

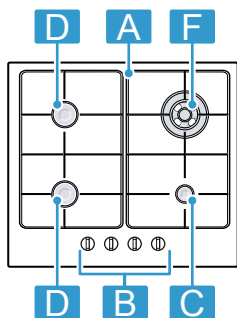
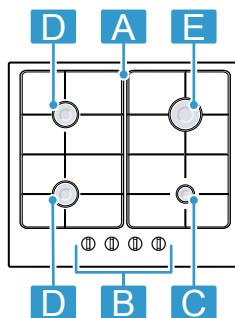
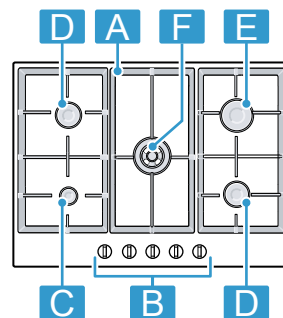
EG6B.P..., EG6B.H..., EG7B.Q...

Built-in gas hob



DE	Gebrauchsanleitung		3
FR	Manuel d'utilisation		13



EG6B.H....

EG6B.P....

EG7B.Q....


¹	Komponente	
A	Rost	-
B	Bedienknebel	-
C	Sparbrenner	1,00 / 1,02 kW
D	Normalbrenner	1,75 / 1,80 kW
E	Starkbrenner	3,00 / 3,10 kW
F	Miniwok-Mehrkronenbrenner	3,30 / 3,40 kW

¹ Die in dieser Anleitung abgebildeten Bilder dienen nur zur Orientierung.

¹	Composants	
A	Grille	-
B	Bouton de commande	-
C	Brûleur éco	1,00 / 1,02 kW
D	Brûleur standard	1,75 / 1,80 kW
E	Brûleur puissant	3,00 / 3,10 kW
F	Brûleur multi-couronnes Mini-wok	3,30 / 3,40 kW

¹ Les images de cette notice sont proposées à titre indicatif.

Weitere Informationen und Erklärungen finden Sie online:



Inhaltsverzeichnis

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



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.

⚠ VORSICHT – Verletzungsgefahr!

Dieses Gerät dient nur zum Kochen.

- ▶ Es darf nicht für andere Zwecke verwendet werden, zum Beispiel für die Raumbeheizung.

Verwenden Sie das Gerät nur:

- um Speisen und Getränke zuzubereiten.

- 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 Verwendung eines Gaskochgerätes führt zur Erzeugung von Wärme, Feuchtigkeit und Verbrennungsprodukten in dem Raum, in dem es installiert wird. Stellen Sie sicher, dass die Küche gut belüftet ist, insbesondere wenn das Gerät verwendet wird.

- ▶ Bei längerem intensivem Gebrauch des Gerätes kann eine zusätzliche Lüftung erforderlich sein, z. B. die Erhöhung der mechanischen Lüftung, sofern vorhanden, eine zusätzliche Belüftung, um die Verbrennungsprodukte sicher der Außenluft (nach außen) zuzuführen und gleichzeitig einen Raumlufwechsel mit zusätzlicher Belüftung zu ermöglichen.
- ▶ Für eine zusätzliche Belüftung wenden Sie sich vor der Installation an einen Fachmann.

⚠ 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.

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 11*

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.

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.

⚠ 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!

Hitzestau kann das Gerät beschädigen.

- ▶ Nie die Edelstahlmulde abdecken, z. B. mit Aluminiumfolie oder Herdschutzfolie.
- ▶ Nur das vorgeschriebene Zubehör verwenden. 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 Bedienknebel verwenden.

Falsche Position eines Bedienknebels führt zu Funktionsstörungen.

- ▶ Wenn das Gerät nicht in Betrieb ist, die Bedienknebel 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.

Saure Flüssigkeiten wie Zitronensaft oder Essig können die Geräteoberfläche beschädigen.

- ▶ Keine sauren Flüssigkeiten auf dem Kochfeld zurücklassen.

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.

Tip: Kochgeschirrhersteller 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.

3.2 Verpackung entsorgen

Die Verpackungsmaterialien sind umweltverträglich und wiederverwertbar.

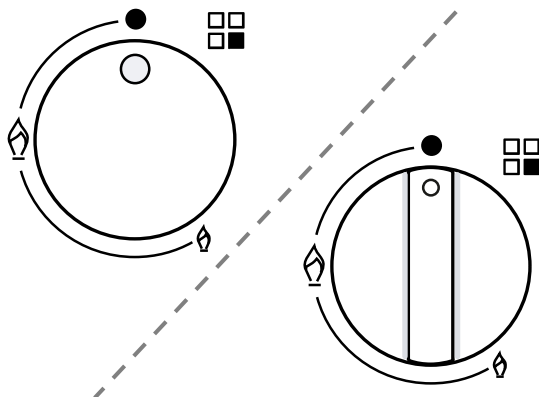
- ▶ Die einzelnen Bestandteile getrennt nach Sorten entsorgen.

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 eingestellt werden.

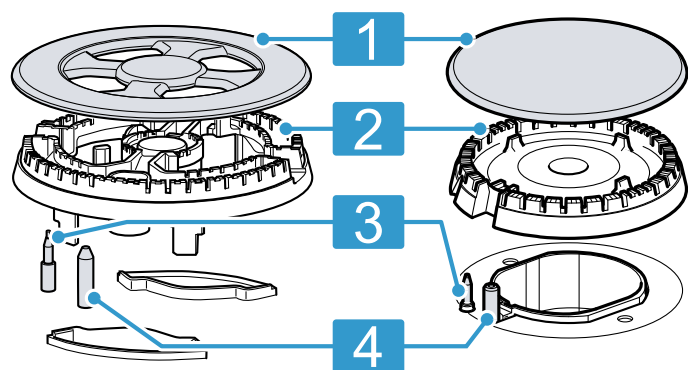


Anzeige	Bedeutung
	Höchste Leistung und elektrische Zündung des Brenners.
	Niedrigste Leistung.

