegenstände verwenden. Für starke Verschmutzungen oder durch Hitze verursachte Verfärbungen ist bei Ihrem Fachhändler oder bei unserem Kundendienst ein Edelstahlreiniger erhältlich (Bestellnummer 00311499).
Topfträger	Zum Reinigen vorsichtig abnehmen. Im Spülbecken einweichen. Mit Spülbürste und Spülmittel reinigen. Im Bereich der Gummipuffer vorsichtig reinigen, damit diese sich nicht ablösen. Mit klarem Wasser abspülen und vor dem Auflegen sorgfältig trocknen. Nicht in der Spülmaschine reinigen!
Bedienknebel	Mit einem weichen, feuchten Lappen und etwas Spülmittel reinigen; der Lappen darf nicht zu nass sein. Achtung! Geräteschaden Bedienknebel zur Reinigung nicht abziehen.
Brennerteile	Mit klarem Wasser abspülen und vor dem Auflegen sorgfältig trocknen. Nicht in der Spülmaschine reinigen!
Zündkerze	Bei Bedarf mit einer kleinen Bürste vorsichtig reinigen.

Reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch, wenn es abgekühlt ist. Entfernen Sie übergelaufene Flüssigkeiten sofort, lassen Sie keine Speisereste einbrennen.

1. Brennerteile und Tropfroste nach dem Reinigen und Trocknen wieder auflegen.
2. Auf die korrekte Position der Brennerteile achten.

Hinweis: Brennerring und Brennerdeckel müssen beim Auflegen einrasten und gerade aufliegen.

Eingebrannte Verschmutzungen

Für hartnäckige, eingebrannte Verschmutzungen können Sie bei Ihrem Fachhändler oder bei unserem Kundendienst ein Grillreiniger Gel bestellen (Artikel-Nr. 00311761). Es ist geeignet für Topfträger und die Edelstahlmulde. Bei Bedarf die Verschmutzung über Nacht einwirken lassen. Beachten Sie die Hinweise auf dem Reiniger.

Achtung!

Das Grillreiniger Gel nicht auf den Brennerteilen anwenden.

Störungen, was tun?

In einigen Fällen können aufgetretene Störungen leicht behoben werden. Bevor Sie den Kundendienst rufen, beachten Sie folgende Hinweise:

Störung	Mögliche Ursache	Lösung
Störung der allgemeinen Elektrik.	Die Haushaltssicherung hat ausgelöst.	Im Sicherungskasten prüfen, ob die Sicherung ausgelöst hat.
Die elektrische Zündung funktioniert nicht.	Zwischen den Zündkerzen und den Brennern können sich Reste von Lebensmitteln oder Reinigern befinden.	Der Zwischenraum zwischen Zündkerze und Brenner muss sauber sein.
	Die Brenner sind nass.	Die Brennerdeckel sorgfältig trocknen.
	Die Brennerdeckel sind nicht richtig aufgelegt.	Überprüfen, ob die Deckel richtig aufliegen.
	Stromausfall	Brenner von Hand zünden.
Ungleichmäßige Brennerflamme	Die Brennerteile sind nicht richtig aufgelegt.	Brennerteile richtig auflegen.
	Die Öffnungen des Brenners sind verschmutzt.	Öffnungen des Brenners säubern.
Der Gasfluss scheint nicht normal zu sein oder es tritt kein Gas aus.	Zwischengeschaltete Ventile sind geschlossen.	Die zwischengeschalteten Ventile öffnen.
	Bei Verwendung einer Gasflasche überprüfen, dass diese nicht leer ist.	Gasflasche austauschen.
In der Küche riecht es nach Gas.	Mögliche undichte Stelle am Anschluss der Gasflasche.	Anschluss der Gasflasche auf Dichtheit prüfen.
Der Brenner geht nach dem Zünden sofort aus.	Sie haben den Bedienknebel nicht genügend lange gedrückt.	Nachdem der Brenner gezündet hat, den Bedienknebel noch einige Sekunden gedrückt halten. Fest eindrücken.
	Die Öffnungen des Brenners sind verschmutzt.	Öffnungen des Brenners säubern.

 Kundendienst

Wenn Sie unseren Kundendienst anrufen, halten Sie bitte die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) des Geräts bereit. Diese Information entnehmen Sie dem Typenschild, das unter dem Kochfeld angebracht ist, und dem Etikett in der Bedienungsanweisung.

Die Kontaktdaten aller Länder für den nächstgelegenen Kundendienst finden Sie hier bzw. im beiliegenden Kundendienst-Verzeichnis.

Reparaturauftrag und Beratung bei Störungen

A 0810 550 522
D 089 21 751 751
CH 0848 840 040

Vertrauen Sie auf die Kompetenz des Herstellers. Sie stellen somit sicher, dass die Reparatur von geschulten Servicetechnikern durchgeführt wird, die mit den Original-Ersatzteilen für Ihr Gerät ausgerüstet sind.

Garantiebedingungen

Falls das Gerät wider Erwarten Schäden aufweisen oder Ihre Qualitätsanforderungen nicht erfüllen sollte, setzen Sie uns davon so schnell wie möglich in Kenntnis. Zur gültigen Einlösung der Garantie darf das Gerät nicht unbefugt manipuliert bzw. benutzt worden sein.

Die Garantiebedingungen werden von unserer Vertretung im Land des Gerätekaufs festgelegt. Detaillierte Informationen erhalten Sie in den Verkaufsstellen. Um die Garantie in Anspruch nehmen zu können, müssen Sie den Kaufbeleg für das Gerät vorweisen.

Wir behalten uns das Recht auf Änderungen vor.

Table of contents

	Intended use	15
	Important safety information	15
	Causes of damage	17
	Environmental protection	17
	Tips for saving energy	17
	Environmentally-friendly disposal	17
	Getting to know your appliance	18
	Gas hob	18
	Control knob	18
	Wok burner control knob	18
	Special accessories	18
	Gas burners	19
	Setting the hob	19
	Automatic ignition	19
	Safety system	19
	Lighting manually	19
	Switching off	19
	Table of settings and tips	19
	Cooking pans	20
	Suitable cookware	20
	Precautions for use	21
	Cleaning and maintenance	21
	Do not use the following cleaning agents:	21
	Cleaning the appliance	22
	Burnt-on dirt	22
	Trouble shooting	23
	Customer service	24
	Warranty conditions	24

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at **www.siemens-home.com** and in the online shop **www.siemens-eshop.com**

Intended use

Read these instructions carefully. Only then will you be able to operate your appliance safely and correctly. Retain the instruction manual and assembly instructions for future use or for subsequent owners.

This appliance must be installed according to the installation instructions included.

Check the appliance for damage after unpacking it. Do not connect the appliance if it has been damaged in transport.

Only allow a licensed professional to connect the appliance. Damage caused by incorrect connection is not covered under warranty. Call the after-sales service if you want to convert your appliance to a different type of gas.

This appliance is intended for domestic use and the household environment only. This appliance must only be used to prepare food and drinks and must never be used as a heater. Do not leave the appliance unattended during operation. Only use the appliance indoors.

This appliance is intended for use up to a maximum height of 2000 metres above sea level.

This appliance is not intended for operation with an external clock timer or a remote control.

Do not use inappropriate child safety shields or hob guards. These can cause accidents.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

Children must not play with, on, or around the appliance. Children must not clean the appliance or carry out general maintenance unless they are at least 8 years old and are being supervised.

Keep children below the age of 8 years old at a safe distance from the appliance and power cable.

Close the safety valve on the gas supply line if the cooker will not be used for a prolonged period.

Important safety information

Warning – WHAT TO DO IF YOU SMELL GAS!

Escaping gas may cause an explosion.

If you smell gas or notice any faults in the gas installation:

- Immediately shut off the gas supply or close the gas cylinder valve.
- Immediately extinguish all naked flames and cigarettes.
- Do not use any light or appliance switches and do not pull any plugs out of sockets. Do not use any telephones or mobile phones within the building.
- Open windows and ventilate the room.
- Call the after-sales service or the gas supplier.

Warning – Risk of asphyxiation!

The use of a gas cooker leads to a build-up of heat, moisture and products of combustion in the room where the appliance is installed.

Ensure that the installation room is well ventilated. The natural ventilation openings must be kept open or a mechanical ventilation device must be provided (e.g. an extractor hood). Intensive and persistent use of the appliance may mean that it is necessary to have additional ventilation (e.g. opening a window), or more effective ventilation (e.g. operating the existing mechanical ventilation device at a higher setting).

Warning – Risk of fire!

- Hot oil and fat can ignite very quickly. Never leave hot fat or oil unattended. Never use water to put out burning oil or fat. Switch off the hotplate. Extinguish flames carefully using a lid, fire blanket or something similar.
- The hotplates become very hot. Never place combustible items on the hob. Never place objects on the hob.
- The appliance becomes very hot and flammable materials could catch fire. Never store or use flammable objects (e.g. spray cans, cleaning agents) under the appliance or in its immediate vicinity. Never place flammable items on or in the appliance.
- When gas hotplates are in operation without any cookware placed on them, they can build up a lot of heat. The appliance and the extractor hood above it may become damaged or be set on fire. Grease residue in the filter of the extractor hood may ignite. Only operate the gas burners with cookware on them.

Warning – Risk of burns!

- The appliance becomes hot during operation. Allow the appliance to cool down before cleaning.
- The hotplates and surrounding area (particularly the hob surround, if fitted) become very hot. Never touch the hot surfaces. Keep children at a safe distance.
- The accessible parts become very hot when in operation. Never touch hot parts. Keep children at a safe distance.
- Empty cookware becomes extremely hot when set on a gas hotplate that is in operation. Never heat up empty cookware.
- If the liquefied gas bottle is not upright, liquefied propane/butane can enter the appliance. Intense darting flames may therefore escape from the burners. Components may become damaged and start to leak over time so that gas escapes uncontrollably. Both can cause burns. Always use liquefied gas bottles in an upright position.

Warning – Risk of injury!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out, and damaged power and gas lines replaced, by an after-sales engineer trained by us. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Shut off the gas supply. Contact the after-sales service.
- Faults or damage to the appliance are dangerous. Never switch on a faulty appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Shut off the gas supply. Contact the after-sales service.
- Unsuitable pan sizes, damaged or incorrectly positioned pans can cause serious injury. Observe the instructions which accompany the cookware.

Warning – Risk of electric shock!

