

**SIEMENS**

## Gaskochfeld

ER6A6PD70., ER7A6RD70.

de    Gebrauchsanleitung

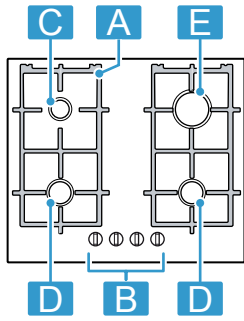


Register your product on My Siemens and discover exclusive services and offers.  
[siemens-home.bsh-group.com/welcome](https://siemens-home.bsh-group.com/welcome)

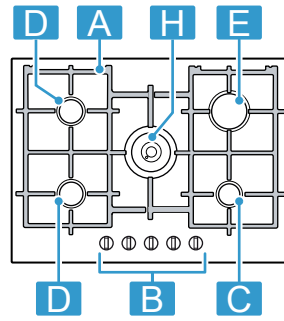
The future moving in.

Siemens Home Appliances

ER6A6PD70.



ER7A6RD70.



<sup>1</sup> Komponente		
<b>A</b>	Rost	-
<b>B</b>	Bedienknebel	-
<b>C</b>	Sparbrenner	1,10 kW
<b>D</b>	Normalbrenner	1,90 kW
<b>E</b>	Starkbrenner	2,80 kW
<b>H</b>	Dualwok-Mehrkronenbrenner	4,00 / 4,20 kW

<sup>1</sup> Die in dieser Anleitung abgebildeten Bilder dienen nur zur Orientierung.

Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:



## Inhaltsverzeichnis

1	<b>Sicherheit</b> .....	3
2	<b>Sachschäden vermeiden</b> .....	6
3	<b>Umweltschutz und Sparen</b> .....	6
4	<b>Kennenlernen</b> .....	7
5	<b>Zubehör</b> .....	8
6	<b>Grundlegende Bedienung</b> .....	9
7	<b>Kochgeschirr</b> .....	10
8	<b>Einstellempfehlungen zum Kochen</b> .....	10
9	<b>Reinigen und Pflegen</b> .....	11
10	<b>Störungen beheben</b> .....	12
11	<b>Kundendienst</b> .....	13
12	<b>Entsorgen</b> .....	13



## 1 Sicherheit

Beachten Sie die nachfolgenden Sicherheitshinweise.

### 1.1 Allgemeine Hinweise

- Lesen Sie diese Anleitung sorgfältig.
- Bewahren Sie die Anleitung sowie die Produktinformationen für einen späteren Gebrauch oder Nachbesitzer auf.
- Schließen Sie das Gerät bei einem Transportschaden nicht an.

### 1.2 Bestimmungsgemäßer Gebrauch

Nur bei fachgerechtem Einbau entsprechend der Montageanleitung ist die Sicherheit beim Gebrauch gewährleistet. Der Installateur ist für das einwandfreie Funktionieren am Aufstellungsort verantwortlich.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- zu Kochzwecken.
- unter Aufsicht. Beaufsichtigen Sie kurzzeitige Kochvorgänge ununterbrochen.
- im privaten Haushalt und im häuslichen Umfelds.
- bis zu einer Höhe von 2000 m über dem Meeresspiegel.

Verwenden Sie das Gerät nicht:

- auf Booten oder in Fahrzeugen.
- als Raumheizung.
- mit einer externen Zeitschaltuhr oder einer Fernbedienung.
- im Freien

Für die Umstellung auf eine andere Gasart den Kundendienst rufen.

### 1.3 Einschränkung des Nutzerkreises

Dieses Gerät kann von Kindern ab 8 Jahren und darüber und von Personen mit reduzierten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und/oder Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.

Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder durchgeführt werden, es sei denn, sie sind 15 Jahre und älter und werden beaufsichtigt.

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

### 1.4 Sicherer Gebrauch

#### **⚠️ WARNUNG – Explosionsgefahr!**

Ausströmendes Gas kann zu einer Explosion führen. VERHALTEN BEI GASGERUCH ODER STÖRUNGEN AN DER GASINSTALLATION

- ▶ Sofort die Gaszufuhr oder das Ventil der Gasflasche schließen.
- ▶ Sofort offenes Feuer und Zigaretten ausmachen.
- ▶ Lichtschalter 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.

Ausströmendes Gas kann zu einer Explosion führen. Geringe Gasmengen können sich über einen längeren Zeitraum sammeln und entzünden.

- ▶ Wenn das Gerät längere Zeit nicht in Gebrauch ist, Sicherheitsventil der Gaszufuhr schließen.

Ausströmendes Gas kann zu einer Explosion führen. 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, sodass unkontrolliert Gas austritt.

- ▶ Flüssiggasflaschen immer in senkrechter Position verwenden.

### **⚠ WARNUNG – Vergiftungsgefahr!**

Die Benutzung des Gaskochgeräts führt zur Bildung von Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukten im Aufstellungsraum.

- ▶ Auf ausreichende Belüftung der Küche achten, insbesondere beim Betrieb des Gaskochgeräts.
- ▶ Bei intensiver und lang andauernder Benutzung des Geräts eine zusätzliche Belüftung sicherstellen, um die Verbrennungsprodukte sicher ins Freie zu leiten, z. B. bei einer vorhandenen mechanischen Lüftungseinrichtung eine höhere Leistungsstufe einstellen und gleichzeitig den Luftaustausch mit Frischluft im Aufstellungsraum sicherstellen.
- ▶ Für die Installation der zusätzlichen Lüftungseinrichtung Fachpersonal konsultieren.