Anzeige	Bedeutung
	Dem Bedienknebel zugeordneter Brenner.
	Brenner aus.

4.2 Brenner

Hier finden Sie eine Übersicht über die Bestandteile des Brenners.



1	Brennerdeckel
2	Brennerkelch
3	Thermoelement für die Flammenüberwachung
4	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 10

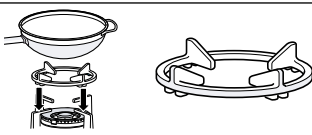
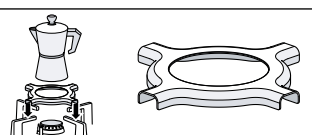
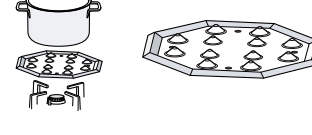
5 Zubehör

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 11

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

siemens-home.bsh-group.com

Zubehör	Beschreibung	Gebrauch
Wok-Zusatzrost		■ Nur auf dem Mehrkronenbrenner verwenden. ■ Immer bei Kochgeschirr mit gewölbtem Boden verwenden. ■ Empfohlen, um die Lebensdauer des Gerätes zu verlängern.
Zusatzrost Espresso-Kocher		■ Nur auf dem Brenner mit der geringsten Leistung verwenden. ■ Mit Kochgeschirr mit einem Durchmesser kleiner als 12 verwenden.
Simmer-Platte		■ Zum Kochen bei schwacher Hitze. ■ Den Sparbrenner oder den Normalbrenner verwenden. Wenn mehrere Normalbrenner vorhanden sind, vorzugsweise die hinteren oder vorderen rechten Brenner verwenden. ■ Mit den Ausbuchtungen nach oben auf den Rost stellen, nie direkt auf den Brenner.

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.
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.
 2. Einige Sekunden warten und den Bedienknebel loslassen.
→ *"Sicherheitssystem", Seite 8*
 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 7* 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 3*

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.

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 8*

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

Brenner	Minimaler Durchmesser des Kochgeschirrbodens	Maximaler Durchmesser des Kochgeschirrbodens
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 7*

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.

Hinweis: Bei Nutzung einiger Kochgeschirre kann es zu einer vorübergehenden, leichten Verformung der Edelstahl-Kochfläche kommen. Das ist normal und wirkt sich nicht auf die Funktionsfähigkeit des Gerätes aus.

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

Die Garzeiten und Kochstufen sind von Art, Gewicht und Qualität der Speisen, von der Art des verwendeten Gases sowie vom Material des Kochgeschirrs abhängig.

Brenner	Höchste/starke Kochstufe	Mittlere Kochstufe	Niedrigste Kochstufe
Miniwok-Mehrkronenbrenner	Kochen, Garen, Grillen, Bräunen, Paella, asiatische Gerichte (Wok)	Aufwärmen und Warmhalten: Fertiggerichte, zubereitete Gerichte	Aufwärmen und Warmhalten: Fertiggerichte, zubereitete Gerichte
Starkbrenner	Schnitzel, Steak, Tortilla, Frittiertes	Reis, Béchamelsauce, Ragout	Dämpfen: Fisch, Gemüse
Normalbrenner	Gedämpfte Kartoffeln, frisches Gemüse, Eintöpfe, Nudeln	Aufwärmen und Warmhalten fertiger Gerichte und Garen feiner Schmorgerichte	Aufwärmen und Warmhalten fertiger Gerichte und Garen feiner Schmorgerichte
Sparbrenner	Garen: Schmorgerichte, Milchreis, Karamell	Auftauen und langsames Garen: Hülsenfrüchte, Obst, Tiefkühlprodukte	Zubereiten/Schmelzen: Butter, Schokolade, Gelatine

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 Metall mit der Glas- oder Aluminiumplatte 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 Brennerteile können beschädigt werden, wenn Sie diese im Geschirrspüler reinigen.

- ▶ Die Brennerteile nicht in einer Spülmaschine reinigen.

Hinweis: Beachten Sie die Hinweise zu den Reinigungsmitteln.

→ "Reinigungsmittel", Seite 9

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 Brennerteile 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 9

ACHTUNG!

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

- ▶ Die Roste nicht im Geschirrspüler reinigen.

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. Das Gerät vollständig abtrocknen. Wenn zu Beginn des Kochens Wassertropfen oder feuchte Bereiche vorhanden sind, kann die Emaille beschädigt werden.
5. Die Roste korrekt einlegen.
→ "Roste", Seite 7

9.5 Mehrkronenbrenner und Edelstahloberflächen

Hohe Temperaturen können dazu führen, dass sich der Mehrkronenbrenner und die Edelstahloberflächen leicht verfärben. Das ist normal.

Diese Bereiche nach jedem Gebrauch mit einem Edelstahlreiniger reinigen.

Tipp: Regelmäßig das bei unserem technischen Kundendienst erhältliche Reinigungsmittel verwenden.

ACHTUNG!

Edelstahlreiniger können Siebdruckanzeigen entfernen.

- ▶ Deshalb im Bereich um die Bedienknöpfe keinen Edelstahlreiniger verwenden.

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.
→ "Kundendienst", Seite 11

⚠ 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 Raumbeleuchtung 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.

Störung	Ursache und Störungsbehebung
Die automatische Zündung funktioniert nicht.	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. 1. Den Gashaupthahn schließen. 2. Den Raum lüften. 3. Unverzüglich einen autorisierten Installateur rufen, der die Gasanlage überprüft und das Installationszertifikat ausstellt. 4. Das Gerät solange nicht benutzen, bis sicher ist, dass weder an der Installation noch am Gerät Gas austritt.
Der Brenner schaltet sich aus, sobald Sie den Bedienknebel loslassen.	Bedienknebel nicht ausreichend lange gedrückt. 1. Halten Sie den Bedienknebel nach dem Zünden einige Sekunden gedrückt. 2. Drücken Sie den Bedienknebel fest ein. Öffnungen am Brenner sind verschmutzt. ▶ Säubern und trocknen Sie die Öffnungen am Brenner.

