

ET475MY11E

Teppan Yaki

SIEMENS

Önemli güvenlik uyarıları.....	3
Hasar nedenleri.....	4
Çevre koruma.....	4
Çevrenin korunması kurallarına uygun imha.....	4
Cihazı tanıyınız.....	5
Yeni Teppan Yaki'niz.....	5
Kumanda bölümü.....	5
Kalan ısı göstergesi.....	6
İlk kullanımdan önce.....	6
Temizleme.....	6
Teppan Yaki'nin ısıtılması.....	6
Teppan Yaki'nin ayarlanması.....	6
Teppan Yaki'nin açılması ve kapatılması.....	6
Sıcaklığın ayarlanması.....	6
Sıcak tutma kademesi.....	6
Temizleme kademesi.....	6
Arka ısıtma bölümünün kapatılması.....	6

Ayar tablosu.....	7
Otomatik zaman sınırlaması.....	7
Öneriler ve pratik bilgiler.....	8
Zamanlayıcı.....	8
Temel ayarlar.....	8
Koşul:Temel ayarların değiştirilmesi.....	8
Temizleme ve bakım.....	9
Cihazın temizlenmesi.....	9
Bu temizleme maddelerini kullanmayın.....	9
Arızanın giderilmesi.....	10
Müşteri hizmetleri.....	10

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

⚠ Önemli güvenlik uyarıları

Bu kılavuzu dikkatlice okuyunuz. Ancak bu şekilde cihazı güvenli ve doğru bir biçimde kullanmanız mümkün olacaktır. Daha sonra kullanılmak üzere veya başka birisinin kullanımı için kullanım ve montaj kılavuzunu muhafaza ediniz.

Ambalajı açıldıktan sonra cihaz kontrol edilmelidir. Bir nakliye hasarı olması durumunda, cihaz bağlantısı yapılmamalıdır.

Sadece eğitimli bir uzman soket olmadan cihazların bağlantısını yapabilir. Yanlış bağlantı nedeniyle hasar ortaya çıkması durumunda cihaz garanti kapsamı dışında kalır.

Bu cihaz sadece evde ve ev ortamında kullanılmak için tasarlanmıştır. Cihazı sadece yiyecek ve içecek hazırlamak için kullanınız. Cihaz çalışırken dikkatli olunuz. Cihazı sadece kapalı alanlarda kullanınız.

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

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 yapabilir.

8 yaşından küçük çocukları cihazdan ve bağlantı kablosundan uzak tutunuz.

Yangın tehlikesi!

- Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar kolay alev alırlar. Sıcak sıvı yağlar ve katı yağlar asla gözetimsiz şekilde bırakılmamalıdır. Ateşi asla su ile söndürmeye çalışmayınız. Ocağı kapatınız. Alevleri dikkatlice bir kapak, yangın battaniyesi veya benzeri bir malzeme ile öldürünüz.
- Cihaz çok ısınacaktır, yanıcı malzemeler kolayca alev alabilir. Alev alabilecek nesnelere kesinlikle (örneğin sprej kutuları, temizlik malzemeleri) cihazın altında veya çok yakınlarında saklamayınız ve kullanmayınız. Cihazın içine veya üzerine kesinlikle yanıcı cisimler koymayınız.

Yanma tehlikesi!

- Çalıştırma sırasında temas edilen yerler sıcak olur. Kesinlikle sıcak yerlere dokunmayınız. Çocukları uzak tutunuz.
- Cihaz kapağı kapalıyken içeride ısı oluşur. Cihaz kapağını ancak cihaz soğuduktan sonra kapatınız. Cihazı kesinlikle kapağı kapalıyken açmayınız. Cihaz kapağı sıcak tutmak veya sıcaklığı engellemek için kullanılmamalıdır.

Elektrik çarpma tehlikesi!

- Usulüne aykırı onarımlar tehlike teşkil eder. Onarımlar, sadece tarafımızdan eğitilmiş bir müşteri hizmetleri teknisyeni tarafından yapılmalıdır. Cihaz arızalıysa elektrik fişini çekiniz veya sigorta kutusundan sigortayı kapatınız. Müşteri hizmetlerini arayınız.
- Sıcak parçalardaki elektrikli cihaz kablo izolasyonu eriyebilir. Elektrikli cihaz bağlantı kablolarını sıcak parçalarla kesinlikle temas ettirmeyiniz.
- İçeri sızan su elektrik çarpmasına neden olabilir. Yüksek basınçlı veya buharlı temizleyici kullanılmamalıdır.