- Incorrect repairs are dangerous. Repairs may only be carried out by one of our trained after-sales engineers. If the appliance is faulty, unplug the mains plug or switch off the fuse in the fuse box. Contact the after-sales service.
- The cable insulation on electrical appliances may melt when touching hot parts of the appliance. Never bring electrical appliance cables into contact with hot parts of the appliance.
- Do not use any high-pressure cleaners or steam cleaners, which can result in an electric shock.
- Faults or damage to the appliance are dangerous. Never switch on a faulty appliance. Unplug the appliance from the mains or switch off the circuit breaker in the fuse box. Shut off the gas supply. Contact the after-sales service.

Causes of damage

Caution!

- **Heat damage to adjacent appliances or kitchen units:** Heat and moisture are produced if the appliance is operated over a prolonged period. Additional ventilation is required. Open windows and switch on an extraction hood which conducts into the open air.
- **Appliance damage caused by heat accumulation:** Do not heat roasting dishes, pans or grill stones on more than one burner at the same time.
- **Malfunction:** Always turn control knobs to the OFF position when the appliance is not in operation.

Environmental protection

Tips for saving energy

- Choose a burner of roughly the same size as your pan.
- Place the cookware in the middle.
- Always place the right-sized lid on your pan.

Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.

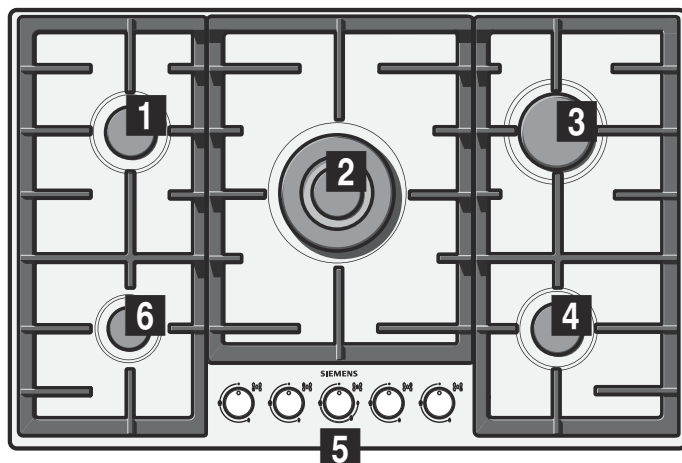


This appliance is labelled in accordance with European Directive 2012/19/EU concerning used electrical and electronic appliances (waste electrical and electronic equipment - WEEE). The guideline determines the framework for the return and recycling of used appliances as applicable throughout the EU.

Getting to know your appliance

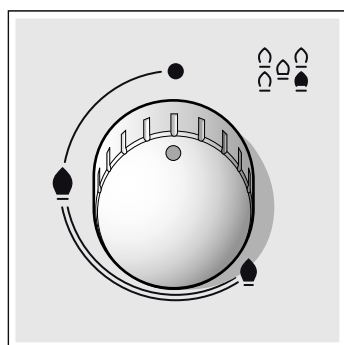
In this chapter you will get to know your new appliance and find further information on the range of accessories.

Gas hob



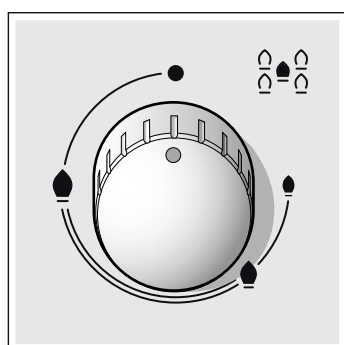
No.	Name
1	Standard output burner 1.75 kW
2	Wok burner 5 kW (4.6 kW)
3	High output burner 3 kW
4	Economy burner 1 kW
5	Control knob
6	Standard output burner 1.75 kW

Control knob



The markings on the control knob show the assignment for each burner and the heat setting from low heat to high heat. The setting is infinitely variable.

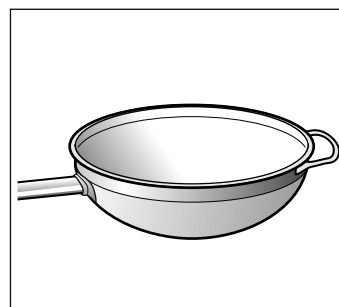
Wok burner control knob



The flame symbol in the middle of the wok burner control knob indicates the setting from which the outer flame ring will also be switched on.

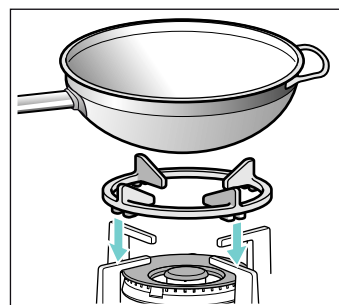
Special accessories

You can order the following accessories from our after-sales service or online.



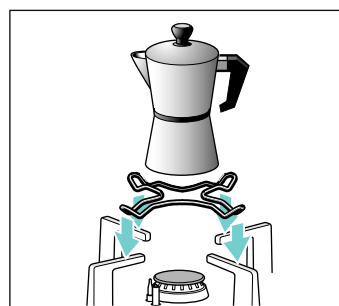
Wok (00469744)

The wok distributes the intense heat evenly, allowing food to be cooked more quickly while at the same time needing less oil. Follow the manufacturer's instructions when using a wok.



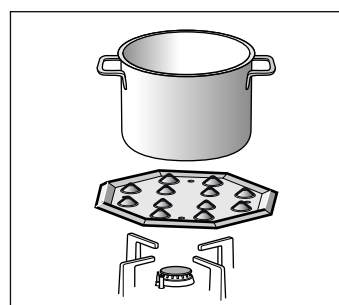
Additional wok grid (00647660)

(included with some appliance models)
For using woks on the wok burner.



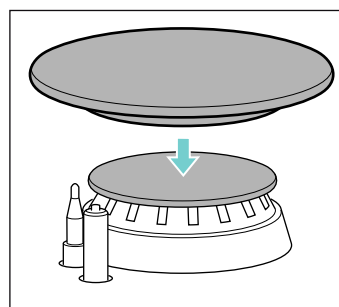
Coffee maker attachment grid (0088903)

The coffee maker attachment grid is only suitable for use with the economy burner so that cookware with a diameter of less than 9 cm can be used (e.g. espresso pots).



Simmering plate (00648786)

The simmering plate reduces the heat when using the lowest setting. Place the simmering plate on the grid with the bumps face up. Never place it directly on the burner. Place the cookware in the middle of the simmering plate.



Simmer plate (00616229)

The simmer plate is only suitable for the economy burner. It allows for slow cooking on a low heat. Remove the economy burner and position the simmer plate.

Use the accessories only as specified. The manufacturer shall accept no liability if accessories have been used incorrectly.

Gas burners

Notes

- If you hear a quiet hum when the burner is operating, this is completely normal.
- The first time you use your appliance, it is normal for certain odours to be released. This does not pose any risks, and is not a fault. The odours will disappear over time.
- An orange flame is normal. The colour is a result of dust in the air, boiled-over liquids, etc.
- If the burner's flame accidentally goes out, turn the control knob for the burner to position 0. Wait at least a minute until you reignite the flame.

Setting the hob

The marks on the control knobs show you the position of the corresponding burner and the setting, from high to low heat. The setting is infinitely variable.

Notes

- Only ignite the hotplates if the pan supports and all burner parts are correctly fitted.
- The burners and ignition plugs must be clean and dry.
- Only use the accessories specified. Do not line the stainless steel recess (e.g. with aluminium foil).

Automatic ignition

Note: It is important to keep the appliance clean. If the ignition plugs are dirty, this may cause ignition problems. Clean the ignition plugs regularly with a small non-metallic brush. Take care to prevent the ignition plugs from suffering any heavy knocks.

Your gas hob comes with ignition plugs for electrical ignition.

1. Place suitable cookware on the required burner.
2. Press the corresponding control knob in and turn it anti-clockwise to the required position. The burner will ignite automatically.
3. Keep the control knob pressed in for a few seconds after ignition.

The flame height can be infinitely varied between high and low heat by turning the control knob slowly.

Warning – Risk of deflagration!

If the burner does not ignite after 15 seconds, switch off the control knob and open the door or window in the room. Wait at least a minute before igniting the burner again.

Safety system

Your hob is equipped with a safety system (thermocouple) that cuts off the gas when the burners are accidentally switched off.

To ensure that this device is active:

1. Switch on the burner as usual.
2. Without releasing the control knob, press and hold it down firmly for 4 seconds after lighting the flame.

Lighting manually

In the event of a power cut, you can light the burners manually.

1. Place suitable cookware on the required burner.
2. Press the corresponding control knob in and turn it anti-clockwise to the required position. Keep the control knob pressed in.
3. Light the burner with a gas lighter or a match. Keep the control knob pressed in for a few seconds after ignition.

Switching off

Turn the control knob you require clockwise to position 0.

Table of settings and tips

Control panel	Cooking method	Examples
High heat 	Bringing to the boil	Water
	Initial roasting	Meat
	Heating	Fat, liquids
	Bringing to the boil	Soups, sauces
	Blanching	Vegetables
From  to 	Frying	Meat, fish, potatoes
	Baking	Flour-based food, egg-based food
	Poaching	Dumplings, boiled sausages, meat for making soups and stews
	Condensing	Creams, sauces
	Ongoing cooking	Soups, potatoes
	Steaming	Vegetables, fish
	Stewing	Vegetables, fruit, fish
	Braising	Goulash, roasts, vegetables
Low heat 	Defrosting	Frozen food
	Sources	Rice, pulses
	Warming	Soups, stews, vegetables in sauce

The values given in the table of settings are only a guide; you may need more or less heat depending on the type and state of the food, as well as the size of the pan and how full it is.

Fat and oil heat up quickly due to the high heat setting. Do not leave food unattended while it is frying, as fat can ignite and the food may burn.

Food that needs to be cooked for longer should be cooked on the rear cooking zones.

For parboiling, deep-fat frying and flash frying large quantities of food, it is a good idea to use the high output burners or the wok burner.

Tips for using a wok

Note: When you cook using a wok, place the additional wok grid onto the pan support over the wok burner. Make sure that the wok is stable on the additional wok grid when you are cooking.

We recommend using woks with a domed base. You can order a high-quality wok as an optional accessory (order number 00469744).

When cooking with the wok, use only cooking oil that is suitable for heating to high temperatures, such as peanut oil.

Cook the ingredients at a high heat, while stirring constantly. Do not cook them for too long. The vegetables should be al dente.

For stirring the food and for taking it out of the pan, it is best to use a shallow ladle with a long handle made from a heat-resistant material.