### **⚠ WARNUNG – Brandgefahr!**

Unbeaufsichtigtes Kochen auf Kochmulden mit Fett oder Öl kann gefährlich sein und zu Bränden führen.

- ▶ Heiße Öle und Fette nie unbeaufsichtigt lassen.
- ▶ Niemals versuchen, ein Feuer mit Wasser zu löschen, sondern das Gerät ausschalten und dann die Flammen z. B. mit einem Deckel oder einer Löschdecke abdecken.

Das Gerät wird sehr heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände auf das Kochfeld oder in die unmittelbare Nähe legen.
- ▶ Niemals Gegenstände auf dem Kochfeld lagern.

Das Gerät wird heiß.

- ▶ Nie brennbare Gegenstände oder Spraydosen in Schubladen direkt unter dem Kochfeld aufbewahren.
- ▶ Nie brennbare Gegenstände, z. B. Spraydosen oder Reinigungsmittel, unter dem Gerät oder in unmittelbarer Nähe lagern oder benutzen.

Kochfeld-Abdeckungen können zu Unfällen führen, z. B. durch Überhitzung, Entzündung oder zerspringende Materialien.

- ▶ Keine Kochfeld-Abdeckungen verwenden. Gasbrenner ohne aufgesetztes Kochgeschirr entwickeln im Betrieb große Hitze. Eine darüber angebrachte Dunstabzugshaube kann beschädigt oder in Brand gesetzt werden.
- ▶ Gasbrenner nur mit aufgesetztem Kochgeschirr betreiben.

Das Gerät wird sehr heiß, Textilien und andere Gegenstände können sich entzünden.

- ▶ Textilien, z. B. Kleidungsstücke oder Vorhänge, von den Flammen fernhalten.
- ▶ Nie über die Flammen greifen.
- ▶ Keine brennbaren Gegenstände, z. B. Geschirrtücher oder Zeitschriften, auf, neben oder hinter das Gerät legen.

Ausströmendes Gas kann sich entzünden.

- ▶ Wenn der Brenner nach 10 Sekunden nicht zündet, den Bedienknebel auf die Nullstellung drehen und die Tür oder das Fenster des Raums öffnen. Vor dem erneuten Zünden des Brenners mindestens eine Minute warten.
- ▶ Wenn die Flamme unbeabsichtigt während des Betriebs erlischt, den Bedienknebel auf die Nullstellung drehen. Vor dem erneuten Zünden des Brenners mindestens eine Minute warten.

Wird ein Brenner mit einer zu hohen Leistung betrieben, entstehen sehr hohen Temperaturen. Brennbar Materialien können sich entzünden. Die Anzeige der Leistungsstufe im Display kann sich von der am Knebel eingestellten Leistungsstufe unterscheiden. Die Anzeige der Leistungsstufe im Display dient lediglich als zusätzliche Information.

- ▶ Die Leistungsstufe immer entsprechend der Bedruckung am Knebel einstellen.

Lebensmittel können sich entzünden.

- ▶ Der Kochvorgang ist zu überwachen. Ein kurzer Vorgang ist ständig zu überwachen.

**⚠️ WARNUNG – Verbrennungsgefahr!**

Zugängliche Teile können während des Betriebs heiß werden.

- ▶ Kleine Kinder sollten ferngehalten werden. Kochmuldenschutzgitter können zu Unfällen führen.
- ▶ Nie Kochmuldenschutzgitter verwenden. Leeres Kochgeschirr wird auf betriebenen Gasbrennern extrem heiß.
- ▶ Nie leeres Kochgeschirr erhitzen. Das Gerät wird während des Betriebs heiß.
- ▶ Vor der Reinigung Gerät abkühlen lassen.

**⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

Ein beschädigtes Gerät oder eine beschädigte Netzanschlussleitung ist gefährlich.

- ▶ Nie ein beschädigtes Gerät betreiben.
- ▶ Nie an der Netzanschlussleitung ziehen, um das Gerät vom Stromnetz zu trennen. Immer am Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
- ▶ Wenn das Gerät oder die Netzanschlussleitung beschädigt ist, sofort den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten und die Gaszufuhr schließen.

▶ Den Kundendienst rufen. → *Seite 13*

Eindringende Feuchtigkeit kann einen Stromschlag verursachen.

- ▶ Keinen Dampfreiniger oder Hochdruckreiniger verwenden, um das Gerät zu reinigen.

An heißen Geräteteilen kann die Kabelisolierung von Elektrogeräten schmelzen.

- ▶ Nie das Anschlusskabel von Elektrogeräten mit heißen Geräteteilen in Kontakt bringen.

**⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Störungen oder Beschädigungen am Gerät und unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nie ein defektes Gerät einschalten.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Netzstecker ziehen oder die Sicherung im Sicherungskasten ausschalten, die Gaszufuhr schließen und den Kundendienst rufen.
- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen und beschädigte Gasleitungen austauschen.

Sprünge oder Brüche in der Glasoberfläche sind gefährlich.

- ▶ Alle Brenner und jedes elektrische Heizelement unverzüglich ausschalten und das Gerät von der Stromversorgung trennen.
- ▶ Die Gaszufuhr schließen.
- ▶ Die Oberfläche des Gerätes nicht berühren
- ▶ Das Gerät nicht benutzen.
- ▶ Kundendienst rufen.