Hasar nedenleri

Paslanmaz çelik kızartma yüzeyi dayanıklı ve parlaktır ancak iyi bir tavada olduğu gibi zamanla kullanımdan kaynaklanan izler oluşur. Bu izler ürünü olumsuz yönde etkilemez. Paslanmaz çelik kızartma yüzeyinin hafifçe sararması normaldir.

Dikkat!

- Kızartma yüzeyinde çizik veya kazıntı: Kızartma yüzeyinin üzerinde kesinlikle bıçakla bir şey kesmeyiniz. Yemekleri çevirmek için cihazla birlikte verilen spatulayı kullanınız. Spatula ile kızartma yüzeyine vurmayınız.
- Sert veya sivri cisimler cam seramiği kapağına düştüğü takdirde hasar oluşabilir.
- Cam seramik kapak: Cam seramik kapak ancak cihaz tamamen soğuduktan sonra kapatılmalıdır. Kapak cihazın üzerindeyken cihazı kesinlikle çalıştırmayınız. Kapağı kesinlik altlık veya ısıtma yüzeyi olarak kullanmayınız.

Çevre koruma

Cihazı kutudan çıkarınız ve kutusunu çevre kurallarına uygun bir şekilde imha ediniz.

Çevrenin korunması kurallarına uygun imha

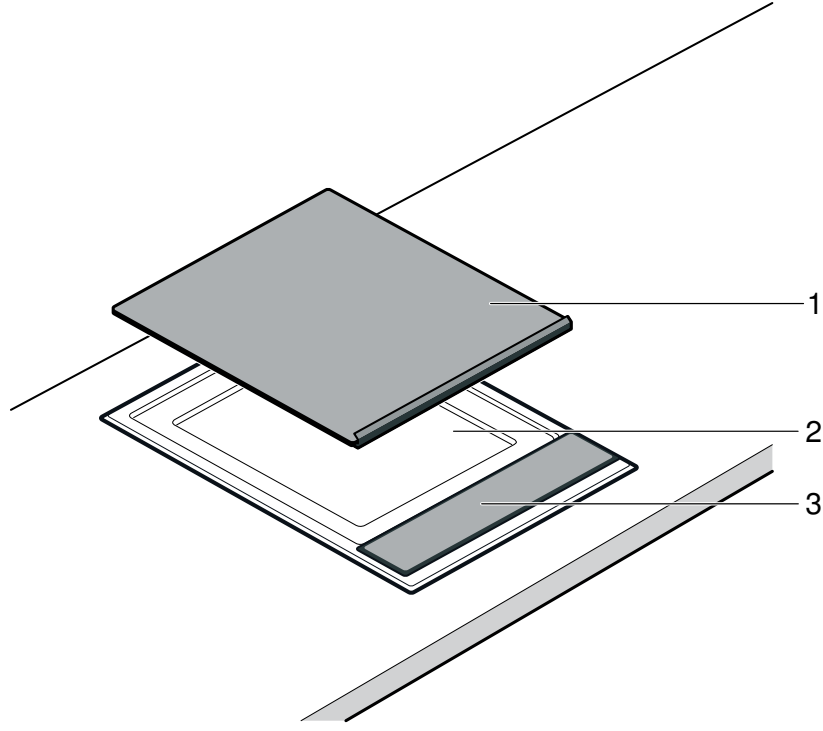


Bu cihaz, eski elektrikli ve elektronik cihazlar (WEEE – waste electrical and electronic equipment) hakkındaki 2002/96/AB sayılı Avrupa Yönetmeliği'ne uygundur. Bu yönetmelik, eski cihazların AB genelinde geçerli olmak üzere geri alınmaları ve değerlendirilmeleri için şartları belirlemektedir.