Cooking pans

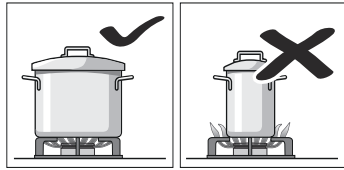
The following information and tips have been provided to help you save energy and avoid damaging your cookware.

Suitable cookware

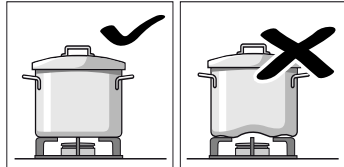
Burner	Recommended pan base diameter	Minimum pan base diameter
Economy burner	100 - 180 mm	100 mm
Rear standard output burner	180 - 220 mm	140 mm
Front standard output burner	180 mm pans 160 mm frying pans	140 mm
High-output burner	220 - 240 mm	140 mm
Wok burner	220 - 240 mm Use the wok only on the additional wok grid.	200 mm For diameters less than 220 mm, only use the inner burner.

Precautions for use

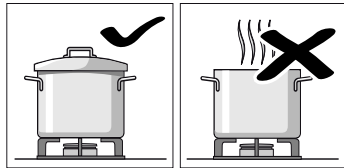
The following advice is intended to help you save energy and prevent pan damage:



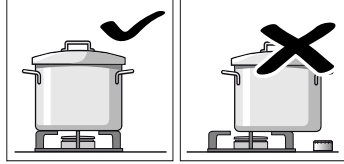
Use pans which are the right size for each burner. Do not use small pans on large burners. The flame must not touch the sides of the pan.



Do not use damaged pans, which do not sit evenly on the hob. Pans may tip over. Only use pans with a thick, flat base.

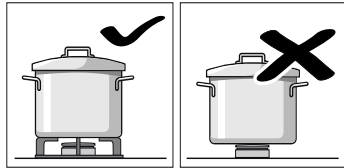


Do not cook without using a lid and make sure the lid is properly fitted. This wastes energy.



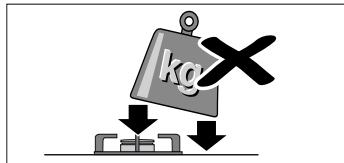
Always centre the pan over the burner, not to one side. Otherwise it could tip over.

Do not place large pans on the burners near the control knobs. These may be damaged by the very high temperatures.



Place the pans on the pan supports, never directly on the burner.

Make sure that the pan supports and burner caps are correctly positioned before using the appliance.



Pans should be placed on the hob carefully. Do not strike the hob and do not place excessive weight on it.



Cleaning and maintenance

With good care and cleaning, your appliance will retain its appearance and remain fully functioning for a long time to come. We will explain here how you should correctly care for and clean your appliance.

Warning – Risk of burns!

The appliance will become hot during operation. Allow the appliance to cool down before cleaning.

Warning – Risk of electric shock!

Do not use a high-pressure cleaner or steam cleaner to clean your appliance.

Do not use the following cleaning agents:

- Abrasive or rough cleaners
- Acidic cleaners (e.g. vinegar, citric acid, etc.)
- Chlorinated cleaners or cleaners with a high alcohol content
- Oven spray
- Hard, scratchy sponges, brushes or scouring pads
- Wash new sponge cloths thoroughly before use.

Cleaning the appliance

Appliance part/ surface	Recommended cleaning
Stainless-steel surfaces	Apply washing-up liquid with a soft, damp cloth; dry with a soft cloth. Only use a minimal amount of water when cleaning so that no water enters the appliance. Caution! Damage to the seal Do not use anything other than a soft brush to clean the gap around the edge of the stainless steel surface. Avoid using sharp objects. You can purchase a stainless-steel cleaning agent from your specialist retailer or from our after-sales service (order number 00311499) to remove stubborn dirt or discolouration caused by heat.
Pan supports	Carefully remove them for cleaning. Soak in the sink. Clean using a scrubbing brush and detergent. Clean the area around the rubber buffers carefully so that they do not become detached. Rinse with clean water and dry thoroughly before refitting. Do not clean them in the dishwasher.
Control knob	Clean using a soft, damp cloth and a little washing-up liquid; the cloth must not be too wet. Caution! Damage to the appliance Do not detach the control knob to clean it.
Burner parts	Rinse with clean water and dry thoroughly before refitting. Do not clean them in the dishwasher.
Ignition plug	If necessary, use a small brush to clean it.

Clean the appliance after each use once it has cooled down. Remove liquids that have boiled over immediately and do not allow any food remains to burn on.

1. Refit the burner parts and pan grids after cleaning and drying them.
2. Make sure that the burner parts are in the correct position.

Note: When you refit the burner ring and burner cap, they must lock in place and be fitted level.

Burnt-on dirt

For hard-to-remove, burnt-on dirt, you can order a gel grill cleaner from your specialist retailer or our after-sales service (item number 00311761). It is suitable for pan supports and the stainless-steel recess. If necessary, let the dirt soak overnight. Follow the instructions on the cleaning agent.

Caution!

Do not use the gel grill cleaner on the burner parts.

Trouble shooting

Sometimes certain faults detected can be easily resolved. Before calling the Technical Assistance Service, bear in mind the following advice:

Fault	Possible cause	Solution
General electrical fault.	The domestic circuit breaker has tripped.	Check the fuse box to see whether the circuit breaker has tripped.
The electric ignition is not working.	There may be food remnants or cleaning product residues between the ignition plugs and the burners.	The spaces in between the ignition plugs and the burners must be clean.
	The burners are wet.	Carefully dry the burner caps.
	The burner caps have not been fitted correctly.	Check whether the caps are fitted correctly.
	Power cut	Light the burners manually.
Uneven burner flame	The burner parts have not been fitted correctly.	Fit the burner parts correctly.
	There is dirt in the burner openings.	Clean the burner openings.
The gas does not appear to be flowing normally or there is no gas being produced at all.	The intermediate valves are closed.	Open the intermediate valves.
	If you are using a gas cylinder, check that it is not empty.	Replace the gas cylinder.
There is a smell of gas in the kitchen.	Gas may be leaking out where the gas cylinder is connected.	Check that the gas cylinder connection is not leaking.
The burner goes out straight after it is ignited.	You have not held the control knob down long enough.	Once the burner is lit, press and hold the control knob for a few seconds. Push it in firmly.
	There is dirt in the burner openings.	Clean the burner openings.



Customer service

When contacting our Technical Assistance Service, please provide the product number (E-Nr.) and production number (FD) of the appliance. This information is given on the specifications plate located on the lower section of the hob and on the label in the user manual.

Please find the contact data of all countries in the enclosed customer service list.

To book an engineer visit and product advice

GB 0344 892 8999

Calls charged at local or mobile rate.

IE 01450 2655

0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

Rely on the professionalism of the manufacturer. You can therefore be sure that the repair is carried out by trained service technicians who carry original spare parts for your appliances.

Warranty conditions

In the unlikely event that the appliance is damaged or does not meet your expectations in terms of quality, please inform us as soon as possible. For the warranty to be valid, the appliance must not have been tampered with, or used inappropriately.

The applicable warranty conditions are those set out by the company's representative office in the country of purchase. Detailed information is available from retail outlets. Proof of purchase must be presented to obtain the benefits of the warranty.

We reserve the right to introduce changes.

Table des matières

	Utilisation conforme	26
	Précautions de sécurité importantes	26
	Causes de dommages	28
	Protection de l'environnement	28
	Economies d'énergie	28
	Elimination écologique	28
	Présentation de l'appareil	29
	Table de cuisson gaz	29
	Manette de commande	29
	Manette de commande brûleur wok	29
	Accessoires en option	29
	Brûleurs à gaz	30
	Réglage de la table de cuisson	30
	Allumage automatique	30
	Système de sécurité	30
	Allumage à la main	30
	Éteindre	30
	Tableau de réglage et conseils	30
	Récipients de préparation	31
	Récipients appropriés	31
	Conseils d'utilisation	32
	Nettoyage et maintenance	32
	Ne pas utiliser ces produits de nettoyage	32
	Nettoyage de l'appareil	33
	Salissures brûlées	33
	Anomalies, que faire ?	34
	Service après-vente	35
	Conditions de garantie	35

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous :

www.siemens-home.com et la boutique en ligne : **www.siemens-eshop.com**



Utilisation conforme

Lire attentivement cette notice. Ce n'est qu'après que vous pourrez utiliser votre appareil correctement et en toute sécurité. Conserver la notice d'utilisation et de montage pour un usage ultérieur ou pour le propriétaire suivant.

Cet appareil doit être installé en respectant la notice de montage ci-incluse.

Contrôler l'état de l'appareil après l'avoir déballé. Ne pas le raccorder s'il présente des avaries de transport.

Seul un spécialiste agréé est habilité à raccorder l'appareil. En cas de dommages dus à un raccordement incorrect, il n'y a aucun droit à la garantie. Pour la modification à un autre type de gaz, appeler le service après-vente.

Cet appareil est destiné exclusivement à une utilisation domestique et non professionnelle. Utiliser l'appareil uniquement pour préparer des mets et des boissons, ne jamais l'utiliser comme appareil de chauffage. Surveiller l'appareil pendant son fonctionnement. Utiliser l'appareil uniquement à l'intérieur.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m.

Cet appareil n'est pas conçu pour un fonctionnement avec une minuterie externe ou une commande à distance.

N'utilisez pas de protections inappropriées ou de grilles de protection enfants. Ces dispositifs peuvent conduire à des accidents.

Cet appareil peut être utilisé par des enfants de 8 ans ou plus et par des personnes dotées de capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites ou disposant de connaissances ou d'expérience insuffisantes, sous la surveillance d'un tiers responsable de leur sécurité ou bien lorsqu'ils ont reçu des instructions liées à l'utilisation de l'appareil en toute sécurité et qu'ils ont intégré les risques qui en résultent.

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 8 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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

Fermer la vanne de sécurité à l'arrivée de gaz lorsque l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue durée.



Précautions de sécurité importantes



Mise en garde – COMPORTEMENT EN CAS D'ODEUR DE GAZ !

Du gaz qui s'échappe peut conduire à une explosion.

En cas de constatation d'odeur de gaz ou de dérangements sur l'installation de gaz :

- Fermer immédiatement l'arrivée du gaz ou le robinet de la bouteille de gaz.
- Eteindre immédiatement tout feu nu et cigarettes.
- Ne plus actionner les interrupteurs de lumière et d'appareils, ne pas retirer de connecteurs de la prise. Ne pas utiliser le téléphone ou le portable dans la maison.
- Ouvrir les fenêtres et aérer en grand la pièce.
- Appeler le service après-vente ou la société de distribution de gaz.



