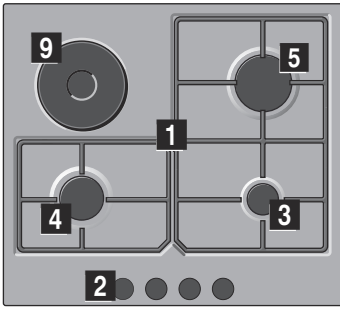




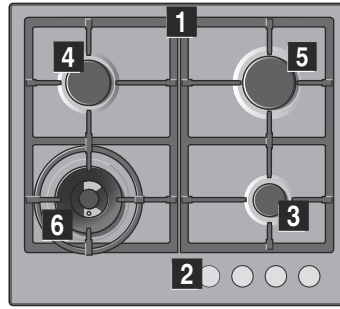
Gaskookplaat

SIEMENS

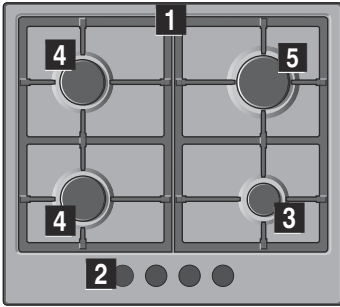
EC6..Y....



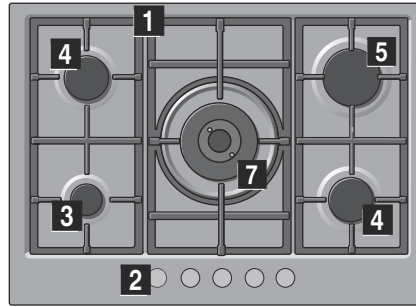
EC6..H....



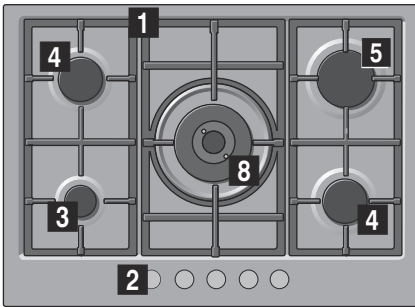
EC6..P....



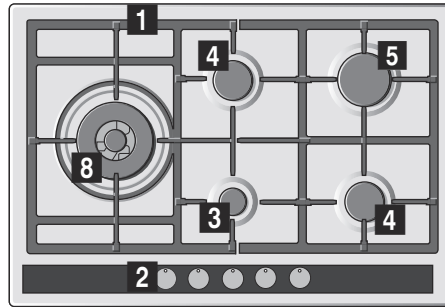
EC7..Q.... ER17362EU
EC8..Q....



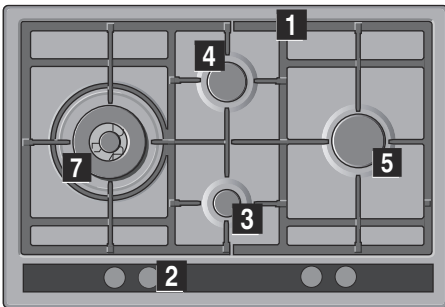
EC7..R....



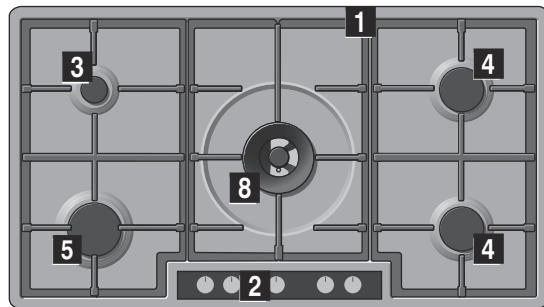
EC8..S....