Cihazı tanıyınız

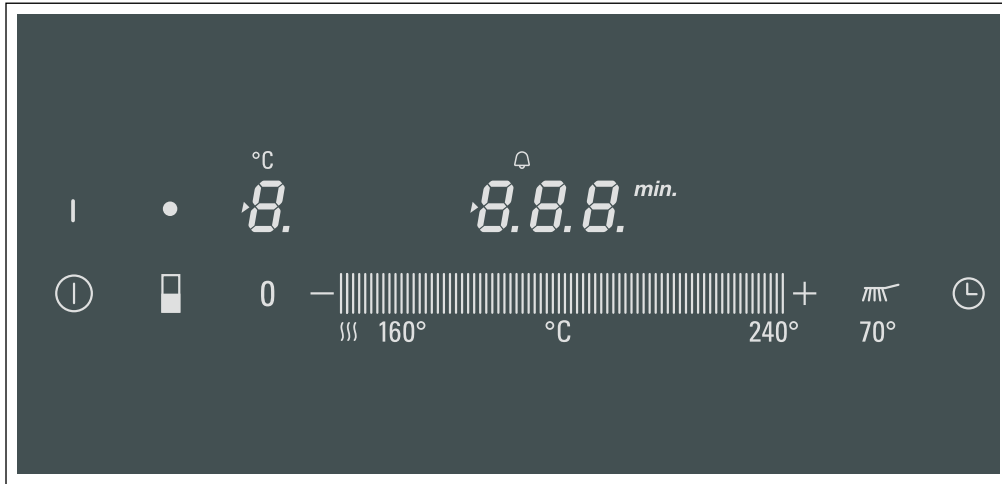
Burada cihazınızın bileşenlerine ve kumanda bölümüne genel bir bakış elde edersiniz.

Yeni Teppan Yaki'niz



No.	Tanım
1	Cam seramik kapak
2	Kızartma yüzeyi
3	Kumanda bölümü

Kumanda bölümü



Kumanda alanları	
ⓘ	Ana şalter
■	Arka ısıtma bölümü kapalı
-...+	Ayar alanı
	Sıcak tutma kademesi
⌚	Zamanlayıcı
🔧	Temizleme kademesi

Gösterge	
H/h	Kalan ısı
°C	Isıtma göstergesi
🔔	Zamanlayıcı
8.8.8.	Sıcaklık/Süre

Kumanda alanları

Bir sembole dokunduğunuz zaman, ilgili fonksiyon devreye sokulur.

Bilgiler

- Aynı anda birkaç alana dokunduğunuzda ayarlar değişmez. Taşan yemekleri ayar alanından kolayca temizleyebilirsiniz.
- Kumanda alanlarını daima kuru tutunuz. Nem, ünitelerin çalışmasını etkiler.

İlk kullanımdan önce

Teppan Yaki'niz ile ilk kez yemek pişirmeden önce neler yapmanız gerektiğini burada tecrübe edebilirsiniz. Önce *Güvenlik uyarıları* bölümünü okuyunuz.

Temizleme

İlk kullanımdan önce Teppan Yaki'yi ılık deterjanlı su ile iyice yıkayınız.

Teppan Yaki'nin ayarlanması

Bu bölümde Teppan Yaki'yi nasıl ayarlayacağınızı öğreneceksiniz. Tabloda çeşitli yemekler için sıcaklıkları ve pişme sürelerini bulabilirsiniz.

Teppan Yaki'nin açılması ve kapatılması

Ana şalter ile Teppan Yaki'yi açık kapatabilirsiniz.

Devreye sokulması: ①sembolüne dokununuz. Sinyal sesi duyulur. Ana şalter üzerindeki gösterge yanar. Teppan Yaki çalışmaya hazırdır.

Kapatılması: Ana şalter üzerindeki gösterge sönene kadar ①sembolüne dokununuz. Teppan Yaki kapalı. Kalan ısı göstergesi, Teppan Yaki yeterince soğuyana kadar yanmaya devam eder.

Bilgi: Sıcaklık 20 saniyeden daha uzun bir süre 0'a ayarlanmışsa Teppan Yaki otomatik olarak kapanır.

Sıcaklığın ayarlanması

1. Teppan Yaki'yi ana şalterden açınız. Sıcaklık göstergesinde 0.0.0. ve ►sembolü yanar.
2. İstenilen sıcaklık, göstergede görünene kadar ayar alanı üzerinde belirir.



Ayarlanan sıcaklığa ulaşıldığında bir sinyal sesi duyulur ve ısıtma göstergesi silinir. Artık kızartılacak malzemeyi yerleştirebilirsiniz.