Unpassende Kochgeschirrgrößen, beschädigtes oder falsch positioniertes Kochgeschirr kann schwere Verletzungen verursachen.

- ▶ Die Hinweise zum Kochgeschirr beachten. Beim Einschalten der Brenner entstehen Funken an den Zündkerzen.
- ▶ Nie die Zündkerzen berühren, während der Brenner zündet.

Wenn ein Bedienknopf nicht gedreht werden kann oder locker ist, darf er nicht mehr benutzt werden.

- ▶ Wenden Sie sich sofort an den Kundendienst, damit der Bedienknopf repariert oder ersetzt wird.

Ein Gerät mit einer gerissenen oder gebrochenen Oberfläche kann Schnittverletzungen verursachen.

- ▶ Gerät nicht verwenden, wenn es eine gerissene oder gebrochene Oberfläche aufweist.

**⚠️ WARNUNG – Erstickungsgefahr!**

Kinder können sich Verpackungsmaterial über den Kopf ziehen oder sich darin einwickeln und ersticken.

- ▶ Verpackungsmaterial von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Verpackungsmaterial spielen lassen.

Kinder können Kleinteile einatmen oder verschlucken und dadurch ersticken.

- ▶ Kleinteile von Kindern fernhalten.
- ▶ Kinder nicht mit Kleinteilen spielen lassen.

---

## 2 Sachschäden vermeiden

### ACHTUNG!

Durch Hitze können Schäden an angrenzenden Geräten oder Möbeln entstehen. Wenn das Gerät längere Zeit betrieben wird, entstehen Hitze und Feuchtigkeit.

- ▶ Ein Fenster öffnen oder einen ins Freie führenden Dunstabzug einschalten.

Hitzestau kann das Gerät beschädigen.

- ▶ Nicht zwei Brenner oder Wärmequellen für nur ein Kochgeschirr benutzen.
- ▶ Grillplatten, Tontöpfe usw. nicht für eine lange Zeit bei voller Leistung benutzen.

Ein Hitzestau kann die Bedienelemente beschädigen.

- ▶ Großes Kochgeschirr nicht auf Brennern in der Nähe der Bedienkebel verwenden.

Falsche Position eines Bedienkebels führt zu Funktionsstörungen.

- ▶ Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, die Bedienkebel immer auf die Nullstellung drehen.

Eine grobe Behandlung des Kochgeschirrs kann die Geräteoberfläche beschädigen.

- ▶ Vorsichtig mit dem Kochgeschirr auf dem Kochfeld hantieren.
  - ▶ Keine schweren Dinge auf das Kochfeld legen. Durch Verschieben des Kochgeschirrs kann das Glas zerkratzt werden.
  - ▶ Das Kochgeschirr beim Verschieben anheben. Wenn harte oder spitze Gegenstände auf das Kochfeld fallen, können Schäden entstehen.
  - ▶ Keine harten oder spitzen Gegenstände auf das Kochfeld fallen lassen.
  - ▶ Das Kochfeld an keiner der Kanten stoßen. Salz, Zucker oder Sand, das vom Gemüse abfallen kann, zerkratzen das Glas.
  - ▶ Das Kochfeld nicht als Arbeitsfläche oder Abstellfläche verwenden.
- Geschmolzener Zucker oder Lebensmittel mit hohem Zuckergehalt können das Glas beschädigen.
- ▶ Übergelaufene Speisen sofort mit einem Glasschaaber entfernen.

---

## 3 Umweltschutz und Sparen

### 3.1 Energie sparen

Wenn Sie diese Hinweise beachten, verbraucht Ihr Gerät weniger Energie.

Den Brenner passend zur Topfgröße wählen. Das Kochgeschirr zentriert aufsetzen.

**Tipp:** KochgeschirrhHersteller geben häufig den oberen Topfdurchmesser an. Er ist oft größer als der Bodendurchmesser.

- Unpassendes Kochgeschirr oder nicht vollständig abgedeckte Kochzonen verbrauchen viel Energie.

Töpfe mit einem passenden Deckel schließen.

- Wenn Sie ohne Deckel kochen, benötigt das Gerät deutlich mehr Energie.

Deckel möglichst selten anheben.

- Wenn Sie den Deckel anheben, entweicht viel Energie.

Glasdeckel verwenden.

- Durch den Glasdeckel können Sie in den Topf sehen, ohne den Deckel anzuheben.

Zur Lebensmittelmenge passendes Kochgeschirr verwenden.

- Großes Kochgeschirr mit wenig Inhalt benötigt mehr Energie zum Aufheizen.

Mit wenig Wasser garen.

- Je mehr Wasser sich im Kochgeschirr befindet, desto mehr Energie wird zum Aufheizen benötigt.

Frühzeitig auf eine niedrigere Leistungsstufe zurückschalten.

- Mit einer zu hohen Fortkochstufe verschwenden Sie Energie.

Produktinformationen gemäß (EU) 66/2014 finden Sie auf dem beiliegenden Gerätepass und im Internet auf der Produktseite Ihres Geräts.