Mise en garde – Risque d'asphyxie !

L'utilisation de l'appareil de cuisson au gaz conduit à la formation de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans la pièce où l'appareil est installé. Veiller à une bonne aération de la pièce où l'appareil est installé. Les bouches d'aération naturelles doivent rester ouvertes ou il faut prévoir une installation mécanique de ventilation (p.ex. une hotte). Une utilisation intensive et de longue durée de l'appareil peut rendre nécessaire une aération supplémentaire, p.ex. en ouvrant une fenêtre, ou une aération plus efficace, p.ex. faire fonctionner l'installation mécanique de ventilation à un niveau de puissance supérieur.

⚠ Mise en garde – Risque d'incendie !

- L'huile et la graisse chaude s'enflamme rapidement. Ne jamais laisser l'huile et la graisse chaude sans surveillance. Ne jamais éteindre le feu avec de l'eau. Eteindre le foyer. Etouffer les flammes prudemment avec un couvercle, une couverture ou similaire.
- Les foyers deviennent très chauds. Ne jamais poser des objets inflammables sur la table de cuisson. Ne pas conserver des objets sur la table de cuisson.
- L'appareil devient très chaud, des matières inflammables peuvent s'enflammer. Ne jamais ranger ou utiliser des objets inflammables (p.ex. aérosols, nettoyants) en-dessous de l'appareil ou à proximité. Ne jamais poser des objets inflammables sur ou dans l'appareil.
- Des foyers à gaz sans qu'un récipient ne soit placé sur le foyer dégagent une forte chaleur lors du fonctionnement. L'appareil et une hotte située au-dessus peuvent être endommagés ou il y a risque de feu. Les résidus de graisse contenus dans le filtre de la hotte peuvent s'enflammer. Utiliser les foyers à gaz uniquement avec un récipient placé dessus.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

- L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laisser refroidir l'appareil avant son nettoyage.
- Les foyers et leurs alentours (notamment lorsque des cadres sont présents sur les surfaces de cuisson), deviennent très chauds. Ne jamais toucher les surfaces chaudes. Éloigner les enfants.
- Les éléments accessibles deviennent chauds pendant le fonctionnement. Ne jamais toucher les éléments chauds. Éloigner les enfants.
- Des récipients vides sur des foyers à gaz allumés deviennent extrêmement chauds. Ne jamais chauffer un récipient vide.
- Si la bouteille de gaz liquide n'est pas à la verticale, du propane/butane liquide peut parvenir dans l'appareil. Des jets de flamme violents peuvent alors sortir aux brûleurs. Des composants peuvent être endommagés et devenir non étanches avec le temps, si bien que du gaz sort de manière incontrôlée. Les deux peuvent conduire à des brûlures. Utiliser les bouteilles de gaz liquide toujours en position verticale.

⚠ Mise en garde – Risque de blessure !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations et à remplacer des câbles électriques ou conduites de gaz défectueux. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles, fermer l'arrivée de gaz. Appeler le service après-vente.
- Des dérangements ou dommages sur l'appareil sont dangereux. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermer l'arrivée de gaz. Appeler le service après-vente.
- Des dimensions de casserole inappropriées, des casseroles endommagées ou mal positionnées peuvent occasionner des blessures graves. Respecter les indications concernant les récipients.

⚠ Mise en garde – Risque de choc électrique !

- Les réparations inexpertes sont dangereuses. Seul un technicien du service après-vente formé par nos soins est habilité à effectuer des réparations. Si l'appareil est défectueux, retirer la fiche secteur ou enlever le fusible dans le boîtier à fusibles. Appeler le service après-vente.
- L'isolation des câbles des appareils électroménagers peut fondre au contact des pièces chaudes de l'appareil. Ne jamais mettre le câble de raccordement des appareils électroménagers en contact avec des pièces chaudes de l'appareil.
- De l'humidité qui pénètre peut occasionner un choc électrique. Ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ou de nettoyer à vapeur.
- Des dérangements ou dommages sur l'appareil sont dangereux. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermer l'arrivée de gaz. Appeler le service après-vente.

Causes de dommages

Attention !

- **Dégâts subis par les appareils et meubles voisins en raison de la chaleur :** Le fonctionnement prolongé de l'appareil provoque un dégagement de chaleur et d'humidité. Il faut prévoir une ventilation supplémentaire. Ouvrez une fenêtre ou bien mettez la hotte en marche vers l'extérieur.
- **Dégâts subis par l'appareil en raison d'une accumulation de chaleur :** Ne pas utiliser des cocottes, poêles ou pierres à griller en même temps sur plusieurs brûleurs.
- **Anomalie :** Lorsque l'appareil n'est pas en service, toujours ramener les manettes de commande en position zéro.

Protection de l'environnement

Economies d'énergie

- Sélectionnez le brûleur adapté à la taille du récipient.
- Centrez bien le récipient.
- Placez toujours un couvercle approprié sur le récipient.

Elimination écologique



Eliminez l'emballage en respectant l'environnement.

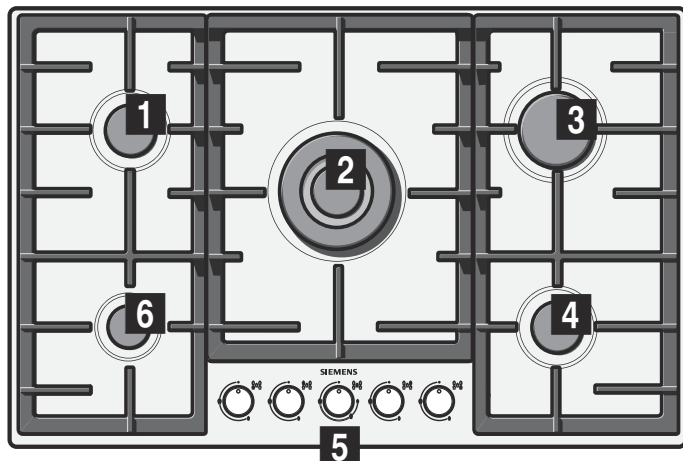


Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE). La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

Présentation de l'appareil

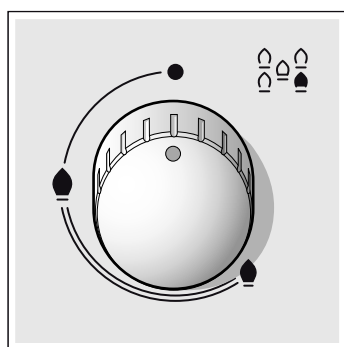
Détails sur votre nouvel appareil et informations sur les accessoires.

Table de cuisson gaz



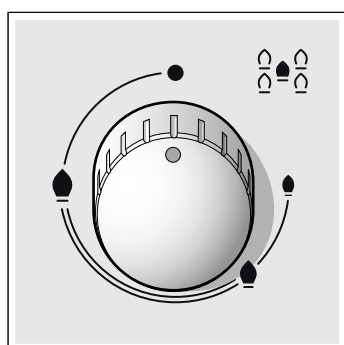
N°	Désignation
1	Brûleur standard 1,75 kW
2	Brûleur wok 5 kW (4,6 kW)
3	Brûleur puissant 3 kW
4	Brûleur éco 1 kW
5	Manette de commande
6	Brûleur standard 1,75 kW

Manette de commande



Les repères sur la manette de commande indiquent l'affectation au brûleur concerné et le réglage de petit feu à grand feu. Le réglage est en continu.

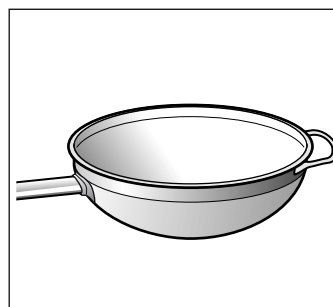
Manette de commande brûleur wok



Le symbole de flamme central sur la manette de commande du brûleur wok indique le niveau à partir le cercle de flammes externe est également allumé.

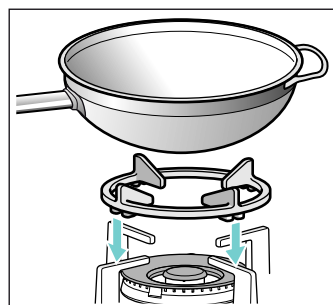
Accessoires en option

Vous pouvez commander l'accessoire suivant auprès de notre service après-vente ou sur Internet.



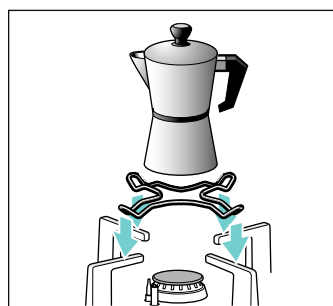
Poêle wok (00469744)

Le wok répartit la chaleur intense de manière uniforme et permet ainsi la cuisson rapide des mets, tout en utilisant moins d'huile. Observer les instructions du fabricant lors de l'utilisation d'un wok.



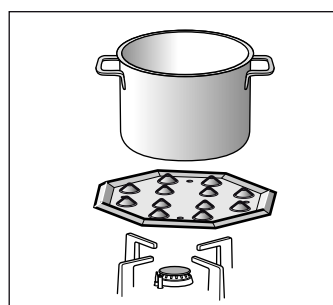
Grille wok supplémentaire (00647660)

(fournie avec certains modèles d'appareil)
À utiliser avec les poêles wok sur le brûleur wok.



Grille à cafetière (0088903)

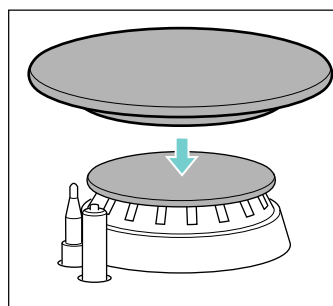
La grille à cafetière ne peut se poser que sur le brûleur éco pour utiliser des récipients de diamètre inférieur à Ø 9 cm (cafetière italienne par ex.).



Plaque à mijoter (00648786)

La plaque à mijoter réduit la chaleur en cas d'utilisation de la puissance de chauffe minimale.

Placez la plaque à mijoter avec les renflements vers le haut sur la grille, jamais directement sur le brûleur. Placez le récipient au centre de la plaque à mijoter.



Chapeau à mijoter (00616229)

Le chapeau à mijoter est uniquement compatible avec le brûleur éco. Il permet une cuisson longue sur petit feu. Retirer le brûleur éco et mettre le chapeau à mijoter en place.

N'utilisez les accessoires que comme indiqué. Le fabricant n'endosse aucune responsabilité en cas d'utilisation incorrecte des accessoires.