Bilgi: Teppan ısıtma sisteminin açılması ve kapatılmasıyla ayarlanır. Yüksek güç ayarında da ısıtma siste açılabilir ve kapatılabilir.

Kalan ısı göstergesi

Teppan Yaki'nin iki kademeli bir kalan ısı göstergesi vardır.

Gösterge **H** görünürse Teppan Yaki hala sıcaktır. Teppan Yaki tekrar soğuduğunda gösterge **h** olarak değişir. Teppan Yaki yeterince soğuduğunda gösterge söner.

Teppan Yaki'nin ısıtılması

Yeni kokunun kaybolması için Teppan Yaki'yi boş durumdayken ısıtınız. İdeal olan 30 dakika 240 °C'de kalmasıdır.

Sıcak tutma kademesi

Teppan Yaki açık olmalıdır.

Ayar alanında sıcak tutma kademesini **|||** seçiniz.

Sıcak tutulacak miktarı çok fazla seçmeyiniz. Sıcak tutulacak yemekler kızartma yüzeyine temas etmelidir, aksi taktirde soğuyabilir. Yemekleri çok uzun süre sıcak tutmayınız, aksi taktirde kuruyabilirler.

Temizleme kademesi

Temizleme kademesi **■** de cihaz 40 °C'ye kadar ısınır. Kızartma yüzeyine bir miktar su ve bulaşık deterjanı koyarsanız kirlerin yumuşamasını sağlayabilirsiniz (maksimum 1 saat). Kirlerin çözülmesinden sonra temizleme işlemine başlayabilirsiniz.

Arka ısıtma bölümünün kapatılması

Az miktarlarda yiyecek hazırlanması durumunda sadece öndeki bölümü de kullanabilirsiniz. Arka bölümü yiyecekleri sıcak tutmak için kullanabilirsiniz.

Teppan Yaki açık olmalıdır.

■ sembolüne dokununuz. Sembol üzerindeki gösterge yanar. Arka ısıtma bölümü şimdi kapanmıştır.

Cihazı bir sonraki sefer açtığınızda bu ayar kaydedilmiş olarak kalır. Bu durumu temel ayarlar üzerinden değiştirebilirsiniz.

Ayar tablosu

Tablolarda bildirilmiş olan değerler kılavuz değerlerdir ve önceden ısıtılmış cihaz için geçerlidir. Bu değerler, kızartılacak malzemenin türüne ve miktarına göre değişebilir.

Ancak ön ısıtma süresi aşıldıktan sonra kızartılacak malzeme yerleştirilebilir.

Et/kümes hayvanı

Kızartılacak malzeme	Sıcaklık	Piştirme süresi	Miktar/kalınlık
Dana biftek, orta pişmiş*	Kızartma 230 - 240 °C Kızartmaya devam edilmesi 180 °C	Her tarafı 2 - 3 dakika 5 - 7 dak.	Yakl. 2 cm
Domuz bifteği, kemiksiz	210 - 220 °C	15 - 20 dak.	Yakl. 2 cm
Domuz madalyon**	170 - 180 °C	13 - 17 dak.	maks. 2 cm
Şnitzel, domuz veya dana, panelenmiş***	190 - 200 °C	10 - 13 dak.	0,5 - 1 cm
Hindi bifteği	210 - 220 °C	8 - 15 dak.	1 - 1,5 cm
Tavuk göğsü filetosu	180 - 190 °C	15 - 20 dak.	2,5 - 3 cm
Şeritler halinde kesilmiş et/kıyılmış, sığır veya domuz, marine edilmiş****	200 - 210 °C	8 - 10 dak.	600 - 700 g
Şeritler halinde kesilmiş hindi göğsü****	180 - 190 °C	7 - 9 dak.	600 - 700 g
Kıyma	230 - 240 °C	9 - 11 dak.	yakl. 600 g
Hamburger	180 - 190 °C	13 - 16 dak.	maks. 1 cm

* Örn. antrikot, bonfile, sığır filetosu. Etin suyu çıktığında biftek orta dereceli pişmiştir.