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 über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen, 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 über den QR-Code auf dem beiliegenden Dokument zu den Servicekontakten und Garantiebedingungen oder auf unserer Website.

Die Informationen gemäß Verordnung (EU) 66/2014 und (EU) 2023/826 finden Sie online unter [siemens-home.bsh-group.com](https://www.siemens-home.bsh-group.com) auf der Produktseite und der Serviceseite Ihres Geräts im Bereich Gebrauchsanleitungen und zusätzliche Dokumente.

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. Den Gasabsperrhahn schließen.
4. 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.

Pour plus d'informations, veuillez vous reporter au Guide de l'utilisateur numérique.



Table des matières

1	Sécurité.....	13
2	Éviter les dommages matériels.....	16
3	Protection de l'environnement et économies d'énergie.....	16
4	Description de l'appareil.....	17
5	Accessoires.....	17
6	Utilisation	18
7	Ustensiles de cuisson	19
8	Recommandations de réglage de cuisson	19
9	Nettoyage et entretien	20
10	Dépannage	20
11	Service après-vente	22
12	Mise au rebut.....	22



1 Sécurité

Respectez les consignes de sécurité suivantes.

1.1 Indications générales

- Lisez attentivement cette notice.
- Conservez la notice ainsi que les informations produites en vue d'une réutilisation ultérieure ou pour un futur nouveau propriétaire.
- Ne branchez pas l'appareil si ce dernier a été endommagé durant le transport.

1.2 Utilisation conforme

La sécurité d'utilisation est garantie uniquement en cas d'installation correcte et conforme aux instructions de montage. Le monteur est responsable du fonctionnement correct sur le lieu où l'appareil est installé.

⚠ PRUDENCE – Risque de blessure !

Cet appareil est uniquement destiné à la cuisson.

- Il ne doit pas être utilisé à d'autres fins, par exemple pour chauffer la pièce.

Utilisez l'appareil uniquement :

- pour préparer des aliments et des boissons.
- sous surveillance. Surveillez constamment les processus de cuisson de courte durée.
- au domicile privé et dans un environnement domestique.
- jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m au-dessus du niveau de la mer.

N'utilisez pas l'appareil :

- sur des bateaux ou dans des véhicules.
- comme chauffage.
- avec une minuterie externe ou une télécommande.
- en plein air

Pour changer de type de gaz, appelez le service après-vente.

1.3 Restrictions du périmètre utilisateurs

Les enfants de 8 ans et plus, les personnes souffrant d'un handicap physique, sensoriel ou mental ou ne détenant pas l'expérience et/ou les connaissances nécessaires pourront utiliser cet appareil à condition de le faire sous surveillance, ou que son utilisation sûre leur ait été enseignée et qu'ils aient compris les dangers qui en émanent.

Les enfants ne sont pas autorisés à jouer avec l'appareil.

Les enfants ne doivent en aucun cas s'occuper du nettoyage et de la maintenance utilisateur, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et agissent sous surveillance.

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

1.4 Utilisation sûre

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'explosion !

Du gaz qui s'échappe peut conduire à une explosion. COMPORTEMENT À ADOPTER EN CAS D'ODEUR DE GAZ OU DE DÉRANGEMENT SUR L'INSTALLATION DE GAZ

- Fermer immédiatement l'arrivée du gaz ou le robinet de la bouteille de gaz.

- ▶ Éteindre immédiatement tout feu nu et cigarettes.
- ▶ Interrupteur éclairage et ne plus actionner les interrupteurs de l'appareil.
- ▶ Ne pas débrancher de fiche secteur de la prise de courant.
- ▶ 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.

Du gaz qui s'échappe peut conduire à une explosion. De faibles quantités de gaz peuvent s'accumuler sur une période prolongée et s'enflammer.

- ▶ Si l'appareil n'est pas utilisé pendant une longue période, fermer la vanne de sécurité de l'arrivée de gaz.

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

- ▶ Utiliser les bouteilles de gaz liquide toujours en position verticale.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'empoisonnement !

L'utilisation d'un appareil de cuisson au gaz conduit à la production de chaleur, d'humidité et de produits de combustion dans le local où il est installé. Veiller à assurer une bonne aération de la cuisine, notamment lors de l'utilisation de l'appareil.

- ▶ Une utilisation intensive et prolongée de l'appareil peut nécessiter une aération supplémentaire, par exemple en augmentant la ventilation mécanique, si elle existe, ou en utilisant une ventilation supplémentaire capable d'évacuer en toute sécurité les produits de combustion vers l'air extérieur tout en renouvelant l'air de la pièce.
- ▶ Consulter un professionnel avant l'installation de cette ventilation supplémentaire.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

La cuisson non surveillée sur des plaques de cuisson avec de la graisse ou de l'huile peut être dangereuse et provoquer des incendies.

- ▶ Ne jamais laisser des huiles et graisses chaudes sans surveillance.
- ▶ Ne jamais essayer d'éteindre un feu avec de l'eau, mais éteignez l'appareil et couvrez ensuite les flammes, par exemple avec un couvercle ou une couverture anti-feu.

L'appareil devient très chaud.

- ▶ Ne jamais poser d'objets inflammables sur la table de cuisson ou à proximité immédiate.
- ▶ Ne jamais conserver d'objets sur la table de cuisson.

L'appareil devient chaud.

- ▶ Ne jamais ranger des objets inflammables ni d'aérosols dans les tiroirs situés directement sous la table de cuisson.
- ▶ Ne jamais ranger ou utiliser des objets inflammables (p. ex. aérosols, nettoyeurs) en dessous de l'appareil ou à proximité.