Brûleurs à gaz

Remarques

- Un léger ronflement en cours de fonctionnement des brûleurs est normal.
- Lors de la première utilisation, il est normal que des odeurs se dégagent. Cela ne constitue aucun risque et ce n'est pas un défaut. Les odeurs disparaissent avec le temps.
- Une flamme de couleur orange est normale. Elle est générée par la poussière contenue dans l'air, les liquides ayant débordé, etc.
- Si la flamme du brûleur s'éteint inopinément : tournez la manette de commande sur la « Position 0 ». Attendez au moins une minute avant de le rallumer.

Réglage de la table de cuisson

Les repères sur les manettes de commande vous montrent la position du brûleur concerné et la puissance entre grand et petit feu. La puissance se règle en continu.

Remarques

- N'allumez les foyers que si les supports casserole et toutes les parties de brûleur sont correctement posés.
- Les brûleurs et les électrodes d'allumage doivent être propres et secs.
- N'utilisez que les accessoires prescrits. Ne chemisez pas la surface de cuisson en inox (par ex. avec un film en aluminium).

Allumage automatique

Remarque : Veillez à une propreté maximale. Si les électrodes d'allumage sont encrassées, cela peut entraîner un allumage défectueux. Nettoyez régulièrement les électrodes d'allumage avec une petite brosse non métallique. Veillez à ne pas soumettre les électrodes d'allumage à des chocs importants.

Votre table de cuisson à gaz dispose d'électrodes d'allumage pour allumage électrique.

1. Placez un récipient approprié sur le brûleur désiré.
2. Actionnez la manette de commande associée et tournez-la vers la gauche sur la position souhaitée. Le brûleur s'allume automatiquement.
3. Après l'allumage, maintenez la manette de commande enfoncée pendant quelques secondes.

Tournez lentement la manette de commande pour régler l'intensité de la flamme en continu entre grand et petit feu.

Mise en garde – Risque de déflagration !

Si le brûleur ne s'allume pas au bout de 15 secondes, fermez la manette de commande et ouvrez la porte ou la fenêtre de la pièce. Attendez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.

Système de sécurité

Votre plaque de cuisson dispose d'un système de sécurité (thermocouple) qui empêche le passage de gaz si les brûleurs s'éteignent accidentellement.

Pour que cet dispositif soit actif :

1. Allumez le brûleur normalement.
2. Maintenez le bouton de commande enfoncé sans le lâcher pendant 4 secondes après l'allumage de la flamme.

Allumage à la main

En cas de panne de courant, vous pouvez aussi allumer les brûleurs à la main.

1. Placez un récipient approprié sur le brûleur désiré.
2. Actionnez la manette de commande associée et tournez-la vers la gauche sur la position souhaitée. Maintenez la manette de commande enfoncée.
3. Allumez le brûleur avec un allume-gaz ou une allumette. Après l'allumage, maintenez la manette de commande enfoncée pendant quelques secondes.

Éteindre

Tournez la manette de commande souhaitée vers la droite, sur la position 0.

Tableau de réglage et conseils

Zone de réglage	Type de cuisson	Exemples
Grand feu 	Chauffage rapide	Eau
	Saisir	Viandes
	Réchauffer	Graisse, liquides
	Porter à ébullition	Soupes, sauces
	Blanchir	Légumes
De  à 	Frire	Viande, poisson, pommes de terre
	Cuisson	Mets à base de farine, à base d'œufs
	Pocher	Boulettes, saucisses, viande à pot-au-feu
	Cuisson au bain-marie	Crèmes, sauces
	Mijoter	Soupes, pommes de terre
	Cuisson vapeur	Légumes, poisson
	Étuver	Légumes, fruits, poisson
	Braiser	Goulasch, rôtis, légumes
	Décongeler	Produits surgelés
Petit feu 	Laisser gonfler	Riz, légumes secs
	Faire chauffer	Soupes, potées/ragoûts, légumes en sauce

Les valeurs du tableau de réglage servent uniquement de directive, car en fonction du type et de l'état des aliments ainsi que de la taille ou de la contenance de la casserole, plus ou moins de chaleur sera requise.

La graisse et l'huile chauffent rapidement en raison de la grande puissance. Ne laissez pas les aliments à cuire sans surveillance, la graisse peut s'enflammer, les aliments peuvent brûler.

Préparez les mets censés cuire plus longtemps sur les zones de cuisson arrière.

Pour le chauffage rapide, la friture et la saisie de grandes quantités, utilisez de préférence les brûleurs puissants ou le brûleur wok.

Conseils pour la cuisson au wok

Remarque : Pour cuisiner avec une poêle wok, vous devez placer la grille à wok sur le brûleur sur le support casserole. Veillez à ce que la poêle wok repose en toute sécurité sur la grille wok supplémentaire en cours de cuisson.

Nous recommandons les poêles wok au fond bombé. Vous pouvez commander une poêle wok de qualité supérieure en tant qu'accessoire spécial (référence 00469744).

Pour la cuisson avec la poêle wok, n'utilisez que de l'huile haute température, par ex. de l'huile d'arachides.

Cuisez les aliments à grande chaleur et en les remuant en permanence et pas trop longtemps. Les légumes doivent être juste al dente.

Pour remuer et sortir les aliments, utilisez de préférence une louche plate à long manche en matériau résistant à la chaleur.



Récipients de préparation

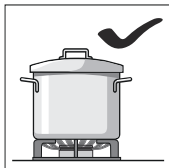
Les indications suivantes vous aident à économiser de l'énergie et à éviter d'endommager les récipients.

Récipients appropriés

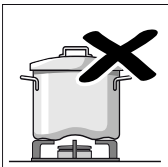
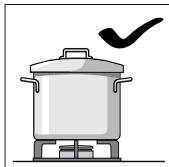
Brûleurs	Diamètre recommandé du fond du récipient	Diamètre minimale du fond du récipient
Brûleur éco	100 à 180 mm	100 mm
Brûleur standard à l'arrière	180 à 220 mm	140 mm
Brûleur standard à l'avant	Récipients de 180 mm Poêles de 160 mm	140 mm
Brûleur rapide	220 à 240 mm	140 mm
Brûleur Wok	220 à 240 mm N'utilisez la poêle wok qu'avec la grille wok supplémentaire.	200 mm En cas de diamètre < 220 mm : n'utilisez que le brûleur intérieur.

Conseils d'utilisation

Les conseils suivants vous aideront à économiser de l'énergie et à éviter d'endommager les récipients :

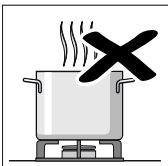
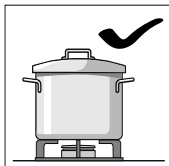


Utilisez des récipients de la taille appropriée à chaque brûleur. N'utilisez pas de petits récipients sur les grands brûleurs. La flamme ne doit pas toucher les côtés du récipient.

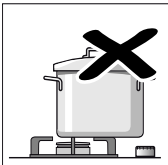
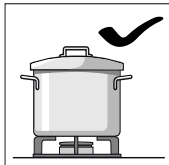


N'utilisez pas de récipients déformés, ayant tendance à être instables sur la plaque de cuisson. Les récipients pourraient se renverser.

N'utilisez que des récipients à base plane et épaisse.

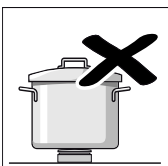
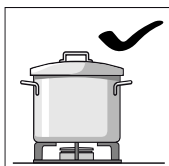


Ne cuisinez pas sans couvercle ni avec celui-ci mal mis. Vous risqueriez ainsi de perdre une partie de l'énergie.

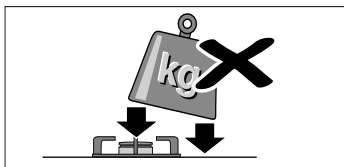


Placez le récipient bien au centre du brûleur. Dans le cas contraire, il risque de se renverser.

Ne placez pas les récipients de grande taille sur les brûleurs situés près des boutons de commandes. Ils risqueraient d'être endommagés en raison de l'excès de chaleur.



Placez les récipients sur les grilles, jamais directement sur le brûleur. Vérifiez que les grilles et les couvercles des brûleurs sont bien placés avant de les utiliser.



Manipulez soigneusement les récipients sur la plaque de cuisson. Ne cognez pas la plaque de cuisson et n'y posez pas d'objets lourds.



Nettoyage et maintenance

Si vous entretenez et nettoyez soigneusement votre appareil il gardera longtemps l'aspect du neuf et restera opérationnel. Vous trouverez ici des conseils pour entretenir et nettoyer correctement votre appareil.

⚠ Mise en garde – Risque de brûlure !

L'appareil devient chaud pendant le fonctionnement. Laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.

⚠ Mise en garde – Risque d'électrocution !

Pour nettoyer l'appareil, ne pas utiliser de nettoyeur haute pression ni de nettoyeur à la vapeur.

Ne pas utiliser ces produits de nettoyage

- Produits de nettoyage abrasifs ou agressifs
- Produits de nettoyage contenant de l'acide (par ex. le vinaigre, l'acide citrique, etc.)
- Produits de nettoyage à base de chlore ou fortement alcoolisés
- Aérosol pour four
- Éponges de lavage, brosses ou tampons à récurer durs ou abrasifs
- Rincer soigneusement les chiffons de nettoyage neufs avant de les utiliser.

Nettoyage de l'appareil

Élément de l'appareil/surface	Nettoyage recommandé
Surfaces en inox	Appliquer du liquide vaisselle sur un chiffon doux, humide ou une peau de chamois et sécher avec un chiffon doux. N'utilisez que peu d'eau pour le nettoyage, aucune eau ne doit pénétrer dans l'appareil. Attention ! Joint endommagé Ne nettoyez la fente sur tout le pourtour de la surface en acier inoxydable qu'avec une brosse douce. N'utilisez pas d'objets pointus. Pour les salissures incrustées ou les colorations occasionnées par la chaleur, vous trouverez un produit de nettoyage pour surfaces en inox auprès de votre revendeur spécialisé ou de notre service après-vente (référence 00311499).
Support de casseroles	Retirez-le avec précaution pour le nettoyage. Le plonger dans l'évier. Nettoyez-le avec une brosse de lavage et du liquide vaisselle. Nettoyez avec précaution au niveau des tampons en caoutchouc afin de ne pas les détacher. Rincez-le à l'eau claire et séchez-le soigneusement avant de le remettre en place. Ne pas le nettoyer au lave-vaisselle !
Manette de commande	Nettoyez avec un chiffon doux, humide et légèrement imbibé de liquide vaisselle ; le chiffon ne doit pas être trop mouillé. Attention ! Dommages de l'appareil Ne pas retirer la manette de commande pour la nettoyer.
Parties du brûleur	Rincez-les à l'eau claire et séchez-les soigneusement avant de les reposer. Ne pas le nettoyer au lave-vaisselle !
Bougie d'allumage	Si nécessaire, nettoyez prudemment avec une petite brosse.