** Levhanın üzerine sıkıca bastırınız, biraz kez çeviriniz.

*** Dışının kuru ve yanmış olmaması için yeterli miktarda yağ kullanınız.

**** Şeritler halinde kesilmiş eti / kümes hayvanını iyi dağıtınız ve dokunmayınız.

Balık

Kızartılacak malzeme	Sıcaklık	Piştirme süresi	Miktar/kalınlık
Balık filetosu*	190 - 200 °C	7 - 10 dak.	Yakl. 2 cm
Somon ızgara	170 - 180 °C	18 - 20 dak.	Yakl. 3 cm
Izgara ton balığı	190 - 200 °C	18 - 20 dak.	Yakl. 3 cm
Karides	210 - 220 °C	8 - 10 dak.	Her biri 30 g

* Kızartma için uygun balık türlerini kullanınız, örn. somon, ton balığı, fener balığı, tatlı su levreği, uzun levrek. Balık filetosunun daha yumuşak olması için kızartmadan önce balığı biraz una bulayabilirsiniz. Kızartma işlemine deriden başlayınız ve duruma göre bir kez çeviriniz.

Sebze

Kızartılacak malzeme	Sıcaklık	Piştirme süresi	Miktar/kalınlık
Havuç, dilimlenmiş	190 - 200 °C	6 - 8 dak.	yakl. 500 g
Şeritler halinde kesilmiş biber	200 - 210 °C	4 - 6 dak.	yakl. 500 g
Patlıcan, dilimler halinde*	200 - 210 °C	6 - 8 dak.	yakl. 500 g
Kabak, dilimler halinde	190 - 200 °C	6 - 8 dak.	yakl. 500 g
Soğan halkaları	190 - 210 °C	5 - 7 dak.	yakl. 500 g
Mantar, dilimler halinde	230 - 240 °C	10 - 12 dak.	yakl. 500 g
Patates, haşlanmış, dilimler halinde	210 - 220 °C	10 - 12 dak.	yakl. 500 g

* Patlıcanları kızartmadan önce tuzlayınız, 30 dakika dinlendiriniz ve kurulayınız.

Otomatik zaman sınırlaması

Teppan Yaki uzun süre aralıksız olarak ve herhangi bir ayar değişikliği yapılmadan çalışırsa, otomatik kapama devreye sokulur.

Isıtma sistemi bağlantısı kesilir. Göstergede dönüşümlü olarak **F** ve **B** yanıp söner.

Herhangi bir kumanda alanına dokunursanız gösterge söner. Yeni ayar yapabilirsiniz.

Zaman sınırlamasının ne zaman etkin olacağı, ayarlanan sıcaklığa göre değişir.

Öneriler ve pratik bilgiler






- Pişirilecek yiyeceği ancak ısıtma göstergesi söndükten sonra koyun. Aynı husus, iki ayrı hazırlama işlemi esnasında sıcaklığın yükseltilmesi halinde de geçerlidir.
- Et, tavuk ve balık parçalarını spatula yardımıyla kızartma yüzeyine bastırın. Lifterin zarar görmemesi için et parçalarını ancak kızartma yüzeyinden kolaylıkla çözüldüklerinde çevirin. Aksi takdirde sıvı dışarı çıkabilir ve pişirilecek gıdanın kurummasına sebep olabilir.
- Sularını çekmemeleri için et, tavuk ve balık parçalarının kızartma esnasında birbiriyle temas etmemeleri gerekir.
- Et suyunun dışarı çıkmaması için pişirme öncesinde ve esnasında ete bıçak batırmayın veya eti kesmeyin.
- Suyunu ve suda çözülür besin maddelerini kaybetmemek için et, tavuk eti ve balığı kızartmadan önce tuzlamayın.
- Balık filetoları kızartmadan önce una bulanabilir. Böylece daha az yapışma görülür.
- Balık filetosunu mümkün oldukça sadece bir kez çevirin. İlk önce deri kısmını kızartın.
- Sadece örneğin rafine bitkisel yağlar veya sızdırılmış tereyağı gibi yüksek derecelerde ısıtılabilir ve kızartmaya uygun olan sıvı ve katı yağlar kullanın.

Zamanlayıcı

Zamanlayıcı, mutfak saati olarak da kullanılabilir. Zamanlayıcı Teppan Yaki'yi açıp kapatmaz.
















Zamanlayıcı ile süreyi 99 dakikaya kadar ayarlayabilirsiniz. Teppan Yaki kapalı durumdayken bile zamanlayıcıyı kullanabilirsiniz.