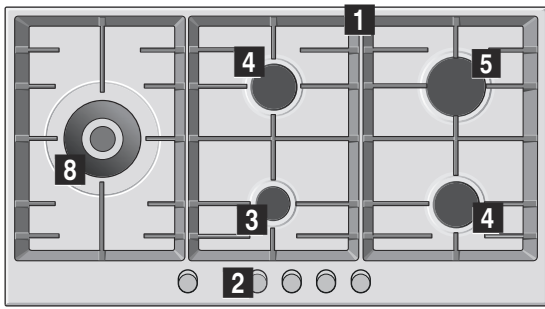
EC8..I....



EC9..R....

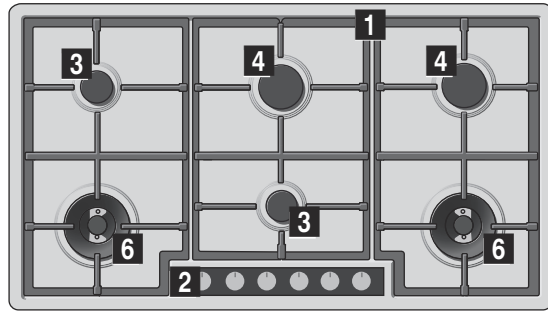


EC9..S....



- 1** Roosters
- 2** Knoppen
- 3** Hulpbrander tot 1 kW
- 4** Halfsnelbrander tot 1,75 kW
- 5** Snelbrander tot 3 kW

EC9..T....



- 6** Wokbrander met dubbele vlam tot 3,3 kW
- 7** Wokbrander met driedubbele vlam tot 4 kW
- 8** Dual wokbrander met dubbele vlam tot 5 kW
- 9** Elektrische plaat 1500 W

Veiligheidsaanwijzingen	4	Geschikte pannen	8
Uw nieuwe apparaat	6	Waarschuwingen voor het gebruik.....	8
Toebehoren	6	Reiniging en onderhoud	9
Gasbranders	6	Reiniging.....	9
Handmatige vonkontsteking	6	Onderhoud	9
Automatische vonkontsteking	7	Afwijkingen verhelpen	9
Veiligheidssysteem	7	Technische dienst	10
Een brander uitdoven.....	7	Garantievoorwaarden	10
Vermogensstanden	7	Verpakking en gebruikte apparaten	10
Waarschuwingen.....	7	Milieuvriendelijk afvoeren	10
Tips bij het bereiden.....	7		
Elektrische plaat	8		
Voor het eerste gebruik.....	8		
Werking.....	8		
Waarschuwingen voor het gebruik.....	8		
Tips bij het bereiden.....	8		
Kookpannen	8		

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

Veiligheidsaanwijzingen

De fabrikant is vrij van elke verantwoordelijkheid, indien de beschikkingen van deze handleiding niet nageleefd worden.

Lees deze instructies aandachtig. Alleen dan kunt u uw apparaat op een juiste en veilige manier gebruiken. Bewaar de gebruiks- en installatie-instructies en overhandig deze met het apparaat indien het van eigenaar wisselt.

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

Haal het apparaat niet uit de beschermende verpakking, tot het moment van de inbouw. Indien u schade waarneemt aan het apparaat, sluit het dan niet aan. Neem contact op met onze Technische Dienst.

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

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

Dit apparaat mag niet worden geïnstalleerd in jachten of caravans.

Dit apparaat mag alleen gebruikt worden in voldoende geventileerde ruimtes.

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

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

Dit apparaat is vanuit de fabriek aangepast aan het soort gas dat vermeld staat op het gegevensplaatje. Raadpleeg het installatievoorschrift indien dat gewijzigd moet worden. Het wordt aanbevolen onze Technische dienst te bellen voor de aanpassing aan een ander soort gas.

Dit apparaat is enkel ontworpen voor huishoudelijk gebruik. Commercieel of professioneel gebruik hiervan is niet toegestaan. Gebruik het apparaat enkel om te koken, nooit als verwarming. De garantie is alleen geldig als het apparaat gebruikt wordt voor het doel waarvoor het ontworpen is.

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

Gebruik geen deksels of beschermingsbarrières voor kinderen die niet aanbevolen worden door de fabrikant van de kookplaat. Ze kunnen ongevallen veroorzaken, bv. wegens oververhitting,

ontsteking of loskomen van materiaaldeeltes.