### 3.2 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

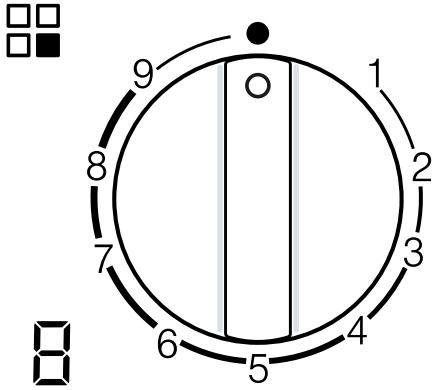
- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

## 4 Kennenlernen

### 4.1 Bedienknebel

Über das Bedienfeld stellen Sie alle Funktionen Ihres Geräts ein und erhalten Informationen zum Betriebszustand.

Mit den Bedienknebeln kann die Flammengröße stufenweise auf unterschiedliche Kochstufen eingestellt werden.



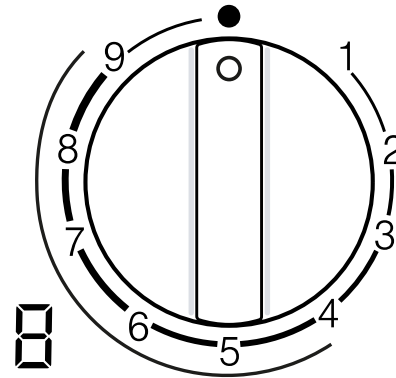
Anzeige	Bedeutung
	Dem Bedienknebel zugeordneter Brenner.
●	Brenner aus.
9	Höchste Leistung und elektrische Zündung des Brenners.
1	Niedrigste Leistung.

Anzeige im Display	Bedeutung
	Elektrozündung.
	Kochstufen.
	Brenner aus.
	Restwärme. Der Brenner und die Teile in der Nähe des Brenners sind sehr heiß.
	Restwärme. Der Brenner und die Teile in der Nähe des Brenners sind heiß.

Den Brenner oder die Teile in der Nähe des Brenners nicht berühren, während die Restwärmanzeige leuchtet.

### Dualwok-Mehrkronebrenner

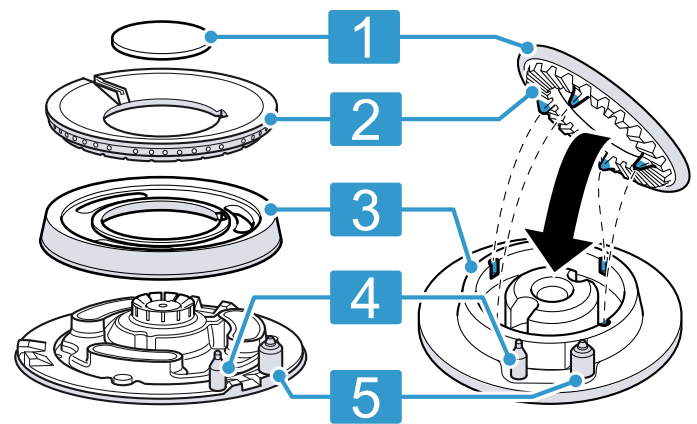
Beim Dualwok-Mehrkronebrenner können Sie die inneren und äußeren Flammen unabhängig voneinander regeln.



Kochstufe	Bedeutung
9	Innere und äußere Flamme auf maximaler Leistung.
4	Äußere Flamme auf minimaler, innere Flamme auf maximaler Leistung.
3	Innere Flamme auf maximaler Leistung.
1	Innere Flamme auf minimaler Leistung.

### 4.2 Brenner

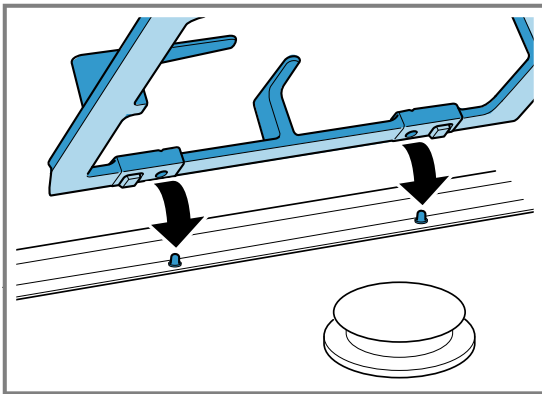
Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile des Brenners.



<b>1</b>	Brennerdeckel
<b>2</b>	Brennerkelch
<b>3</b>	Brennerkelchboden
<b>4</b>	Thermoelement für die Flammenüberwachung
<b>5</b>	Zündkerze

### 4.3 Roste

Die Roste korrekt einlegen.



Das Kochgeschirr korrekt auf die Roste stellen. Das Kochgeschirr niemals direkt auf den Brenner stellen. Die Roste immer vorsichtig abnehmen. Das Verschieben eines Rosts kann die nebenliegenden Roste ebenfalls verrücken.

**Tipp:** Sie können die Metallreste, die durch die Bewegung einiger Kochgeschirre auf dem Rost zurückbleiben, durch ordnungsgemäße Reinigung entfernen.  
→ "Die Roste reinigen", Seite 11

## 5 Zubehör

Zubehör können Sie beim Kundendienst, im Fachhandel oder im Internet kaufen. Verwenden Sie nur Originalzubehör, da dieses genau auf Ihr Gerät abgestimmt ist.

Zubehör ist gerätespezifisch. Geben Sie beim Kauf immer die genaue Bezeichnung (E-Nr.) Ihres Geräts an.

