

[fr] Notice d'utilisation3
[tr] Kullanma klavuzu 11

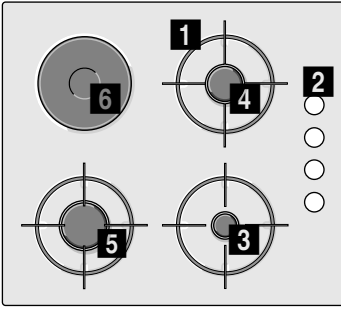


Table de cuisson gaz
Ankastre Gazli Ocak

SIEMENS

EO6..Y.1..

EO6..Y.2..



1 Grilles

2 Boutons de commande

4 Brûleur standard avec jusqu'à 1,75 kW

1 Izgaralar

2 Kumanda düğmeleri

3 Ekonomik brülör, maksimum 1 kW

3 Brûleur éco avec jusqu'à 1 kW

5 Brûleur puissant avec jusqu'à 3 kW

6 Plaque de cuisson électrique 1000 W

4 Normal brülör, maksimum 1,75 kW

5 Güçlü brülör, maksimum 3 kW

6 Elektrikli ocak 1000 W

Consignes de sécurité	3
Votre nouvel appareil	5
Accessoires	5
Brûleurs à gaz	6
Allumage manuel	6
Allumage automatique	6
Système de sécurité	6
Éteindre un brûleur	6
Niveaux de chauffe	6
Avertissements	6
Conseils pour cuisiner	7
Plaque électrique	7
Commutateur pour le contrôle de puissance	7
Suggestions	7
Récipients de préparation	8
Récipients appropriés	8

Conseils d'utilisation	8
Nettoyage et entretien	8
Nettoyage	8
Maintenance	8
Résoudre des anomalies	9
Service Technique	10
Conditions de garantie	10
Emballage et appareils usagés	10
Élimination écologique	10

Vous trouverez des informations supplémentaires concernant les produits, accessoires, pièces de rechange et services sur Internet sous : www.siemens-home.bsh-group.com et la boutique en ligne : www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

Consignes de sécurité

Lisez attentivement ces instructions. Ce n'est qu'à cette condition que vous pourrez utiliser votre appareil efficacement et en toute sécurité. Conservez la notice d'utilisation et d'installation, et remettez-la avec l'appareil si celui-ci change de propriétaire.

Le fabricant est exempt de toute responsabilité si les instructions de cette notice ne sont pas respectées.

Les images de cette notice sont proposées à titre indicatif.

Ne retirez l'appareil de son emballage protecteur qu'au moment de son encastrement. Si vous constatez des dommages sur l'appareil, ne le branchez pas. Contactez notre Service Technique.

Cet appareil correspond à la classe 3, selon la norme EN 30-1-1 pour les appareils à gaz : appareil encastré dans un meuble.

Assurez-vous que l'installation de votre plaque de cuisson est réalisée dans le respect de la notice de montage.

Cet appareil ne peut pas être installé dans des yachts ou des caravanes.

Cet appareil doit être utilisé uniquement dans des endroits suffisamment ventilés.

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

Tous les travaux d'installation, de branchement, de réglage et d'adaptation à un autre type de gaz doivent être réalisés par un technicien agréé qui doit respecter les normes et la législation applicables, ainsi que les prescriptions des sociétés locales de distribution d'électricité et de gaz. Les dispositions applicables quant à la ventilation seront attentivement respectées.

En sortie d'usine, cet appareil est adapté au type de gaz indiqué sur la plaque signalétique. S'il était nécessaire de le changer, veuillez consulter la notice de montage. Il est recommandé de faire appel à notre service technique pour l'adaptation à un autre type de gaz.

Cet appareil a été conçu pour une utilisation domestique ; son utilisation à titre commercial ou professionnel est interdite. N'utilisez l'appareil que pour cuisiner, jamais comme chauffage. La garantie ne sera valable que si l'utilisation pour laquelle il a été conçu a été respectée.

Cet appareil est conçu pour une utilisation jusqu'à une altitude maximale de 2 000 m. Ne laissez pas l'appareil sans surveillance pendant son fonctionnement.

N'utilisez pas de couvercles ou de barrières de protection pour enfants non recommandés par le fabricant de la plaque de cuisson. Ils peuvent provoquer des accidents, notamment en raison de la

surchauffe, de la combustion ou du décolllement de fragments de matériaux.

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

Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage et l'entretien effectué par l'utilisateur ne doivent pas être accomplis par des enfants, sauf s'ils sont âgés de 15 ans et plus et qu'un adulte les surveille.

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

Risque de déflagration !

L'accumulation de gaz non brûlés dans un lieu fermé pourrait comporter un risque de déflagration. Ne placez pas l'appareil dans des courants d'air. Les brûleurs pourraient s'éteindre. Lisez attentivement les instructions et les avertissements concernant le fonctionnement des brûleurs à gaz.

Risque d'intoxication !

L'utilisation d'un appareil de cuisson à gaz produit de la chaleur, de l'humidité et émet des produits de combustion dans la pièce où il est installé. Assurez-vous que la cuisine soit bien ventilée, en particulier lorsque la plaque de cuisson est en fonctionnement: laissez les orifices de ventilation naturelle ouverts ou installez un dispositif de ventilation mécanique (hotte aspirante). Lorsque l'utilisation de l'appareil est intense et prolongée, une ventilation complémentaire ou plus efficace peut être nécessaire: ouvrez une fenêtre ou augmentez la puissance de la ventilation mécanique.

Risque de brûlures !

- Les zones de cuisson et les zones adjacentes chauffent fortement. Ne touchez pas les surfaces chaudes. Ne laissez pas les enfants de moins de 8 ans s'approcher.
- Si la bouteille de gaz liquide n'est pas à la verticale, du propane/butane liquide peut

parvenir dans l'appareil. Des jets de flamme violents peuvent alors sortir aux brûleurs. Des composants peuvent être endommagés et devenir non étanches avec le temps, si bien que du gaz sort de manière incontrôlée. Les deux peuvent conduire à des brûlures. Utiliser les bouteilles de gaz liquide toujours en position verticale.

Risque d'incendie !

- Les zones de cuisson chauffent fortement. Ne posez pas d'objets inflammables sur la plaque de cuisson. N'entrez pas d'objets sur la plaque de cuisson.
- Ne stockez ni utilisez de produits chimiques corrosifs, de vapeurs, de matériels inflammables ni de produits non alimentaires sous cet appareil, ni à proximité.
- Les graisses et les huiles surchauffées s'enflamment facilement. Ne vous absentez pas si vous avez mis de la graisse ou de l'huile à chauffer. Si elles s'enflamment, n'éteignez pas le feu avec de l'eau. Couvrez le récipient avec un couvercle hermétique pour étouffer le feu puis éteignez la zone de cuisson.

Risque de blessures !

- La présence de fêlures ou de cassures dans la plaque en verre est dangereuses. Éteindre immédiatement tous les brûleurs et tous les éléments chauffants électriques. Retirer la fiche secteur ou déconnecter le fusible dans le boîtier à fusibles. Fermer l'arrivée de gaz. Ne pas toucher la surface de l'appareil. Ne jamais mettre en service un appareil défectueux. Appeler le service après-vente.
- Les brusques changements de température peuvent provoquer la rupture du verre. Pendant l'utilisation de votre plaque de cuisson à gaz, évitez les courants d'air et les déversements de liquides froids.
- Les récipients qui présenteraient des dommages, dont la taille ne serait pas adaptée, qui dépasseraient de la plaque de cuisson ou qui seraient mal placés, pourraient occasionner des lésions graves. Respectez les conseils et les avertissements concernant les récipients de cuisson.
- Les récipients peuvent bouger brusquement du fait de la présence de liquide entre le fond du récipient et la zone

de cuisson. Maintenez toujours la zone de cuisson et la base du récipient sèches.

- En cas d'incident, débranchez l'alimentation électrique et de gaz de l'appareil. Pour la réparation, contactez notre service technique.
- Ne manipulez pas l'intérieur de l'appareil. Si nécessaire, contactez notre service technique.
- 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.