Dit apparaat kan worden gebruikt door kinderen vanaf 8 jaar en door personen met beperkte fysieke, sensorische of geestelijke vermogens of personen die gebrek aan kennis of ervaring hebben, wanneer zij onder toezicht staan of met het oog op een veilig gebruik volledig over de bediening van het apparaat zijn geïnformeerd en op de hoogte zijn van de gevaren die hieruit kunnen voortvloeien.

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

Deflagratiegevaar!

Ophoping van onverbrand gas in een afgesloten ruimte veroorzaakt deflagratiegevaar. Stel het apparaat niet bloot aan luchtstromen. De branders zouden kunnen uitgaan. Lees de aanwijzingen en waarschuwingen omtrent de werking van gasbranders aandachtig door.

Risico op vergiftiging!

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

Gevaar voor brandwonden!

- De kookzones en nabijgelegen zones worden zeer heet. Raak de hete oppervlakken nooit aan. Houd kinderen jonger dan 8 jaar uit de buurt.
- Wanneer de fles voor vloeibaar gas niet loodrecht staat, kan het vloeibare propaan/butaan/ in het apparaat terechtkomen. Er kunnen dan heftige steekvlammen bij de branders optreden. Onderdelen kunnen beschadigd raken en in de loop van de tijd ondicht worden, waardoor er op een ongecontroleerde manier gas ontsnapt. Deze beide oorzaken kunnen leiden tot verbrandingen. Flessen voor vloeibaar gas altijd in een loodrechte stand houden.

Brandgevaar!

- De kookzones worden zeer heet. Leg nooit ontvlambare voorwerpen op de kookplaat. Bewaar geen voorwerpen op de kookplaat.
- Sla geen corrosieve chemische producten, stoom, ontvlambare materialen of niet-voedingsmiddelen op onder dit huishoudelijk apparaat of in de buurt daarvan.
- Oververhit vet of olie vat gemakkelijk vlam. Ga nooit weg terwijl u vet of olie verhit. Indien dit vlam vat, doof het vuur dan niet met water. Doe een deksel op de pan om het vuur te doven en zet de kookzone uit.

Risico op verwonding!

- Pannen die beschadigd zijn, een ongeschikte afmeting hebben, buiten de randen van de kookplaat uitkomen of niet goed geplaatst zijn kunnen ernstig letsel veroorzaken. Neem de tips en waarschuwingen omtrent pannen in acht.
- De pannen kunnen plotseling opspringen wegens de aanwezigheid van vloeistof tussen de bodem van de pan en de kookzone. Zorg ervoor dat de kookzone en de bodem van de pan altijd droog zijn.
- Sluit bij storing de stroom- en gastoevoer van het apparaat af. Bel voor de reparatie onze Technische Dienst.
- Manipuleer de binnenzijde van het apparaat niet. Bel indien nodig onze Technische Dienst.
- Indien een van de knoppen niet kan worden gedraaid, forceer deze niet. Bel onmiddellijk met de Technische dienst voor reparatie of vervanging daarvan.

Gevaar voor elektrische schokken!

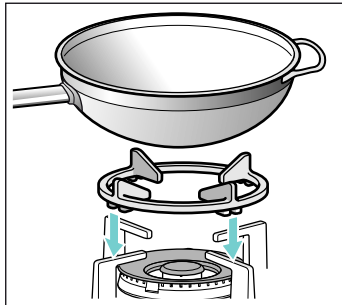
Gebruik geen stoomreinigers om het apparaat te reinigen.

Uw nieuwe apparaat

Op bladzijde 2 staat een algemeen overzicht van uw apparaat en van het vermogen van de branders.