Les recouvrements pour la table de cuisson pourraient entraîner des accidents, p. ex. en raison de surchauffe, d'inflammation ou d'éclats de matériau.

- ▶ Ne pas utiliser de recouvrements pour la table de cuisson.

Les brûleurs à gaz dégagent une forte chaleur lorsqu'aucun récipient n'est posé dessus. Une hotte montée au-dessus d'eux risque alors d'être endommagée ou de prendre feu.

- ▶ Utilisez les brûleurs à gaz uniquement lorsqu'un récipient est placé dessus.

L'appareil devient très chaud, les textiles et d'autres objets peuvent s'enflammer.

- ▶ Éloigner les textiles (p. ex. vêtements, rideaux) des flammes.
- ▶ Ne jamais passer la main au-dessus des flammes.
- ▶ Ne pas placer d'objet inflammable (p. ex. torchons à vaisselle, magazines) sur, à côté ou derrière l'appareil.

Le gaz qui s'échappe risque de s'enflammer.

- ▶ Si le brûleur ne s'allume pas après 10 secondes, tournez le bouton de commande sur la position zéro et ouvrez la porte ou la fenêtre de la pièce. Patientez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.
- ▶ Si la flamme s'éteint involontairement pendant le fonctionnement, tournez le bouton de commande sur la position zéro. Patientez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.

Les aliments peuvent s'enflammer.

- ▶ Le processus de cuisson doit être surveillé. Un court processus doit constamment être surveillé.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de brûlures !

Les éléments accessibles peuvent devenir chauds pendant le fonctionnement.

- ▶ Les petits enfants doivent se tenir à l'écart. Les grilles de protection de plaque de cuisson pourraient entraîner des accidents.
- ▶ Ne jamais utiliser de grille de protection de plaque de cuisson.

Des récipients vides posés sur des brûleurs à gaz allumés deviennent extrêmement chauds.

- ▶ Ne chauffez jamais un récipient vide. L'appareil devient chaud pendant son utilisation.
- ▶ Laissez refroidir l'appareil avant de le nettoyer.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilitée à le remplacer.

Un appareil endommagé ou un cordon d'alimentation secteur endommagé est dangereux.

- ▶ N'utilisez jamais un appareil endommagé.
- ▶ Ne tirez jamais sur le cordon d'alimentation secteur pour débrancher l'appareil du sec-

teur. Débranchez toujours la fiche du cordon d'alimentation secteur.

- ▶ Si l'appareil ou le cordon d'alimentation secteur est endommagé, débranchez immédiatement la fiche mâle du cordon d'alimentation secteur ou coupez le fusible dans le boîtier à fusibles et fermez l'arrivée de gaz.
- ▶ Appelez le service après-vente.
→ Page 22

L'infiltration d'humidité peut occasionner un choc électrique.

- ▶ Ne pas utiliser de nettoyeur vapeur ou haute pression pour nettoyer l'appareil.

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.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les dérangements, réparations incorrectes et dommages sur l'appareil sont dangereux.

- ▶ Ne jamais mettre en service un appareil défectueux.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, débrancher la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles, fermer l'arrivée de gaz et contacter le service après-vente.
- ▶ Seul un personnel dûment qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil et de remplacer des conduites de gaz endommagées.

Des casseroles de tailles inadaptées, endommagées ou incorrectes peuvent provoquer de graves blessures.

- ▶ Respecter les indications relatives aux ustensiles de cuisine.

Des étincelles se produisent au niveau des bougies d'allumage lors de l'allumage des brûleurs.

- ▶ Ne touchez jamais les bougies d'allumage pendant que le brûleur s'allume.

S'il n'est pas possible de tourner un bouton de commande ou si celui-ci est mal fixé, il ne doit plus être utilisé.

- ▶ Contactez immédiatement le service après-vente afin de faire réparer ou remplacer le bouton de commande.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'asphyxie !

Les enfants risquent de s'envelopper dans les matériaux d'emballage ou de les mettre sur la tête et de s'étouffer.

- ▶ Conserver les matériaux d'emballage hors de portée des enfants.
- ▶ Ne jamais laisser les enfants jouer avec les emballages.

Les enfants risquent d'inhalier ou d'avaler des petits morceaux et s'étouffer.

- ▶ Conserver les petites pièces hors de portée des enfants.
- ▶ Ne pas laisser les enfants jouer avec les petites pièces.

2 Éviter les dommages matériels

ATTENTION !

Une accumulation de chaleur risque d'endommager l'appareil.

- ▶ Ne couvrez jamais la surface de cuisson en inox, par ex. avec un film en aluminium ou une feuille protectrice.

- ▶ Utilisez uniquement les accessoires prescrits.

La chaleur peut endommager les appareils ou meubles avoisinants. Une utilisation prolongée de l'appareil génère de la chaleur et de l'humidité.

- ▶ Ouvrez une fenêtre ou mettez en marche une hotte communiquant avec l'extérieur.

Une accumulation de chaleur risque d'endommager l'appareil.

- ▶ N'utilisez pas deux brûleurs ou sources de chaleur pour un seul ustensile de cuisson.
- ▶ N'utilisez pas longtemps et à pleine puissance des grilles, des cocottes en terre cuite, etc.

Une accumulation de chaleur risque d'endommager les éléments de commande.

- ▶ N'utilisez pas de gros ustensiles de cuisson sur les brûleurs à proximité des boutons de commande.

La position incorrecte d'un bouton de commande entraîne des dysfonctionnements.

- ▶ Lorsque l'appareil n'est pas en service, tournez toujours les boutons de commande sur la position zéro.

Une manipulation brutale de l'ustensile de cuisson peut endommager la surface de l'appareil.

- ▶ Maniez avec précaution l'ustensile de cuisson posé sur la table de cuisson.