Şu şekilde ayarlanır

1. Gösterge  yanına kadar  sembolüne dokununuz. Zamanlayıcı göstergesinde  yanar.
2. Ayar alanında istenen zamanı giriniz. Süre dolduktan sonra bir sinyal sesi duyulur. Zamanlayıcı göstergesinde  yanar. 10 saniye sonra gösterge söner. Zamanı düzeltmek için  sembolüne dokununuz ve ayar alanından zamanı yeniden ayarlayınız.

Temel ayarlar






Cihazınız çeşitli temel ayarlara sahiptir. Bu ayarları kendi alışkanlıklarınıza uygun hale getirebilirsiniz.

Gösterge	Fonksiyon
	Sinyal sesi  Onay sinyali ve hatalı kullanım sinyali devre dışı bırakılmış.  Sadece hatalı kullanım sinyali devreye sokulmuş.  Onay sinyali ve hatalı kullanım sinyali devreye sokulmuş.*
	Zamanlayıcı sonu sinyal süresi  10 saniye.*  30 saniye  1 dakika.
	Isıtma bölümleri kombinasyonu  Açıldığında her iki ısıtma bölümü de açıktır.  Açıldığında her iki ısıtma bölümü de kapalıdır.  Açıldığında yapılan son ayar tutulu kalır.*
	Temel ayarlara geri dönülmesi  Devre dışı bırakılmış.  Devreye sokulmuş.

*Temel ayar

Koşul: Temel ayarların değiştirilmesi

Teppan Yaki kapalı olmalıdır.

1. Teppan Yaki'yi açınız.
2. Sonraki 10 saniye içerisinde  sembolüne 4 saniye boyunca basılı tutunuz. Soldaki ekranda  yanıp söner, sağdaki ekranda  yanar.
3. Ekranın solunda istenen gösterge yanıp sönmeye kadar  sembolüne dokununuz.
4. Ayar alanında istenilen değeri giriniz.
5.  sembolüne 4 saniye boyunca basınız. Ayar kaydedilmiştir.

Kaydetmeden kapatılması

Temel ayarlardan çıkmak için Teppan Yaki'yi ana şalterden kapatınız. Değişiklikler kaydedilmez.

Temizleme ve bakım

Bu bölümde, cihazınızın en iyi şekilde bakımı ve temizlenmesi için öneri ve uyarılar yer almaktadır.

⚠ Elektrik çarpma tehlikesi!

Cihazın temizlenmesinde yüksek basınçlı temizleyici veya buhar püskürtücüsü kullanmayınız.

⚠ Yanma tehlikesi!

Çalışma esnasında cihaz ısınır. Temizleme işleminden önce cihazı soğumaya bırakınız.

⚠ Yanma tehlikesi!

Sıcak kızartma yüzeyine su veya buz küpü koyarken sıçrama ve su buharı çıkışı olur. Cihazın üzerine eğilmeyiniz. Güvenli bir mesafede durunuz.

Cihazın temizlenmesi

Her kullanım sonrasında cihazın soğumasının ardından temizleme işlemini yapabilirsiniz. Yanmış kalıntıların temizlenmesi zor olabilir.

Kaba kalıntıları spatula ile çıkartabilirsiniz.


Sıcak cihazların temizlenmesi için buz küpleri suya göre daha uygundur, çünkü daha az sıçrama ve su buharı ortaya çıkar.

Bir sonraki kullanımdan önce temizlik maddesi kalıntılarını dikkatlice temizleyiniz.

Sıcak cihazın temizlenmesi

1. Cihazı kapatınız. En az 15 dakika soğumaya bırakınız!
2. Buz küplerini veya suyu kızartma yüzeyine koyunuz. Her bir sıçrama izine bulaşık deterjanı sürünüz. Kirleri yumuşatınız.
3. Kalan ısı göstergesi H' 'den h' 'ye geçtiğinde temizliğe başlayabilirsiniz.

Soğuk cihazın temizlenmesi

1. Kızartma yüzeyi tamamen kaplanıncaya kadar biraz su ve bulaşık deterjanı koyunuz.
2. Cihazı açınız. Temizleme kademesini  olarak ayarlayınız. Kirleri yumuşamaya bırakınız (maks. 1 saat).
3. Kirlerin çözülmesinden sonra temizleme işlemine başlayınız.

