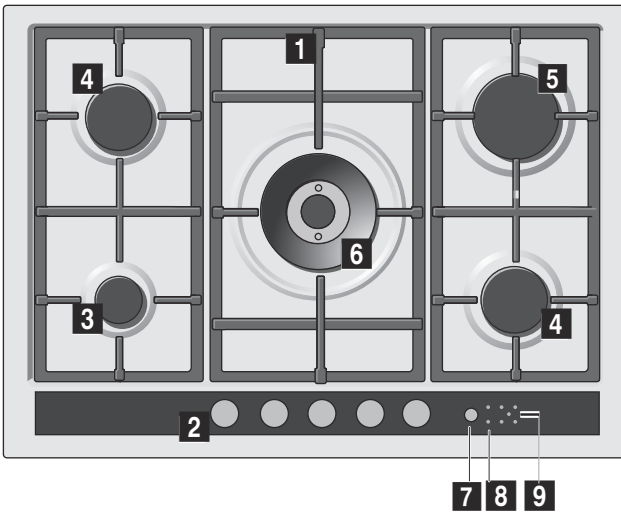
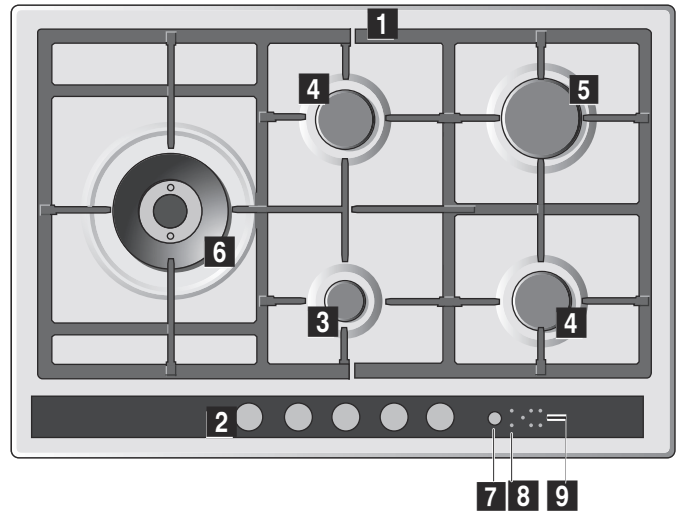


[en] Instruction manual .....3  
[es] Instrucciones de uso .... 11  
[it] Istruzioni per l'uso ..... 19  
[tr] Kullanma kılavuzu .....27



**Gas hob**  
**Placa de cocción a gas**  
**Piano di cottura a gas**  
**Ankastre Gazli Ocak**

**SIEMENS**

**EC7..RF...****EC8..SF...**

- 1** Pan supports
- 2** Control knobs
- 3** Auxiliary burner (up to 1 kW)
- 4** Semi-rapid burner (up to 1.75 kW)
- 5** Rapid burner (up to 3 kW)

- 1** Parrillas
- 2** Mandos
- 3** Quemador auxiliar de hasta 1 kW
- 4** Quemador semi-rápido de hasta 1,75 kW
- 5** Quemador rápido de hasta 3 kW

- 1** Griglie
- 2** Manopole
- 3** Bruciatore ausiliario fino a 1 kW
- 4** Bruciatore semirapido fino a 1,75 kW
- 5** Bruciatore rapido fino a 3 kW

- 1** Izgaralar
- 2** Kumanda düğmeleri
- 3** 1 kW'a kadar ekonomik brülör
- 4** 1,75 kW'a kadar normal brülör
- 5** 3 kW'a kadar büyük brülör

- 6** Dual double-flame wok burner up to 5 kW
- 7** Main switch
- 8** Indicators: main switch, childproof lock
- 9** Hotplate operating indicators

- 6** Quemador wok de doble llama dual de hasta 5 kW
- 7** Interruptor principal
- 8** Indicadores: interruptor principal, bloqueo infantil
- 9** Indicadores de funcionamiento de la zona de cocción

- 6** Bruciatore wok "dual" a doppia fiamma fino a 5 kW
- 7** Interruttore principale
- 8** Spie: interruttore principale, sicurezza bambino
- 9** Spie di funzionamento della zona di cottura

- 6** 5 kW'a kadar çift alev çıkışlı wok tipi iki brülör
- 7** Ana düğme
- 8** Göstergeler: ana düğme, çocuk emniyeti
- 9** Pişirme bölümü fonksiyon göstergeleri

## en Table of contents

<b>Safety precautions</b> .....	<b>3</b>	Precautions for use .....	8
<b>Your new appliance</b> .....	<b>5</b>	<b>Cleaning and maintenance</b> .....	<b>9</b>
Accessories .....	5	Cleaning .....	9
<b>Gas burners</b> .....	<b>5</b>	Maintenance .....	9
Switching on .....	6	<b>Trouble shooting</b> .....	<b>9</b>
Safety system .....	6	<b>Technical Assistance Service</b> .....	<b>10</b>
Switching off .....	6	Warranty conditions .....	10
Power levels .....	6	<b>Used appliances and packaging</b> .....	<b>10</b>
Operating and residual heat indicator .....	6	Environmentally-friendly disposal .....	10
Protection against overheating .....	6		
Childproof lock .....	6		
Warnings .....	7		
Cooking guidelines .....	7		
<b>Operating indicators and error messages</b> .....	<b>7</b>		
<b>Cooking pans</b> .....	<b>8</b>		
Suitable pans .....	8		

Additional information on products, accessories, replacement parts and services can be found at [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) and in the online shop [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## Safety precautions

Read these instructions carefully. You will only be able to use your appliance safely and effectively when you have read them. These operating and installation instructions should be retained, and passed onto the buyer if the appliance is sold.

**The manufacturer is exempt from all responsibility if the requirements of this manual are not complied with.**

The images shown in these instructions are for guidance only.

Do not remove the appliance from its protective packaging until it is installed in the unit. Do not switch on the appliance if it is damaged in any way. Contact our Technical Assistance Service.

This appliance is class 3 type, according to the EN 30-1-1 regulation for gas appliances: built-in appliance.

Before installing your new hob, ensure that it is being installed according to the assembly instructions.

This appliance cannot be installed on yachts or in caravans.

This appliance must only be used in well ventilated places.

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

**All operations relating to installation, connection, regulation and conversion to other gas types must be performed by an**

**authorised technician, respecting all applicable regulations, standards and the specifications of the local gas and electricity suppliers. Special attention shall be paid to ventilation regulations.**

This appliance leaves the factory set to the gas type that is indicated on the specifications plate. If this needs to be changed, please consult the assembly instructions. It is recommended you contact the Technical Assistance Service to change to another gas type.

This appliance has been designed for home use only, not for commercial or professional use. This appliance is only intended for cooking purposes, not as a heating system. The warranty will only be valid if the appliance is used for the purpose for which it was designed.

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

Never leave the appliance unattended during operation.

Do not use lids or protective barriers for children which are not recommended by the hob manufacturer. They may cause accidents such as those due to the overheating, ignition or detachment of fragments of materials.

This appliance may be used by children over the age of 8 years old and by persons with reduced physical, sensory or mental

capabilities or by persons with a lack of experience or knowledge if they are supervised or are instructed by a person responsible for their safety how to use the appliance safely and have understood the associated hazards.

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

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

### **Risk of deflagration!**

Accumulation of unburned gas in an enclosed area carries a risk of deflagration. Do not subject the appliance to draughts. These might blow out the burners. Carefully read the instructions and warnings on the operation of gas burners.

### **Risk of poisoning!**

The kitchen will become hot and humid and combustion products produced when this gas appliance is used. Make sure the kitchen is well ventilated, particularly when the hob is in operation: either keep the natural ventilation apertures open, or install a ventilation system (extractor hood). Intense prolonged use of the appliance may require additional or more effective ventilation: open a window or increase the power of the ventilation system.

### **Risk of burns!**

- The hotplates and their immediate vicinity get very hot. Never touch the hot surfaces. Keep children under 8 years old well away from this appliance.
- If the liquefied gas bottle is not upright, liquefied propane/butane can enter the appliance. Intense darting flames may therefore escape from the burners. Components may become damaged and start to leak over time so that gas escapes uncontrollably. Both can cause burns. Always use liquefied gas bottles in an upright position.
- If the residual heat indicator is not working, disconnect the hotplate and notify the Technical Assistance Service.

### **Risk of fire!**

- The hotplates get very hot. Do not rest inflammable objects on the hob. Do not store objects on the hob.
- Do not store or use corrosive chemicals, products which produce fumes, inflammable materials or non-food products below or near this domestic appliance.
- Fat or oil which is overheated can catch fire easily. Never leave fat or oil to heat up unattended. If oil or fats do catch fire, never use water to put the fire out. Put the fire out by covering the pan with a lid and switch off the hotplate.

### **Risk of injuries!**

- Pans which are damaged, are not the right size, hang over the edge of the hob or are not positioned correctly can cause serious injuries. Follow the advice and warnings provided relating to the cooking pans.
- In the event of a malfunction, turn off the appliance's gas and electricity supply. For repairs, call our Technical Assistance Service.
- Do not tamper with the appliance's interior. If necessary, call our Technical Assistance Service.
- If one of the control knobs will not turn, do not force it. Call the Technical Assistance Service immediately so that they can repair or replace them.

### **Risk of electric shock!**

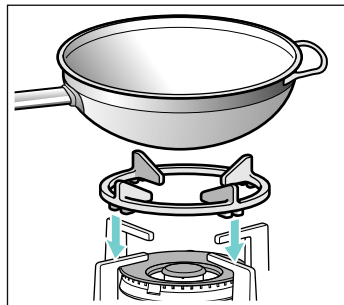
Do not clean the appliance using steam cleaners.

# Your new appliance

Page 2 shows an overall view of your new appliance as well as the burner power.

## Accessories

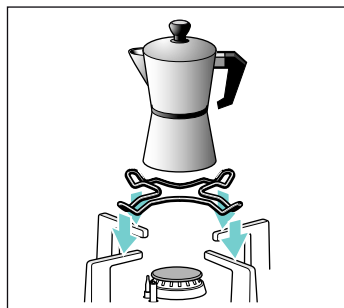
Depending on the model, the hob may include the following accessories. These can also be acquired from the Technical Assistance Service.



### Additional wok pan support

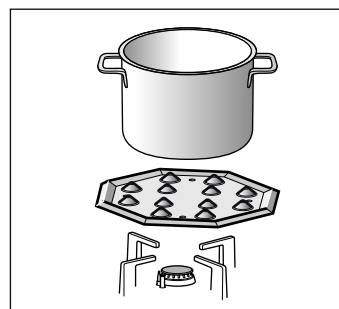
Only for use on wok burners with pans with a round base.

Using these pans may cause some temporary deformation of the grease drip tray. This is normal and does not affect the operation of the appliance.



### Additional coffee maker support

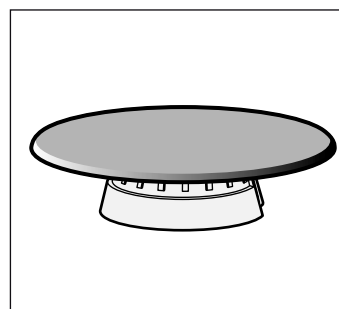
Only for use on the auxiliary burner with pans which are no more than 12 cm in diameter.



### Simmer Plate

This accessory has been designed to reduce the level of heat at the lowest power setting.

Place the accessory directly on the pan support with the cones facing upwards, never directly over the burner. Centre the pan over the accessory.



### Simmer Cap

Burner specially designed to cook at minimum power. In order to use it, remove the auxiliary burner and replace it with the Simmer Cap burner.

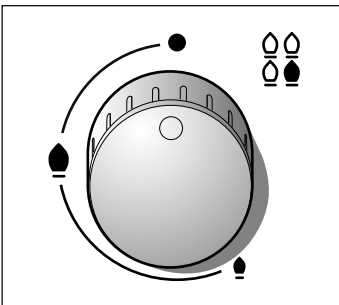
### Code

- HZ298107 Additional wok pan support
- HZ298114 Additional coffee maker support
- HZ298105 Simmer Plate
- HZ298104 Simmer Cap

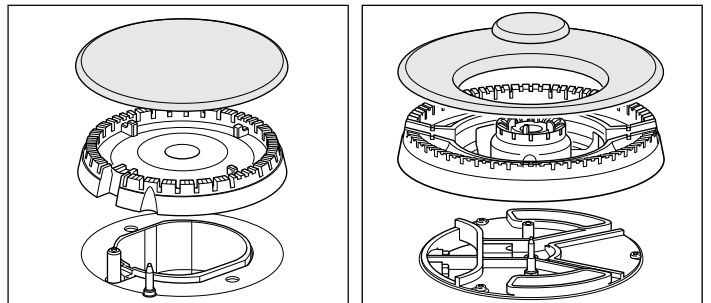
The manufacturer accepts no liability if these accessories are not used or are used incorrectly.

## Gas burners

There are indications to show which burner each control knob operates.



It is essential to ensure that all the burner parts and pan supports are correctly installed for the appliance to work correctly. Do not swap the burner caps around.



## Switching on

Switching on a burner:

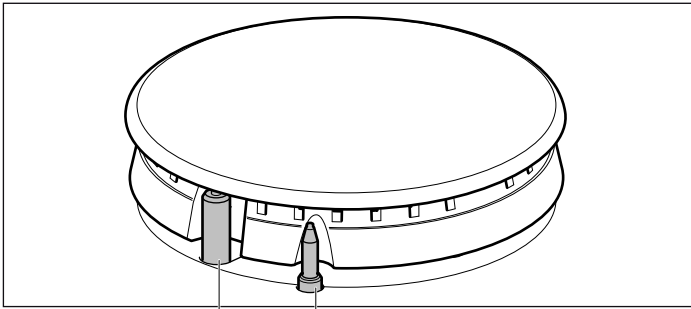
1. Turn on the appliance with the main switch. The main switch indicator will be turned on.
2. Press and turn the desired burner control knob anticlockwise to the required setting. The flame will ignite automatically and the hotplate indicator light will come on after a few seconds.