- ▶ Ne posez aucun objet lourd sur la table de cuisson.

Les liquides acides comme le jus de citron ou le vinaigre peuvent endommager la surface de l'appareil.

- ▶ Ne laissez pas de liquides acides sur la table de cuisson.

3 Protection de l'environnement et économies d'énergie

3.1 Économies d'énergie

Si vous respectez ces consignes, votre appareil consommera encore moins d'énergie.

Sélectionnez le brûleur adapté à la taille du récipient. Centrer l'ustensile.

Conseil : Les fabricants d'ustensiles de cuisson fabricants indiquent souvent le diamètre en haut de la casserole. Celui-ci est souvent supérieur au diamètre du fond.

- Des ustensiles inadaptés ou ne couvrant pas complètement le foyer consomment beaucoup d'énergie.

Couvrez les casseroles avec un couvercle approprié.

- Si vous cuisinez sans couvercle, l'appareil consomme nettement plus d'énergie.

Soulevez le couvercle le moins possible.

- Beaucoup d'énergie s'échappe lorsque vous soulevez le couvercle.

Utilisez un couvercle en verre.

- Le couvercle en verre vous permet de voir l'intérieur de la casserole sans le soulever.

Utilisez un ustensile de cuisson adapté à la quantité d'aliments.

- Les grands ustensiles peu remplis consomment plus d'énergie pour chauffer.

Utilisez peu d'eau pour la cuisson.

- Plus il y a d'eau dans l'ustensile de cuisson, plus il faut d'énergie pour la chauffer.

Passez rapidement à un niveau de puissance inférieur.

- Vous gaspillez de l'énergie avec une position de mijotage trop élevée.

3.2 Élimination de l'emballage

Les emballages sont écologiques et recyclables.

- ▶ Veuillez éliminer les pièces détachées après les avoir triées par matière.



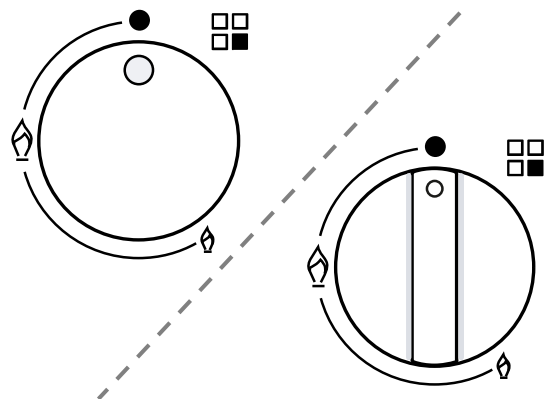
Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.

4 Description de l'appareil

4.1 Bouton de commande

Le bandeau de commande vous permet de configurer toutes les fonctions de votre appareil et vous donne des informations sur l'état de fonctionnement.

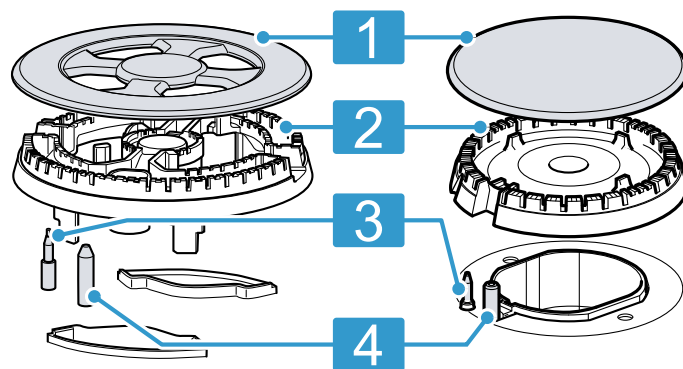
La taille de la flamme peut être réglée par étapes à l'aide des boutons de commande.



Affichage	Signification
	Brûleur affecté au bouton de commande.
	Brûleur éteint.
	Puissance la plus élevée et allumage électrique du brûleur.
	Puissance minimale.

4.2 Brûleurs

Vous trouverez ici un aperçu des éléments de votre brûleur.



1	Chapeau de brûleur
2	Corps du brûleur
3	Thermocouple pour la surveillance de flamme
4	Bougie d'allumage

4.3 Grilles

Insérez les grilles correctement.

Placez les ustensiles de cuisson correctement sur les grilles. Ne placez jamais les ustensiles de cuisson directement sur le brûleur.

Retirez toujours les grilles avec précaution. Le déplacement d'une grille peut par ailleurs déplacer les grilles attenantes.

Conseil : Vous pouvez éliminer les résidus métalliques laissés sur la grille par le mouvement de certains ustensiles de cuisson en les nettoyant correctement.

→ "Laver les grilles", Page 20

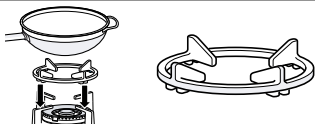
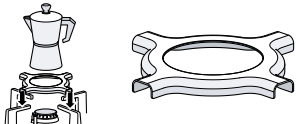
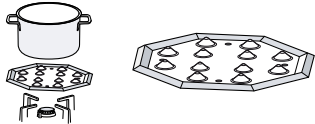
5 Accessoires

Vous pouvez acheter des accessoires auprès du service après-vente ou sur notre site internet. Utilisez uniquement les accessoires d'origine, car ils sont parfaitement adaptés à votre appareil.