Risque de décharge électrique !

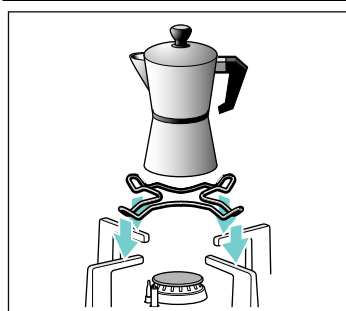
- Ne pas utiliser de machines de nettoyage à vapeur pour nettoyer l'appareil.
- Les fêlures et cassures dans la plaque en verre peuvent occasionner des chocs électriques. Couper le fusible dans la boîte à fusibles. Appeler le service après-vente.

Votre nouvel appareil

À la page 2 se trouve une vue générale de l'appareil, ainsi que la puissance des brûleurs.

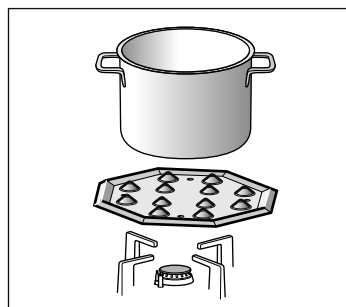
Accessoires

Vous pourrez obtenir les accessoires suivants auprès de notre Service Technique :



Grille supplémentaire cafetière

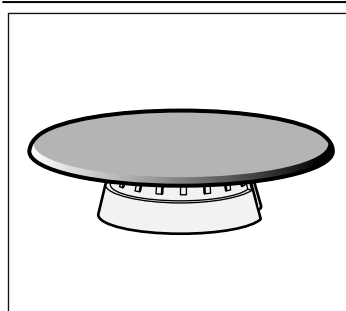
À utiliser exclusivement sur le brûleur auxiliaire avec des récipients d'un diamètre inférieur à 12 cm.



Plaque de cuisson à feu doux

Cette pièce d'accessoire est uniquement appropriée pour la cuisson basse température. Elle peut être utilisée avec le brûleur éco ou le brûleur standard. Si votre table de cuisson est dotée de plusieurs brûleurs standards, il est recommandé de placer la plaque de cuisson à feu doux sur le brûleur standard arrière ou avant droit.

Placez la pièce d'accessoire avec les renflements vers le haut sur le support, jamais directement sur le brûleur.



Cache

Brûleur servant exclusivement à cuire avec une puissance minimale. Lors de l'utilisation, retirez le brûleur éco et remplacez-le par le cache.

Code

HZ298114 Grille supplémentaire pour cafetière Espresso

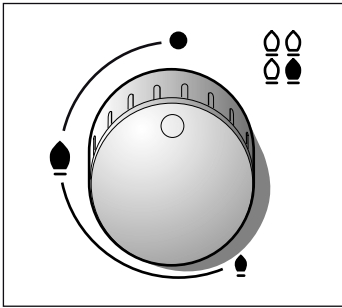
HZ298105 Plaque de cuisson à feu doux

HZ298104 Cache

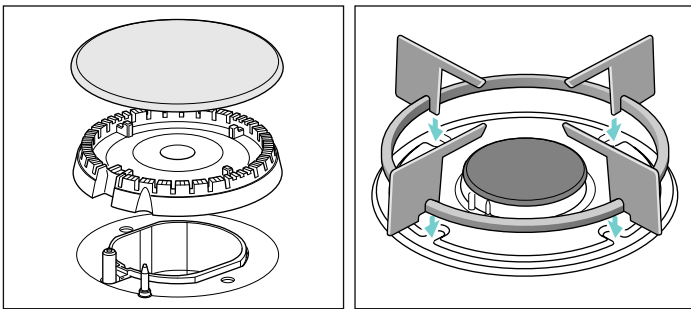
Le fabricant décline toute responsabilité si ces accessoires ne sont pas utilisés ou sont employés de manière incorrecte.

Brûleurs à gaz

Chaque bouton de commande de mise en marche indique le brûleur qu'il contrôle.



Pour un fonctionnement correct de l'appareil, il est indispensable de s'assurer que les grilles et toutes les pièces des brûleurs sont correctement mises en place. N'intervenez pas les couvercles des brûleurs.



Allumage manuel

1. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur choisi et tournez-le vers la gauche jusqu'à la position souhaitée.
2. Approchez un allume-gaz ou une flamme (briquets, allumettes, etc.) du brûleur.

Allumage automatique

Si votre plaque de cuisson dispose d'un allumage automatique (bougies):

1. Appuyez sur le bouton de commande du brûleur choisi puis tournez-le vers la gauche jusqu'à la position de puissance maximum.
Quand le bouton de commande est enfoncé, des étincelles se produisent sur tous les brûleurs. La flamme s'allume.
2. Relâchez le bouton de commande.
3. Tournez le bouton de commande sur la position souhaitée.

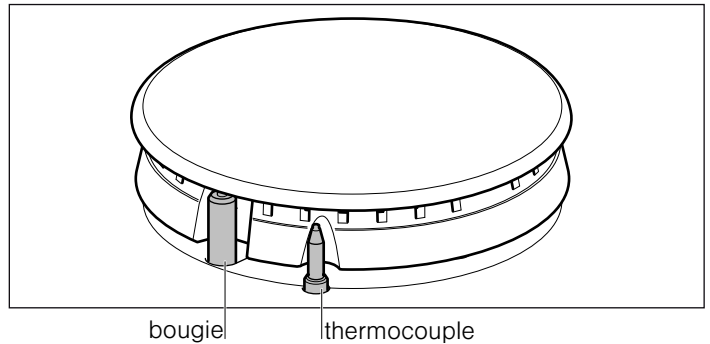
Si l'allumage ne se produit pas, tournez le bouton de commande sur la position de déconnexion puis répétez les étapes. Cette fois, maintenez le bouton de commande enfoncé plus longtemps (pendant 10 secondes maximum).

⚠ Risque de déflagration !

Si au bout de 15 secondes la flamme ne s'est pas allumée, éteignez le brûleur et aérez la pièce. Attendez au moins une minute avant d'essayer de rallumer le brûleur.

Système de sécurité

Selon le modèle, votre plaque de cuisson peut disposer d'un système de sécurité (thermocouple) qui bloque l'arrivée du gaz si les brûleurs s'éteignent accidentellement.



Pour que cet dispositif soit actif :

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

Éteindre un brûleur

Tournez le bouton de commande correspondant vers la droite jusqu'à la position 0.

Niveaux de chauffe

Les variateurs vous permettent de régler la puissance dont vous avez besoin entre les niveaux maximum et minimum.

Position	●	Bouton de commande éteint
Flamme grande	☹	Ouverture ou capacité maximums et connexion électrique
Flamme petite	☹	Ouverture ou capacité minimums

Avertissements

Pendant le fonctionnement du brûleur, il est normal d'entendre un léger sifflement.

Lors des premières utilisations, il est normal que des odeurs se dégagent. Mais cela ne suppose aucun dysfonctionnement. Ces odeurs disparaîtront petit à petit.

Une flamme de couleur orange est normale. Ceci est dû à la présence de poussière dans l'atmosphère, de liquides déversés, etc.

S'il se produit une extinction accidentelle des flammes du brûleur, éteignez le bouton de commande du brûleur et attendez au moins 1 minute avant de le rallumer.

Quelques secondes après avoir éteint le brûleur, un son est émis (coup sec). Il ne s'agit pas d'une anomalie, ceci signifie que la sécurité a été désactivée.

Conservez le brûleur le plus propre possible. Si les bougies sont sales, l'allumage sera défectueux. Nettoyez-les régulièrement avec une petite brosse non métallique. Attention, à ne pas cogner violemment les bougies.