Toebehoren

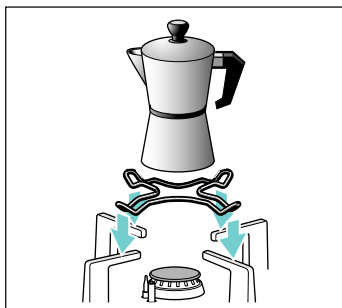
Afhankelijk van het model, kan de kookplaat de onderstaande toebehoren bevatten. Deze kunnen ook worden aangeschaft bij de technische dienst.



Aanvullend rooster wok

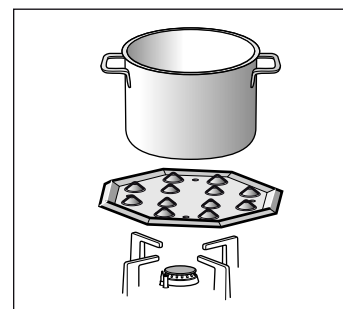
Enkel om te gebruiken voor wokbranders met pannen met holronde bodem.

Het gebruik van deze pannen kan een zekere tijdelijke vervorming in de vetpot veroorzaken. Dit is normaal en heeft geen invloed op de werking van het apparaat.



Aanvullend rooster koffiepot

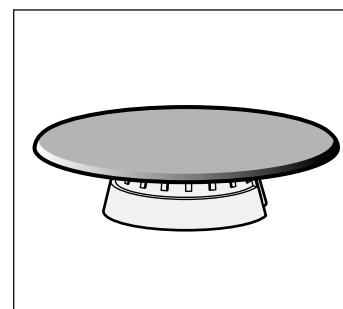
Uitsluitend te gebruiken op de hulpbrander met pannen met een diameter kleiner dan 12 cm.



Simmer Plate

Dit toebehoren is ontworpen om het warmteniveau in het minimumvermogen te verlagen.

Plaats het toebehoren rechtstreeks op het rooster met de conussen naar boven, nooit rechtstreeks op de brander. Plaats de pan op het midden van het toebehoren.



Simmer Cap

Brander die uitsluitend bedoeld is voor het koken op de laagste stand. Voor het gebruik hiervan, moet de hulpbrander verwijderd worden en vervangen worden door de Simmer Cap brander.

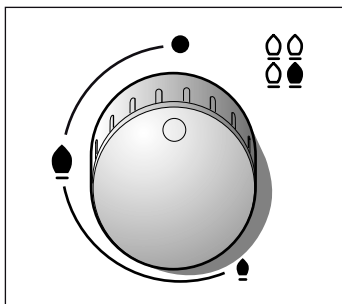
Code

HZ298107	Aanvullend rooster wok: rooster in gietijzer (4-5 kW)
HZ298108	Aanvullend rooster wok: rooster in gietijzer (3,3 kW)
HZ298110	Aanvullend rooster wok: geëmailleerd staal
HZ298114	Aanvullend rooster koffiepot
HZ298105	Simmer Plate
HZ298104	Simmer Cap

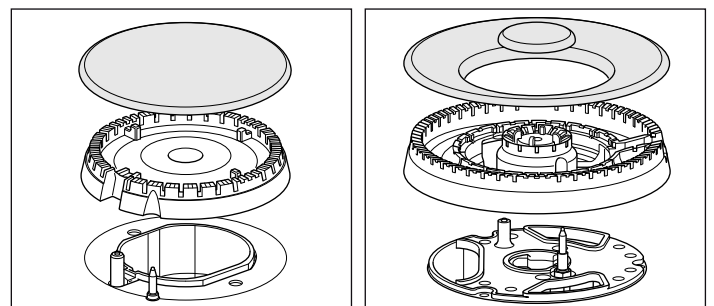
De fabrikant neemt geen verantwoordelijkheid op zich wanneer deze toebehoren niet of verkeerd gebruikt worden.

Gasbranders

Op elke bedieningsknop staat de brander aangeduid die deze controleert.



Voor een correcte werking van het apparaat is het noodzakelijk om te controleren of de roosters en alle delen van de branders juist geplaatst zijn. Verwissel de deksels van de branders niet.