→ Seite 13

Welches Zubehör für Ihr Gerät verfügbar ist, erfahren Sie in unserem Katalog, im Online-Shop oder beim Kundendienst.

[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Zubehör	Beschreibung	Gebrauch
Wok-Zusatzrost		<ul style="list-style-type: none"> <li>Nur auf dem Mehrkronenbrenner verwenden.</li> <li>Immer bei Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden.</li> <li>Empfohlen, um die Lebensdauer des Gerätes zu verlängern.</li> </ul>
Zusatzrost Espresso-Kocher		<ul style="list-style-type: none"> <li>Nur auf dem Brenner mit der geringsten Leistung verwenden.</li> <li>Mit Kochgeschirr mit einem Durchmesser kleiner als 12 verwenden.</li> </ul>
Simmer-Platte		<ul style="list-style-type: none"> <li>Zum Kochen bei schwacher Hitze.</li> <li>Den Sparbrenner oder den Normalbrenner verwenden. Wenn mehrere Normalbrenner vorhanden sind, vorzugsweise die hinteren oder vorderen rechten Brenner verwenden.</li> <li>Mit den Ausbuchtungen nach oben auf den Rost stellen, nie direkt auf den Brenner.</li> </ul>



## 6 Grundlegende Bedienung

### 6.1 Einen Gasbrenner entzünden

Das Kochfeld verfügt über eine automatische Zündung der Brenner.

#### **⚠️ WARNUNG – Brandgefahr!**

Ausströmendes Gas kann sich entzünden.

- ▶ Wenn der Brenner nach 10 Sekunden nicht zündet, den Bedienknebel auf die Nullstellung drehen und die Tür oder das Fenster des Raums öffnen. Vor dem erneuten Zünden des Brenners mindestens eine Minute warten.
- ▶ Wenn die Flamme unbeabsichtigt während des Betriebs erlischt, den Bedienknebel auf die Nullstellung drehen. Vor dem erneuten Zünden des Brenners mindestens eine Minute warten.

#### **ACHTUNG!**

Wenn Sie den Bedienknebel direkt zwischen der Position ● und 1 drehen, können Fehlfunktionen auftreten.

- ▶ Deshalb niemals direkt von Position ● auf die Position 1 drehen oder umgekehrt.
1. Den Bedienknebel des ausgewählten Brenners drücken und entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur höchsten Stufe drehen.  
Den Bedienknebel gedrückt halten.
  - ✓ Bei allen Brennern entstehen Funken und die Flamme entzündet sich. In der Anzeige erscheint *r'*.
  2. Einige Sekunden warten und den Bedienknebel loslassen.  
→ *"Sicherheitssystem"*, Seite 9
  3. Den Bedienknebel auf die gewünschte Stufe drehen.
  4. Wenn keine Zündung erfolgt, den Bedienknebel auf die Position Ausschalten drehen und die zuvor beschriebenen Schritte wiederholen. Den Bedienknebel dieses Mal länger gedrückt halten (bis zu 10 Sekunden).

#### **Hinweis:**

Die folgenden Hinweise berücksichtigen, um das ordnungsgemäße Funktionieren des Geräts zu gewährleisten:

- Die Brennerteile → Seite 7 und der Rost → Seite 8 müssen korrekt eingelegt sein.
- Die Brennerdeckel nicht vertauschen.
- Auf höchste Sauberkeit achten. Die Zündkerzen regelmäßig mit einer kleinen, nicht metallischen Bürste reinigen. Darauf achten, dass auf die Zündkerzen keine heftigen Stöße ausgeübt werden.

- Die Brennerlöcher und -nuten müssen für eine korrekte Flamme sauber sein.  
→ *"Die Brenner reinigen"*, Seite 11

### 6.2 Sicherheitssystem

Das Sicherheitssystem (Thermoelement) unterbricht den Gasstrom, wenn die Brenner versehentlich erlöschen. Um den Brenner zu entzünden, müssen Sie das System, das den Gasstrom ermöglicht, aktivieren.


1. Den Brenner entzünden, ohne den Bedienknebel loszulassen.
- ✓ Die Flamme entzündet sich.
2. Den Bedienknebel weitere 4 Sekunden lang ganz gedrückt halten.

### 6.3 Einen Gasbrenner von Hand entzünden

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

1. Den Bedienknebel des ausgewählten Brenners drücken und entgegen dem Uhrzeigersinn bis zur höchsten Stufe drehen.
2. Ein Feuerzeug oder eine Flamme (Feuerzeug, Streichholz usw.) an den Brenner halten.

### 6.4 Einen Brenner ausschalten

- ▶ Den Bedienknebel im Uhrzeigersinn auf ● drehen.
- ✓ In der Anzeige leuchtet . Nach einigen Sekunden erscheint die Restwärmeanzeige.

### 6.5 Normales Verhalten während des Betriebs

Diese Verhaltensweisen sind für das Gerät normal:

- Leichtes Zischen vom gezündeten Brenner.
- Freisetzung von Gerüchen bei der ersten Benutzung. Diese Gerüche verschwinden nach einiger Zeit.
- Eine orangefarbene Flamme. Dies ist auf Staub in der Umgebung, verschüttete Flüssigkeiten usw. zurückzuführen.
- Knallgeräusch einige Sekunden nach dem Ausschalten des Brenners. Dies ist auf das Einschalten des Sicherheitssystems zurückzuführen.  
→ *"Sicherheitssystem"*, Seite 9

## 7 Kochgeschirr

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

### 7.1 Geeignetes Kochgeschirr

Nur Kochgeschirr mit passendem Durchmesser verwenden. Das Kochgeschirr darf nicht über den Kochfeldrand hinausragen.