Nettoyez l'appareil après chaque utilisation, une fois qu'il a refroidi. Essuyez immédiatement les liquides ayant débordé, ne laissez pas les restes d'aliments brûler.

1. Remettez les parties du brûleur et les grilles d'égouttage en place après les avoir nettoyé et séché.
2. Veillez à la position correcte des parties du brûleur.

Remarque : La couronne de brûleur et le chapeau de brûleur doivent s'enclencher et reposer à plat lors de la remise en place.

Salissures brûlées

Pour les salissures tenaces et brûlées, vous pouvez vous procurer un gel nettoyant pour grill auprès de votre revendeur ou de notre service après-vente (référence 00311761). Il est approprié pour les porte-casseroles et la surface de cuisson en inox. Si nécessaire, laisser agir le produit sur la salissure pendant la nuit. Respectez les consignes indiquées sur le nettoyant.

Attention !

Ne pas utiliser le gel nettoyant pour grill sur les parties des brûleurs.

Anomalies, que faire ?

Dans certains cas, les défauts survenus peuvent facilement être éliminés. Avant d'appeler le service après-vente, observez les remarques suivantes :

Anomalie de fonctionnement	Cause possible	Solution
Défaut du système électrique général.	Le disjoncteur domestique s'est déclenché.	Vérifiez dans le coffret à fusibles si le fusible s'est déclenché.
L'allumage électrique ne fonctionne pas.	Des restes d'aliments et de produit de nettoyage peuvent rester coincés entre les électrodes d'allumage et les brûleurs.	L'espace entre l'électrode d'allumage et le brûleur doit être propre.
	Les brûleurs sont mouillés.	Sécher soigneusement les chapeaux de brûleur.
	Les chapeaux de brûleur ne sont pas correctement posés.	Assurez-vous que les chapeaux sont correctement posés.
	Coupure de courant	Allumez les brûleurs à la main.
Flamme de brûleur instable	Les parties du brûleur ne sont pas correctement posées.	Mettez les parties du brûleur correctement en place.
	Les orifices du brûleur sont encrassés.	Nettoyez les orifices du brûleur.
Le débit de gaz ne semble pas normal ou aucun gaz ne sort.	Les vannes intermédiaires sont fermées.	Ouvrez les vannes intermédiaires.
	En cas d'utilisation d'une bouteille de gaz, assurez-vous qu'elle n'est pas vide.	Remplacer la bouteille de gaz.
Il y a une odeur de gaz dans la cuisine.	Point non étanche possible au niveau de la bouteille de gaz.	Assurez-vous de l'étanchéité de la bouteille de gaz.
Le brûleur s'éteint immédiatement après l'allumage.	Vous n'avez pas actionné la manette de commande assez longtemps.	Après que le brûleur s'est allumé, maintenez encore la manette de commande quelques secondes enfoncée. Poussez à fond.
	Les orifices du brûleur sont encrassés.	Nettoyez les orifices du brûleur.

Service après-vente

Si vous faites appel à notre Service Technique, vous devez communiquer le numéro de produit (E-Nr.) ainsi que le numéro de fabrication (FD) de l'appareil. Cette information figure sur la plaque signalétique située sur la partie inférieure de la plaque de cuisson, et sur l'étiquette de la notice d'utilisation.

Vous trouverez les données de contact pour tous les pays dans l'annuaire ci-joint du service après-vente.

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

B 070 222 142
FR 01 40 10 12 00
CH 0848 840 040

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.

Conditions de garantie

Si, contrairement à nos attentes, l'appareil présente un dommage ou ne respecte pas les exigences de qualité prévues, veuillez nous l'indiquer dans les plus brefs délais. Pour que la garantie soit valide, l'appareil ne devra pas avoir été manipulé, ni soumis à une mauvaise utilisation.

Les conditions de garantie applicables sont celles établies par la représentation de notre entreprise dans le pays où l'achat a été effectué. Il est possible d'obtenir des informations détaillées dans les points de vente. Il est nécessaire de présenter le bon d'achat pour bénéficier de la garantie.

Tout droit de modification réservé.

Inhoudsopgave

	Gebruik volgens de voorschriften	37
	Belangrijke veiligheidsvoorschriften	37
	Oorzaken van schade	39
	Milieubescherming	39
	Energie besparen	39
	Milieuvriendelijk afvoeren	39
	Het apparaat leren kennen	40
	Gaskookplaat	40
	Bedieningsknop	40
	Bedieningsknop wok-brander	40
	Speciale accessoires	40
	Gasbranders	41
	Kookplaat instellen	41
	Automatische ontsteking	41
	Veiligheidssysteem	41
	Ontsteking met de hand	41
	Uitschakelen	41
	Insteltabel en tips	41
	Kookpannen	42
	Geschikte kookvormen	42
	Waarschuwingen voor het gebruik	43
	Reinigen en onderhouden	43
	De volgende schoonmaakmiddelen mogen niet worden gebruikt	43
	Apparaat reinigen	44
	Ingebrand vuil	44
	Wat te doen bij storingen?	45
	Servicedienst	46
	Garantievoorwaarden	46

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

Gebruik volgens de voorschriften

Lees deze gebruiksaanwijzing zorgvuldig door. Alleen dan kunt u het apparaat goed en veilig bedienen. Bewaar de gebruiksaanwijzing en het installatievoorschrift voor later gebruik of voor een volgende eigenaar.

Dit apparaat moet worden geïnstalleerd volgens het meegeleverde installatievoorschrift.

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

Alleen een daartoe bevoegd vakman mag het toestel aansluiten. Bij schade door een verkeerde aansluiting maakt u geen aanspraak op garantie. Neem voor de omschakeling naar een ander type gas contact op met de klantenservice.

Dit toestel is alleen bestemd voor huishoudelijk gebruik en de huiselijke omgeving. Het toestel alleen gebruiken voor de bereiding van voedsel en drank, nooit om te verwarmen. Houd het toestel tijdens het gebruik in de gaten. Het toestel mag alleen binnen worden gebruikt.

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.

Maak voor de bescherming van kinderen geen gebruik van ongeschikte beveiligingsvoorzieningen of tralies. Dit kan leiden tot ongevallen.

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 8 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.

Veiligheidsventiel aansluiten op de gastoevoerleiding wanneer het apparaat langere tijd niet in gebruik is.

Belangrijke veiligheidsvoorschriften

Waarschuwing – WAT TE DOEN WANNEER HET NAAR GAS RUKT!

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

Worden er storingen aan de gasinstallatie/gaslucht geconstateerd

- Direct de gastoevoer of het ventiel van de gasfles sluiten.
- Direct open vuur en sigaretten doven.
- Licht- en apparaatschakelaars niet meer aanraken, geen stekker uit het stopcontact halen. In huis geen (mobiele) telefoon gebruiken.
- Ramen openen en de ruimte goed luchten.
- Telefonisch contact opnemen met de klantenservice of de elektriciteitsmaatschappij.

Waarschuwing – Gevaar van verstikking!

Door het gebruik ontstaan er verbrandingsproducten, warmte en vocht in de ruimte waarin het gaskooktoestel zich bevindt. Let erop dat deze ruimte goed wordt geventileerd. De natuurlijke ventilatieopeningen moeten open worden gehouden of er dient een mechanische ventilatie-inrichting voorhanden te zijn (bijv. een stofafzuigkap). Bij intensief en langdurig gebruik van het toestel kan extra ventilatie, bijv. een open raam, of een effectievere ventilatie, bijv. het gebruik van een beschikbare mechanische ventilatie-inrichting op een hoger vermogensniveau, vereist zijn.

Waarschuwing – 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 zeer heet, brandbaar materiaal kan vlam vatten. Nooit brandbaar materiaal (bijv. sprayflessen, reinigingsmiddelen) onder het apparaat of in de onmiddellijke nabijheid ervan opslaan of gebruiken. Nooit brandbare voorwerpen op of in het apparaat leggen.
- Wanneer er gas-kookzones ingeschakeld zijn waar geen kookgerei op staat, wordt er tijdens het gebruik zeer veel warmte ontwikkeld. Het toestel en een daarboven aangebrachte afzuigkap kunnen beschadigd raken of vlam vatten. Vetresten in de filter van de stofafzuigkap kunnen vlam vatten. Gebruik de gas-kookzones alleen wanneer er kookgerei op staat.

Waarschuwing – Verbrandingsgevaar!

- Het apparaat wordt heet tijdens de bereiding. Laat het voor de reiniging afkoelen.
- 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.
- Tijdens het gebruik worden de toegankelijke onderdelen heet. De hete onderdelen nooit aanraken. Zorg ervoor dat er geen kinderen in de buurt zijn.
- Wanneer er leeg kookgerei op ingeschakelde gas-kookzones staat, wordt dit zeer heet. Nooit leeg kookgerei verwarmen.
- Wanneer de fles voor vloeibaar gas niet loodrecht staat, kan het vloeibare propaan/butaan/ in het apparaat terechtkomen. Er kunnen dan heftige steekvlammen bij de branders optreden. Onderdelen kunnen beschadigd raken en in de loop van de tijd ondicht worden, waardoor er op een ongecontroleerde manier gas ontsnapt. Deze beide oorzaken kunnen leiden tot verbrandingen. Flessen voor vloeibaar gas altijd in een loodrechte stand houden.

Waarschuwing – Risico van letsel!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties en vervangingen van beschadigde elektriciteits- en gasleidingen mogen uitsluitend worden uitgevoerd door technici die zijn geïnstrueerd door de klantenservice. Is het toestel defect, haal dan de stekker uit het stopcontact of schakel de zekering in de meterkast uit, de gastoevoer sluiten. Contact opnemen met de klantenservice.
- Storingen of beschadigingen aan het apparaat zijn gevaarlijk. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Gastoevoer afsluiten. Contact opnemen met de klantenservice.
- Wanneer de pannen onjuiste afmetingen hebben, beschadigd of verkeerd geplaatst zijn, kunnen ze ernstig letsel veroorzaken. Neem de aanwijzingen voor het kookgerei in acht

Waarschuwing – Kans op een elektrische schok!