Handmatige vonkontsteking

1. Druk op de knop van de gekozen brander en draai deze naar links tot de gewenste stand.
2. Breng een aansteker of vlam (aanstekers, lucifers, enz.) bij de brander.

Automatische vonkontsteking

Indien uw kookplaat beschikt over automatische vonkontsteking (bougies).

1. Druk op de knop van de gekozen brander en draai deze naar links tot de maximale vermogensstand.

Terwijl de knop ingedrukt is, ontstaan vonken in alle branders. De vlam gaat aan.

2. Laat de knop los.

3. Draai de knop in de gewenste stand.

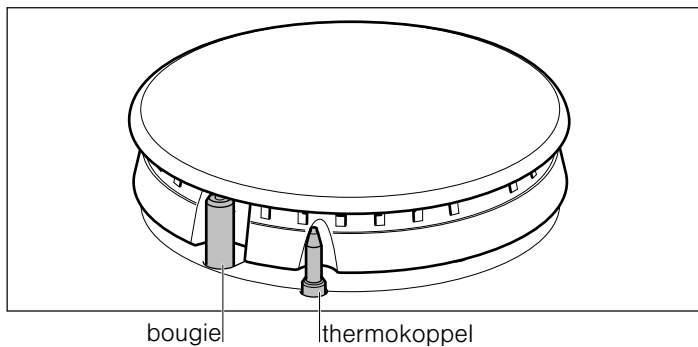
Indien deze niet ontvlamt, draai de knop in de uitstand en herhaal de stappen. Houd deze keer de knop langer ingedrukt (tot 10 seconden).

⚠ Deflagratiegevaar!

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

Veiligheidssysteem

Afhankelijk van het model, kan uw kookplaat beschikken over een veiligheidssysteem (thermokoppel), dat de gasuitlaat verhindert indien de branders per ongeluk uitgaan.



Om te garanderen dat deze voorziening actief zou zijn:

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

Een brander uitdoven

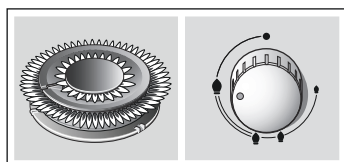
Draai de overeenstemmende knop naar rechts tot stand 0.

Vermogensstanden

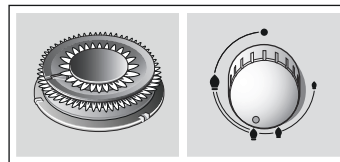
Met de progressieve knoppen kan het vermogen geregeld worden dat u nodig heeft, tussen de maximum- en de minimumstand.

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

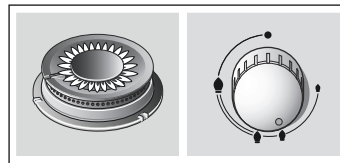
In het geval van dualbranders met dubbele vlam kunnen de binnenste en buitenste vlammen afzonderlijk geregeld worden. De mogelijke vermogensstanden zijn:



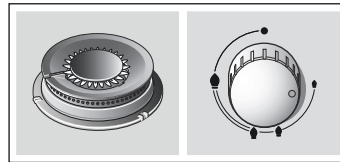
Buitenste en binnenste vlam op de maximumstand.



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



Binnenste vlam op de maximumstand.



Binnenste vlam op de minimumstand.

Waarschuwingen

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

De eerste keren dat het apparaat gebruikt wordt is het normaal dat er geuren vrijkomen. Dit betekent geen risico noch defecte werking. Deze verdwijnen na verloop van tijd.

Een vlam met een oranje kleur is normaal. Dit komt door de aanwezigheid van stof in de omgeving, gemorste vloeistof, enz.

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

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

Houd zo zuiver mogelijk. Indien de bougies vuil zijn, zal de ontsteking gebrekkig zijn. Reinig deze regelmatig met een kleine niet-metalen borstel, houd er rekening mee dat de bougies geen harde schokken mogen ondergaan.