Conseils pour cuisiner

Brûleur	Très fort - Fort	Moyen	Lent
Brûleur puissant	Escalope, steak, omelette, fritures	Riz, béchamel, ragoût	Cuisson à la vapeur : poisson, légumes
Brûleur standard	Pommes de terre vapeur, légumes frais, potages, pâtes	Réchauffer/garder au chaud des plats cuisinés et préparer des ragoûts délicats	
Brûleur éco	Faire cuire : ragoûts, riz au lait, caramel	Décongeler et cuire à feu doux : légumes secs, fruits, produits congelés	Faire fondre : beurre, chocolat, gélatine.

Plaque électrique

Avant d'utiliser la plaque pour la première fois, chauffez-la pendant 5 minutes sans aucun récipient dessus et avec le commutateur à la puissance maximum. Pendant cette période, il est normal qu'il se dégage de la fumée et des odeurs, celles-ci disparaîtront au fur et à mesure. À part pour cette première utilisation, n'utilisez pas les plaques sans récipients.

Il est recommandé, au début de la cuisson, de placer le bouton de commande sur sa position maximum, et, selon la quantité et la qualité des aliments, de passer ensuite à une position intermédiaire de maintenance.

Profitant de l'inertie thermique de la plaque, elle peut être éteinte un peu avant de terminer la cuisson pour obtenir une économie d'énergie, vu que la cuisson continuera grâce à la chaleur qui y est accumulée.

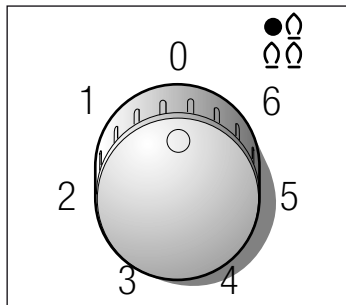
Utilisez des récipients à fond parfaitement plat, épais et d'une taille similaire à celle du brûleur, jamais d'une taille inférieure.

Évitez les débordements de liquide sur la surface de la plaque et ne travaillez pas avec des récipients mouillés.

Si l'emploi prolongé a éliminé le revêtement des plaques électriques, vaporisez-les de quelques gouttes d'huile ou d'autres produits d'entretien habituels en vente sur le marché.

Commutateur pour le contrôle de puissance

La plaque électrique est commandée par un commutateur vous permettant de choisir la puissance appropriée pour l'aliment que vous préparez.



Pour allumer la plaque :

En considérant le type de cuisson, la quantité d'aliment et en utilisant le tableau suivant, tournez le bouton de commande vers la gauche, sur la position correspondant au plat que vous souhaitez préparer. L'indicateur de fonctionnement s'éclairera.

Pour éteindre la plaque :

Tournez le bouton de commande sur la position 0. L'indicateur de fonctionnement s'éteindra.

Suggestions

Positions 1 et 2 réchauffer

Positions 3 et 4 réchauffement fort et cuisson

Positions 5 et 6 fritures

Ces suggestions de positions sont indicatives. La puissance devra être augmentée dans les cas suivants :

- grandes quantités de liquide
- plats grands
- cuisson avec des récipients sans couvercle

Récipients de préparation

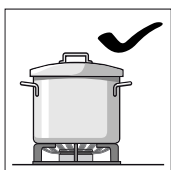
Récipients appropriés

Brûleurs	Diamètre minimum du fond du récipient	Diamètre maximum du fond du récipient
Brûleur puissant	22 cm	26 cm
Brûleur standard	14 cm	20 cm
Brûleur éco	12 cm	16 cm
Foyer électrique	14 cm	18 cm

Le récipient ne doit pas dépasser le bord du foyer.

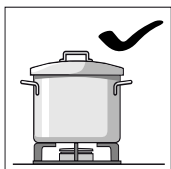
Conseils d'utilisation

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



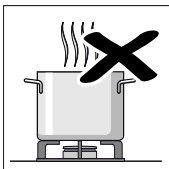
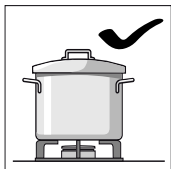
Utilisez des récipients de la taille appropriée à chaque brûleur.

N'utilisez pas de petits récipients sur les grands brûleurs. La flamme ne doit pas toucher les côtés du récipient.

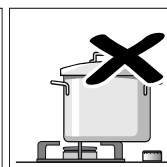
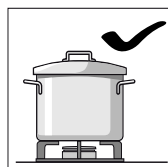


N'utilisez pas de récipients déformés, ayant tendance à être instables sur la plaque de cuisson. Les récipients pourraient se renverser.

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

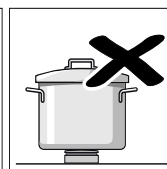
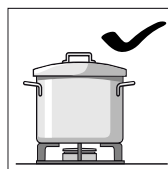


Ne cuisinez pas sans couvercle ni avec celui-ci mal mis. Vous risqueriez ainsi de perdre une partie de l'énergie.



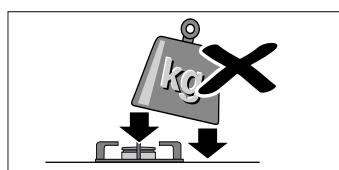
Placez le récipient bien au centre du brûleur. Dans le cas contraire, il risque de se renverser.

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



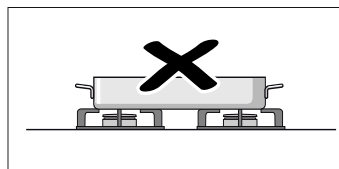
Placez les récipients sur les grilles, jamais directement sur le brûleur.

Vérifiez que les grilles et les couvercles des brûleurs sont bien placés avant de les utiliser.



Manipulez soigneusement les récipients sur la plaque de cuisson.

Ne cognez pas la plaque de cuisson et n'y posez pas d'objets lourds.



N'utilisez pas deux brûleurs ou sources de chaleur pour un seul récipient.

Évitez d'utiliser des plaques pour les grillades, des cassolettes en céramique, etc. longtemps à la puissance maximum.

Nettoyage et entretien

Nettoyage

Quand l'appareil a refroidi, nettoyez-le avec une éponge, de l'eau et du savon.

Après chaque utilisation, nettoyez la surface des différents éléments du brûleur quand il a refroidi. Si des restes sont laissés (aliments recuits, gouttes de graisse, etc.), même infimes, ils s'incrusteront dans la surface et seront plus difficiles à éliminer par la suite. Les trous et les rainures doivent être propres afin que la flamme soit optimale.

Le frottement de certains récipients peut laisser des traces métalliques sur les grilles.

Lavez les brûleurs et les grilles à l'eau savonneuse et frottez-les à l'aide d'une brosse non métallique.

Si les grilles disposent de chevilles en caoutchouc, faites très attention en les nettoyant. Les chevilles peuvent se détacher et la grille peut rayer la plaque de cuisson.

Séchez toujours complètement les brûleurs et les grilles. La présence de gouttes d'eau ou de zones humides au début de la cuisson peut détériorer l'émail.

Après le nettoyage et le séchage des brûleurs, assurez-vous que les couvercles sont bien placés sur le diffuseur.

Attention !

- Ne retirez pas les éléments de commande pour nettoyer l'appareil. Si de l'humidité pénètre dans l'appareil, cela risque de l'endommager.
- N'utilisez pas de machines de nettoyage à vapeur. Cela pourrait endommager la plaque de cuisson.
- N'utilisez jamais de produits abrasifs, lavettes en acier, objets tranchants, couteaux, etc., pour retirer les restes d'aliments ayant durci sur la plaque de cuisson.
- N'utilisez pas de couteaux, de racleurs ou d'objets similaires pour nettoyer l'union entre le verre et les caches des brûleurs, les profilés métalliques ni sur les panneaux en verre ou aluminium, le cas échéant.

Maintenance

Nettoyez immédiatement tous les liquides qui coulent. Vous éviterez ainsi que les restes d'aliment ne collent et économiserez des efforts inutiles.

Ne faites pas glisser les récipients sur le verre car ils pourraient le rayer. De plus, évitez les chutes d'objets durs ou pointus sur la plaque en verre. Ne frappez la plaque de cuisson sur aucun de ses angles.