Nie kleines Kochgeschirr auf großen Brennern verwenden. Die Flammen dürfen die Seitenwände des Kochgeschirrs nicht berühren.

Brenner	Minimaler Durchmesser des Kochgeschirrbodens	Maximaler Durchmesser des Kochgeschirrbodens
Mehrkronenbrenner	22 cm	30 cm
Starkbrenner	20 cm	26 cm
Normalbrenner	14 cm	22 cm
Sparbrenner	12 cm	16 cm

Kochgeschirr mit gewölbtem Boden nur auf dem Mehrkronenbrenner verwenden.

- Das Kochfeld muss über einen Mehrkronenbrenner und Wok-Zusatzrost verfügen.
- Der Wok-Zusatzrost muss korrekt eingelegt sein.

→ "Zubehör", Seite 8

### 7.2 Verwenden von Kochgeschirr

Die Auswahl und die Positionierung des Kochgeschirrs beeinflussen die Sicherheit und Energieeffizienz Ihres Geräts.

→ "Energie sparen", Seite 6

#### **WARNUNG – Brandgefahr!**

Brennbare Umbauten können sich entzünden.

- Zwischen dem Kochgefäß und den brennbaren Umbauten einen Mindestabstand von 50 mm einhalten.

Kein verformtes Kochgeschirr verwenden. Nur Kochgeschirr mit flachem und dickem Boden verwenden.	Verformtes Kochgeschirr steht nicht stabil auf dem Kochfeld und kann umkippen.
Das Kochgeschirr gut in die Mitte über dem Brenner stellen.	Das Kochgeschirr kann umkippen, wenn es nicht zentriert auf dem Brenner steht.
Das Kochgeschirr korrekt auf die Roste stellen.	Das Kochgeschirr kann umkippen, wenn Sie es direkt auf den Brenner stellen.

## 8 Einstellempfehlungen zum Kochen

Mit den Bedienelementen des Geräts können Sie die Flammengröße stufenweise auf unterschiedliche Leistungsstufen von 1 bis 9 einstellen.

Die Garzeiten und Leistungsstufen hängen von Art, Gewicht und Qualität der Speisen, von der Art des verwendeten Gases sowie vom Material des Kochgeschirrs ab.

#### Tipps

- Kochtipps
  - Beim Garen von Suppen, Creme, Linsen oder Kichererbsen alle Zutaten gleichzeitig in das Kochgeschirr geben.
  - Bei Pfannengerichten zuerst das Öl erhitzen. Sobald Sie mit dem Braten beginnen, die Temperatur konstant halten und bei Bedarf die Leistungsstufe anpassen. Beim Zubereiten mehrerer Portionen warten, bis die Temperatur wieder erreicht ist. Die Speisen regelmäßig wenden.
- Zum Reduzieren der Garzeit:
  - Einen Schnellkochtopf verwenden, um Cremes und Hülsenfrüchte zu kochen. Wenn Sie einen Schnellkochtopf verwenden, die Anweisungen des Herstellers befolgen.
  - Das Wasser muss kochen, bevor Sie Nudeln, Reis oder Kartoffeln zugeben. Anschließend die Leistungsstufe anpassen, um das Kochen fortzusetzen.
  - Beim Kochen von Reis und Kartoffeln einen Deckel verwenden.

#### Kochstufe Zubereitung von Speisen

9	<ul style="list-style-type: none"> <li>Wasser zum Kochen bringen</li> <li>Im Wasserbad backen: Biskuit, Pudding, Brotpudding.</li> <li>Braten bei hoher Temperatur: Asiatische Gerichte.</li> </ul>
7-9	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kochvorgang beginnen: Nudeln, Suppen, Cremes, Paella, Hülsenfrüchte, Milchreis.</li> <li>Frittieren in Öl: Tempura-Gemüse, Kroketten, Pommes frites, Kartoffel-Omelett, Schnitzel, Tiefkühlkost, Gebäck.</li> <li>Braten mit wenig Öl: Französisches Omelett, Steak, Lendensteak Strogonoff.</li> <li>Braten, Anbraten: Gemüse, Fleisch.</li> </ul>
4-6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Kochvorgang fortsetzen: Nudeln, Suppen, Cremes, Paella, Hülsenfrüchte, Milchreis.</li> <li>Frittieren mit wenig Öl: Hamburger, Würstchen, gegrillter Lachs, Frikadellen.</li> <li>Eintopf, Schmorbraten: Ragout, Gulasch, Ratatouille.</li> <li>Garen bei mittlerer Temperatur: Käse-Soße, Béchamel, Carbonara, Neapolitana, Pudding, Crepes.</li> <li>Auftauen: Tiefkühlkost.</li> </ul>

Kochstufe	Zubereitung von Speisen
1-3	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Fertig kochen: Reis, Paella, Hülsenfrüchte, Milchreis.</li> <li>▪ Dämpfen: Fisch, Gemüse.</li> <li>▪ Erwärmen und Warmhalten: Fertiggerichte.</li> </ul>

Kochstufe	Zubereitung von Speisen
1	Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine, Honig, Karamell.