Tips bij het bereiden

Brander	Zeer hevig - Hevig	Middelhoog	Laag
Wokbrander	Aan de kook brengen, koken, braden, aanbakken, paella's, Aziatische gerechten (wok)	Opwarmen en warm houden: bereid voedsel, kant-en-klaarmaaltijden	
Snelbrander	Schnitzel, steak, omelet, gefrituurde gerechten	Rijst, bechamel, ragout	Stomen: vis, groenten
Halfsnelbrander	Gestoomde aardappelen, verse groenten, maaltijdsopen, pastagerechten	Opwarmen en warm houden van kant-en klaarmaaltijden en verfijnde stoofschotels bereiden	
Hulpbrander	Koken: stoofschotels, rijstepap, karamel	Ontdooien en langzaam koken: peulvruchten, diepvriesproducten	Bereiden/smelten: boter, chocolade, gelatine

Elektrische plaat

Voor het eerste gebruik

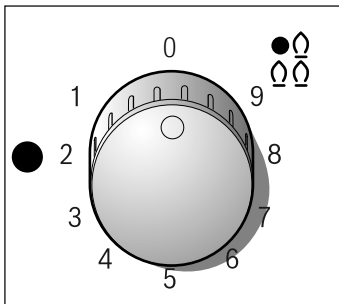
Schakel de elektrische plaat, om de nieuwe geur weg te nemen, gedurende vijf minuten in op de hoogste stand zonder er een pan op te zetten. Gedurende deze tijd is het normaal dat rook en geuren vrijkomen, die mettertijd zullen verdwijnen.

Attentie!

Gebruik de kookzones niet zonder pan, met uitzondering van deze eerste verhitting.

Werking

De elektrische plaat wordt bediend met een regelaar waarmee u het vermogen kan kiezen dat geschikt is voor het voedsel dat bereid wordt.



Hoe aanzetten

Draai de knop naar links tot de gewenste stand. De werkingsindicator gaat branden.

Stand 1: minimumvermogen.

Stand 9: maximumvermogen.

Aanwijzing: Het wordt aanbevolen de hoogste stand te gebruiken bij de aanvang van de bereiding, en naar tussenliggende vermogensstanden over te schakelen na verloop van enkele minuten.

Hoe uitzetten

Draai de bedieningsknop naar rechts tot aan de uit-stand. De werkingsindicator gaat uit.

Restwarmte

De elektrische plaat kan uitgezet worden even voordat de bereiding voltooid wordt. Met de restwarmte kan de bereiding gedurende enkele minuten voortgezet worden en op deze wijze bespaart u energie.

Waarschuwingen voor het gebruik

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

- Gebruik pannen met een vlakke en dikke bodem.
- Gebruik pannen met een maat die geschikt is voor de kookzone. De diameter van de bodem van de pan moet dezelfde zijn als die van de kookzone, nooit kleiner.
- Vermijd het overlopen van vloeistof op het oppervlak van de elektrische plaat. Gebruik hoge pannen indien u met veel vloeistof kookt.
- Houd de kookplaat droog. Zout water en natte pannen kunnen deze aantasten. Kook niet met natte pannen.

Tips bij het bereiden

Onderstaande tips zijn ter oriëntatie. De stand moet verhoogd worden in geval van:

- grote hoeveelheden vloeistof,
- bereiding van grote gerechten,
- pannen zonder deksel.

Bereidingswijze	Stand
Smelten: chocolade, boter, gelatine.	1-2
Koken: rijst, bechamel, ragout.	2-3
Koken: aardappelen, pasta, groente.	4-5
Smoren: stoofschotels, opgerold gebraad.	4-5
Stomen: vis.	5
Verwarmen, warm houden: kant-en-klaar-gerechten.	2-3-4-5
Braden: schnitzels, steaks, omeletten.	6-7-8
Koken en goudbruin bakken	9