Les grains de sable (provenant par exemple du nettoyage des légumes) rayent la surface du verre.

Le sucre fondu ou des aliments à teneur élevée en sucre ayant débordés doivent être immédiatement retirés de la zone de cuisson à l'aide d'un racleur en verre.

Évitez, dans la mesure du possible, le contact du sel avec la surface de la plaque électrique.

Résoudre des anomalies

Parfois, les anomalies détectées peuvent être facilement résolues. Avant de contacter le Service Technique, prenez en considération les conseils suivants :

Anomalie	Cause probable	Solution
Le fonctionnement électrique général est en panne.	Fusible défectueux.	Vérifiez dans le boîtier de fusibles général si le fusible est en panne et remplacez-le.
	L'interrupteur magnétothermique ou un interrupteur différentiel a sauté.	Vérifiez dans le tableau de distribution électrique si l'interrupteur magnétothermique ou un interrupteur différentiel a sauté.
L'allumage automatique ne fonctionne pas.	Il peut y avoir des résidus d'aliments ou de nettoyage entre les bougies et les brûleurs.	L'espace entre la bougie et le brûleur doit être propre.
	Les brûleurs sont mouillés.	Séchez soigneusement les couvercles du brûleur.
	Les couvercles du brûleur sont mal placés.	Vérifiez que les couvercles sont bien placés.
	L'appareil n'est pas raccordé à la terre, est mal raccordé à la terre, ou la prise de terre est défectueuse.	Contactez votre installateur électrique.
La flamme du brûleur n'est pas uniforme.	Les pièces du brûleur sont mal placées.	Placez correctement les pièces sur le brûleur correspondant.
	Les rainures du brûleur sont sales.	Nettoyez les rainures du brûleur.
Le flux de gaz ne paraît pas normal ou aucun gaz ne sort.	Le passage de gaz est obstrué par des robinets intermédiaires.	Ouvrez les robinets intermédiaires éventuels.
	Si le gaz provient d'une bouteille, vérifiez qu'elle n'est pas vide.	Changez la bouteille.
Il y a une odeur de gaz dans la cuisine.	Un robinet est ouvert.	Fermez les robinets.
	Mauvais raccord de la bouteille.	Vérifiez que le raccord est parfait.
	Fuite de gaz éventuelle.	Fermez l'arrivée générale du gaz, aérez l'enceinte et prévenez immédiatement un technicien d'installation agréé afin qu'il vérifie et qu'il atteste du bon fonctionnement de l'installation. N'utilisez pas l'appareil jusqu'à ce que l'absence de fuite de gaz dans l'installation ou l'appareil ait été vérifiée.
Le brûleur s'éteint immédiatement après avoir relâché le bouton de commande.	Vous n'avez pas maintenu le bouton de commande enfoncé suffisamment longtemps.	Une fois le brûleur allumé, maintenez le bouton de commande enfoncé quelques secondes de plus.
	Les rainures du brûleur sont sales.	Nettoyez les rainures du brûleur.

Service Technique

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

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

Commande de réparation et conseils en cas de dérangements

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

Faites confiance à la compétence du fabricant. Vous garantissez ainsi que la réparation sera effectuée par des

techniciens de SAV formés qui disposent des pièces de rechange d'origine adaptées à votre appareil.


Conditions de garantie

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

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

Tout droit de modification réservé.

Emballage et appareils usagés

Si la plaque signalétique de l'appareil contient le symbole , tenez compte des instructions suivantes.

Élimination écologique



Éliminez l'emballage en respectant l'environnement.



Cet appareil est marqué selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux appareils électriques et électroniques usagés (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

La directive définit le cadre pour une reprise et une récupération des appareils usagés applicables dans les pays de la CE.

L'emballage de votre appareil a été fabriqué avec les matériaux indispensables pour garantir une protection efficace pendant le transport. Ces matériaux sont entièrement recyclables, ce qui réduit l'impact sur l'environnement. Nous vous encourageons à contribuer également à la préservation de l'environnement, en suivant les conseils ci-dessous :

- déposez l'emballage dans une benne de recyclage adaptée,
- avant de vous défaire d'un appareil, mettez-le hors d'état. Consultez votre administration locale pour connaître l'adresse du centre de collecte de matériels recyclables le plus près de chez vous, et apportez-le à ce site,
- ne jetez pas l'huile usagée dans l'évier. Conservez-la dans un récipient fermé et remettez-le à un point de collecte ou, le cas échéant, dans un bac approprié (qui sera remis à un déversoir contrôlé ; ce n'est probablement pas la meilleure solution, mais nous évitons ainsi de polluer l'eau).

Güvenlik önerileri	11
Yeni cihazınız	13
Aksesuarlar	13
Gaz brülörleri	13
Manuel çakmak	13
Otomatik çakmak	13
Emniyet sistemi	14
Brülörün kapatılması	14
Güç seviyeleri	14
Uyarılar	14
Pişirme önerileri	14
Elektrikli ocak	14
Güç kontrol düğmesi	14
Öneriler	15
Pişirme kapları	15
Uygun kaplar	15

Kullanım Uyarıları	15
Temizlik ve Bakım	15
Temizlik	15
Bakım	16
Beklenmeyen durumların çözülmesi	16
Teknik Bakım Servisi	16
Garanti koşulları	17
Ambalaj ve kullanılan gereçler	17
AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması	17

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: www.siemens-home.bsh-group.com ve Online-Mağaza: www.siemens-home.bsh-group.com/eshops

⚠ Güvenlik önerileri

Talimatları dikkatle okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazın etkin ve güvenli kullanımı mümkün olacaktır. Kullanım ve kurulum talimatlarını saklayınız ve cihazın sahibinin değişmesi durumunda cihazla birlikte veriniz.

Bu kılavuzdaki kurallara uyulmadığı takdirde, üretici herhangi bir sorumluluktan muaf olacaktır.

Bu talimatlarda yer alan resimler bilgilendirme amaçlıdır.

Ürün yerleştirilene kadar koruyucu ambalajı çıkarmayınız. Cihazda herhangi bir hasar fark ettiğiniz takdirde cihazı çalıştırmayınız. Teknik Servisimiz ile irtibata geçiniz.

Bu EN 30-1-1 gazlı cihazlar normuna göre 3. sınıf bir cihazdır: mobilyaya gömme cihaz.

Yeni pişirme tezgahınızı kurmadan önce kurulumun montaj talimatlarına uygun gerçekleştirildiğinden emin olunuz.

Bu cihaz yat veya karavanlara kurulamaz.

Bu cihaz yalnızca yeterince havalandırılan yerlerde kullanılmalıdır.

Bu cihaz harici bir zamanlayıcı veya uzaktan kumanda ile kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.

Bütün kurulum, bağlantı, ayarlama ve gaz tipine göre uyarılma işlemleri yetkili bir kurulum teknisyeni tarafından, ülkedeki standartlara ve yürürlükteki kanuni yönergeler ile yerel gaz ve elektrik

tedarikçisi şirketin talimatlarına uygun olarak gerçekleştirilmelidir. Havalandırma ile ilgili geçerli düzenlemelere özel bir dikkat gösterilecektir.

Bu cihaz, fabrikadan özellikler tablosunda belirtilen gaz tipine ayarlı olarak çıkar. Gerekirse değiştiriniz, montaj talimatlarına uyunuz. Diğer gaz tiplerine uyarılma gerektiğinde Teknik Servisimizi çağırmanız önerilir.

Bu cihaz evde kullanım için tasarlanmıştır, ticari veya profesyonel amaçlarla kullanılamaz. Cihazı kesinlikle ısınma amacı ile kullanmayınız, sadece pişirme için kullanınız. Garanti sadece tasarım amacına uygun kullanılması durumunda geçerlidir.

Bu cihaz, deniz seviyesinden en fazla 2000 metre yükseklikte kullanılmak üzere tasarlanmıştır.

Çalışma sırasında cihazı kontrolsüz bir şekilde bırakmayınız.