If the burner does not switch on, wait at least a minute until trying again.

**Note:** If after pressing the main switch, no burner comes on, the appliance will automatically switch off after three minutes.

## Safety system

All the hotplates have a security device (thermocouple).



ignition sparker      thermocouple

If the burner is switched off during operation (e.g. due to a draught), the appliance automatically switches on the hotplate again.

If reignition is not successful (e.g. due to food remains on the burner), the supply of gas to this burner is cut off and the burner hotplate indicator flashes. Turn the control knob to 0 and check the section on *Operating indicators and error messages*.

## Switching off

Switching off a burner: turn the control knob clockwise to the off setting.

Switching off the hob: after finishing cooking, turn all the controls to setting 0 and turn off the appliance with the main switch. The main switch indicator will be turned off.

## Automatic off

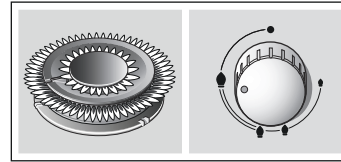
After six hours of operation, the appliance switches off automatically. Turn all control knobs to setting 0; the appliance can now be switched on again.

## Power levels

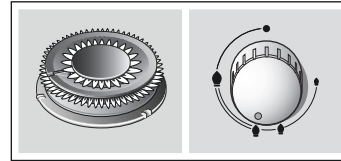
The progressive control knobs can be used to control the power needed, from minimum to maximum power.

Setting	●	Control knob off
High flame	☀	Maximum capacity or aperture and electricity on
Low flame	🔥	Minimum capacity or aperture

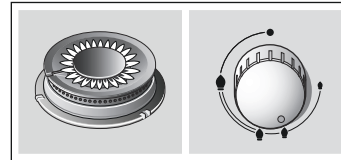
For dual double-flame burners, the inner and outer flames can be controlled separately. The available power levels are as follows:



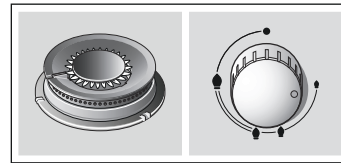
Inner and outer flame on full power.



Outer flame on minimum, inner flame on full power.



Inner flame on full power.



Inner flame on minimum power.

## Operating and residual heat indicator

All the hotplates have an operating and residual heat indicator which comes on when the flame on the corresponding hotplate is lit.

Once the hotplate is switched off, the residual heat indicator remains on indicating that the hotplate temperature is too high. Do not touch the hotplate while the indicator light is on.

After a while the residual heat indicator will go off, indicating that the temperature of the hotplate has dropped and is no longer too high. Care must then be taken when touching the appliance to avoid burns, since the hotplate may not have completely cooled down.

## Protection against overheating

The hob has an overheating protection system to protect the electronics. This system switches off all the burners in case of overheating, with the operating indicators of all the burners and main switch starting to flash.

Turn all control knobs to setting 0. Wait until the appliance has cooled down sufficiently and the main switch operating indicator has turned off. Now you can reconnect the appliance normally. The rapid flickering of the burner operating indicators switches off or is replaced by the residual heat indicator.

## Childproof lock

Activating the childproof lock:

Press the main switch for several seconds until the childproof lock indicator comes on . Now the hob cannot be switched on.

Deactivating the childproof lock:

Press the main switch for several seconds until the main switch indicator comes on . Now the hob can be switched on normally.

## Warnings

This appliance will not function if it is not connected to the mains or if the electricity supply is cut off.

It is normal to hear a soft whistling noise while the burner is operating.

When first used, it is normal for the burner to give off odours. This does not pose any risk and does not indicate a malfunction. They will disappear in time.

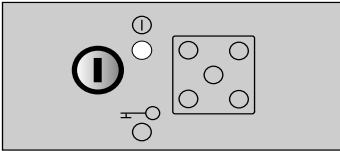
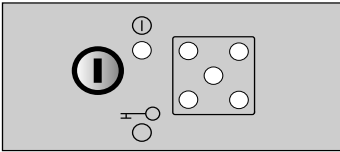
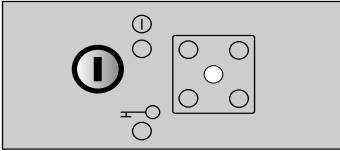
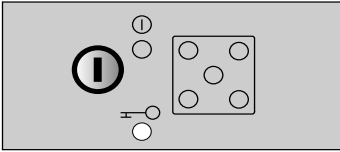
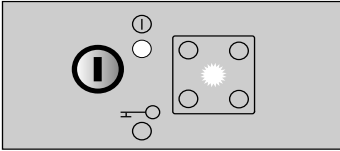
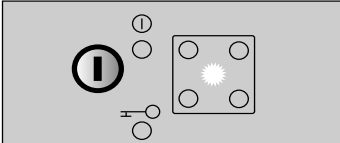
An orange-coloured flame is normal. This is caused by the presence of dust in the atmosphere, spilt liquids, etc.

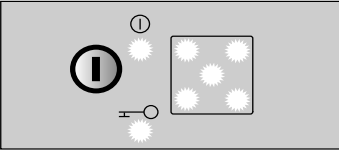
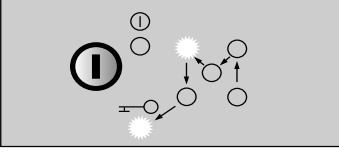
Keep the burner as clean as possible. If the ignition sparkers are dirty they will not light properly. Clean them periodically using a small non-wire brush. Bear in mind that the ignition sparkers must not suffer any serious impacts.

## Cooking guidelines

Burner	Very high - High	Medium	Low
Wok burner	Boiling, steaming, griddling, toasting, paellas, Asian food (wok).	Reheating and keeping things hot: cooked and pre-cooked dishes	
Rapid burner	Escalopes, steaks, omelettes, frying	Rice, white sauce, ragout	Steaming: fish, vegetables
Semi-rapid burner	Steamed potatoes, fresh vegetables, vegetable stews, pasta	Reheating, keeping things hot and making tasty casseroles	
Auxiliary burner	Cooking: casseroles, rice pudding, caramel	Defrosting and slow cooking: vegetables, fruit and frozen products	Melting: butter, chocolate, jelly

## Operating indicators and error messages

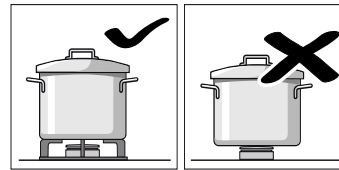
Indicators	Please note	Meaning
	The main switch indicator lights up.	The appliance is ready for use.
	The main switch indicator and the operating indicators of the burners light up.	All the burners are switched on or are still hot.
	A burner's operating indicator lights up.	Residual heat indicator: the burner is still hot.
	The childproof lock indicator lights up.	Childproof lock activated.
	The main switch indicator lights up and the operating indicator of one of the burners flashes.	The burner could not be switched back on (because it is dirty, there are bits of food stuck to it, the burner components are not correctly positioned or there is a strong draught).
	The main switch indicator is turned off and the operating indicator of one of the burners flashes.	Operating error: control knob is on without first switching on the main switch. Automatic off: the appliance has been on for more than six hours.

Indicators	Please note	Meaning
	The main switch indicator and the other operating indicators flash simultaneously.	Protection against overheating: turn all the control knobs to setting 0 and allow the appliance to cool until the operating indicators switch off or the residual heat indicator comes on.
	The main switch indicator is off and all the operating indicators flash in succession.	Electronic error: turn all the controls to setting 0 and turn on the appliance again by pressing the main switch twice. If the indicators continue to flash, contact the Technical Assistance Service.

## Cooking pans

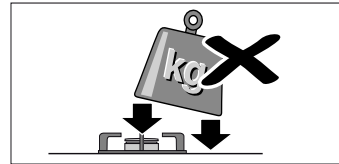
### Suitable pans

Burner	Minimum pan diameter	Maximum pan diameter
Wok burner	22 cm	- cm
Rapid burner	22 cm	26 cm
Semi-rapid burner	14 cm	20 cm
Auxiliary burner	12 cm	16 cm



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

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

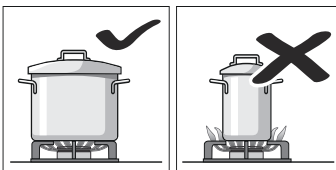


Pans should be placed on the hob carefully.

Do not strike the hob and do not place excessive weight on it.

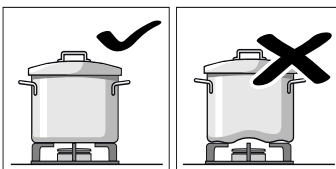
### Precautions for use

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



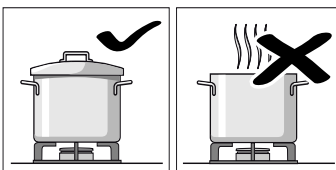
Use pans which are the right size for each burner.

Do not use small pans on large burners. The flame must not touch the sides of the pan.

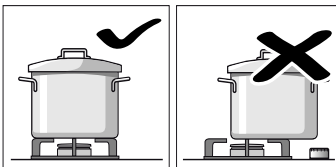


Do not use damaged pans, which do not sit evenly on the hob. Pans may tip over.

Only use pans with a thick, flat base.



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



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

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



# Cleaning and maintenance

## Cleaning

Once the appliance is cool, use a sponge to clean it with soap and water.

After each use, clean the surface of the respective burner parts once they have cooled down. If any residue is left (baked-on food, drops of grease etc.), however little, it will become stuck to the surface and more difficult to remove later. The holes and grooves must be clean for the flame to ignite properly.

The movement of some pans may leave metal residue on the pan supports.

Clean the burners and pan supports using soapy water and scrub with a non-wire brush.

If the pan supports are fitted with rubber rests, ensure that these are also cleaned. The rests may come loose and the pan support may scratch the hob.

Always dry the burners and pan supports completely. Water droplets or damp patches on the hob at the start of cooking may damage the enamel.

After cleaning and drying the burners, make sure the burner caps are correctly positioned on the diffuser.

## Caution!

- Do not use steam cleaners. This could damage the hob.
- If your hob is fitted with a glass or aluminium panel, never use a knife, scraper or similar implement to clean the point where it joins the metal.

## Maintenance

Always clean off any liquid as soon as it is spilt. This will prevent food remains from sticking to the hob surface and you will save yourself any unnecessary effort.

Due to the high temperatures endured, the wok burner and the stainless steel zones (grease drip tray, burner outline, etc.) can change colour. This is normal. After each use, clean these areas with a product that is suitable for stainless steel.

It is recommended that the cleaning product available from our Technical Assistance Service (code 464524) is used regularly.

## Caution!

The stainless steel cleaner must not be used in the area around the controls. The (printed) symbols may be wiped off.

Do not leave acidic liquids (e.g. lemon juice, vinegar, etc.) on the hob.

# Trouble shooting

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

Fault	Possible cause	Solution
The general electrical system is malfunctioning.	Defective fuse.	Check the fuse in the main fuse box and change it if it is damaged.
	The automatic safety switch or circuit breaker has tripped.	Check the main control panel to see if the automatic safety switch or circuit breaker has tripped.
The automatic switching on function does not work.	There may be food or cleaning products stuck between the ignition sparkers and the burners.	The space between the ignition sparker and the burner must be clean.
	The burners are wet.	Dry the burner caps carefully.
	The burner caps are not correctly positioned.	Check that the burner caps are correctly positioned.
The burner flame is not uniform.	The appliance is not earthed, is poorly connected or the earthing is faulty.	Contact the installation technician.
	The burner components are not correctly positioned.	Correctly place the parts on the appropriate burner.
The gas flow is not normal or there is no gas.	The grooves on the burner are dirty.	Clean the grooves on the burner.
	The gas supply is blocked by gas taps.	Open all gas taps.
The kitchen smells of gas.	If the gas is supplied from a gas cylinder, check that it is not empty.	Change the gas cylinder.
	A gas tap has been left on.	Turn off the taps.
The burner immediately switches off after releasing the control knob.	Incorrect coupling of gas cylinder.	Check that the coupling is sound.
	Possible gas leak.	Shut off the gas supply, ventilate the premises and immediately notify an authorised installation technician to check and certify the installation. Do not use the appliance until ensuring that there is no gas leak in the installation or appliance itself.
The burner immediately switches off after releasing the control knob.	The grooves on the burner are dirty.	Clean the grooves on the burner.
The childproof lock indicator comes on.	The electricity has come back on after a power failure or voltage drop.	Deactivate the childproof lock. If the problem continues contact the Technical Assistance Service.

---

# Technical Assistance Service

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

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

## To book an engineer visit and product advice

- GB** 0344 892 8999  
Calls charged at local or mobile rate.
- IE** 01450 2655  
0.03 € per minute at peak. Off peak 0.0088 € per minute.

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

## Warranty conditions


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

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

We reserve the right to introduce changes.

---

# Used appliances and packaging

If the  symbol is shown on the specifications plate, bear in mind the following instructions:

## Environmentally-friendly disposal

Dispose of packaging in an environmentally-friendly manner.



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

The packaging of your appliance has been manufactured using only the materials which are strictly necessary to guarantee efficient protection during transport. These materials are 100% recyclable, thus reducing the environmental impact. You can also contribute to caring for the environment by following the advice below:

- Dispose of the packaging in the appropriate recycling bin.
- Before you get rid of an old appliance, make sure you disable it. Contact your local authority to find out the address of your nearest recycling centre to dispose of your appliance.
- Do not pour used oil down the sink. Collect it in a sealed container and take it to an appropriate collection point or, failing that, place it in the rubbish bin (it will end up in a controlled dump; this is probably not the best option, but it will avoid contaminating ground water)

<b>Indicaciones de seguridad</b> .....	<b>11</b>
<b>Su nuevo aparato</b> .....	<b>13</b>
Accesorios .....	13
<b>Quemadores de gas</b> .....	<b>13</b>
Encendido .....	14
Sistema de seguridad .....	14
Apagado .....	14
Niveles de potencia.....	14
Indicador de funcionamiento y de calor residual .....	14
Protección contra sobrecalentamiento.....	14
Seguro para niños.....	14
Advertencias.....	15
Consejos de cocinado.....	15
<b>Indicaciones de funcionamiento y mensajes de fallos</b> .....	<b>15</b>
<b>Recipientes de cocinado</b> .....	<b>16</b>
Recipientes apropiados.....	16

Advertencias de uso .....	16
<b>Limpieza y mantenimiento</b> .....	<b>17</b>
Limpieza.....	17
Mantenimiento .....	17
<b>Solucionar anomalías</b> .....	<b>17</b>
<b>Servicio de asistencia técnica</b> .....	<b>18</b>
Condiciones de garantía .....	18
<b>Embalaje y aparatos usados</b> .....	<b>18</b>
Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente.	18

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) y también en la tienda online: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## Indicaciones de seguridad

Lea atentamente estas instrucciones. Solo entonces podrá manejar su aparato de manera efectiva y segura. Conserve las instrucciones de uso e instalación y entréguelas con el aparato si este cambia de dueño.