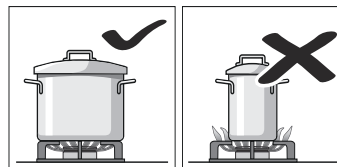
Kookpannen

Geschikte pannen

Brander	Minimumdiameter van de pan	Maximumdiameter van de pan
Wokbrander	22 cm	- cm
Snelbrander	22 cm	26 cm
Halfsnelbrander	14 cm	20 cm
Hulpbrander	12 cm	16 cm
Elektrische plaat	14 cm	18 cm

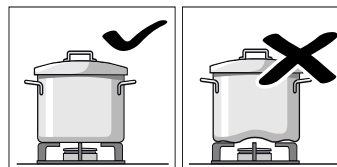
Waarschuwingen voor het gebruik

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



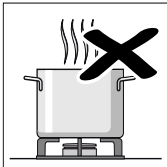
Gebruik pannen met een geschikte maat voor elke brander.

Gebruik geen kleine pannen op grote branders. De vlam mag de zijkanten van de pan niet raken.

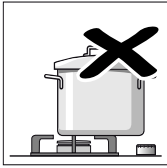
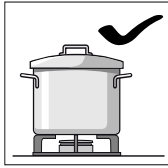


Gebruik geen vervormde pannen die onstabiel staan op de kookplaat. De pannen zouden kunnen kantelen.

Gebruik altijd pannen met een vlakke en dikke bodem.

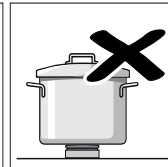
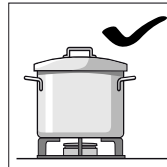


Kook niet zonder deksel of met verschoven deksel. Een deel van de energie gaat verloren.



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

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

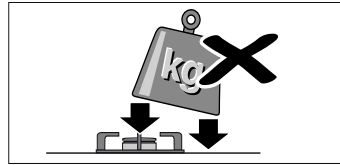


Plaats de pannen op de roosters, nooit rechtstreeks op de brander.

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

Hanteer de pannen voorzichtig op de kookplaat.

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



Reiniging en onderhoud

Reiniging

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

Reinig na elk gebruik het oppervlak van de verschillende elementen van de brander, nadat deze is afgekoeld. Achtergebleven resten (aangekoekt voedsel, vetdruppels, enz.), hoe weinig ook, zetten zich vast op het oppervlak en zijn later moeilijker te verwijderen. Voor een correcte vlam moeten de openingen en gleuven schoon zijn.

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

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

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

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

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

Attentie!

- Gebruik geen stoomreinigers. Dit zou de kookplaat kunnen beschadigen.
- Indien de kookplaat een glazen of aluminium paneel heeft, gebruik geen mes, schraper of dergelijke om de verbinding met het metaal te reinigen.

Onderhoud

Reinig meteen gemorste vloeistof. Zo wordt vermeden dat de etensresten zouden kleven en bespaart u onnodige inspanningen.

Laat geen zure vloeistoffen (citroensap, azijn, enz..) op de kookplaat.

Om de bekleding van de kookplaat te beschermen kunt u deze bestrijken met olie of met een op de markt verkrijgbaar conserveringsmiddel.

Vermijd, voor zover mogelijk, dat er zout op de elektrische plaat terecht komt.

Vanwege de hoge temperatuur kunnen de wokbrander en de roestvrij stalen zones (vetpot, omtrek van de branders, etc.) van kleur veranderen. Dit is normaal. Reinig, na elk gebruik, deze zones met een geschikt product voor roestvrij staal.

Er wordt aanbevolen regelmatig het reinigingsmiddel te gebruiken dat beschikbaar is bij onze technische dienst met code 464524.

Attentie!

Het schoonmaakmiddel voor roestvrij staal mag niet gebruikt worden in de zone rond de bedieningsknoppen. Dit om te voorkomen dat de aanwijzingen (serigrafie) worden uitgeveegd.