Çocuklar için, pişirme tezgahı üreticisi tarafından önerilmemiş kapaklar veya bariyerler kullanmayınız. Örn. aşırı ısınma, alev alma veya malzeme parçalarının kopması dolayısıyla kazalara yol açabilirler.

Bu cihaz 8 yaşından küçük çocuklar, sınırlı fiziksel, zihinsel ve duygusal yeteneklere sahip kişiler ve eksik tecrübe veya bilgi sahibi kişiler tarafından ancak sorumlu bir kişinin denetimi altında olmaları veya kendilerine cihazın güvenli kullanımı ve

ortaya çıkabilecek tehlikeler hakkında bilgi verilmiş olması durumunda kullanılabilir.

Çocuklar cihazla oynamamalıdır. Temizlik ve kullanıcı bakımı çocuklar tarafından yapılamaz; ancak 15 aşından büyük çocuklar denetim altında yapılabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Yangın tehlikesi!

Kapalı bir ortamda yanma olmaksızın gaz birikimi yangın tehlikesine yol açar. Cihazı hava akımına maruz bırakmayınız. Brülörler sönebilir. Gaz brülörlerinin çalışmasıyla ilgili talimatları ve uyarıları dikkatle okuyunuz.

Zehirlenme tehlikesi!

Gazlı bir pişirme cihazının kullanımı, kurulu olduğu yerde ısı, nem ve yanma ürünleri üretir. Özellikle cihazınız çalışır durumdayken mutfağın iyi havalandırılmasını sağlayınız: Tüm doğal havalandırma kanallarını açık tutunuz veya mekanik bir havalandırma (havalandırma fanı) cihazı kurunuz. Cihazın yoğun bir şekilde ve uzun süre kullanımı, tamamlayıcı veya daha etkili bir havalandırma gerektirebilir: Bir pencere açınız veya mekanik havalandırmanın gücünü arttırınız.

Yanma tehlikesi!

- Pişirme bölümleri ve etrafındakiler çok ısınır. Sıcak yüzeylere kesinlikle dokunmayınız. 8 yaşından küçük çocukları uzak tutunuz.
- LPG dik konulmadığı takdirde sıvı haldeki Propan/Butan cihaz içerisine girebilir. Bu sebeple brülörlerde ani alev oluşabilir. Parçalar zarar görebilir ve zamanla kontrol edilemeyen gaz çıkışlarına sebep olacak sızdırma problemleri ortaya çıkabilir. Her ikisi de yanmaya neden olabilir. LPG tüpleri her zaman dik konumda kullanınız.

Yangın tehlikesi!

- Pişirme bölümleri çok ısınır. Pişirme tezgahının üzerine yanıcı cisimler yerleştirmeyiniz. Pişirme tezgahı üzerinde eşya bırakmayınız.
- Bu elektrikli ev aletinin yakınında aşındırıcı, buharlaştırıcı kimyasal ürünler, yanıcı materyaller, besin dışında ürünler bulundurmuyunuz ve kullanmayınız.
- Aşırı ısınmış katı ya da sıvı yağlar kolay alev alır. Yağ kızdırırken ocaktan uzaklaşmayınız. Alev alması halinde ateşi su ile söndürmeyiniz. Ateşi söndürmek için

kabı bir kapakla kaplayınız ve pişirme bölümünü kapatınız.

Yaralanma tehlikesi!

- Cam plakadaki çatlaklar veya kırıklar tehlikelidir. Tüm ocakları ve elektrikli ısıtıcı parçaları gecikmeden kapatınız. Elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundaki sigortayı kapatınız. Gaz beslemesini kapatınız. Cihaz yüzeyine dokunmayınız. Arızalı bir cihazı kesinlikle açmayınız. Yetkili servisi çağırınız.
- Ani sıcaklık değişiklikleri camın kırılmasına yol açabilir. Pişirme tezgahının kullanımı sırasında, soğuk sıvıların dökülmemesine ve hava akımlarının olmamasına dikkat ediniz.
- Hasarlı, uygun boyuta sahip olmayan, pişirme tezgahının sınırlarını aşan veya kötü yerleştirilmiş kaplar ciddi yaralanmalara sebebiyet verebilir. Pişirme kaplarıyla ilgili tavsiye ve uyarılara uyunuz.
- Kap ile pişirme bölümü arasında sıvı bulunması halinde kaplar aniden sıçrayabilir. Pişirme bölümlerini ve dayanıklı kap tabanını daima kuru muhafaza ediniz.
- Arıza olması durumunda cihazın elektrik ve gaz beslemesini kesin. Tamir için teknik servisimizi arayınız.
- Cihazın iç kısmını kurcalamayınız. Gerekli olduğu takdirde, teknik servisimizi arayınız.
- Eğer bir kontrol düğmesi döndürülemiyor veya gevşetilemiyorsa kullanılmamalıdır. Kontrol düğmesini tamir etmek veya değiştirmek için derhal müşteri hizmetlerine başvurunuz.

Elektrik çarpma tehlikesi!

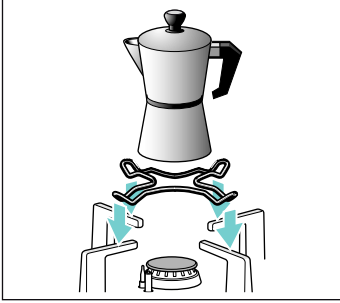
- Cihazı temizlemek için buharlı temizleme makinesi kullanmayınız.
- Cam plakada oluşan çatlama veya kırılmalar elektrik çarpmasına neden olabilir. Sigortayı sigorta kutusundan kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.

Yeni cihazınız

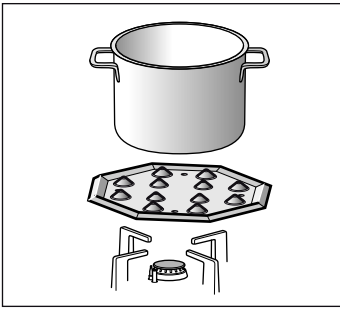
Sayfa 2'de cihazınızın genel görünümünün yanı sıra brülör gücünü bulacaksınız.

Aksesuarlar

Aşağıdaki aksesuarlar Teknik Servis'ten sipariş edilebilir:

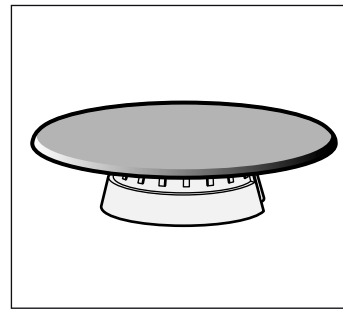


Kahve cezvesi eki
Özellikle yardımcı brülör ile 12 cm'den küçük çaplı kapların kullanımı için.



Simmer Plate
Bu aksesuar parçası sadece düşük sıcaklıkta pişirme için uygundur. Ekonomik brülör veya normal brülör ile kullanılabilir. Ocakta birden çok normal brülör mevcutsa Simmer Plate'nin arka veya ön sağ normal brülöre yerleştirilmesi önerilir.

Aksesuar parçasını çıkıntıları yukarıyı gösterecek şekilde taşıyıcıya yerleştiriniz, asla doğrudan brülörün üzerine yerleştirmeyiniz.



Simmer Cap
Minimum güçte pişirme için kullanılan brülör. Kullanım için ekonomik brülör çıkarılmalı ve Simmer Cap ile değiştirilmelidir.

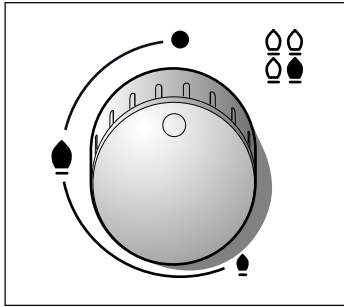
Kod

HZ298114 Kahve cezvesi eki
HZ298105 Simmer Plate
HZ298104 Simmer Cap

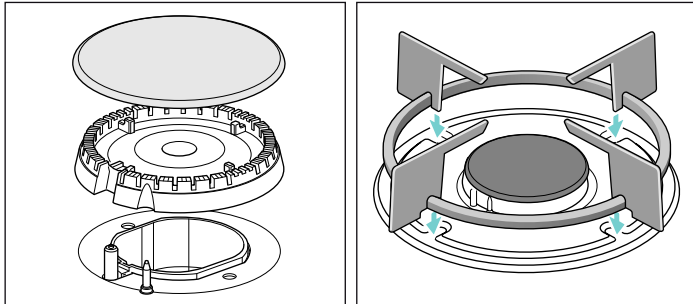
Aksesuarların kullanılmaması veya yanlış kullanılması durumlarında üretici sorumluluk kabul etmez.