**El fabricante queda exento de toda responsabilidad si no se cumplen las disposiciones de este manual.**

Las imágenes representadas en estas instrucciones tienen carácter orientativo.

No saque el aparato del embalaje protector hasta el momento del encastre. Si observa algún daño en el aparato, no lo conecte. Póngase en contacto con nuestro Servicio Técnico.

Este aparato corresponde a la clase 3, según la norma EN 30-1-1 para aparatos a gas: aparato encastrado en un mueble.

Antes de instalar su nueva placa de cocción asegúrese de que la instalación se realiza siguiendo las instrucciones de montaje.

Este aparato no puede ser instalado en yates o caravanas.

Este aparato se debe utilizar únicamente en lugares suficientemente ventilados.

Este aparato no está previsto para el funcionamiento con un reloj temporizador externo o un mando a distancia.

**Todos los trabajos de instalación, conexión, regulación y adaptación a otros**

**tipos de gas deben ser realizados por un técnico autorizado, respetando toda la normativa y legislación aplicables y las prescripciones de las compañías locales proveedoras de gas y electricidad. Se pondrá especial atención a las disposiciones aplicables en cuanto a la ventilación.**

Este aparato sale de fábrica adaptado al tipo de gas que indica la placa de características. Si fuera necesario cambiarlo, consulte las instrucciones de montaje. Se recomienda llamar a nuestro Servicio Técnico para la adaptación a otros tipos de gas.

Este aparato ha sido diseñado solo para uso doméstico, no está permitido su uso comercial o profesional. Utilice el aparato únicamente para cocinar, nunca como calefacción. La garantía únicamente tendrá validez en caso de que se respete el uso para el que fue diseñado.

Este aparato está previsto para ser utilizado a una altura máxima de 2.000 metros sobre el nivel del mar.

Durante el funcionamiento, el aparato no debe dejarse sin vigilancia.

No use tapas o barreras de protección para niños que no estén recomendadas por el fabricante de la placa de cocción. Pueden provocar accidentes, p. ej. debido al sobrecalentamiento, ignición o desprendimiento de fragmentos de materiales.

Este aparato puede ser utilizado por niños a partir de 8 años y por personas con limitaciones físicas, sensoriales o psíquicas, o que carezcan de experiencia y conocimientos, siempre y cuando sea bajo la supervisión de una persona responsable de su seguridad o que le haya instruido en el uso correcto del aparato siendo consciente de los daños que se pudieran ocasionar.

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 8 años y lo hagan bajo supervisión.

Mantener los niños menores de 8 años alejados del aparato y del cable de conexión.

### **¡Peligro de deflagración!**

La acumulación de gas sin quemar en un recinto cerrado conlleva peligro de deflagración. No someta el aparato a corrientes de aire. Los quemadores podrían apagarse. Lea atentamente las instrucciones y advertencias relativas al funcionamiento de los quemadores de gas.

### **¡Peligro de intoxicación!**

El uso de un aparato de cocción a gas produce calor, humedad y productos de combustión en el local donde está instalado. Asegure una buena ventilación de la cocina, especialmente mientras la placa de cocción esté en funcionamiento: mantenga abiertos los orificios de ventilación natural o instale un dispositivo de ventilación mecánica (campana extractora). La utilización intensa y prolongada del aparato puede necesitar una ventilación complementaria o más eficaz: abra una ventana o aumente la potencia de la ventilación mecánica.

### **¡Peligro de quemaduras!**

- Las zonas de cocción y adyacentes se calientan mucho. No toque nunca las superficies calientes. Mantenga alejados a los niños menores de 8 años.

- Si la botella de gas líquido no está en posición vertical, el propano/butano líquido puede llegar al interior del aparato, por lo que puede causar llamas vivas en los quemadores. Con el tiempo, los componentes pueden dañarse y perder estanqueidad, de modo que puede escaparse gas. Ambos casos pueden producir quemaduras. Utilizar botellas de gas líquido siempre en posición vertical.
- Si el indicador de calor residual no funciona, apague la zona de cocción y avise al servicio de asistencia técnica.

### **¡Peligro de incendio!**

- Las zonas de cocción se calientan mucho. No coloque objetos inflamables sobre la placa de cocción. No almacene objetos sobre la placa de cocción.
- No almacene ni utilice productos químicos corrosivos, vapores, materiales inflamables ni productos no alimenticios debajo de este electrodoméstico ni cerca de él.
- Las grasas o aceites sobrecalentados se inflaman fácilmente. No se ausente mientras caliente grasa o aceite. Si se inflaman, no apague el fuego con agua. Cubra el recipiente con una tapa para sofocar el fuego y desconecte la zona de cocción.

### **¡Peligro de lesiones!**

- Los recipientes que presenten daños, tengan un tamaño inadecuado, rebasen los bordes de la placa de cocción o estén mal situados pueden provocar lesiones graves. Observe los consejos y advertencias relativos a los recipientes de cocinado.
- En caso de avería, corte la alimentación eléctrica y de gas del aparato. Para la reparación, llame a nuestro servicio técnico.
- No manipule el interior del aparato. Si fuera necesario, llame a nuestro servicio técnico.
- Si alguno de los mandos no se puede girar, no lo fuerce. Llame inmediatamente al servicio técnico para que proceda a su reparación o sustitución.

### **¡Peligro de descarga eléctrica!**

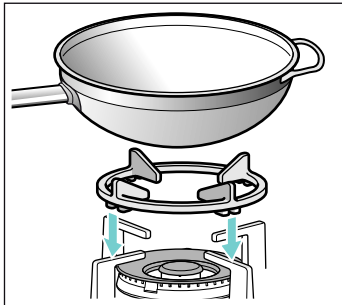
No utilice máquinas de limpieza a vapor para limpiar el aparato.

# Su nuevo aparato

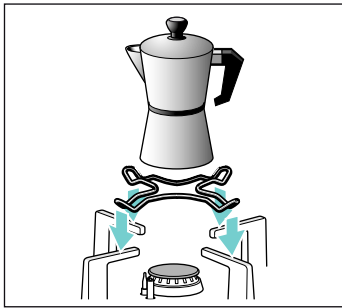
En la página 2 encontrará una vista general de su aparato así como la potencia de los quemadores.

## Accesorios

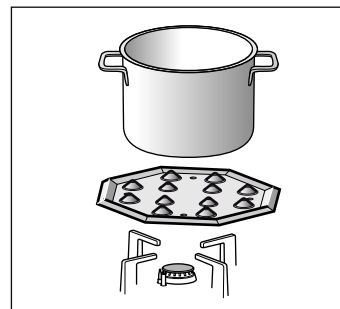
Según modelo, la placa de cocción puede incluir los siguientes accesorios. Estos también se pueden adquirir en el Servicio Técnico.



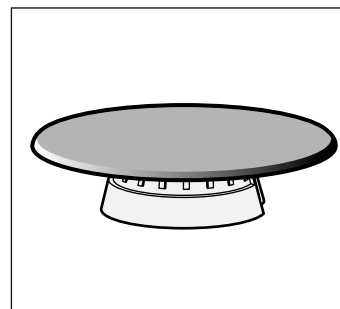
**Parrilla supletoria wok**  
Para utilizar exclusivamente en quemadores wok con recipientes de base cóncava.  
El uso de estos recipientes puede causar cierta deformación temporal en la grasa. Esto es normal y no tiene influencia en el funcionamiento del aparato.



**Parrilla supletoria cafetera**  
Para utilizar exclusivamente en el quemador auxiliar con recipientes de diámetro inferior a 12 cm.



**Simmer Plate**  
Este accesorio ha sido diseñado para reducir el nivel de calor en la potencia mínima.  
Colocar el accesorio directamente sobre la parrilla con los volcanes hacia arriba, nunca directamente sobre el quemador. Colocar el recipiente centrado sobre el accesorio.



**Simmer Cap**  
Quegador exclusivamente indicado para cocinar en la potencia mínima. Para su utilización es preciso extraer el quemador auxiliar y sustituirlo por el quemador Simmer Cap.

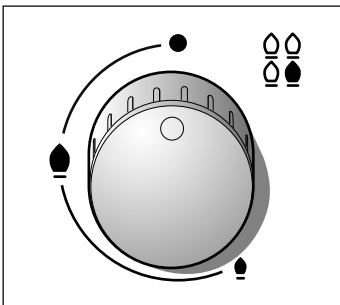
### Código

- HZ298107 Parrilla supletoria wok
- HZ298114 Parrilla supletoria cafetera
- HZ298105 Simmer Plate
- HZ298104 Simmer Cap

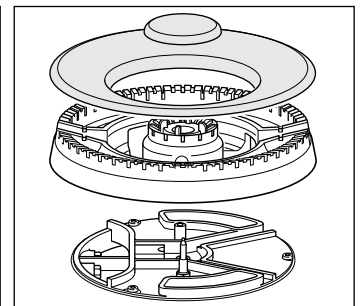
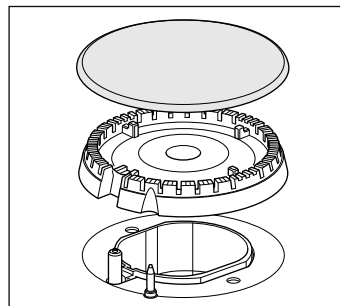
El fabricante no asume responsabilidad si no se utilizan o se utilizan incorrectamente estos accesorios.

# Quemadores de gas

Cada mando de accionamiento tiene señalado el quemador que controla.



Para un correcto funcionamiento del aparato es imprescindible asegurarse de que las parrillas y todas las piezas de los quemadores estén bien colocadas. No intercambie las tapas de los quemadores.



## Encendido

Para encender un quemador:

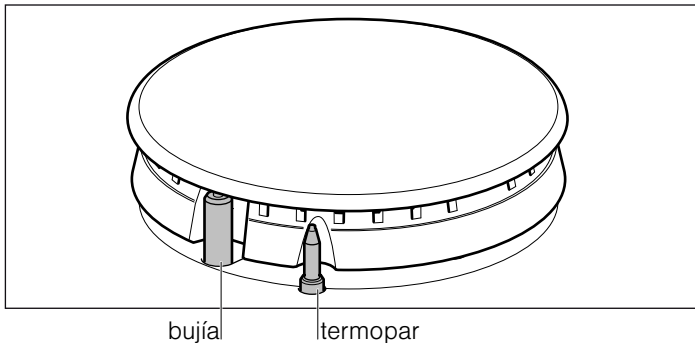
1. Conecte el aparato mediante el interruptor principal. El indicador del interruptor principal se enciende.
2. Presione y gire el mando correspondiente al quemador elegido en sentido contrario a las agujas del reloj hasta la posición deseada. La llama se encenderá automáticamente y el indicador de la zona de cocción se iluminará después de unos segundos.

Si el quemador no se enciende, espere al menos un minuto antes de un nuevo intento de encendido.

**Nota:** Si tras presionar el interruptor principal no enciende ningún quemador, el aparato se apaga automáticamente transcurridos tres minutos.

## Sistema de seguridad

Todas las zonas de cocción tienen un dispositivo de seguridad (termopar).



En caso de apagarse el quemador durante el funcionamiento (p. ej. debido a una corriente de aire), el aparato reenciende automáticamente la zona de cocción.

Si el reencendido no se realiza con éxito (p. ej. debido a restos de comida en el quemador), el suministro de gas a este quemador queda interrumpido y el indicador de la zona de cocción del quemador parpadea. Gire el mando de control hasta 0 y consulte el apartado *Indicaciones de funcionamiento y mensajes de fallos*.

## Apagado

Apagar un quemador: gire el mando hacia la derecha hasta la posición de apagado.

Apagar la placa de cocción: una vez finalizada la cocción, gire todos los mandos hasta la posición 0 y desconecte el aparato mediante el interruptor principal. El indicador del interruptor principal se apaga.

### Apagado automático

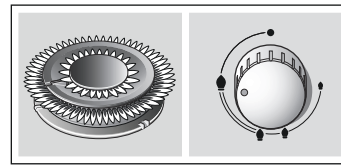
Transcurridas seis horas de funcionamiento, el aparato se apaga automáticamente. Colocar todos los mandos en la posición 0; el aparato ya se puede volver a encender.

## Niveles de potencia

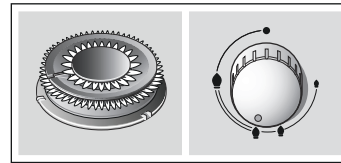
Los mandos progresivos le permiten regular la potencia que necesite entre los niveles máximo y mínimo.

Posición	●	Mando cerrado
Llama grande	●	Apertura o capacidad máximas y encendido eléctrico
Llama pequeña	●	Apertura o capacidad mínima

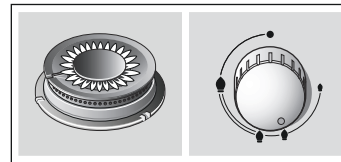
En los quemadores de doble llama duales, las llamas interior y exterior se pueden regular de forma independiente. Los niveles de potencia posibles son:



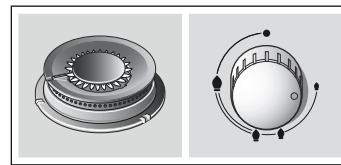
Llama exterior e interior a la máxima potencia.