## 9 Reinigen und Pflegen

Damit Ihr Gerät lange funktionsfähig bleibt, reinigen und pflegen Sie es sorgfältig.

### 9.1 Reinigungsmittel

Geeignete Reinigungsmittel erhalten Sie beim Kundendienst oder im Online-Shop.

#### ACHTUNG!

Ungeeignete Reinigungsmittel können die Oberflächen des Geräts beschädigen.

- ▶ Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel verwenden.
- ▶ Keine Stahlwolle benutzen.
- ▶ Keine Messer oder scharfen Gegenstände verwenden, um angetrocknete Speisereste vom Kochfeld zu entfernen.
- ▶ Keine Messer oder scharfen Gegenstände verwenden, um die Verbindung zwischen dem Glas und den Brennerblenden, Metallprofilen oder Glas- oder Aluminiumplatten zu reinigen.
- ▶ Keine Dampfreinigungsgeräte verwenden.

### 9.2 Das Gerät reinigen

#### ACHTUNG!

Wenn die Bedienknebel während der Reinigung des Geräts entfernt werden, kann Feuchtigkeit eindringen und das Geräteinnere schädigen.

- ▶ Beim Reinigen des Gerätes nicht die Bedienelemente entfernen.

1. Das Gerät abkühlen lassen.
2. Mit einem Schwamm, Seife und Wasser reinigen.
3. Mit einem weichen Tuch abtrocknen.

**Tipp:** Verschüttete Flüssigkeiten sofort entfernen. Dadurch wird das Verkleben von Speiseresten verhindert und der Aufwand bei der anschließenden Reinigung reduziert.

### 9.3 Die Brenner reinigen

Die Oberfläche der Brenner Teile nach jedem Gebrauch reinigen. So verhindern Sie, dass Speisereste einbrennen.

#### ACHTUNG!

Die Brenner Teile können beschädigt werden, wenn Sie diese im Geschirrspüler reinigen.

- ▶ Die Brenner Teile nicht in einer Spülmaschine reinigen.

**Hinweis:** Beachten Sie die Hinweise zu den Reinigungsmitteln .

→ "Reinigungsmittel", Seite 11

1. Das Gerät abkühlen lassen.
2. Mit einer nichtmetallischen Bürste und Seifenwasser reinigen.
3. Das Gerät vollständig abtrocknen. Wenn zu Beginn des Kochens Wassertropfen oder feuchte Bereiche vorhanden sind, kann die Emaille beschädigt werden.
4. Die Brenner Teile einlegen. Sicherstellen, dass die Brennerdeckel korrekt auf dem Verteiler positioniert sind.

→ "Brenner", Seite 7

### 9.4 Die Roste reinigen

**Hinweis:** Beachten Sie die Hinweise zu den Reinigungsmitteln .

→ "Reinigungsmittel", Seite 11

1. Das Gerät abkühlen lassen.
2. Die Roste vorsichtig abnehmen.
3. Mit einer nichtmetallischen Bürste und Seifenwasser reinigen.  
Den Bereich um die Gummipads sorgfältig reinigen. Wenn sich die Gummipads lösen, kann der Rost das Kochfeld zerkratzen.
4. Alternativ können Sie die Roste in der Spülmaschine reinigen.  
Das vom Geschirrspülerhersteller empfohlene Reinigungsmittel verwenden. Bei einer starken Verschmutzung wird eine Vorreinigung der Roste empfohlen.
5. Das Gerät vollständig abtrocknen. Wenn zu Beginn des Kochens Wassertropfen oder feuchte Bereiche vorhanden sind, kann die Emaille beschädigt werden.
6. Die Roste korrekt einlegen.

→ "Roste", Seite 8

## 10 Störungen beheben

Kleinere Störungen an Ihrem Gerät können Sie selbst beheben. Nutzen Sie die Informationen zur Störungsbehebung, bevor Sie den Kundendienst kontaktieren. So vermeiden Sie unnötige Kosten.

### **⚠️ WARNUNG – Verletzungsgefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Wenn das Gerät defekt ist, den Kundendienst rufen.

### **⚠️ WARNUNG – Stromschlaggefahr!**

Unsachgemäße Reparaturen sind gefährlich.

- ▶ Nur dafür geschultes Fachpersonal darf Reparaturen am Gerät durchführen.
- ▶ Nur Original-Ersatzteile dürfen zur Reparatur des Geräts verwendet werden.
- ▶ Wenn die Netzanschlussleitung dieses Geräts beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.