Les accessoires sont spécifiques à l'appareil. Lors de l'achat, indiquez toujours la désignation exacte de votre appareil (E-Nr.). → Page 22

Pour connaître les accessoires disponibles pour votre appareil, consultez notre boutique en ligne ou le service après-vente.

siemens-home.bsh-group.com

Accessoires	Description	Utilisation
Grille wok supplémentaire		- À utiliser uniquement sur le brûleur multi-couronnes. - À toujours utiliser avec des ustensiles de cuisson à fond bombé. - Recommandé pour prolonger la durée de vie de l'appareil.
Grille supplémentaire pour cafetière Espresso		- À utiliser uniquement sur le brûleur avec la plus faible puissance. - À utiliser avec des ustensiles de cuisson d'un diamètre inférieur à 12.
Plaque de cuisson à feu doux		- Pour cuire à feu doux. - Utilisez le brûleur éco ou le brûleur standard. En présence de plusieurs brûleurs standard, utilisez de préférence les brûleurs arrière ou avant droit. - À placer avec les renflements vers le haut sur la grille, jamais directement sur le brûleur.

6 Utilisation

6.1 Allumer un brûleur à gaz

La table de cuisson dispose d'un allumage automatique des brûleurs.

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Le gaz qui s'échappe risque de s'enflammer.

- ▶ Si le brûleur ne s'allume pas après 10 secondes, tournez le bouton de commande sur la position zéro et ouvrez la porte ou la fenêtre de la pièce. Patientez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.
- ▶ Si la flamme s'éteint involontairement pendant le fonctionnement, tournez le bouton de commande sur la position zéro. Patientez au moins une minute avant de rallumer le brûleur.

1. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur sélectionné, puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau de chauffe le plus élevé.

Maintenez le bouton de commande enfoncé.

- ✓ Tous les brûleurs produisent des étincelles et la flamme s'allume.
2. Patientez quelques secondes, puis relâchez le bouton de commande.
→ "Système de sécurité", Page 18
 3. Tournez le bouton de commande sur la position souhaitée.
 4. Si aucun allumage ne se produit, tournez le bouton de commande sur la position Éteindre et répétez les étapes décrites précédemment. Cette fois, maintenez enfoncé le bouton de commande plus longtemps (jusqu'à 10 secondes).

Remarque :

Respectez les instructions suivantes afin de garantir le bon fonctionnement de l'appareil :

- Les parties du brûleur → Page 17 et la grille → Page 17 doivent être correctement insérées.
- N'intervertissez pas les chapeaux de brûleur.

- Veillez au plus haut niveau de propreté. Nettoyez régulièrement les bougies d'allumage avec une petite brosse non métallique. Veillez à ne pas soumettre les bougies d'allumage à des chocs importants.
- Les trous et les rainures du brûleur doivent être propres pour obtenir une flamme correcte.
→ "Nettoyer les brûleurs", Page 20

6.2 Système de sécurité

Le système de sécurité (thermocouple) coupe le flux de gaz si les brûleurs s'éteignent accidentellement. Pour allumer le brûleur, vous devez activer le système qui permet au gaz de circuler.

1. Allumez le brûleur sans relâcher le bouton de commande.
✓ La flamme s'allume.
2. Maintenez le bouton de commande enfoncé à fond pendant 4 secondes supplémentaires.

6.3 Allumer un brûleur à gaz manuellement

En cas de panne de courant, vous pouvez aussi allumer les brûleurs manuellement.

1. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur sélectionné, puis tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'au niveau de chauffe le plus élevé.
2. Approchez un briquet ou une flamme (briquet, allumette, etc.) du brûleur.

6.4 Désactiver un brûleur

- ▶ Tournez le bouton de commande dans le sens des aiguilles d'une montre sur ●.

6.5 Comportement normal en fonctionnement

Ces comportements sont normaux pour l'appareil :

- Léger sifflement du brûleur allumé.
- Dégagement d'odeurs lors de la première utilisation. Ces odeurs disparaissent après quelque temps.
- Une flamme de couleur orange. Cela est dû à la poussière dans l'environnement, aux liquides déversés, etc.

- Bruit de claquement quelques secondes après l'extinction du brûleur. Cela est dû au fait que le système de sécurité est mis en marche.
→ "Système de sécurité", Page 18

7 Ustensiles de cuisson

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

7.1 Ustensiles appropriés

Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson au diamètre adapté. L'ustensile de cuisson ne peut pas dépasser le bord du foyer.
N'utilisez jamais de petits ustensiles de cuisson sur les grands brûleurs. Les flammes ne doivent pas toucher les côtés des ustensiles de cuisson.

Brûleur	Diamètre minimal du fond du récipient	Diamètre maximum du fond du récipient
Brûleur multi-couronnes	22 cm	30 cm
Brûleur puissant	20 cm	26 cm
Brûleur standard	14 cm	22 cm
Brûleur éco	12 cm	16 cm

Utilisez les ustensiles de cuisson à fond bombé uniquement sur le brûleur multi-couronnes.

- La table de cuisson doit être équipée d'un brûleur multi-couronnes et d'une grille auxiliaire pour wok.
- La grille wok supplémentaire doit être positionnée correctement.

→ "Accessoires", Page 17

7.2 Utiliser des ustensiles

Le choix et le positionnement des ustensiles de cuisson ont une incidence sur la sécurité et l'efficacité énergétique de votre appareil.

→ "Économies d'énergie", Page 16

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'incendie !

Les éléments inflammables peuvent s'enflammer.

- Entre la casserole et les éléments inflammables, respectez une distance d'au moins 50 mm.

Remarque : L'utilisation de certains ustensiles de cuisson peut entraîner une légère déformation temporaire de la surface de cuisson en acier inox. C'est normal et cela ne nuit pas au bon fonctionnement de l'appareil.

N'utilisez pas d'ustensile de cuisson déformé. Utilisez uniquement des ustensiles de cuisson à fond plat et épais.	Les ustensiles de cuisson déformés ne sont pas stables sur la table de cuisson et peuvent basculer.
Placez l'ustensile de cuisson bien au centre, au-dessus du brûleur.	L'ustensile de cuisson peut basculer s'il n'est pas centré sur le brûleur.
Placez les ustensiles de cuisson correctement sur les grilles.	L'ustensile de cuisson peut basculer si vous le placez directement sur le brûleur.