Llama exterior a la mínima potencia, llama interior a la máxima potencia.



Llama interior a la máxima potencia.



Llama interior a la mínima potencia.

## Indicador de funcionamiento y de calor residual

Todas las zonas de cocción cuentan con un indicador de funcionamiento y de calor residual que se ilumina al encenderse la llama de la zona de cocción correspondiente.

Una vez desconectada la zona de cocción, el indicador de calor residual permanece iluminado indicando que la temperatura es demasiado elevada en esa zona. No toque la zona de cocción mientras el indicador esté encendido.

Al cabo de un tiempo el indicador de calor residual se apagará, indicando que la temperatura en esa zona de cocción ha bajado y ya no es demasiado elevada. A partir de ese momento tenga precaución al tocar el aparato para evitar quemaduras, pues la zona de cocción puede no haberse enfriado del todo.

## Protección contra sobrecalentamiento

La placa de cocción está equipada con un sistema de protección contra un posible sobrecalentamiento para proteger la instalación electrónica. Este sistema de apaga todos los quemadores en caso de sobrecalentamiento, comenzando a parpadear los indicadores de funcionamiento de todos los quemadores y del interruptor principal.

Gire todos los mandos a la posición 0. Espere hasta que el aparato se haya enfriado lo suficiente y se apague la indicación de funcionamiento del interruptor principal. Ahora puede volver a conectar el aparato normalmente. El parpadeo veloz de las indicaciones de funcionamiento del quemador se apaga o se conmuta a la indicación de calor residual.

## Seguro para niños

Activar el seguro para niños:

Mantenga presionado el interruptor principal durante unos segundos hasta que se ilumine el indicador del bloqueo infantil . Ahora no se puede conectar la placa de cocción.

Desactivar el seguro para niños:

Mantenga presionado el interruptor principal durante unos segundos hasta que se ilumine el indicador del interruptor principal . Ahora se puede conectar la placa de cocción normalmente.

## Advertencias

Este aparato no funcionará si no está conectado a la red eléctrica o se interrumpe el suministro eléctrico.

Durante el funcionamiento del quemador es normal que se escuche un leve silbido.

En los primeros usos es normal que se desprendan olores. Esto no supone ningún riesgo ni mal funcionamiento. Irán desapareciendo.

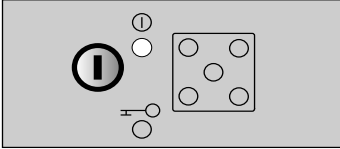
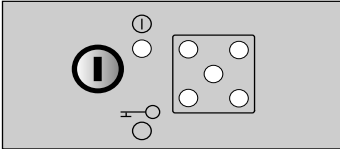
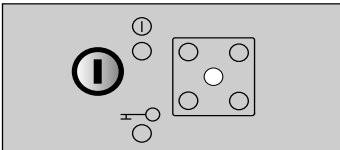
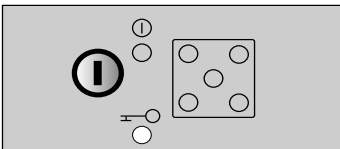
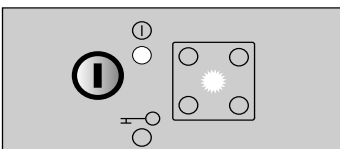
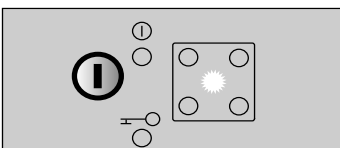
Una llama de color naranja es normal. Se debe a la presencia de polvo en el ambiente, líquidos derramados, etc.

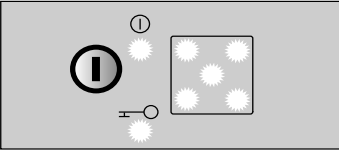
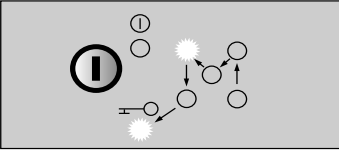
Mantenga la máxima limpieza. Si las bujías están sucias el encendido será defectuoso. Límpielas periódicamente con un cepillo no metálico pequeño. Tenga en cuenta que las bujías no deben sufrir impactos violentos.

## Consejos de cocinado

Quegador	Muy fuerte - Fuerte	Medio	Lento
Quegador wok	Hervir, cocer, asar, dorar, paelas, comida asiática (wok)	Recalentar y mantener calientes: platos preparados, platos cocinados	
Quegador rápido	Escalope, bistec, tortilla, frituras	Arroz, bechamel, ragout	Cocción al vapor: pescado, verduras
Quegador semi-rápido	Patatas al vapor, verduras frescas, potajes, pastas	Recalentar y mantener calientes platos cocinados y hacer guisos delicados	
Quegador auxiliar	Cocer: guisos, arroz con leche, caramelo	Descongelar y cocer despacio: legumbres, frutas, productos congelados	Hacer/fundir: mantequilla, chocolate, gelatina

## Indicaciones de funcionamiento y mensajes de fallos

Indicadores	Indicación	Significado
	El indicador del interruptor principal se ilumina.	El aparato está listo para el servicio.
	El indicador del interruptor principal y los indicadores de funcionamiento de los quemadores se iluminan.	Todos los quemadores están en funcionamiento o están aún calientes.
	El indicador de funcionamiento de un quemador se ilumina.	Indicador de calor residual: el quemador está aún caliente.
	El indicador de bloqueo infantil se ilumina.	Bloqueo infantil activado.
	El indicador del interruptor principal se ilumina y el indicador de funcionamiento de un quemador parpadea.	El quemador no ha podido volver a encenderse (sucio, restos de comida, las partes del quemador no están colocadas correctamente, fuerte corriente de aire).
	El indicador del interruptor principal está apagado y el indicador de funcionamiento de un quemador parpadea.	Error de manejo: mando de control abierto sin haber accionado antes el interruptor principal. Apagado automático: aparato en funcionamiento durante más de seis horas.

Indicadores	Indicación	Significado
	El indicador del interruptor principal y los otros indicadores de funcionamiento parpadean simultáneamente.	Protección contra sobrecalentamiento: gire todos los mandos hasta la posición 0 y deje enfriar el aparato hasta que los indicadores de funcionamiento se apaguen o se ilumine el indicador de calor residual.
	El indicador del interruptor principal está apagado y todos los indicadores de funcionamiento parpadean sucesivamente.	Error electrónico: gire todos los mandos a la posición 0 y reinicie el aparato pulsando dos veces el interruptor principal. Si los indicadores siguen parpadeando póngase en contacto con el servicio técnico.

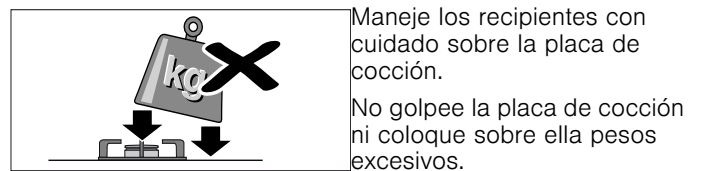
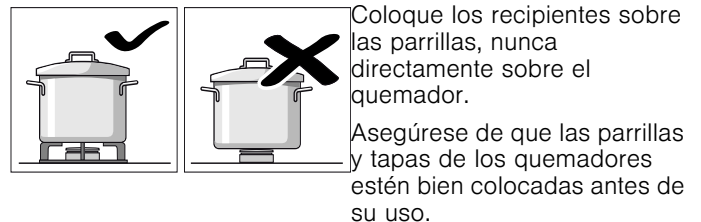
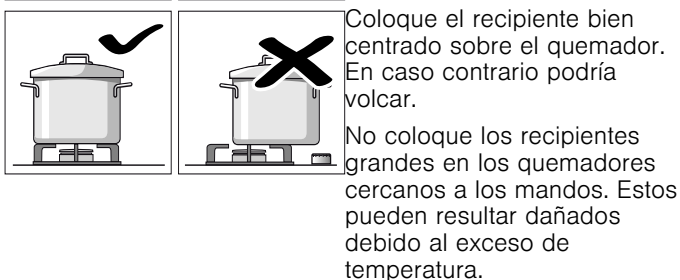
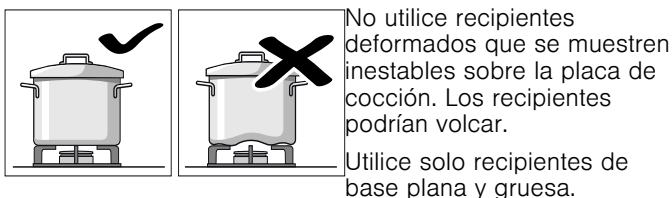
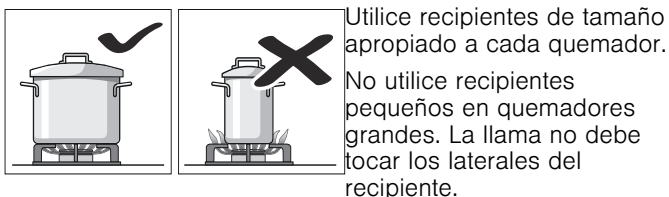
## Recipientes de cocinado

### Recipientes apropiados

Quemador	Diámetro mínimo del recipiente	Diámetro máximo del recipiente
Quemador wok	22 cm	- cm
Quemador rápido	22 cm	26 cm
Quemador semi-rápido	14 cm	20 cm
Quemador auxiliar	12 cm	16 cm

### Advertencias de uso

Los siguientes consejos le ayudarán a ahorrar energía y a evitar daños en los recipientes:





# Limpieza y mantenimiento

## Limpieza

Una vez frío el aparato, límpielo con una esponja, agua y jabón.

Después de cada uso, limpie la superficie de los respectivos elementos del quemador una vez que se haya enfriado. Si se dejan restos (alimentos recocidos, gotas de grasa, etc.), por poco que sea, se incrustarán en la superficie y serán luego más difíciles de eliminar. Es necesario que los agujeros y ranuras estén limpios para que la llama sea correcta.

El movimiento de algunos recipientes puede dejar restos metálicos sobre las parrillas.

Limpie los quemadores y las parrillas con agua jabonosa y frótelos con un cepillo no metálico.

Si las parrillas disponen de tacos de goma, tenga cuidado al limpiarlas. Los tacos pueden soltarse y la parrilla puede rayar la placa de cocción.

Seque completamente los quemadores y las parrillas siempre. La presencia de gotas de agua o zonas húmedas al comienzo de la cocción puede deteriorar el esmalte.

Después de la limpieza y secado de los quemadores, asegúrese de que las tapas estén bien colocadas sobre el difusor.

### ¡Atención!

- No utilice máquinas de limpieza a vapor. Podría dañar la placa de cocción.
- Si la placa de cocción posee un panel de cristal o de aluminio, no utilice un cuchillo, rasqueta o similar para limpiar la unión con el metal.

## Mantenimiento

Limpie al instante los líquidos que se derramen. Así evitará que los restos de comida se peguen y se ahorrará esfuerzos innecesarios.

Debido a las altas temperaturas que soportan, el quemador wok y las zonas de acero inoxidable (grasera, contorno de los quemadores, etc.) pueden cambiar de color. Esto es normal. Después de cada uso, limpie dichas zonas con un producto apropiado para acero inoxidable.

Se recomienda utilizar regularmente el producto de limpieza disponible en nuestro Servicio Técnico con código 464524.

### ¡Atención!

El limpiador de inoxidable no se debe utilizar en la zona alrededor de los mandos. Las indicaciones (serigrafía) se pueden borrar.

No deje líquidos ácidos (zumo de limón, vinagre, etc.) sobre la placa de cocción.

# Solucionar anomalías

En ocasiones, las anomalías detectadas se pueden solucionar fácilmente. Antes de llamar al Servicio Técnico tenga en cuenta los siguientes consejos:

Anomalía	Posible causa	Solución
El funcionamiento eléctrico general está averiado.	Fusible defectuoso.	Comprobar en la caja general de fusibles si el fusible está averiado y cambiarlo.
	El automático o un diferencial ha saltado.	Comprobar en el cuadro general de mando si ha saltado el automático o un diferencial.
El encendido automático no funciona.	Pueden existir residuos de alimentos o de limpieza entre las bujías y los quemadores.	El espacio entre la bujía y el quemador debe estar limpio.
	Los quemadores están mojados.	Secar cuidadosamente las tapas del quemador.
	Las tapas del quemador están mal colocadas.	Comprobar que las tapas están bien colocadas.
	El aparato no está conectado a tierra, está mal conectado o la toma de tierra es defectuosa.	Póngase en contacto con el instalador eléctrico.
La llama del quemador no es uniforme.	Las piezas del quemador están mal colocadas.	Colocar correctamente las piezas sobre el quemador correspondiente.
	Las ranuras del quemador están sucias.	Limpiar las ranuras del quemador.
El flujo de gas no parece normal o no sale gas.	El paso de gas está cerrado por llaves intermedias.	Abrir las posibles llaves intermedias.
	Si el gas proviene de una bombona, comprobar que no está vacía.	Cambiar la bombona.
Hay olor a gas en la cocina.	Algún grifo está abierto.	Cerrar los grifos.
	Mal acoplamiento de la bombona.	Comprobar que el acoplamiento es perfecto.
	Posible fuga de gas.	Cerrar la llave general de gas, ventilar el recinto y avisar inmediatamente a un técnico de instalación autorizado para la revisión y certificación de la instalación. No utilizar el aparato hasta asegurarse de que no existe ninguna fuga de gas en la instalación o el aparato.

Anomalia	Posible causa	Solución
El quemador se apaga inmediatamente después de soltar el mando.	Las ranuras del quemador están sucias.	Limpia las ranuras del quemador.
Se enciende el indicador del seguro para niños.	Se ha restablecido la corriente tras un corte en el suministro eléctrico o una bajada de tensión.	Desactive el seguro para niños. Si el problema se repite póngase en contacto con el servicio técnico.