### 10.1 Funktionsstörungen

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Der allgemeine elektrische Betrieb ist gestört.	Sicherung ist defekt. ▶ Prüfen Sie die Sicherung im Sicherungskasten.
	Die automatische Sicherung oder ein Fehlerstromschutzschalter wurde ausgelöst. ▶ Im Sicherungskasten prüfen, ob die automatische Sicherung oder ein Fehlerstromschutzschalter ausgelöst wurde.
	Netzstecker der Netzanschlussleitung ist nicht eingesteckt. ▶ Schließen Sie das Gerät am Stromnetz an.
	Stromversorgung ist ausgefallen. ▶ Prüfen Sie, ob die Raumbelichtung oder andere Geräte im Raum funktionieren.
Die automatische Zündung funktioniert nicht.	Zwischen der Zündkerze und dem Brenner befinden sich Speisereste oder Verschmutzungen. ▶ Reinigen Sie den Zwischenraum zwischen Zündkerze und Brenner.
	Brennerteile sind nass. ▶ Trocknen Sie die Brennerteile sorgfältig.
	Brennerteile sind falsch positioniert. ▶ Die Brennerteile korrekt positionieren.
	Das Gerät ist nicht geerdet, unsachgemäß angeschlossen oder das Erdungskabel ist beschädigt. ▶ Eine Elektrofachkraft kontaktieren.
Brennerflamme ist ungleichmäßig.	Brennerteile sind falsch positioniert. ▶ Die Brennerteile korrekt positionieren.
	Öffnungen am Brenner sind verschmutzt. ▶ Säubern und trocknen Sie die Öffnungen am Brenner.
Der Gasfluss scheint nicht normal zu sein oder es tritt kein Gas aus.	Die Gaszufuhr ist durch zwischengeschaltete Ventile geschlossen. ▶ Die zwischengeschalteten Ventile öffnen.
	Gasflasche ist leer. ▶ Tauschen Sie die Gasflasche aus.
In der Küche riecht es nach Gas.	Ein Bedienknebel ist geöffnet. ▶ Die Bedienknebel schließen.
	Die Gasflasche wurde unsachgemäß angeschlossen. ▶ Sicherstellen, dass die Gasflasche sachgemäß angeschlossen ist.
	Gasleitung zum Gerät ist undicht. <b>1.</b> Den Gashaupthahn schließen. <b>2.</b> Den Raum lüften. <b>3.</b> Unverzüglich einen autorisierten Installateur rufen, der die Gasanlage überprüft und das Installationszertifikat ausstellt.
	<b>4.</b> Das Gerät solange nicht benutzen, bis sicher ist, dass weder an der Installation noch am Gerät Gas austritt.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Der Brenner schaltet sich aus, sobald Sie den Bedienknebel loslassen.	Bedienknebel nicht ausreichend lange gedrückt. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Halten Sie den Bedienknebel nach dem Zünden einige Sekunden gedrückt.</li> <li>2. Drücken Sie den Bedienknebel fest ein.</li> </ol>
Die Kochstufenanzeige auf dem Display weicht immer wieder von der mit dem Bedienknebel gewählten Kochstufe ab.	Öffnungen am Brenner sind verschmutzt. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Säubern und trocknen Sie die Öffnungen am Brenner.</li> </ul>
Die automatische Zündung funktioniert nicht und auf der Anzeige erscheint das Symbol <i>F1</i> oder <i>F2</i> .	Fehlerhafte Kalibrierung der Elektronik. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Die Kalibrierung gemäß der Montageanleitung durchführen.</li> </ul>
Auf der Anzeige leuchten <i>F3, F4, F5, F6, F7, F8, F9</i> .	Die Elektronik wurde überhitzt. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Die Brenner ausschalten oder nur die niedrigste Leistungsstufe benutzen, bis sich die Elektronik ausreichend abgekühlt hat.</li> </ul>
	Fehler in der Elektronik. <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Das Kochfeld vom Stromnetz trennen.</li> <li>2. Einige Sekunden warten und es erneut anschließen.</li> <li>3. Leuchtet die Anzeige weiterhin auf, den Kundendienst benachrichtigen.</li> </ol>

## 11 Kundendienst

Funktionsrelevante Original-Ersatzteile gemäß der entsprechenden Ökodesign-Verordnung erhalten Sie bei unserem Kundendienst für die Dauer von mindestens 10 Jahren ab dem Inverkehrbringen Ihres Geräts innerhalb des Europäischen Wirtschaftsraums.

**Hinweis:** Der Einsatz des Kundendienstes ist im Rahmen der Herstellergarantiebedingungen kostenfrei.

Detaillierte Informationen über die Garantiedauer und die Garantiebedingungen in Ihrem Land erhalten Sie bei unserem Kundendienst, Ihrem Händler oder auf unserer Website.

Wenn Sie den Kundendienst kontaktieren, benötigen Sie die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) Ihres Geräts.

Die Kontaktdaten des Kundendienstes finden Sie im beiliegenden Kundendienstverzeichnis oder auf unserer Website.

### 11.1 Erzeugnisnummer (E-Nr.) und Fertigungsnummer (FD)

Die Erzeugnisnummer (E-Nr.) und die Fertigungsnummer (FD) finden Sie auf dem Typenschild des Geräts. Das Typenschild finden Sie:

- auf dem Gerätepass.
- auf der Unterseite des Kochfelds.

Um Ihre Gerätedaten und die Kundendienst-Telefonnummer schnell wiederzufinden, können Sie die Daten notieren.

## 12 Entsorgen

### 12.1 Altgerät entsorgen

Durch umweltgerechte Entsorgung können wertvolle Rohstoffe wiederverwendet werden.

1. Den Netzstecker der Netzanschlussleitung ziehen.
2. Die Netzanschlussleitung durchtrennen.
3. Das Gerät umweltgerecht entsorgen.  
Informationen über aktuelle Entsorgungswege erhalten Sie bei Ihrem Fachhändler sowie Ihrer Gemeinde- oder Stadtverwaltung.



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.





**BSH Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München, GERMANY  
[siemens-home.bsh-group.com](http://siemens-home.bsh-group.com)

Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG



**9001616410** (021209)  
de