8 Recommandations de réglage de cuisson

Les temps de cuisson et les positions de chauffe dépendent du type, du poids et de la qualité des aliments, du type de gaz utilisé, ainsi que du matériau du récipient.

Brûleurs	Position de chauffe maximale/forte	Position de chauffe centrale	Position de chauffe minimale
Brûleur multi-couronnes Miniwok	Bouillir, cuire, griller, dorer, paella, plats asiatiques (wok)	Réchauffer et maintenir au chaud : plats cuisinés, plats préparés	Réchauffer et maintenir au chaud : plats cuisinés, plats préparés
Brûleur puissant	Escalope, steak, tortilla, fritures	Riz, sauce béchamel, ragoût	Cuire à la vapeur : poisson, légumes
Brûleur standard	Pommes de terre à la vapeur, légumes frais, ragoûts, nouilles	Réchauffer et maintenir au chaud des plats préparés et cuisiner des ragoûts fins	Réchauffer et maintenir au chaud des plats préparés et cuisiner des ragoûts fins
Brûleur éco	Cuire : plats braisés, riz au lait, caramel	Décongeler et cuire lentement : légumineuses, fruits, produits surgelés	Préparer/faire fondre : beurre, chocolat, gélatine

9 Nettoyage et entretien

Pour que votre appareil reste longtemps opérationnel, nettoyez-le et entretenez-le avec soin.

9.1 Produits de nettoyage

Vous pouvez vous procurer les produits de nettoyage appropriés auprès du service après-vente ou sur la boutique en ligne.

ATTENTION !

Des produits nettoyants inappropriés peuvent endommager les surfaces de l'appareil.

- ▶ Ne pas utiliser de produits de nettoyage agressifs ou récurants.
- ▶ N'utilisez pas de laine d'acier.
- ▶ N'utilisez pas de couteaux ou d'objets tranchants pour enlever les résidus d'aliments séchés sur la table de cuisson.
- ▶ N'utilisez pas de couteaux ou d'objets pointus pour nettoyer le joint entre le métal et la plaque de verre ou d'aluminium.
- ▶ N'utilisez pas de nettoyeurs à vapeur.

9.2 Nettoyer l'appareil

ATTENTION !

Si vous retirez les boutons de commande pendant le nettoyage de l'appareil, l'humidité peut s'introduire et endommager l'intérieur de l'appareil.

- ▶ Ne retirez pas les éléments de commande pour nettoyer l'appareil.

1. Laissez l'appareil refroidir.
2. Nettoyez avec une éponge, du savon et de l'eau.
3. Séchez avec un chiffon doux.

Conseil : Retirez immédiatement les liquides. Cela empêche les résidus alimentaires de coller et réduit l'effort nécessaire pour le nettoyage ultérieur.

9.3 Nettoyer les brûleurs

Nettoyez la surface des pièces de brûleur après chaque utilisation. Vous éviterez ainsi que les résidus alimentaires ne s'enflamment.

ATTENTION !

Vous risquez d'endommager les parties du brûleur si vous les nettoyez au lave-vaisselle.

- ▶ Ne nettoyez pas les parties du brûleur au lave-vaisselle.

Remarque : Respectez les instructions relatives aux produits de nettoyage.

→ "Produits de nettoyage", Page 20

1. Laissez refroidir l'appareil.
2. Nettoyez avec une brosse non métallique et de l'eau savonneuse.
3. Séchez complètement l'appareil. Si des gouttes d'eau ou des zones humides sont présentes au début de la cuisson, l'émail peut être endommagé.
4. Insérez les parties du brûleur. Assurez-vous que les chapeaux des brûleurs sont correctement positionnés sur le répartiteur.
→ "Brûleurs", Page 17

9.4 Laver les grilles

Remarque : Respectez les instructions relatives aux produits de nettoyage.

→ "Produits de nettoyage", Page 20

ATTENTION !

Vous risquez d'endommager les grilles si vous les nettoyez au lave-vaisselle.

- ▶ Ne nettoyez pas les grilles au lave-vaisselle.

1. Laissez l'appareil refroidir.
2. Retirez les grilles avec précaution.
3. Nettoyez avec une brosse non métallique et de l'eau savonneuse.
Nettoyez soigneusement la zone autour des tampons en caoutchouc. Si les tampons en caoutchouc se détachent, la rouille peut rayer la table de cuisson.
4. Séchez complètement l'appareil. Si des gouttes d'eau ou des zones humides sont présentes au début de la cuisson, l'émail peut être endommagé.
5. Insérez les grilles correctement.
→ "Grilles", Page 17

9.5 Brûleur multi-couronnes et surfaces en acier inox

Les températures élevées peuvent provoquer une légère décoloration du brûleur multi-couronnes et des surfaces en acier inox. C'est normal.

Nettoyez ces zones avec un nettoyant pour acier inox après chaque utilisation.

Conseil : Utilisez régulièrement le produit de nettoyage disponible auprès de notre service technique.

ATTENTION !

Les nettoyants pour acier inox peuvent effacer les impressions en sérigraphie.

- ▶ Par conséquent, n'utilisez pas de nettoyant pour acier inox autour des boutons de commande.

10 Dépannage

Vous pouvez corriger par vous-même les petits défauts de votre appareil. Lisez les renseignements de dépannage avant de contacter le service consommateurs. Vous vous épargnerez ainsi des dépenses inutiles.

AVERTISSEMENT – Risque de blessure !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel qualifié est en droit d'effectuer des réparations sur l'appareil.
- ▶ Si l'appareil est défectueux, appeler le service après-vente.

→ "Service après-vente", Page 22

⚠ AVERTISSEMENT – Risque d'électrocution !

Les réparations non conformes sont dangereuses.