## Servicio de asistencia técnica

Si se solicita nuestro Servicio Técnico, se debe facilitar el número de producto (E-Nr.) y el número de fabricación (FD) del aparato. Esta información figura en la placa de características, situada en la parte inferior de la placa de cocción, y en la etiqueta del manual de uso.

Las señas de las delegaciones internacionales figuran en la lista adjunta de centros y delegaciones del Servicio de Asistencia Técnica Oficial.

### Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

**E** 902 11 88 21

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además,

dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.


### Condiciones de garantía

Si, contrariamente a nuestras expectativas, el aparato presentara algún daño o no cumpliera con sus exigencias de calidad previstas, le rogamos nos lo haga saber lo antes posible. Para que la garantía tenga validez, el aparato no deberá haber sido manipulado, ni sometido a un mal uso.

Las condiciones de garantía aplicables son las establecidas por la representación de nuestra empresa en el país donde se haya efectuado la compra. Puede solicitarse información detallada en los puntos de venta. Es necesario presentar el justificante de compra para hacer uso de la garantía.

Reservado el derecho de modificaciones.

## Embalaje y aparatos usados

Si en la placa de características del aparato aparece el símbolo , tenga en cuenta las siguientes indicaciones:

### Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

La directiva proporciona el marco general válido en todo el ámbito de la Unión Europea para la retirada y la reutilización de los residuos de los aparatos eléctricos y electrónicos.

El embalaje de su aparato se ha fabricado con los materiales estrictamente necesarios para garantizar una protección eficaz durante el transporte. Estos materiales son totalmente reciclables, reduciendo así el impacto medioambiental. Le invitamos a contribuir también en la conservación del medio ambiente, siguiendo los siguientes consejos:

- deposite el embalaje en el contenedor de reciclaje adecuado,
- antes de deshacerse de un aparato desechado, inútilcelo. Consulte en su administración local la dirección del centro recolector de materiales reciclables más próximo y entregue allí su aparato,
- no tire el aceite usado por el fregadero. Guárdelo en un recipiente cerrado y entréguelo en un punto de recogida o, en su defecto, en un contenedor de basura (acabará en un vertedero controlado; probablemente no es la mejor solución, pero evitamos la contaminación del agua).

<b>Indicazioni di sicurezza</b> .....	<b>19</b>
<b>Il suo nuovo apparecchio</b> .....	<b>21</b>
Accessori.....	21
<b>Bruciatori a gas</b> .....	<b>21</b>
Accensione .....	22
Sistema di sicurezza .....	22
Spegnimento.....	22
Livelli di potenza.....	22
Spia di funzionamento e di calore residuale.....	22
Protezione contro il surriscaldamento .....	22
Sicurezza bambino .....	22
Avvertenze.....	23
Consigli per la cottura.....	23
<b>Spie di funzionamento e messaggi di errore</b> .....	<b>23</b>
<b>Recipienti da cucina</b> .....	<b>24</b>
Recipienti adeguati.....	24

Avvertenze per l'uso.....	24
<b>Pulizia e manutenzione</b> .....	<b>25</b>
Pulizia .....	25
Manutenzione .....	25
<b>Risoluzione di anomalie</b> .....	<b>25</b>
<b>Servizio di assistenza tecnica</b> .....	<b>26</b>
Condizioni di garanzia .....	26
<b>Imballaggio e apparecchi usati</b> .....	<b>26</b>
Smaltimento ecocompatibile .....	26

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) e l'eShop [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## **Indicazioni di sicurezza**

Leggere attentamente le presenti istruzioni. Un'attenta lettura garantirà una manipolazione sicura ed efficace dell'apparecchio. Conservare le istruzioni d'uso e installazione e lasciarle sempre a corredo dell'apparecchio in caso di nuovo proprietario.

### **Il costruttore declina ogni responsabilità in caso di mancata osservanza delle disposizioni del presente manuale.**

Le immagini rappresentate in queste istruzioni hanno carattere orientativo.

Non estrarre l'apparecchio dall'imballaggio di protezione fino al momento dell'installazione. Se l'apparecchio risulta danneggiato, non collegarlo all'alimentazione. Contattare il nostro servizio tecnico.

Questo apparecchio rientra nella classe 3 della norma EN 30-1-1 per gli apparecchi a gas: apparecchio incassato in un mobile.

Per l'installazione del nuovo piano di cottura, attenersi strettamente alle istruzioni di montaggio.

Questo apparecchio non può essere installato in yacht o camper.

L'apparecchio deve essere utilizzato solo in luoghi sufficientemente ventilati.

Questo apparecchio non è da utilizzare con un timer esterno o un telecomando separato.

**Tutte le operazioni di installazione, connessione, regolazione e adattamento ad altri tipi di gas devono essere effettuate da un tecnico autorizzato, nel rispetto della normativa e della legislazione applicabili, nonché delle prescrizioni delle società locali di fornitura di gas ed elettricità. Fare particolare attenzione alle disposizioni applicabili in materia di ventilazione.**

Questo apparecchio viene predisposto in fabbrica per il tipo di gas indicato sulla targa identificativa. Se fosse necessario modificarlo, consultare le istruzioni di montaggio. Per l'adattamento ad altri tipi di gas, si consiglia di rivolgersi al nostro servizio tecnico.

Questo apparecchio è stato concepito esclusivamente per uso domestico, non è consentito l'uso a scopi commerciali o professionali. Utilizzare l'apparecchio solo per cucinare e non quale fonte di riscaldamento. La garanzia ha validità solo se viene rispettato l'utilizzo per il quale è stato concepito.

Questo apparecchio è progettato solo per l'utilizzo fino ad un'altezza di massimo 2000 metri sul livello del mare.

Non lasciare l'apparecchio incustodito quando è in funzione.

Non utilizzare coperchi o barriere di sicurezza per bambini non consigliate dal produttore del piano di cottura. Possono provocare degli incidenti, ad es. dovuti al

surriscaldamento, all'accensione o al distacco di frammenti di materiale.

Questo apparecchio può essere utilizzato da bambini di età pari o superiore a 8 anni e da persone con ridotte facoltà fisiche, sensoriali o mentali nonché da persone prive di sufficiente esperienza o conoscenza dello stesso se sorvegliate da una persona responsabile della loro sicurezza o se istruite in merito all'utilizzo sicuro dell'apparecchio e consapevoli degli eventuali rischi derivanti da un utilizzo improprio.

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 8 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

Tenere lontano dall'apparecchio e dal cavo di alimentazione i bambini di età inferiore agli 8 anni.

### **Pericolo di deflagrazione!**

L'accumulo di gas incombusto in un locale chiuso comporta pericolo di deflagrazione. Non esporre l'apparecchio a correnti d'aria. I bruciatori potrebbero spegnersi. Leggere attentamente le istruzioni e le avvertenze relative al funzionamento dei bruciatori a gas.

### **Pericolo di intossicazione!**

L'uso di un apparecchio di cottura a gas genera calore, umidità e prodotti di combustione nel locale in cui è installato. Ventilare bene la cucina, specialmente quando il piano di cottura è in funzione: mantenere libere le aperture di ventilazione naturale oppure installare un dispositivo di ventilazione meccanica (cappa aspirante). L'uso intenso e prolungato dell'apparecchio può richiedere una ventilazione complementare o più efficace: aprire una finestra o incrementare la potenza della ventilazione meccanica.

### **Pericolo di ustioni!**

- Le zone di cottura e le superfici vicine si surriscaldano molto. Non toccare mai le superfici ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini al di sotto degli 8 anni.
- Se la bombola del gas liquido non si trova in posizione verticale, il propano/butano liquido può penetrare nell'apparecchio. Potrebbero generarsi violente fiammate dai bruciatori. I componenti potrebbero venire danneggiati e col tempo non

essere più a tenuta, provocando la fuoriuscita incontrollata di gas. In entrambi i casi sussiste il pericolo di ustioni. Utilizzare le bombole del gas liquido sempre in posizione verticale.

- Se la spia del calore residuo non funziona, scollegare la zona di cottura e contattare il servizio di assistenza tecnica.

### **Pericolo di incendio!**

- Le zone di cottura si surriscaldano molto. Non collocare oggetti infiammabili sul piano di cottura. Non conservare alcun oggetto sul piano di cottura.
- Non conservare e non utilizzare, sotto questo elettrodomestico e nelle sue vicinanze, prodotti chimici corrosivi, vapori, materiali infiammabili o prodotti non alimentari.
- Grassi o olio surriscaldati possono infiammarsi facilmente. Non allontanarsi dall'apparecchio durante il riscaldamento di grassi od olio. In caso di incendio, non tentare di spegnere le fiamme con l'acqua. Coprire il recipiente per soffocare il fuoco e scollegare la zona di cottura.

### **Pericolo di lesioni!**

- I recipienti danneggiati, di dimensioni inadeguate, che eccedano i bordi del piano di cottura o siano mal posizionati possono causare lesioni gravi. Seguire le avvertenze e i consigli relativi ai recipienti da cucina.
- In caso di guasto, chiudere il gas e scollegare l'alimentazione elettrica. Per procedere a eventuali riparazioni, contattare il nostro servizio tecnico.
- Non manomettere l'interno dell'apparecchio. In caso di necessità, contattare il nostro servizio tecnico.
- Non forzare le manopole se risultasse impossibile ruotarle. Chiamare immediatamente il servizio tecnico affinché proceda alla riparazione o alla sostituzione.

### **Pericolo di scariche elettriche!**

Non utilizzare dispositivi di pulizia a vapore per pulire l'apparecchio.

# Il suo nuovo apparecchio

A pagina 2 è riportata una vista generale dell'apparecchio e la potenza dei bruciatori.

## Accessori

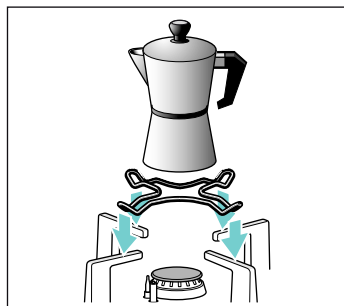
Secondo il modello, il piano di cottura può includere i seguenti accessori. Questi accessori possono essere acquistati anche presso il Servizio Tecnico.



### Griglia supplementare wok

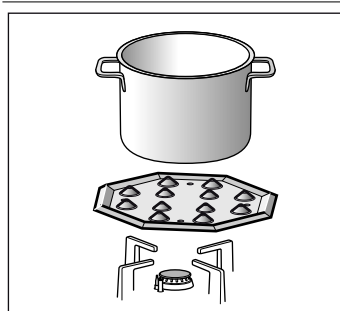
Da utilizzare esclusivamente su bruciatori wok, con recipienti a base concava.

L'uso di questi recipienti può provocare una leggera deformazione temporanea sulla parte superiore del piano di cottura. Si tratta di un fenomeno normale che non influisce sul funzionamento dell'apparecchio.



### Griglia supplementare caffettiera

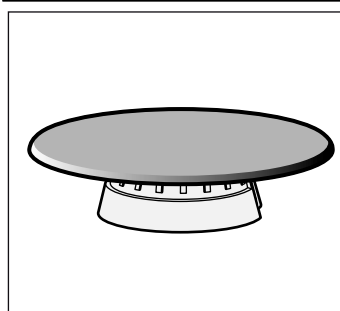
Da utilizzare esclusivamente sul bruciatore ausiliario, con recipienti di diametro inferiore a 12 cm.



### Simmer Plate

Questo accessorio è stato progettato per ridurre il livello di calore alla potenza minima.

Collocare l'accessorio direttamente sulla griglia con la superficie sagomata rivolta verso l'alto e mai direttamente sul bruciatore. Posizionare il recipiente sopra l'accessorio, al centro.



### Simmer Cap

Bruciatore adatto esclusivamente alla cottura a potenza minima. Per utilizzarlo, è necessario rimuovere il bruciatore ausiliario e sostituirlo con il bruciatore Simmer Cap.

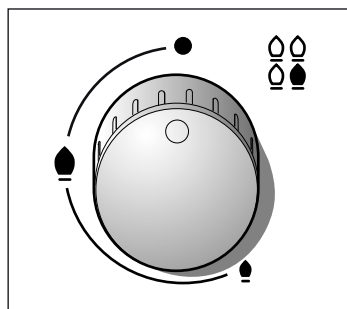
## Codice

- HZ298107 Griglia supplementare wok
- HZ298114 Griglia supplementare caffettiera
- HZ298105 Simmer Plate
- HZ298104 Simmer Cap

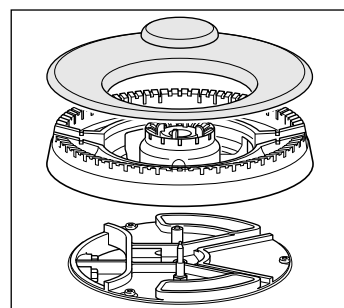
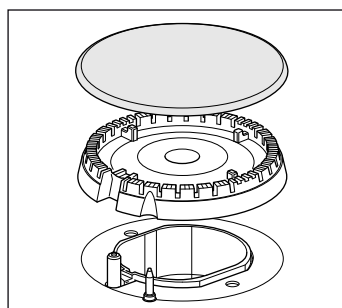
Il costruttore declina ogni responsabilità se non si utilizzano o si utilizzano in modo non corretto questi accessori.

# Bruciatori a gas

Su ogni manopola è indicato il bruciatore che controlla.



Per un corretto funzionamento dell'apparecchio, è indispensabile verificare che le griglie e tutti gli elementi dei bruciatori siano collocati correttamente. Non scambiare i coperchi dei bruciatori.



## Accensione

Come accendere un bruciatore:

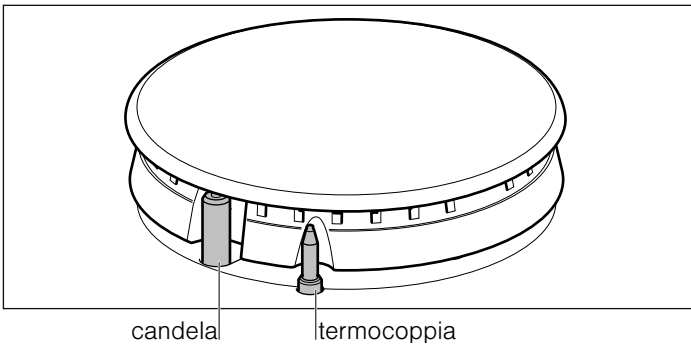
1. Accendere l'apparecchio servendosi dell'interruttore principale. La spia dell'interruttore principale si accende.
2. Premere e girare la manopola corrispondente al bruciatore scelto in senso antiorario fino alla posizione desiderata. La fiamma si accenderà automaticamente e la spia della zona di cottura si illuminerà dopo alcuni secondi.