Gaz brülörleri

Hangi brülörün hangi kumanda düğmesi tarafından çalıştırıldığını belirten göstergeler vardır.



Cihazın doğru çalıştırılabilmesi için ızgaraların ve tüm brülör parçalarının doğru yerleştirildiğinden emin olunmalıdır. Brülör kapaklarının yerini değiştirmeyiniz.



Manuel çakmak

1. Seçilen brülör kumanda düğmesine basınız ve istediğiniz pozisyona gelene kadar sola doğru çeviriniz.
2. Dilediğiniz kibrit veya çakmağı (kibrit, çakmak, vs.) brülöre yaklaştırınız.

Otomatik çakmak

Pişirme tezgahınızın otomatik çakmağa (buji) sahipse:

1. Seçilen brülör kumanda düğmesine basınız ve maksimum güç pozisyonuna gelene kadar sola doğru çeviriniz. Kumanda düğmesi basılıyken tüm brülörlerde kıvılcım oluşur. Ateş yanar.
2. Kumanda düğmesine basmayı bırakınız.
3. Kumanda düğmesini istediğiniz pozisyona getiriniz.

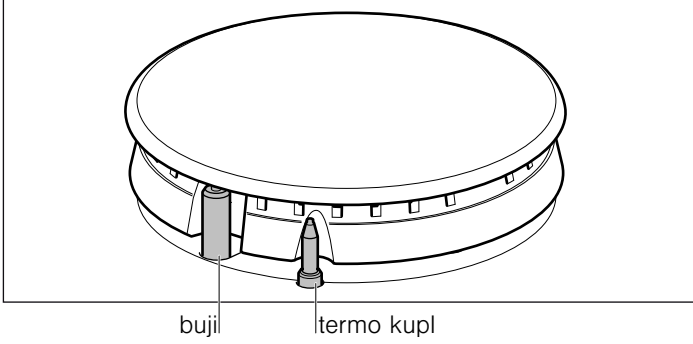
Ateş yanmazsa kumanda düğmesini kapalı konuma getirip adımları tekrar ediniz. Bu kez kumanda düğmesini (10 saniye kadar) basılı tutunuz.

⚠ Yangın tehlikesi!

15 saniye geçmesine rağmen ateş hala yanmadıysa brülörü kapatınız ve kapıyı ya da pencereyi açınız. Brülörü yakmadan önce en az 1 dakika bekleyiniz.

Emniyet sistemi

Modele göre, pişirme tezgahınızda brülörlerin yanlışlıkla sönmesi durumunda gaz geçişini engelleyen bir emniyet sistemi (termo kupl) mevcuttur.



Bu sistemin etkin olduğundan emin olmak için:

1. Brülörü normal olarak açınız
2. Kumanda düğmesini bırakmadan ateş yandıktan sonra kumandayı 4 saniye daha hafifçe basılı tutunuz.

Brülörün kapatılması

Kapatmak için kumanda düğmesini sağa çevirerek 0 pozisyonuna getiriniz.

Güç seviyeleri

Kumanda düğmeleri ihtiyaç duyulan gücün maksimum ve minimum seviyeler arasında ayarlanmasını sağlar.

Pozisyon	●	Kapalı kumanda düğmesi
Büyük alev	☹	Maksimum açılma veya kapasite ve elektrikli çakmak
Tasarruflu kademe	☹	Minimum açılma ve kapasite

Uyarılar

Brülörün çalışması sırasında hafif bir ısıklık sesi duyulması normaldir.

İlk kullanımlarda koku gelmesi normaldir. Bu, herhangi bir risk ya da hatalı çalışma anlamına gelmez. Zamanla geçecektir.

Turuncu renkli alev normaldir. Havadaki tozdan, taşan sıvılardan vb. kaynaklanır.

Brülör alevlerinin yanlışlıkla sönmesi durumunda brülörün kumanda düğmesini kapatınız ve en az 1 dakikadan önce yeniden yakmaya çalışmayınız.

Kapatıldıktan birkaç saniye sonra brülörden ses gelecektir (hafif tıkırtı). Bu herhangi bir anormallik değildir, emniyetin devre dışı olduğu anlamına gelir.

Mümkün olduğunca temiz tutunuz. Bujiler kirli ise çakmak zarar görür. Düzenli olarak metal içermeyen küçük bir fırça ile temizleyiniz. Bujilerin şiddetli darbelere maruz kalmamasına dikkat ediniz.

Pişirme önerileri

Brülör	Çok güçlü - Güçlü	Orta	Hafif
Güçlü brülör	Midye, et, omlet, kızartma	Pilav, beşamel sosu ve sebzeli yahni	Buharda pişirme: balık, sebzeler
Normal brülör	Buharda patates, taze sebzeler, güveçler, makarnalar	Yeniden ısıtma, pişmiş yemekleri sıcak tutma ve lezzetli güveçler yapma	
Ekonomik brülör	Pişirme: güveç, sütlaç, karamela	Buz çözme ve yavaş pişirme: sebze, meyve ve dondurulmuş ürünler	Eritme: tereyağı, çikolata, jöle

Elektrikli ocak

Ocağı ilk kullanımdan önce düğmeyi en yüksek ısı seviyesine getirip 5 dakika boyunca üzerinde herhangi bir kap koymadan bekletiniz. Bu süre boyunca duman ve kokuların yayılması normaldir ve kullanmaya başladığınızda bunlar ortadan kalkar. Bu ilk ısıtma dışında, ocakları üzerinde bir kap olmadan çalıştırmayınız.

Pişirme başlangıcında kumanda düğmesinin en yüksek seviyeye getirilmesi ve pişecek yiyeceklerin miktar ve niteliğine göre sonradan ara bir pozisyonda tutulması önerilir.

Ocak, ısı ataletinden yararlanmak üzere pişirme bitirilmeden az önce kapanabilir. Edindiği ısıyla pişirmeye bir süre daha devam edeceğinden enerji tasarrufu sağlanmış olur.

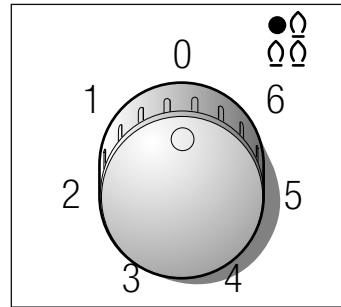
Tabanı tamamıyla düz, kalın ve ısıtıcı parçanın boyuna yakın kaplar kullanınız; asla daha küçük tabanlı kaplar kullanmayınız.

Sıvıların ocağın üzerine taşmamasına ve ıslak kapların ocak üzerine konmamasına dikkat ediniz.

Uzun süreli kullanım sonucu elektrikli ocakların yüzeyi eskidiyse birkaç damla yağ veya piyasada bulunan diğer bakım ürünleri ile temizleyiniz.

Güç kontrol düğmesi

Elektrikli ocak, pişireceğiniz yemeğe uygun gücü seçebileceğiniz bir düğme aracılığıyla idare edilir.



Ocağı açmak için:

Pişirme türünü, yiyecek miktarını dikkate alarak ve aşağıdaki şemadan yararlanarak kumanda düğmesini sola çevirerek, pişirmek istediğiniz yemeğe uygun pozisyona getiriniz. Fonksiyon göstergesi yanar.

Ocağı kapatmak için:

Kumanda düğmesini 0 konumuna çeviriniz. Fonksiyon göstergesi söner.