- ▶ Seul un personnel dûment qualifié peut entreprendre des réparations sur l'appareil.
- ▶ Seules des pièces de rechange d'origine peuvent être utilisées pour réparer l'appareil.
- ▶ Afin d'écartier tout danger quand le cordon d'alimentation secteur de cet appareil est endommagé, seul le fabricant ou son service après-vente ou toute autre personne de qualification équivalente est habilitée à le remplacer.

10.1 Dysfonctionnements

Défaut	Cause et dépannage
Le fonctionnement électrique général est perturbé.	Le fusible est défectueux. ▶ Vérifiez le fusible dans le boîtier à fusibles.
	La sécurité automatique ou le disjoncteur différentiel a été déclenché(e). ▶ Dans le boîtier à fusibles, vérifiez si le fusible automatique ou le disjoncteur différentiel a été déclenché.
	La fiche secteur du cordon d'alimentation secteur n'est pas branchée. ▶ Branchez l'appareil au réseau électrique.
	L'alimentation électrique est tombée en panne. ▶ Vérifiez si l'éclairage du compartiment ou d'autres appareils dans la pièce.
L'allumage automatique ne fonctionne pas.	Des résidus alimentaires ou des salissures se trouvent entre la bougie d'allumage et le brûleur. ▶ Nettoyez l'espace entre la bougie d'allumage et le brûleur.
	Les éléments du brûleur sont humides. ▶ Séchez soigneusement les éléments du brûleur.
	Des éléments du brûleur sont mal positionnés. ▶ Positionnez correctement les éléments du brûleur.
	L'appareil n'est pas mis à la terre, mal raccordé ou le câble de mise à la terre est endommagé. ▶ Contactez un électricien.
La flamme du brûleur est irrégulière.	Des éléments du brûleur sont mal positionnés. ▶ Positionnez correctement les éléments du brûleur.
	Les orifices du brûleur sont encrassés. ▶ Nettoyez et séchez les orifices du brûleur.
Le débit de gaz semble anormal ou aucun gaz ne sort.	L'arrivée de gaz est fermée via les vannes intermédiaires. ▶ Ouvrez les vannes intermédiaires.
	La bouteille de gaz est vide. ▶ Remplacez la bouteille de gaz.
Il y a une odeur de gaz dans la cuisine.	Un bouton de commande est ouvert. ▶ Fermez le bouton de commande.
	La bouteille de gaz a été mal raccordée. ▶ Assurez-vous que la bouteille de gaz est correctement raccordée.
	La conduite de gaz raccordée à l'appareil n'est pas étanche. 1. Fermez le robinet de gaz principal. 2. Aérez la pièce. 3. Contactez immédiatement un installateur autorisé pour qu'il vérifie l'installation au gaz et établisse un certificat d'installation. 4. N'utilisez plus l'appareil tant que vous n'êtes pas certain qu'il n'y a pas de fuite de gaz provenant de l'installation ou de l'appareil.

Défaut	Cause et dépannage
Le brûleur se désactive immédiatement dès que vous relâchez le bouton de commande.	Le bouton de commande n'a pas été enfoncé assez longtemps. 1. Maintenez le bouton de commande enfoncé pendant quelques secondes après l'allumage. 2. Enfoncez fermement le bouton de commande. Les orifices du brûleur sont encrassés. ► Nettoyez et séchez les orifices du brûleur.

11 Service après-vente

Les pièces de rechange relatives au fonctionnement de l'appareil et conformes à l'ordonnance d'écoconception correspondante sont disponibles auprès de notre service après-vente pour une durée d'au moins 10 ans à partir de la mise sur le marché de votre appareil dans l'Espace économique européen.

Remarque : Dans le cadre des conditions de la garantie, le recours au service après-vente est gratuit.

Pour plus d'informations sur la durée et les conditions de la garantie dans votre pays, scannez le QR code figurant sur le document joint afin d'obtenir les coordonnées du service après-vente ainsi que les conditions de garantie, adressez-vous à notre service après-vente, votre revendeur ou consultez notre site web.

Lorsque vous contactez le service après-vente, vous avez besoin du numéro de produit (E-Nr.) et du numéro de fabrication (FD) de votre appareil.

Vous trouverez les coordonnées du service après-vente en scannant le QR code figurant sur le document joint relatif aux coordonnées du service après-vente et aux conditions de garantie, ou sur notre site web.

Vous trouverez les informations relatives au règlement (EU) 66/2014 et (EU) 2023/826 en ligne sous [sie-mens-home.bsh-group.com](https://www.bsh-group.com) sur la page produit et la page de service de votre appareil dans les notices d'utilisation et les documents complémentaires

11.1 Numéro de produit (E-Nr) et numéro de fabrication (FD)

Le numéro de série (E-Nr.) et le numéro de fabrication (FD) sont indiqués sur la plaque signalétique de l'appareil.

La plaque signalétique se trouve :

- Sur la fiche signalétique de l'appareil.
- Sur la face inférieure de la table de cuisson.

Pour retrouver rapidement les données de votre appareil et le numéro de téléphone du service consommateurs, n'hésitez pas à les recopier ailleurs.

12 Mise au rebut

12.1 Mettre au rebut un appareil usagé

La destruction dans le respect de l'environnement permet de récupérer de précieuses matières premières.

1. Débrancher la fiche du cordon d'alimentation secteur.
2. Couper le cordon d'alimentation secteur.
3. Fermez le robinet d'arrivée de gaz.
4. Éliminez l'appareil dans le respect de l'environnement.

Vous trouverez des informations sur les circuits actuels d'élimination auprès de votre revendeur spécialisé ou de l'administration de votre commune/ville.



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.



A series of horizontal lines for writing, spanning the width of the page.

DE Hergestellt von BSH Hausgeräte GmbH unter Markenlizenz der Siemens AG
FR Fabriqué par BSH Hausgeräte GmbH sous la licence de marque de Siemens AG

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
siemens-home.bsh-group.com



8001241853 (050408) REG25
de, fr