Se il bruciatore non si accende, attendere almeno un minuto prima di riprovare.

**Avvertenza:** Se dopo aver premuto l'interruttore principale non si accende alcun bruciatore, l'apparecchio si spegne automaticamente dopo tre minuti.

## Sistema di sicurezza

Tutte le zone di cottura sono fornite di un dispositivo di sicurezza (termocoppia).



Nel caso in cui il bruciatore si spenga durante il funzionamento (ad es. a causa di una corrente d'aria), l'apparecchio riaccende automaticamente la zona di cottura.

Se la riaccensione non avviene in modo corretto (ad es. a causa di resti di cibo nel bruciatore), l'alimentazione di gas a questo bruciatore viene interrotta e la spia della zona di cottura del bruciatore lampeggia. Girare la manopola di comando portandola in posizione 0 e consultare il paragrafo *Spie di funzionamento e messaggi di errore*.

## Spegnimento

Spegnimento di un bruciatore: ruotare la manopola verso destra fino alla posizione di spegnimento.

Spegnimento del piano di cottura: una volta terminata la cottura, girare tutte le manopole fino alla posizione 0 e disconnettere l'apparecchio mediante l'interruttore principale. La spia di quest'ultimo si spegnerà.

## Spegnimento automatico

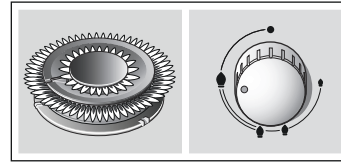
L'apparecchio si spegne automaticamente dopo sei ore di funzionamento. Regolare tutte le manopole in posizione 0; è possibile accendere nuovamente l'apparecchio.

## Livelli di potenza

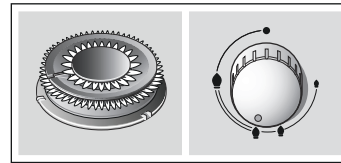
Le manopole progressive permettono di regolare la potenza tra i livelli massimo e minimo.

Posizione	●	Manopola chiusa
Fiamma grande	☰	Apertura o capacità massima e accensione elettrica
Fiamma piccola	☷	Apertura o capacità minima

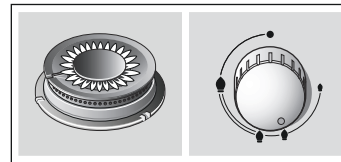
Nei bruciatori "dual" a doppia fiamma, la fiamma interna e quella esterna possono essere regolate in modo indipendente. I livelli di potenza sono i seguenti:



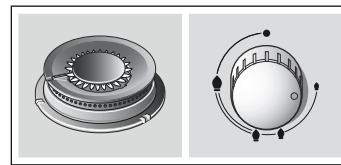
Fiamma esterna e fiamma interna alla massima potenza.



Fiamma esterna alla minima potenza, fiamma interna alla massima potenza.



Fiamma interna alla massima potenza.



Fiamma interna alla minima potenza.

## Spia di funzionamento e di calore residuale

Tutte le zone di cottura sono dotate di una spia di funzionamento e di calore residuo che si illumina all'accensione della fiamma della corrispondente zona di cottura.

Una volta scollegata la zona di cottura, la spia del calore residuo rimane accesa, segnalando che la temperatura in quella zona è molto alta. Non toccare la zona di cottura mentre la spia è accesa.

Dopo un certo tempo, la spia del calore residuo si spegne e ciò significa che la temperatura, in quella zona di cottura, si è abbassata e non è troppo alta. A partire da quel momento, toccare l'apparecchio con cautela per evitare scottature, poiché la zona di cottura potrebbe non essersi raffreddata del tutto.


## Protezione contro il surriscaldamento

Il piano di cottura è dotato di un sistema di protezione contro un possibile surriscaldamento al fine di proteggere l'impianto elettrico. Questo sistema spegne tutti i bruciatori in caso di surriscaldamento e le spie di funzionamento di tutti i bruciatori e dell'interruttore principale iniziano a lampeggiare.


Girare tutte le manopole portandole in posizione 0. Attendere il raffreddamento dell'apparecchio e lo spegnimento della spia di funzionamento dell'interruttore principale. Ora è possibile collegare nuovamente l'apparecchio. Il lampeggiamento rapido delle spie di funzionamento del bruciatore si arresta oppure viene attivata la spia del calore residuo.

## Sicurezza bambino

Attivazione della sicurezza bambino:

Premere l'interruttore principale per alcuni secondi, fino a quando non si accende la spia della sicurezza bambino . A questo punto, non è possibile attivare il piano di cottura.

Disattivazione della sicurezza bambino:

Premere l'interruttore principale per alcuni secondi, fino a quando non si accende la spia dell'interruttore principale . A questo punto, è possibile attivare normalmente il piano di cottura.

## Avvertenze

Questo apparecchio non funziona se non è collegato alla rete elettrica o in caso di interruzione dell'alimentazione elettrica.

Durante il funzionamento, è normale che il bruciatore emetta un lieve sibilo.

È normale che l'apparecchio nuovo, quando utilizzato le prime volte, sprigioni degli odori. Questo fenomeno non è indice di rischi o di anomalie di funzionamento ed è destinato a scomparire.

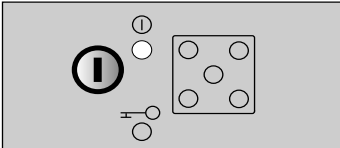
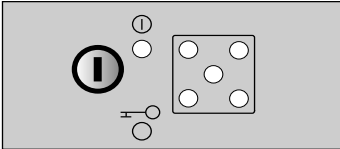
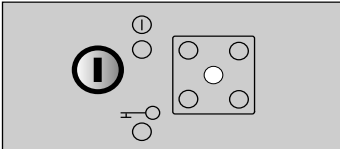
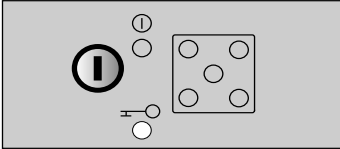
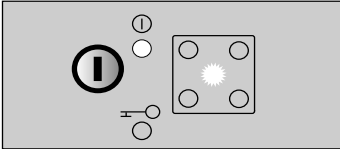
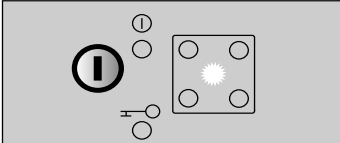
Una fiamma di color arancione è normale. Questo colore si deve alla presenza di polvere nell'ambiente, a liquidi versati, ecc.

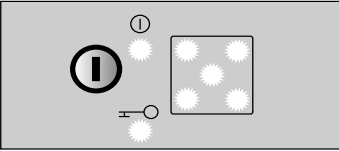
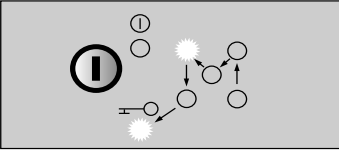
Mantenere la massima pulizia. Se le candele sono sporche, l'accensione risulta difficile. Pulirle periodicamente con una piccola spazzola non metallica, tenendo conto che le candele non devono subire colpi violenti.

## Consigli per la cottura

Bruciatore	Molto forte - Forte	Medio	Lento
Bruciatore wok	Bollire, cuocere, arrostitire, dorare, paella, cucina asiatica (wok)	Riscaldare e mantenere caldi: piatti pronti, piatti cotti	
Bruciatore rapido	Scaloppina, bistecca, frittata, frittura	Riso, besciamella, ragù	Cottura al vapore di: pesce, verdure
Bruciatore semirapido	Patate al vapore, verdure fresche, minestrone, pasta	Riscaldare e mantenere caldi i piatti cotti e preparare stufati delicati	
Bruciatore ausiliario	Cuocere: stufati, 'riso al latte', crème caramel	Scongelare e cuocere lentamente: legumi, frutta, prodotti congelati	Preparare/fondere: burro, cioccolato, gelatina

## Spie di funzionamento e messaggi di errore

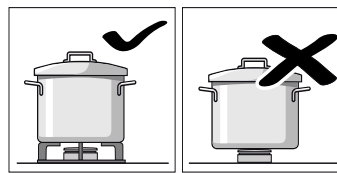
Spie	Indicazione	Significato
	La spia dell'interruttore principale si illumina.	L'apparecchio è pronto a essere utilizzato.
	La spia dell'interruttore principale e le altre spie di funzionamento dei bruciatori si illuminano.	Tutti i bruciatori sono in funzione o ancora caldi.
	La spia di funzionamento di un bruciatore si illumina.	Spia del calore residuo: il bruciatore è ancora caldo.
	La spia della sicurezza bambino si illumina.	Sicurezza bambino attivata.
	La spia dell'interruttore principale si illumina, la spia di funzionamento di un bruciatore lampeggia.	Impossibile riaccendere il bruciatore (sporcizia, residui di cibo, elementi del bruciatore non posizionati correttamente, forte corrente d'aria).
	La spia dell'interruttore principale è spenta, la spia di funzionamento di un bruciatore lampeggia.	Errore di manipolazione: manopola azionata senza aver prima acceso l'interruttore principale. Spegnimento automatico: apparecchio in funzione per più di sei ore.

Spie	Indicazione	Significato
	La spia dell'interruttore principale e le altre spie di funzionamento lampeggiano contemporaneamente.	Protezione contro il surriscaldamento: ruotare tutte le manopole in posizione 0 e lasciar raffreddare l'apparecchio fino allo spegnimento delle spie di funzionamento o all'accensione della spia del calore residuo.
	La spia dell'interruttore principale è spenta e tutte le spie di funzionamento lampeggiano in successione.	Anomalia elettronica: ruotare tutte le manopole in posizione 0 e riavviare l'apparecchio premendo due volte l'interruttore principale. Se le spie continuano a lampeggiare, contattare il servizio tecnico.

## Recipienti da cucina

### Recipienti adeguati

Brucciore	Diametro minimo del recipiente	Diametro massimo del recipiente
Brucciore wok	22 cm	- cm
Brucciore rapido	22 cm	26 cm
Brucciore semirapido	14 cm	20 cm
Brucciore ausiliario	12 cm	16 cm

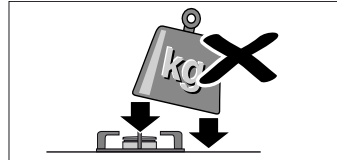


Collocare i recipienti sopra le griglie, mai direttamente sul bruciatore.

Prima di utilizzarli, verificare che griglie e coperchi dei bruciatori siano ben collocati.

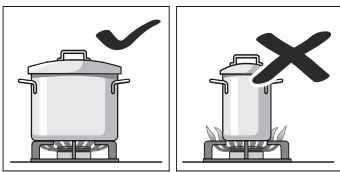
Manipolare con cautela i recipienti sul piano di cottura.

Fare attenzione a non urtare il piano di cottura e non appoggiarvi pesi eccessivi.



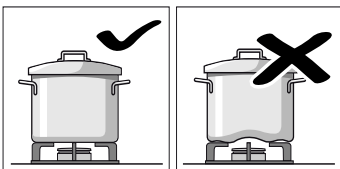
### Avvertenze per l'uso

I seguenti consigli consentono di risparmiare energia e di non danneggiare i recipienti:



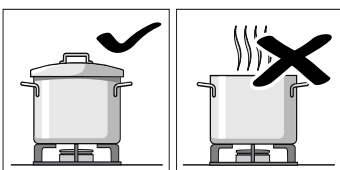
Utilizzare recipienti di dimensioni adeguate a ogni bruciatore.

Non usare recipienti piccoli su bruciatori grandi. La fiamma non deve toccare le pareti laterali del recipiente.

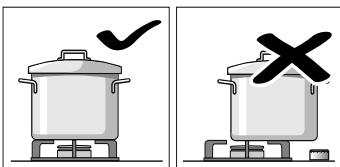


Evitare recipienti deformati che non risultino perfettamente stabili sul piano di cottura. I recipienti potrebbero capovolgarsi.

Utilizzare solo recipienti con base piatta e spessa.



Non cucinare senza coperchio o con il coperchio spostato. Parte dell'energia si disperderebbe.



Collocare il recipiente al centro del bruciatore. In caso contrario, potrebbe rovesciarsi.

Non collocare i recipienti grandi sui bruciatori vicini alle manopole. Queste possono subire danni a causa dell'eccessiva temperatura.



# Pulizia e manutenzione

## Pulizia

Una volta raffreddato l'apparecchio, pulirlo con acqua e sapone, utilizzando una spugna.

Dopo ogni uso, pulire la superficie dei rispettivi elementi del bruciatore quando si è raffreddato. Se si lasciano residui (alimenti ricotti, gocce di grasso, ecc.), per piccoli che siano, si incrosteranno sulla superficie e saranno più difficili da eliminare. Per avere la giusta fiamma, è necessario che i fori e le fessure siano puliti.

Il movimento di qualche recipiente potrebbe lasciare residui metallici sulle griglie.

Pulire i bruciatori e le griglie con acqua e sapone e strofinare con una spazzola non metallica.

Se le griglie sono dotate di piedini di gomma, fare attenzione durante le operazioni di pulizia. I piedini possono staccarsi e la griglia può rigare il piano di cottura.

Asciugare sempre e perfettamente i bruciatori e le griglie. La presenza di gocce d'acqua o di zone umide all'inizio della cottura può deteriorare lo smalto.

Dopo aver pulito e asciugato i bruciatori, assicurarsi che i coperchi siano ben collocati sul diffusore.