Afwijkingen verhelpen

In sommige gevallen kunnen de waargenomen afwijkingen gemakkelijk verholpen worden. Neem de volgende raadgevingen in acht alvorens de Technische dienst te bellen:

Afwijking	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De algemene elektrische werking is defect.	Defecte zekering.	Controleer in de zekeringkast of de zekering stuk is en vervang deze.
	De automaat of een differentieel is gesprongen.	Controleer op het schakelbord of de automaat of een differentieel is gesprongen.
De automatische vonkontsteking werkt niet.	Er kunnen voedingsresten of resten van reinigingsmiddelen tussen de bougies en de branders zitten.	De ruimte tussen de bougie en de brander moet schoon zijn.
	De branders zijn nat.	Maak de branderdekselels zorgvuldig droog.
	De branderdekselels zijn niet juist geplaatst.	Controleer of de dekselels juist geplaatst zijn.
	Het apparaat is niet geaard, niet goed aangesloten of de aardleiding is defect.	Neem contact op met de elektrische installateur.

Afwijking	Mogelijke oorzaak	Oplossing
De vlam van de brander is niet gelijkmatig.	De delen van de brander zijn niet juist geplaatst.	Plaats de onderdelen op de juiste wijze op de bijbehorende brander.
	De gleuven van de brander zijn vuil.	Reinig de gleuven van de brander.
De gasstroom lijkt niet normaal of er komt geen gas uit.	De gasuitlaat is gesloten met afsluitkranen.	Open de mogelijke afsluitkranen.
	Indien het gas uit een gasfles komt, kijk dan of deze leeg is.	Vervang de gasfles.
Het ruikt naar gas in de keuken.	Een kraan is open.	Sluit de kranen.
	De gasfles is niet goed aangesloten.	Controleer of de aansluiting perfect is.
	Mogelijk gaslek.	Draai de gaskraan dicht, ventileer de ruimte en waarschuw onmiddellijk een installatietechnicus, voor controle en certificatie van de installatie. Gebruik het apparaat niet totdat zeker is gesteld dat er geen gaslek is in de installatie of het apparaat.
De brander gaat meteen uit als de knop wordt losgelaten.	De knop is niet lang genoeg ingedrukt.	Houd de knop, nadat de brander ontvlamt, nog enkele seconden ingedrukt.
	De gleuven van de brander zijn vuil.	Reinig de gleuven van de brander.

Technische dienst

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

De contactgegevens in alle landen vindt u in de bijgesloten lijst met Servicedienstadressen.

Verzoek om reparatie en advies bij storingen

NL 088 424 4020

B 070 222 142

Vertrouw op de competentie van de fabrikant. Dan bent u ervan verzekerd dat de reparatie wordt uitgevoerd door ervaren technici die gebruikmaken van de originele reserveonderdelen voor uw apparaat.


Garantievoorwaarden

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

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

Recht op wijzigingen voorbehouden.

Verpakking en gebruikte apparaten

Indien op het gegevensplaatje van het apparaat het symbool  getoond wordt, houd rekening met onderstaande aanwijzingen:

Milieuvriendelijk afvoeren

Voer de verpakking op een milieuvriendelijke manier af.



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

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

De verpakking van uw apparaat is vervaardigd uit materialen die strikt noodzakelijk zijn om een goede bescherming te garanderen tijdens het vervoer. Deze materialen zijn volledig recyclebaar, op deze wijze wordt het milieueffect vermindert. We nodigen u uit om ook bij te dragen tot het behoud van het milieu, door onderstaande raadgevingen op te volgen:

- gooi de verpakking in de daarvoor bestemde container voor recycling,

- maak een afgedankt apparaat onbruikbaar alvorens het weg te doen. Raadpleeg bij uw lokale overheid het adres van het dichtstbijzijnde inzamelplaats voor recyclebaar materiaal en lever daar uw apparaat in,
- spoel gebruikte olie niet door de gootsteen. Bewaar deze in een gesloten vat en geef deze af in een inzamelpunt of bij het ontbreken hiervan, in een vuilnisbak, (deze komt terecht op een gecontroleerde stortplaats; waarschijnlijk is dit niet de beste oplossing, maar we vermijden waterverontreiniging).

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



9000803392 D