- Ondeskundige reparaties zijn gevaarlijk. Reparaties 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.
- De kabelisolatie van hete toestelonderdelen kan smelten. Zorg ervoor dat er nooit aansluitkabels van elektrische toestellen in contact komen met hete onderdelen van het apparaat.
- Binnendringend vocht kan een schok veroorzaken. Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken.
- Storingen of beschadigingen aan het apparaat zijn gevaarlijk. Een defect toestel nooit inschakelen. De netstekker uit het stopcontact halen of de zekering in de meterkast uitschakelen. Gastoevoer afsluiten. Contact opnemen met de klantenservice.

Oorzaken van schade

Attentie!

- **Beschadiging van aangrenzende apparaten of meubelen door oververhitting.:** Wanneer het apparaat langere tijd wordt gebruikt, ontstaan er warmte en vocht. Er is extra ventilatie nodig. Open een raam of schakel een afzuigkap in die de lucht naar buiten toe afvoert.
- **Beschadiging van het apparaat door ophoping van warmte:** Verwarm een braadslede, pan of pizzasteen niet met meerdere branders tegelijk.
- **Functiestoring:** Draai de schakelknop altijd op de positie 0 wanneer het apparaat niet wordt gebruikt.

Milieubescherming

Energie besparen

- Kies een brander die bij de afmetingen van de pan past.
- Zet de pan in het midden.
- Leg altijd een passende deksel op de pan.

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



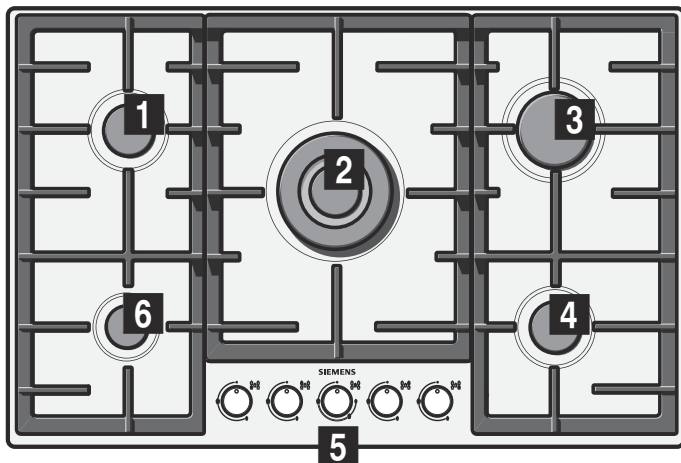
Dit apparaat is gekenmerkt in overeenstemming met de Europese richtlijn 2012/19/EU betreffende afgedankte elektrische en elektronische apparatuur (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

De richtlijn geeft het kader aan voor de in de EU geldige terugneming en verwerking van oude apparaten.

Het apparaat leren kennen

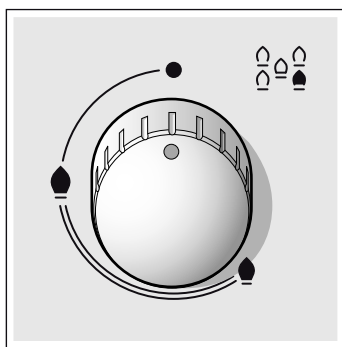
Hier leert u uw nieuwe apparaat kennen en krijgt u informatie over de toebehoren.

Gaskookplaat



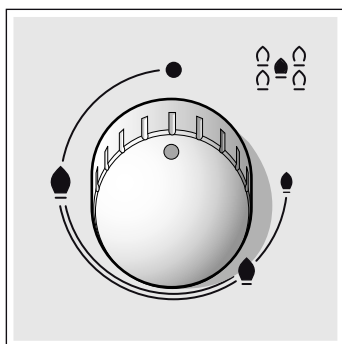
Nr.	Aanduiding
1	Normale brander 1,75 kW
2	Wok-brander 5 kW (4,6 kW)
3	Sterke brander 3 kW
4	Spaarbrander 1 kW
5	Bedieningsknop
6	Normale brander 1,75 kW

Bedieningsknop



De markeringen op de bedieningsknop geven de toewijzing aan de betreffende brander en de instelling, van de laagste tot de hoogste stand, aan. De instelling is traploos.

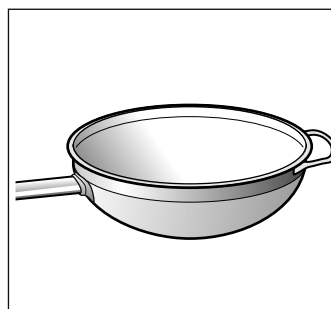
Bedieningsknop wok-brander



Het middelste vlammsymbool op de bedieningsknop van de wok-brander markeert de stand vanaf welke ook de buitenste vlamkring wordt ingeschakeld.

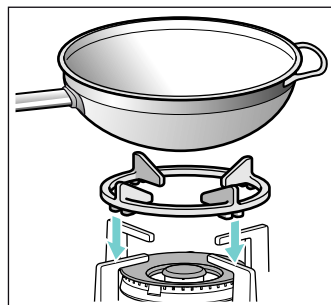
Speciale accessoires

U kunt de volgende accessoires bestellen via onze servicedienst of op het internet.



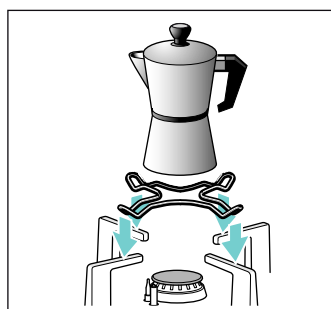
Wok-pan (00469744)

De wok verdeelt de sterke hitte gelijkmatig en maakt zo een snellere bereiding van gerechten mogelijk, waarbij minder olie nodig is. Houd u bij het gebruik van een wok aan de aanwijzingen van de producent.



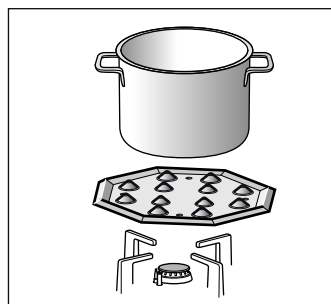
Extra wok-rooster (00647660)

(Inbegrepen bij de levering van enkele apparaatversies) Voor het gebruik van wok-pannen op de wok-brander.



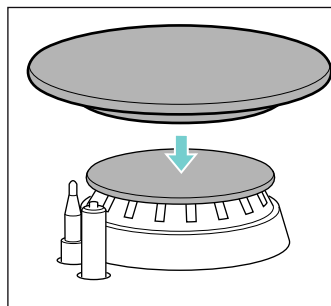
Opzetrooster koffieapparaat (0088903)

Het opzetrooster voor het koffieapparaat is alleen geschikt voor de spaarbrander, om kookvormen onder de Ø 9 cm te gebruiken (bijv. espressokan).



Sudderplaat (00648786)

De sudderplaat reduceert de warmte bij gebruik van de laagste vermogensstand. Leg de sudderplaat met de gewelfde kant naar boven op het rooster en nooit direct op de branders. Plaats de kookvorm in het midden van de sudderplaat.



Sudderdeksel (00616229)

De sudderdeksel is alleen geschikt voor de spaarbrander. Deze maakt langzaam koken op een kleine vlam mogelijk. De spaarbrander verwijderen en de sudderdeksel plaatsen.

Gebruik de toebehoren uitsluitend zoals aangegeven. De producent is niet aansprakelijk wanneer de toebehoren op onjuiste wijze worden gebruikt.

Gasbranders

Aanwijzingen

- Een licht zoemen tijdens het gebruik van de brander is normaal.
- Het is normaal dat er tijdens het eerste gebruik geurtjes ontstaan. Dit brengt geen risico met zich mee en duidt niet op een defect. De geurtjes verdwijnen in de loop van de tijd.
- Een oranjekeurige vlam is normaal. Deze ontstaat door stof in de lucht, overgelopen vloeistof etc.
- Gaat de vlam van de brander per ongeluk uit, draai de bedieningsknop van de brander dan op "stand 0". Minstens een minuut wachten alvorens de brander opnieuw te ontsteken.

Kookplaat instellen

Aan de hand van de markeringen op de bedieningskoppen kunt u de stand van de betreffende brander en de brandstand, van laag tot hoog, zien. De stand kan traploos worden geregeld.

Aanwijzingen

- Kookplaten alleen in gebruik nemen wanneer de pannendragers en alle branderonderdelen er goed op zijn geplaatst.
- Branders en ontstekingskaarsen moeten schoon en droog zijn.
- Alleen de voorgeschreven toebehoren gebruiken. Niets op de roestvrijstalen plaat leggen (bijv. aluminiumfolie).

Automatische ontsteking

Aanwijzing: Let er goed op dat de ontstekingskaarsen schoon zijn. Zijn ze vervuild, dan kan dit van invloed zijn op het ontbranden. Maak de ontstekingskaarsen regelmatig schoon met een kleine borstel die niet van metaal is. Let erop dat geen heftige stoten op de ontstekingskaarsen worden uitgeoefend.

Uw gas-kookplaat beschikt over ontstekingskaarsen voor de elektrische ontbranding.

1. Plaats een geschikte kookvorm op de gewenste brander.
2. Druk op de betreffende bedieningsknop en draai hem naar links in de gewenste stand. De brander ontsteekt automatisch.
3. Houd de bedieningsknop na het ontsteken enkele seconden ingedrukt.

Door langzaam aan de bedieningsknop te draaien, kan de vlamgrootte traploos worden ingesteld tussen hoge en lage brandstand.

Waarschuwing – Ontploffingsgevaar!

Ontsteekt de brander niet na 15 seconden, schakel de bedieningsknop dan uit en open de deur of het raam van de ruimte. Wacht nog minstens een minuut voordat u de brander opnieuw ontsteekt.

Veiligheidssysteem

Uw kookplaat beschikt over een veiligheidssysteem (thermokoppel) dat de gasuitlaat verhindert indien de branders per ongeluk uitgaan.

Om te garanderen dat deze voorziening actief zou zijn:

1. Ontsteek de brander op gewone wijze.
2. Laat de knop niet los, houd deze stevig ingedrukt gedurende 4 seconden nadat de vlam ontstoken is.

Ontsteking met de hand

Bij een stroomuitval kunt u de brander ook met de hand ontsteken.

1. Plaats een geschikte kookvorm op de gewenste brander.
2. Druk op de betreffende bedieningsknop en draai hem naar links in de gewenste stand. Houd de bedieningsknop ingedrukt.
3. Steek de brander aan met een gasaansteker of een lucifer. Houd de bedieningsknop na het ontsteken enkele seconden ingedrukt.

Uitschakelen

Draai de gewenste bedieningsknop naar rechts in de stand 0.