## Attenzione!

- Non utilizzare apparecchi di pulizia a vapore. Il piano di cottura potrebbe danneggiarsi.
- Se il piano di cottura è dotato di una lastra di vetro o alluminio, non usare coltelli, raschietti o utensili simili per pulire la giuntura con il metallo.

## Manutenzione

Pulire immediatamente i liquidi che fuoriescono. In tal modo, si evita che i residui di cibo restino attaccati al piano di cottura e si risparmiano sforzi inutili.

A causa della alte temperature sopportate, il bruciatore wok e le zone di acciaio inossidabile (parte superiore del piano di cottura, area circostante ai bruciatori, ecc.) possono cambiare colore. Si tratta di un fenomeno normale. Dopo ogni uso, pulire tali zone con un prodotto adatto all'acciaio inossidabile.

Si raccomanda di utilizzare regolarmente il prodotto di pulizia disponibile presso il nostro servizio tecnico, con codice 464524.

## Attenzione!

Il prodotto di pulizia per l'acciaio inossidabile non si deve usare sulla zona intorno alle manopole. Le indicazioni (serigrafia) si possono cancellare.

Non lasciare liquidi acidi (succo di limone, aceto, ecc.) sul piano di cottura.

# Risoluzione di anomalie

Alcune volte, eventuali problemi possono essere risolti facilmente. Prima di chiamare il Servizio Tecnico, effettuare i seguenti controlli:

Anomalia	Possibile causa	Soluzione
Guasto elettrico generale.	Fusibile difettoso.	Controllare il fusibile nella scatola generale dei fusibili e, all'occorrenza, sostituirlo.
	È saltato l'interruttore automatico o un differenziale.	Nel quadro elettrico generale, controllare se è saltato l'interruttore automatico o un differenziale.
L'accensione automatica non funziona.	È possibile che vi siano residui di cibo o di prodotti di pulizia fra le candele e i bruciatori.	Lo spazio tra la candela e il bruciatore deve essere pulito.
	I bruciatori sono bagnati.	Asciugare con cura i coperchi dei bruciatori.
	I coperchi dei bruciatori sono collocati in modo non corretto.	Verificare che i coperchi dei bruciatori siano ben collocati.
La fiamma del bruciatore non è uniforme.	L'apparecchio non è collegato a terra, non è collegato correttamente o la presa di terra è difettosa.	Contattare l'installatore elettrico.
	Gli elementi del bruciatore non sono posizionati in modo corretto.	Sistemare gli elementi in maniera corretta sul bruciatore corrispondente.
Il flusso di gas sembra anomalo o il gas non fuoriesce.	Le fessure del bruciatore sono sporche.	Pulire le fessure del bruciatore.
	Il passaggio del gas è chiuso da chiavi intermedie.	Aprire le eventuali chiavi intermedie.
	Se il gas proviene da una bombola, verificare che non sia vuota.	Cambiare la bombola.

Anomalia	Possibile causa	Soluzione
Nella cucina c'è odore di gas.	Qualche rubinetto è aperto.	Chiudere i rubinetti.
	Il raccordo di collegamento della bombola non è serrato correttamente.	Verificare che il raccordo sia in perfette condizioni.
	Possibile perdita di gas.	Chiudere il rubinetto generale del gas, aerare il locale e contattare immediatamente un tecnico autorizzato per la revisione e la certificazione dell'impianto. Prima dell'uso controllare che non ci siano perdite di gas nell'impianto o nell'apparecchio.
Il bruciatore si spegne immediatamente quando si rilascia la manopola.	Le fessure del bruciatore sono sporche.	Pulire le fessure del bruciatore.
La spia della sicurezza bambino si accende.	È stata ripristinata la corrente dopo un'interruzione dell'alimentazione o un calo di tensione.	Disattivare la sicurezza bambino: Se il problema persiste, contattare il servizio tecnico.

## Servizio di assistenza tecnica

In caso di richiesta di intervento del nostro Servizio Tecnico, fornire il codice del prodotto (E-Nr.) e il codice di fabbricazione (FD) dell'apparecchio. Queste informazioni sono riportate sulla targa identificativa, situata nella parte inferiore del piano di cottura, e sull'etichetta del manuale d'uso.

Trovate i dati di contatto di tutti i paesi nell'accluso elenco dei centri di assistenza clienti.

### Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

**I** 800-018346  
Linea verde

**CH** 0848 840 040

Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici

qualificati del servizio assistenza e con pezzi di ricambio originali per il vostro apparecchio.


### Condizioni di garanzia

Se, contrariamente alle nostre aspettative, l'apparecchio presentasse qualche difetto o non rispondesse alle esigenze di qualità previste, le chiediamo di comunicarcelo al più presto. Perché la garanzia sia valida, l'apparecchio non deve essere manomesso o usato impropriamente.

Le condizioni di garanzia applicabili sono quelle stabilite dalla rappresentanza della nostra azienda nel paese in cui è stato effettuato l'acquisto. Informazioni dettagliate sono disponibili presso i punti vendita. Per usufruire della garanzia, è necessario presentare lo scontrino fiscale.

L'azienda si riserva il diritto di apportare modifiche.

## Imballaggio e apparecchi usati

Se sulla targa identificativa dell'apparecchio è presente il simbolo , tener conto delle seguenti indicazioni:

### Smaltimento ecocompatibile

Si prega di smaltire le confezioni nel rispetto dell'ambiente.



Questo apparecchio dispone di contrassegno ai sensi della direttiva europea 2012/19/UE in materia di apparecchi elettrici ed elettronici (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.

L'imballaggio dell'apparecchio è costituito dagli elementi strettamente necessari a garantire una efficace protezione durante il trasporto. I materiali di imballaggio sono totalmente riciclabili e ridotto, quindi, è il loro impatto ambientale. La invitiamo a contribuire alla salvaguardia dell'ambiente tenendo conto anche dei seguenti consigli:

- smaltire gli elementi dell'imballaggio nei corrispondenti contenitori di riciclaggio,
- prima di consegnare il vecchio apparecchio alla piattaforma di raccolta, renderlo inutilizzabile. Presso i competenti uffici locali, informarsi sul più vicino centro di raccolta di materiali riciclabili per conferire il proprio apparecchio,

- non buttare l'olio usato nel lavandino. Conservarlo in un recipiente chiuso e consegnarlo a un centro di raccolta o, se questo non fosse possibile, gettarlo nella spazzatura (in tal modo, verrà smaltito in una discarica controllata; pur non trattandosi della migliore soluzione, si evita in questo modo la contaminazione dell'acqua).

<b>Güvenlik önerileri</b> .....	<b>27</b>
<b>Yeni cihazınız</b> .....	<b>29</b>
Aksesuarlar .....	29
<b>Gaz brülörleri</b> .....	<b>29</b>
Açık .....	30
Emniyet sistemi .....	30
Kapalı .....	30
Güç seviyeleri .....	30
Çalışma ve kalan ısı göstergesi .....	30
Aşırı ısınmaya karşı koruma .....	30
Çocuk emniyeti .....	30
Uyarılar .....	31
Pişirme önerileri .....	31
<b>Fonksiyon göstergeleri ve hata mesajları</b> .....	<b>31</b>
<b>Pişirme kapları</b> .....	<b>32</b>
Uygun kaplar .....	32

Kullanım Uyarıları .....	32
<b>Temizlik ve Bakım</b> .....	<b>33</b>
Temizlik .....	33
Bakım .....	33
<b>Beklenmeyen durumların çözülmesi</b> .....	<b>33</b>
<b>Teknik Bakım Servisi</b> .....	<b>34</b>
Garanti koşulları .....	34
<b>Ambalaj ve kullanılan gereçler</b> .....	<b>34</b>
Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi .....	34

Ürün, aksesuar, yedek parçalar ve hizmetler hakkında daha fazla bilgi için: [www.siemens-home.com](http://www.siemens-home.com) ve Online-Mağaza: [www.siemens-eshop.com](http://www.siemens-eshop.com)

## ⚠ 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 8 yaşından 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.
- Kalan ısı göstergesi çalışmıyorsa, pişirme bölümünü kapatınız ve teknik bakım servisine haber veriniz.

### **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 bulundurmayınız 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!**

- Hasarlı, uygun boyuta sahip olmayan, pişirme tezgahının sınırlarını aşan veya kötü yerleştirilmiş kaplar ciddi yaralanmalara sebebiyet verebilir. Pişirme kaplarıyla ilgili tavsiye ve uyarılara uyunuz.
- Arıza olması durumunda cihazın elektrik ve gaz beslemesini kesiniz. Tamir için teknik servisimizi arayınız.
- Cihazın iç kısmını kurcalamayınız. Gerekli olduğu takdirde, teknik servisimizi arayınız.
- Kumanda düğmelerinden biri dönmeyecek olduğunda zorlamayınız. Tamir ya da değiştirme için derhal teknik servisi arayınız.

### **Elektrik çarpma tehlikesi!**

Cihazı temizlemek için buharlı temizleme makinesi kullanmayınız.

## Yeni cihazınız

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

### Aksesuarlar

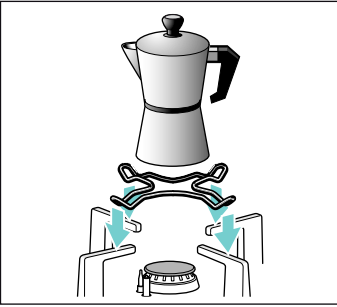
Modele göre pişirme tezgahı aşağıdaki aksesuarları içerebilir. Bunlar aynı zamanda Teknik Servis'ten de temin edilebilir.



#### Wok ızgara eki

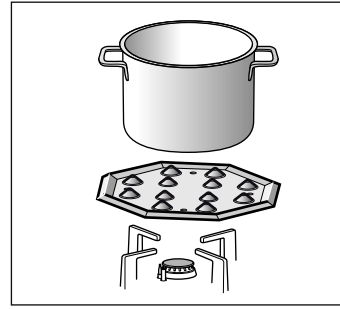
Yalnızca çift ve üçlü alev çıkışlı wok tipi brülörlerde ile içbükey tabanlı kapların kullanımı için.

Bu kapların kullanımı yağdanlıkta geçici olarak deformasyona neden olabilir. Bu normaldir ve cihazın çalışması üzerinde herhangi bir etkisi yoktur.



#### Kahve cezvesi eki

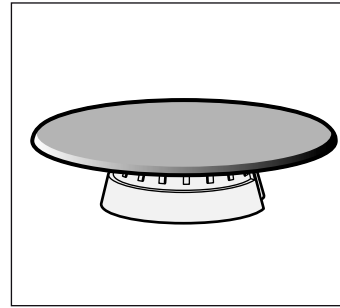
Özellikle yardımcı brülör ile 12 cm'den küçük çaplı kapların kullanımı için.



#### Simmer Plate

Bu aksesuar en düşük güçle sıcaklık seviyesini azaltmak amacıyla tasarlandı.

Aksesuarı doğrudan tepelik kısımları yukarı bakacak şekilde ızgaranın üzerine yerleştiriniz, asla doğrudan brülör üzerine yerleştirmeyiniz. Kabı aksesuarı ortalayacak şekilde yerleştiriniz.



#### Simmer Cap

Sadece minimum güçte pişirme işlemi yapılması gereken brülör. Kullanımı için yardımcı brülörü çıkarıp yerine Simmer Cap brülör koyulması gereklidir.

#### Kod

HZ298107 Wok ızgara eki

HZ298114 Kahve cezvesi eki

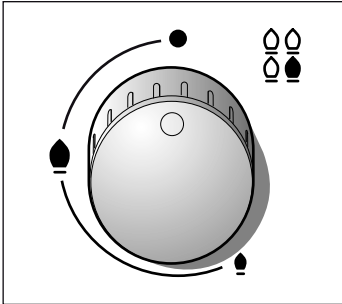
HZ298105 Simmer Plate

HZ298104 Simmer Cap

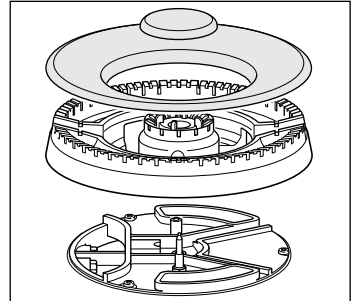
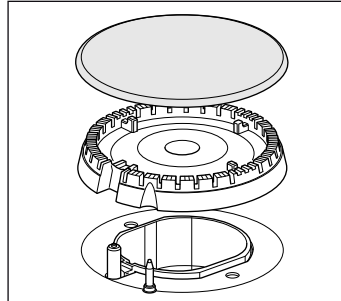
Aksesuarların kullanılmaması veya yanlış kullanılması durumlarında üretici sorumluluk kabul etmez.

## 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.



## Açık

Bir brülörün ateşlenmesi için:

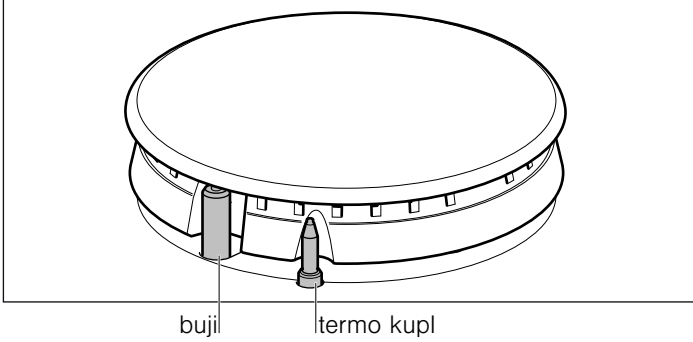
1. Ana düğme vasıtasıyla cihazı açınız. Ana düğme göstergesinin ışığı yanar.
2. Seçili brülöre ait kumanda düğmesini bastırınız ve istenen konuma gelene kadar saat yönünün tersi yönünde çeviriniz. Ateşleme otomatik olarak gerçekleşecek ve pişirme bölümünün göstergesi birkaç saniye sonra yanacaktır.

Brülör yanmazsa yeniden yakmayı denemeden önce en az bir dakika bekleyiniz.

**Bilgi:** Ana düğmeye basıldıktan sonra hiçbir brülör yanmazsa, üç dakika geçtikten sonra cihaz otomatik olarak kapanır.