Öneriler

1 ve 2 konumu	ısıtma
3 ve 4 konumu	çabuk ısıtma ve pişirme
5 ve 6 konumu	kızartmalar

Önerilen bu pozisyonlar yol göstermek içindir. Aşağıdaki durumlarda gücü yükseltmek gerekmektedir:

- bol miktarda sıvı kullanılarak pişirme yapıldığında
- büyük porsiyonlarda
- kapaksız kaplarla pişirme yapıldığında

Pişirme kapları

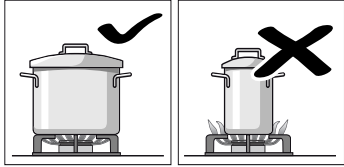
Uygun kaplar

Brülör	Pişirme kabı tabanının minimum çapı	Pişirme kabı tabanının maksimum çapı
Güçlü brülör	22 cm	26 cm
Normal ocak	14 cm	20 cm
Ekonomik brülör	12 cm	16 cm
Elektrikli ocak	14 cm	18 cm

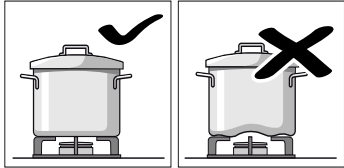
Kap ocağın kenarından dışarı taşmamalıdır.

Kullanım Uyarıları

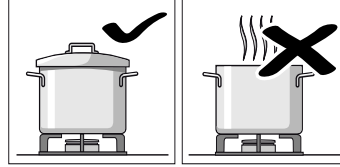
Aşağıdaki öneriler enerji tasarrufuna ve kapların zarar görmesini önlemeye yardımcı olur:



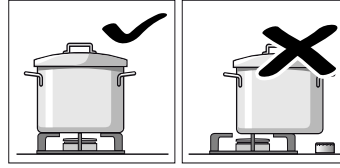
Her brülör için uygun ebatta kaplar kullanınız.
Büyük brülörde küçük kaplar kullanmayınız. Alev, kapların yan taraflarına ulaşmamalıdır.



Pişirme tezgahı üzerine dengesizlik oluşturacak biçimi bozulmuş kaplar koymayınız. Kaplar devrilebilir.
Yalnızca tabanı düz ve kalın olan kapları kullanınız.

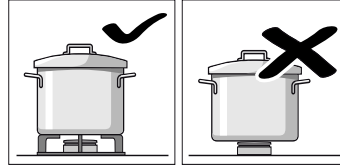


Kapaksız veya kapak yarı aralık olarak pişirmeyiniz. Enerjiyi boşa harcarsınız.



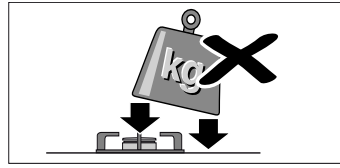
Kabı tam olarak brülör üzerinde ortalayınız, bir tarafına ağırlık vermeyiniz. Aksi durumda devrilebilir.

Büyük kapları kumanda düğmelerinin yakınındaki brülörlere koymayınız. Aşırı sıcaktan dolayı hasara neden olabilir.



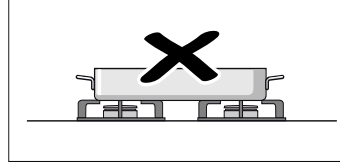
Kapları asla doğrudan brülörün üzerine değil, mutlaka ızgara üzerine yerleştiriniz.

Cihazı çalıştırmadan önce, ızgaraların ve brülör kapaklarının doğru yerde olduğundan emin olunuz.



Pişirme tezgahındayken kapları dikkatli bir şekilde tutunuz.

Pişirme tezgahına darbe gelmesine engel olunuz ve üzerine ağırlık yerleştirmeyiniz.



Kesinlikle bir tavayı ısıtmak için iki brülörü veya ısı kaynağını aynı anda kullanmayınız.

Uzun süreli pişirmelerde maksimum ısıda, kavurma sacı ve toprak kap kullanmaktan kaçınınız.

Temizlik ve Bakım

Temizlik

Cihaz soğuduktan sonra sünger, sabun ve su ile temizleyiniz.

Her kullanımdan sonra, soğumalarının ardından ilgili brülör elemanlarının yüzeyini temizleyiniz. Ne kadar az da olsa yüzey üzerinde artık (taşmış yemek, yağ damlaları vb.) bırakılması halinde, yüzeyin üzeri kaplanacak ve sonrasında bu katmanın temizlenmesi daha zor olacaktır. Ateşin doğru yanabilmesi için delik ve olukların temiz olması gerekir.

Bazı kapların hareketi ızgaralar üzerinde metal izleri bırakabilir.

Brülörleri ve ızgaraları sabunlu su ile temizleyiniz ve metal olmayan bir fırça ile fırçalayınız.

ızgaralar lastik tıplarla yerleştirilmiş ise temizlerken dikkatli olunuz. Tıplar sökülebilir ve ızgara pişirme tezgahını çizebilir.

Her zaman brülörleri ve ızgaraları tamamen kurutunuz. Pişirme işleminin başında su damlaları veya nemli bölgeler emayenin bozulmasına yol açabilir.

Brülörleri temizledikten ve kuruladıktan sonra, brülör kapaklarının alev dağıtıcılarının üzerine doğru bir şekilde yerleştirildiğinden emin olunuz.

Dikkat!

- Cihazın temizlenmesi sırasında kumanda elemanlarını çıkarmayınız. Cihazın neme maruz kalması hasara neden olabilir.
- Buharlı temizleme makinelerini kullanmayınız. Pişirme tezgahı zarar görebilir.
- Pişirme tezgahı üzerinde kalan yemek artıklarını çıkarmak için asla yanıcı ürünler, tel bezler, kesici aletler, bıçak vb. kullanmayınız.
- Brülör kapakları ile cam levha birleşimlerini, metalik yüzeyleri, varsa cam ya da alüminyum levhaları temizlemek için spatula veya benzeri şeyler kullanmayınız.

Bakım

Taşan sıvıları anında temizleyiniz. Böylece yemek artıklarının yapışmasını önleyebilirsiniz ve gereksiz yere güç sarf etmezsiniz.

Çizilme ihtimali yüzünden asla tavaları yüzey üzerinde kaydırmayınız. Buna ek olarak, camın üzerine ağır veya sert

cisimleri düşürmemeye dikkat ediniz. Tencerenin hiçbir parçasını çarpmayınız.

Kum tanecikleri (örneğin temizlenen meyvelerden ve sebzelere gelebilecek olanlar) cam yüzeyi çizebilir.

Erimiş şeker veya çok fazla şeker içeren yemekler pişirme bölümüne döküldükleri anda cam kazıma aleti ile çıkarılmalıdır. Elektrikli ocağa tuz düşmesinden mümkün olduğunca kaçınınız.

Beklenmeyen durumların çözülmesi

Beklenmeyen durumlar bazen kolaylıkla çözülebilir. Teknik Servisi aramadan önce aşağıdaki önerileri dikkate alınız:

Arıza	Olası neden	Çözüm
Genel elektrik sistemi çalışmıyor.	Arızalı sigorta.	Ana sigorta kutusunu kontrol ediniz ve sigorta arızalıysa değiştiriniz.
	Otomatik sigorta attı veya şalter indi.	Genel kumanda panosunda ana sigortanın veya şalterin atıp atmadığını kontrol ediniz.
Otomatik çakmak çalışmıyor.	Bujiler ile brülörler arasında yemek veya temizleyici artığı kalmış olabilir.	Buji ve brülör arasındaki boşluk temiz olmalıdır.
	Brülörler ıslak olabilir.	Brülör kapaklarını dikkatlice kurulayınız.
	Brülör kapakları düzgün yerleştirilmemiş olabilir.	Kapakların düzgün yerleştirildiğinden emin olunuz.
	Cihaz topraklanmamış, kötü bir bağlantı yapılmış veya topraklaması hatalı.	Bir elektrik teknisyeniyle temasa geçiniz.
Brülör alevi eşit değil.	Brülör parçaları düzgün yerleştirilmemiş olabilir.	Parçaları ilgili brülörlere doğru şekilde yerleştiriniz.
	Brülör boşlukları kirli.	Brülör boşluklarını temizleyiniz.
Gaz akışı normal gözüküyor veya gaz çıkmıyor.	Gaz geçişi gaz valfleri tarafından engellenmiş.	Tüm gaz valflerini açınız.
	Gaz, gaz tüpünden geliyorsa tüpün boş olmadığından emin olunuz.	Gaz tüpünü değiştiriniz.
Mutfakta gaz kokusu var.	Bir vana açık kalmış olabilir.	Vanaları kapatınız.
	Gaz tüpünün kötü bağlanması.	Bağlantının doğru olduğundan emin olunuz.
	Olası gaz kaçağı.	Genel gaz anahtarını kapatın, ortamı havalandırın ve kurulumu gözden geçirmesi ve onaylaması için derhal bir yetkili kurulum teknisyenine haber veriniz. Kurulumda veya cihazda hiç gaz kaçağı olmadığından emin olana kadar cihazı kullanmayınız.
Düğme bırakıldıktan sonra brülör hemen kapanıyor.	Kumanda düğmesine yeterince uzun süre basılmamış olabilir.	Brülörü yakınız ve kumanda düğmesini birkaç saniye daha basılı tutunuz.
	Brülör boşlukları kirli.	Brülör boşluklarını temizleyiniz.

Teknik Bakım Servisi

Teknik Servisimize ihtiyacınız varsa cihazın ürün numarasını (E-Nr.) ve üretim numarasını (FD) vermeniz gerekecektir. Bu bilgiyi pişirme tezgahının iç kısmında yer alan özellikler tablosunun üzerinde ve kullanım kılavuzunun etiketinde bulabilirsiniz.

Kullanım ömrü :10 yıldır (Ürünün fonksiyonunu yerine getirebilmesi için gerekli yedek parça bulundurma süresi)

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 6688

Çağrı merkezini sabit hatlardan aramanın bedeli şehir içi ücretlendirme, Cep telefonlarından ise kullanılan tarife göre değişkenlik göstermektedir.

Üreticinin yetkisine güveniniz. Böylelikle gerekli onarım çalışmalarının, cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip, eğitilmiş servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olabilirsiniz.

Garanti Şartları

- Malın ayıplı olduğunun anlaşılması durumunda tüketici, 6502 sayılı Tüketicinin Korunması Hakkında Kanunun 11 inci maddesinde yer alan;
 - **Sözleşmeden dönme**
 - **Satış bedelinden indirim isteme,**
 - **Ücretsiz onarılmasını isteme,**
 - **Satılanın ayıpsız bir misli ile değiştirilmesini isteme,** haklarından birini kullanabilir.
- Tüketicinin bu haklarından ücretsiz onarım hakkını** seçmesi durumunda satıcı; işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin malın onarımını yapmak veya yaptırmakla yükümlüdür. Tüketici ücretsiz onarım hakkını üretici veya ithalatçıya karşı da kullanabilir. Satıcı, üretici ve ithalatçı tüketicinin bu hakkını kullanmasından müteselsilen sorumludur.

- Tüketicinin, **ücretsiz onarım hakkını** kullanması halinde malın;
 - Garanti süresi içinde tekrar arızalanması,
 - Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
 - Tamirinin mümkün olmadığının, yetkili servis istasyonu, satıcı, üretici veya ithalatçı tarafından bir raporla belirlenmesi durumlarında;**tüketici malın bedel iadesini, ayıp oranında bedel indirimini veya imkan varsa malın ayıpsız misli ile değiştirilmesini** satıcıdan talep edilir. Satıcı, **tüketicinin talebini reddedemez**. Bu talebin yerine getirilmemesi durumunda satıcı, üretici ve ithalatçı müteselsilen sorumludur.
- Malın kullanım kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.
- Tüketici, garantiden doğan haklarının kullanılması ile ilgili olarak çıkabilecek uyuşmazlıklarda yerleşim yerinin bulunduğu veya tüketici işleminin yapıldığı yerdeki **Tüketici Hakem Heyetine veya Tüketici Mahkemesine** başvurabilir.

İthalatçı Firma : BSH Ev Aletleri ve Sanayi Ticaret A.Ş.
Fatih Sultan Mehmet Mah. Balkan Cad.
No:51
Ümraniye-İstanbul-Türkiye
Tel : 0216 528 90 00 Fax : 0216 528 99 99

Üretici Firma : BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery Straße 34
81739 München, Germany
www.siemens-home.bsh-group.com
Phone : 00 49 89 4590-01


Garanti koşulları

Beklentilerimizin aksine, cihazda herhangi bir arıza meydana gelirse veya ihtiyaçları öngörülen kalitede karşılayamazsa lütfen bunu en kısa sürede bize bildirin. Garantinin geçerli olması için cihaza müdahale edilmemiş ve yanlış kullanılmamış olması gerekir.

Bu cihaz için uygulanan garanti koşulları, şirketimizin, cihazın satın alındığı ülkedeki temsilciliği tarafından belirlenir. Satış noktalarından ayrıntılı bilgi edinebilirsiniz. Garantinin geçerli olması için satış belgesinin bulundurulması gerekir.

Her türlü değişiklik hakkı saklıdır.

Ambalaj ve kullanılan gereçler

Özellikler tablosunda  sembolü görülüyorsa aşağıdaki göstergelere dikkat ediniz.

AEEE Yönetmeliğine Uyum ve Atık Ürünün Elden Çıkarılması

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



Bu ürün T.C. Çevre ve Şehircilik Bakanlığı tarafından yayımlanan "Atık Elektrikli ve Elektronik Eşyaların Kontrolü Yönetmeliği"nde belirtilen zararlı ve yasaklı maddeleri içermez.

AEEE yönetmeliğine uygundur.

Bu ürün, geri dönüşümlü ve tekrar kullanılabilir nitelikteki yüksek kaliteli parça ve malzemelerden üretilmiştir. Bu nedenle, ürünü, hizmet ömrünün sonunda evsel veya diğer atıklarla birlikte atmayın. Elektrikli ve elektronik cihazların geri dönüşümü için bir toplama noktasına götürün. Bu toplama noktalarını bölgenizdeki yerel yönetime sorun. Kullanılmış ürünleri geri kazanıma vererek çevrenin ve doğal kaynakların korunmasına yardımcı olun. Ürünü atmadan önce çocukların güvenliği için elektrik fişini kesin ve kilit mekanizmasını kırarak çalışmaz duruma getirin.

Cihazınızın ambalajı, nakliye sırasında etkin korumayı garanti etmek açısından çok gerekli olan malzemelerden üretilmiştir. Bu malzemeler tamamen geri dönüşebilir ve böylece çevreye verilen zarar azaltılmaktadır. Sizleri de aşağıdaki tavsiyelere uyarak çevrenin korunmasına katkıda bulunmaya davet ediyoruz:

- ambalajı uygun geri dönüşüm kutusuna atınız,
- cihazı hurdaya çıkarmadan önce kullanılmaz hale getiriniz. Bulduğunuz yerin yerel yönetimine, geri dönüşebilen malzemelerin toplandığı en yakın merkeze danışınız ve cihazınızı oraya ulaştırınız,
- kullanılmış yağı lavaboya dökmeyiniz. Yağı kapalı bir kaba koyarak çöp toplama noktasına veya bir çöp konteynerine

bırakınız (kontrollü bir çöplüğe ulaşacaktır; bu en iyi çözüm olmasa da bu sayede suyun kirlenmesini engelleriz).

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-StraÙe 34
81739 München
GERMANY

Fabriqu  par BSH Hausger te GmbH titulaire des droits d'utilisation de la marque Siemens AG
BSH Ev Aletleri Sanayi ve Ticaret A.Ő. tarafından Siemens AG'nin Ticari Marka Lisansı ile  retilmiŐtir



9000597424 (I) 971110