Insteltabel en tips

Instelgebied	Bereidingsmethode	Voorbeelden
Hoogste stand 	Aan de kook brengen	Water
	Aanbraden	Vlees
	Verwarmen	Vet, vloeistoffen
	Opkoken	Soepen, sauzen
	Blancheren	Groente
Van  tot 	Braden	Vlees, vis, aardappels
	Bakken	Gerechten met bloem, gerechten met eieren
	Zachtjes laten koken	Knoedels, gekookte worst, soepvlees
	Afkloppen	Crèmes, sauzen
	Doorkoken	Soepen, aardappels
	Stomen	Groente, vis
	Stomen	Fruit, groente, vis
	Stoven	Goulash, braadstukken, groente
Laagste stand 	Ontdooien	Diepvriesgerechten
	Wellen	Rijst, peulvruchten
	Verwarmen	Soepen, eenpansmaaltijden, groente in saus

De waarden van de insteltabel dienen alleen als richtlijn, omdat er afhankelijk van de soort en toestand van de gerechten en van de afmetingen en de vulling van de pan meer of minder warmte nodig is.

Door het grote vermogen worden vet en olie snel heet. Blijf er tijdens de bereiding bij, vet kan ontbranden en het gerecht kan vlam vatten.

Gerechten die langer moeten koken kunt u klaarmaken op de achterste kookzones.

Wij raden u aan om voor het aan de kook brengen, frituren en aanbraden van grote hoeveelheden de sterke brander of de wok-brander te gebruiken.

Tips voor de wok

Aanwijzing: Om te koken met een wok-pan moet u het extra wok-rooster boven de wok-brander op de pannenhouders leggen. Let erop dat de wok-pan bij het koken goed op het extra wok-rooster staat.

Wij raden wok-pannen met een gewelfde bodem aan. U kunt als extra toebehoren een hoogwaardige wok-pan bestellen (bestelnummer 00469744).

Gebruik voor het koken met de wok-pan alleen spijsolie die zeer sterk verhit kan worden, bijv. aardnootolie.

Bereid de ingrediënten bij grote hitte niet te lang en roer ze voortdurend. De groente moet nog bijtvast zijn.

Voor het roeren en uitnemen van de gerechten kunt u het beste een platte opscheplepel met een lange steel van hittebestendig materiaal gebruiken.



Kookpannen

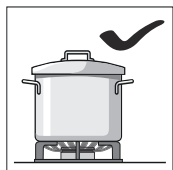
De volgende aanwijzingen helpen u om energie te sparen en schade aan kookvormen te voorkomen.

Geschikte kookvormen

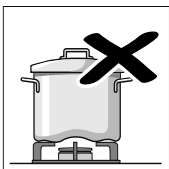
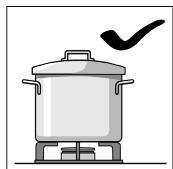
Branders	Aanbevolen diameter pannenbodem	Minimale diameter pannenbodem
Spaarbrander	100 - 180 mm	100 mm
Normale brander achter	180 - 220 mm	140 mm
Normale brander voor	180 mm kookpannen 160 mm bakpannen	140 mm
Sterke brander	220 - 240 mm	140 mm
Wok-brander	220 - 240 mm Wok-pan alleen gebruiken met extra wok-rooster.	200 mm Bij diameter < 220 mm: alleen de binnenbrander gebruiken.

Waarschuwingen voor het gebruik

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

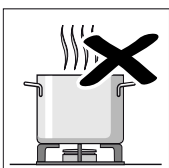
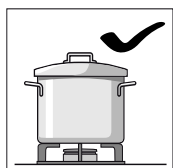


Gebruik pannen met een geschikte maat voor elke brander. Gebruik geen kleine pannen op grote branders. De vlam mag de zijkanten van de pan niet raken.

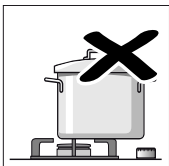
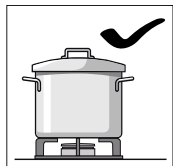


Gebruik geen vervormde pannen die onstabiel staan op de kookplaat. De pannen zouden kunnen kantelen.

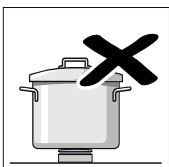
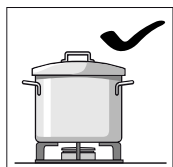
Gebruik altijd pannen met een vlakke en dikke bodem.



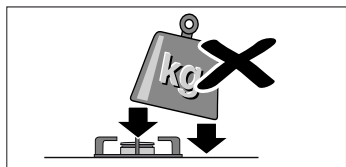
Kook niet zonder deksel of met verschoven deksel. Een deel van de energie gaat verloren.



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. Controleer voor gebruik of de roosters en de branderdeksele op de juiste wijze zijn geplaatst.



Hanteer de pannen voorzichtig op de kookplaat. Stoot niet tegen de kookplaat aan, noch plaats hierop te hoge gewichten.



Reinigen en onderhouden

Wanneer uw apparaat goed wordt onderhouden en schoongemaakt blijft het er lang mooi uitzien en goed functioneren. Hier leggen we uit hoe u het apparaat goed onderhoudt en schoonmaakt.

⚠ Waarschuwing – Gevaar voor verbranding!

Het apparaat wordt heet tijdens het gebruik. Het apparaat voor het schoonmaken laten afkoelen.

⚠ Waarschuwing – Risico van een elektrische schok!

Geen hogedrukreiniger of stoomreiniger gebruiken om het apparaat schoon te maken.

De volgende schoonmaakmiddelen mogen niet worden gebruikt

- Schurende of scherpe schoonmaakmiddelen
- Zure schoonmaakmiddelen (bijv. azijn, citroenzuur, etc.)
- Chloor- of sterke alcoholhoudende schoonmaakmiddelen
- Ovenspray
- Harde, krassende sponzen, borstels of schoonmaakspontjes
- Nieuwe vaatdoekjes voor gebruik grondig uitwassen.

Apparaat reinigen

Apparaatonder-deel/oppervlak	Aanbevolen reiniging
Roestvrijstalen oppervlakken	Schoonmaakmiddel met een zachte, vochtige doek opbrengen. Met een zachte doek nadrogen. Gebruik slechts weinig water bij het schoonmaken. Er mag geen water in het apparaat komen. Attentie! Schade aan de afdichting De omlopende spleet in het roestvrijstalen vlak alleen reinigen met een zachte borstel. Gebruik geen puntige voorwerpen. Voor sterke verontreiniging of door hitte veroorzaakte verkleuring is bij uw vakhandelaar of bij onze servicedienst een reinigingsmiddel voor roestvrij staal (bestelnummer 00311499) te verkrijgen.
Pannenhouders	Voor het schoonmaken voorzichtig afnemen. In de afwasbak laten inweken. Reinigen met afwasborstel en schoonmaakmiddel. Wees voorzichtig bij het schoonmaken in de buurt van de rubberen voetjes, zodat ze niet losraken. Met helder water afspoelen en zorgvuldig drogen alvorens ze te plaatsen. Niet in de vaatwasmachine reinigen!
Bedieningsknop	Schoonmaken met een zachte, vochtige doek en wat afwasmiddel. De doek mag niet te nat zijn. Attentie! Schade aan het apparaat Bedieningsknop er niet aftrekken voor het schoonmaken.
Branderonderdelen	Met helder water afspoelen en zorgvuldig droogmaken alvorens ze te plaatsen. Niet in de vaatwasmachine reinigen!
Ontstekingskaars	Zo nodig voorzichtig reinigen met een kleine borstel.

Maak het apparaat na gebruik, als het afgekoeld is, altijd schoon. Verwijder overgekookte vloeistof direct, laat geen etensresten inbranden.

1. Branderonderdelen en afdruiptooster na het reinigen en drogen weer terugplaatsen.
2. Let erop dat de branderonderdelen goed geplaatst zijn.

Aanwijzing: Branderring en branderdeksel moeten bij het plaatsen inklikken en recht liggen.

Ingebrand vuil

Voor hardnekkig ingebrand vuil kunt u bij uw vakhandel of bij onze servicedienst een schoonmaakgel voor de grill bestellen (artikel-nr. 00311761). Deze is geschikt voor pannendragers en de roestvrijstalen plaat. De schoonmaakgel zo nodig 's nachts laten inwerken. Neem de aanwijzingen op de verpakking van het schoonmaakmiddel in acht.

Attentie!

Gebruik de gel niet voor de branderonderdelen.

Wat te doen bij storingen?

Soms kunnen storingen gemakkelijk worden verholpen. Neem de volgende aanwijzingen in acht voor u de servicedienst belt:

Storing	Mogelijke oorzaak	Oplossing
Storing van de algemene elektronica.	De huiszekering is in werking getreden.	Controleer in de meterkast of de zekering in werking is getreden.
De elektrische ontsteking functioneert niet.	Tussen de ontstekingskaarsen en de branders kunnen zich resten van levensmiddelen of schoonmaakmiddelen bevinden.	De tussenruimte tussen ontstekingskaarsen en brander moet schoon zijn.
	De branders zijn nat.	De branderdekseksels zorgvuldig drogen.
	De branderdekseksels zijn niet goed geplaatst.	Controleer of de dekseksels goed liggen.
	Stroomuitval	Brander met de hand aansteken.
Onregelmatige brandervlam	De branderonderdelen zijn niet juist geplaatst.	Branderonderdelen op de juiste manier plaatsen.
	De openingen van de brander zijn vervuild.	Openingen van de brander schoonmaken.
De gasstroom schijnt niet normaal te zijn of er komt geen gas vrij.	Tussengeschakelde ventielen zijn gesloten.	De tussengeschakelde ventielen openen.
	Controleer bij gebruik van een gasfles of deze niet leeg is.	Gasfles vervangen.
In de keuken ruikt het naar gas.	Mogelijke ondichte plaatsen bij de aansluiting van de gasfles.	Aansluiting van de gasfles controleren op dichtheid.
De brander gaat na het branden direct uit.	U heeft de bedieningsknop niet lang genoeg ingedrukt.	Nadat de brander is aangegaan, de bedieningsknop nog enkele seconden ingedrukt houden. Stevig indrukken.
	De openingen van de brander zijn vervuild.	Openingen van de brander schoonmaken.

Servicedienst

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.

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.

Garantievoorwaarden

Indien het apparaat, tegen onze verwachting in, 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.

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

Recht op wijzigingen voorbehouden.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the page.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München, GERMANY

[siemens-home.com](https://www.siemens-home.com)



9001108125
950512