## Emniyet sistemi

Bütün pişirme bölümlerinde birer emniyet mekanizması (termo kupl) bulunmaktadır.



Çalışma sırasında brülör (örn. bir hava akımı dolayısıyla) sönerse cihaz pişirme bölümünü otomatik olarak açar.

Eğer yeniden yakma işlemi (örn. brülördeki yemek artıkları dolayısıyla) başarıyla gerçekleşmezse, bu brülöre gaz akışı kesik kalmaya devam eder ve brülörün pişirme bölümü göstergesi yanıp söner. Kumanda düğmesini 0'a getiriniz ve bakınız *Fonksiyon göstergeleri ve hata mesajları*.

## Kapalı

Brülörün kapatılması: kapalı konumuna ulaşıncaya kadar kumanda düğmesini sağa çeviriniz.

Pişirme tezgahının kapatılması: pişirme işlemi sona erdiğinde, tüm kumanda düğmelerini 0 konumuna getiriniz ve ana düğme vasıtasıyla cihazın bağlantısını kesiniz. Ana düğme göstergesinin ışığı da sönecektir.

## Otomatik söndürme

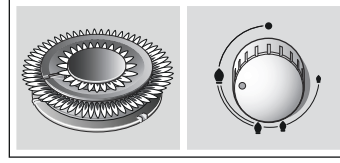
Altı saat boyunca çalıştığında cihaz otomatik olarak kapanır. Bütün kumanda düğmelerini 0 konumuna getiriniz; şimdi cihaz tekrar çalıştırılabilir durumdadır.

## Güç seviyeleri

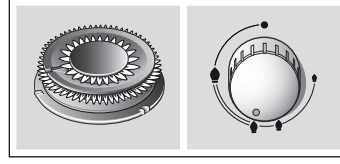
Kumanda düğmeleri ihtiyaç duyulan gücün maksimum ve minimum seviyeler arasında ayarlanmasını sağlar.

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

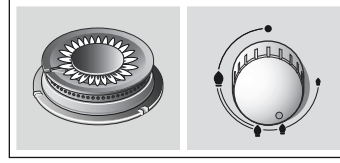
Çift alevli brülörler ikili olduğunda iç ve dış alevler birbirlerinden bağımsız olarak ayarlanabilir. Olası güç seviyeleri:



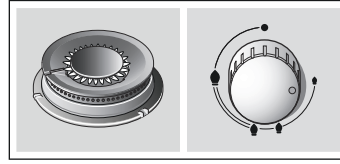
Maksimum güçte iç ve dış alev.



Minimum güçte dış alev, maksimum güçte iç alev.



Maksimum güçte iç alev.



Minimum güçte iç alev.

## Çalışma ve kalan ısı göstergesi

Bütün pişirme bölümleri, ilgili pişirme bölümünde alev oluştuğunda yanan bir çalışma ve kalan ısı göstergesine sahiptir.

Pişirme bölümünün bağlantısı kesildiğinde, kalan ısı göstergesi, bu bölgedeki sıcaklığın fazlasıyla yüksek olduğu anlamına gelecek şekilde yanmaya devam eder. Gösterge yanar durumdayken pişirme bölümüne dokunmayınız.

Bir süre sonra kalan ısı göstergesi, bu pişirme bölümündeki sıcaklığın düştüğünü ve artık fazla yüksek olmadığını gösterecek şekilde söner. Bunun ardından cihaza dokunurken, yanık oluşma ihtimaline karşı dikkatli olunuz çünkü pişirme bölümü tamamen soğumamış olabilir.


## Aşırı ısınmaya karşı koruma

Pişirme tezgahı, olası bir aşırı ısınma durumunda elektrik tesisatının zarar görmemesi için bir koruma sistemiyle donatılmıştır. Bu sistem, aşırı ısınma durumunda bütün brülörleri söndürür ve tüm brülörlerin çalışma göstergeleri ve ana düğme göstergesi yanıp sönmeye başlar.


Tüm kumanda düğmelerini 0 konumuna getiriniz. Cihaz yeteri kadar soğuyana ve ana düğme hazır konumu göstergesi kapanana kadar bekleyiniz. Şimdi cihazı tekrar normal şekilde açabilirsiniz. Brülör hazır konumu göstergeleri hızlı yanıp sönmeyi keser veya kalan ısı göstergesine döner.

## Çocuk emniyeti

Çocuk emniyetinin devreye alınması:

Ana düğmeye çocuk emniyeti göstergesi  ışığı yanana kadar birkaç saniye basılı tutunuz. Artık pişirme tezgahı açılmaz.

Çocuk emniyetinin devre dışı bırakılması:

Ana düğmeye ana düğme göstergesi  ışığı yanana kadar birkaç saniye basılı tutunuz. Artık pişirme tezgahı normal şekilde açılabilir.

## Uyarılar

Bu cihaz elektriğe bağlı değilse veya elektrik tedarikinde arıza varsa çalışmaz.

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.

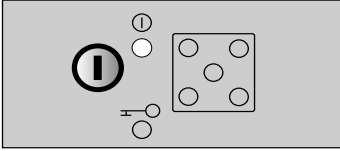
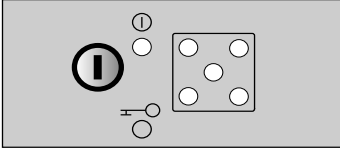
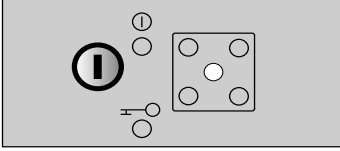
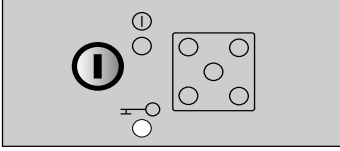
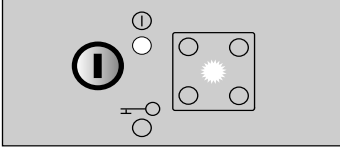
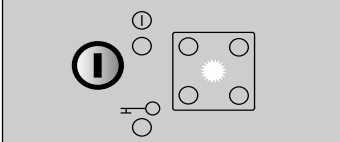
Turuncu renkli alev normaldir. Havadaki tozdan, taşan sıvılardan vb. kaynaklanır.

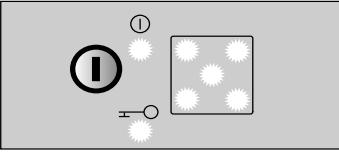
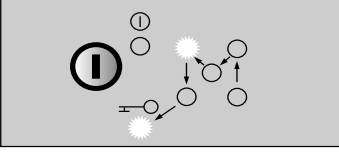
Mümkün olduğunca temiz tutunuz. Bujiler kirli ise çakmak zarar görür. Düzenli olarak metal içermeyen küçük bir fırça ile temizleyiniz. Bujilerin şiddetli darbelere maruz kalmamasına dikkat ediniz.

## Pişirme önerileri

Brülör	Çok güçlü - Güçlü	Orta	Hafif
Wok tipi brülör	Haşlama, kaynatma, ızgara, kızartma, paella'lar, Asya yemekleri (wok)	Yeniden ısıtma ve yemekleri sıcak tutma: hazır yemekler, önceden pişirilmiş yemekler	
Büyük brülör	Midye, et, omelet, kızartma	Pilav, beşamel sosu ve sebzeli yahnı	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

## Fonksiyon göstergeleri ve hata mesajları

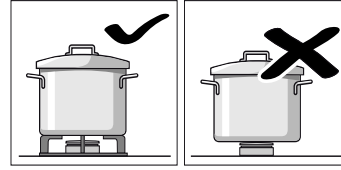
Göstergeler	Gösterge	Anlamı
	Ana düğme göstergesinin ışığı yanar.	Cihaz kullanıma hazırdır.
	Ana düğme göstergesi ve brülör hazır konum göstergeleri yanar.	Bütün brülörler hazır konumdadır veya hala sıcaktır.
	Bir brülöre ait hazır konum göstergesi yanar.	Kalan ısı göstergesi: Brülör hala sıcak.
	Çocuk emniyeti göstergesi yanar.	Çocuk emniyeti devreye alınır.
	Ana düğme göstergesi yanar, brülöre ait hazır konumu göstergesi yanıp söner.	Brülör yeniden yanmalıdır (kir, yemek artığı var, brülör parçaları doğru yerleştirilmemiş, güçlü hava akımı var).
	Ana düğme göstergesi söner, brülöre ait hazır konumu göstergesi yanıp söner.	Kullanım hatası: ana düğme aktif konuma getirilmediği halde kontrol kumanda düğmesi açık. Otomatik söndürme: Cihaz altı saatten fazla süredir hazır konumunda.

Göstergeler	Gösterge	Anlamı
	Ana düğme göstergesi ve diğer hazır konumu göstergeleri aynı anda yanıp söner.	Aşırı ısınmaya karşı koruma: tüm kumanda düğmelerini 0 konumuna getir ve hazır konumu göstergeleri sönene veya kalan ısı göstergesi yanana kadar cihazı soğumaya bırakır.
	Ana düğme göstergesi kapalıdır ve bütün hazır konum göstergeleri art arda yanıp söner.	Elektronik hata: Tüm kumanda düğmelerini 0 konumuna getiriniz ve ana düğmeye iki kez basarak cihazı yeniden başlatınız. Göstergeler yanıp sönyorsa teknik servis ile irtibata geçiniz.

## Piştirme kapları

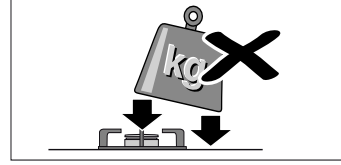
### Uygun kaplar

Brülör	Kabın minimum çapı	Kabın maksimum çapı
Wok tipi brülör	22 cm	- cm
Büyük brülör	22 cm	26 cm
Normal brülör	14 cm	20 cm
Ekonomik brülör	12 cm	16 cm



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

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

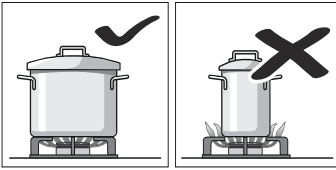


Piştirme tezgahındayken kapları dikkatli bir şekilde tutunuz.

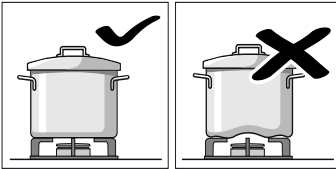
Piştirme tezgahına darbe gelmesine engel olunuz ve üzerine ağırlık yerleştirmeyiniz.

### Kullanım Uyarıları

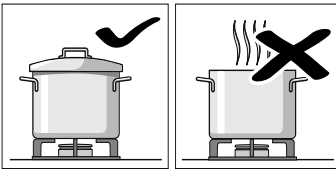
Aşağıdaki öneriler enerji tasarrufuna ve kapların zarar görmesini önlemeye yardımcı olur:



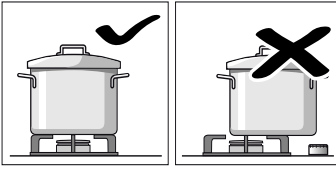
Her brülör için uygun ebatta kaplar kullanınız.  
Büyük brülörde küçük kaplar kullanmayınız. Alev, kapların yan taraflarına ulaşmamalıdır.



Piştirme 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.



# 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 tıpalarla yerleştirilmiş ise temizlerken dikkatli olunuz. Tıpalar 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!

- Buharlı temizleme makinelerini kullanmayınız. Pişirme tezgahı zarar görebilir.
- Eğer pişirme tezgahınızda cam ya da alüminyum bir panel varsa metal ile birleştiği yeri temizlemek için bıçak veya benzeri şeyler kullanmayınız.

## Bakım

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

Yüksek sıcaklıkları destekledikleri için bu yüksek sıcaklıklarda wok tipi brülör ve paslanmaz çelik bölgeler (yağdanlık, brülör kenarları, vs.) renk değiştirebilir. Bu normaldir. Her kullanımdan sonra bu kısımları paslanmaz çelik için uygun olan bir ürün ile temizleyiniz.

Teknik Servisimizde 464524 kodu ile mevcut bulunan temizlik ürününün düzenli olarak kullanılması tavsiye edilir.

## Dikkat!

Paslanmaz çelik temizleyicisi kontrol düğmelerinin etrafında kullanılmamalıdır. Semboller (serigrafisi) silinebilir.

Pişirme tezgahının üzerinde asitli sıvılar (limon suyu, sirke, vb.) bırakmayınız.

# 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 dağıtıcı panosunda devre kesicinin 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 kurulum yapınız.
	Brülör kapakları düzgün yerleştirilmemiş olabilir.	Kapakların düzgün yerleştirildiğinden emin olunuz.
	Cihaz topraklanmamış, kötü bir bağlantı yapılmış veya topraklaması hatalı.	Bir elektrik teknisyeni ile irtibata 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.
Kumanda düğmesi bırakıldıktan sonra brülör hemen kapanıyor.	Brülör boşlukları kirli.	Brülör boşluklarını temizleyiniz.
Çocuk emniyeti göstergesi açılıyor.	Elektrik kesintisi ya da voltaj düşüklüğünden dolayı elektrik akımı yeniden düzenlenmiştir.	Çocuk emniyetini devre dışı bırakınız. Sorun tekrarlandığı takdirde Teknik Servis ile irtibata geçiniz.

# 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 tarifeyle 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 Kanununun 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 kullanılabilir. 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 olmadığı, 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.


## 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.

## Çevre kurallarına uygun şekilde imha edilmesi

Ambalaj malzemesini çevre kurallarına uygun şekilde imha ediniz.



Bu cihaz, ömrünü doldurmuş elektrikli ve elektronik cihazlar ile ilgili Avrupa yönetmeliği 2012/19/EG'ye (waste electrical and electronic equipment – WEEE) uygun şekilde işaretlenmiştir.

Bu yönetmelik, eski cihazların geri alımı ve değerlendirilmesi ile ilgili AB-çapındaki uygulamaların çerçevesini belirtmektedir.

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-Straße 34  
81739 München  
GERMANY



9000803412 D