İki kızartma işlemi arasındaki ara temizlik

1. Cihazı kapatınız.
2. 4 - 5 adet buz küpünü bir spatula ile sıcak kızartma yüzeyine itiniz.
3. Çözülen kirleri spatula ile temizleyiniz.
4. Cihazı tekrar açınız. Yemekleri koymadan önce cihazın ayarlanan sıcaklığa tekrar gelmesini bekleyiniz.

Cihaz parçası/ yüzey	Tavsiye edilen temizlik
Kızartma yüzeyi	Yağlı kalıntıları bulaşık deterjanı ile temizleyiniz. Pişirilecek yiyeceğe göre kızartma yüzeyinin üzerinde beyaz lekeler kalabilir. Bunları limon suyu veya sirke ile temizleyiniz. Bunun ardından iyice durulayınız. Limon suyu veya sirkenin kumanda paneline temas etmesine izin vermeyiniz.
Kızartma yüzeyi, yanmış kirlir	İnatçı kirleri cihaz soğukken ızgara temizleme jelimiz (463582 sipariş numarası) ile ovalayınız ve en az 2 saat etki etmesini bekleyiniz, aşırı kirlenme durumunda bir gece bekleyiniz. Bunun ardından iyice durulayınız ve kurula- yınız. Temizlik maddesinin ambalajındaki bilgilere dikkat ediniz.
Paslanmaz çelik çerçeve	Yumuşak, nemli bir bezle ve biraz deterjanla temizleyiniz. Yoğun kirlir için paslanmaz çelik deterjanımızı (464524 sipariş numarasını) kullanınız. Böylece matlaşmış çelik yüzeyler tekrar parlar.
Kumanda paneli	Yumuşak, nemli bir bezle ve biraz deterjanla temizleyiniz. Bez çok ıslak olmamalıdır. Yumuşak bir bezle kurula- yınız.

Bu temizleme maddelerini kullanmayın

- Ovucu veya keskin deterjanlar
- Asit içeren deterjanların (örneğin sirke, limon asidi vs.) çerçeve veya panelle temas etmelerini önleyin
- Klorlu veya aşırı alkol içeren deterjanlar
- Fırın spreyi
- Sert, kazıcı bulaşık süngerleri, fırçalar veya ovucu bezler
- Yeni süngerli bezleri kullanmadan önce iyice yıkayın

Arızanın giderilmesi

Oluşan arızaların çoğu çok basit sorunlardan kaynaklanmaktadır. Müşteri hizmetlerini çağırmadan önce lütfen aşağıdaki uyarıları dikkate alınız.

Gösterge	Hata	Önlem
Hiçbiri	Elektrik beslemesi kesildi.	Cihazın sigortasını kontrol ediniz. Başka elektronik cihazlar yardımıyla bir elektrik kesintisi olup olmadığını kontrol ediniz.
E yanıp sönüyor	Kumanda alanı nemli veya üzerinde bir cisim var.	Kumanda alanını kurulayınız veya cismi kaldırınız. Daha sonra herhangi bir kumanda alanına dokununuz.
E _r + sayı F0 / F6 / F7	Cihaz arızası	Cihazı kapatınız ve tekrar açınız. Gösterge tekrar görünürse, müşteri hizmetlerini arayınız.
F4	Elektronik sistem fazla ısındı ve cihaz kapatıldı.	Elektronik sistem yeterince soğuyana kadar bekleyiniz. Daha sonra herhangi bir kumanda alanına dokununuz.
F8	Cihaz çok uzun bir süre çalışmıştır ve kendi kendini kapatmıştır.	Cihazı hemen tekrar açabilirsiniz.

Müşteri hizmetleri

Cihazınızın onarılması gerekiyorsa, müşteri hizmetleri daima hizmetinizdedir.

E numarası ve FD numarası:

Müşteri hizmetlerini çağırdığınız zaman, cihazınızın E numarasını ve FD numarasını bildirin. Numaraların yer aldığı tip levhasını cihaz kimliği üzerinde bulabilirsiniz.

Yanlış kullanma durumunda müşteri hizmetleri teknikeri ziyaretinin garanti süresi dahilinde de ücretsiz olmadığına dikkat ediniz.

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

Arızalarda onarım siparişi ve danışma

TR 444 6688

Üreticinin yeterliliğine güvenin. Onarımların cihazınızın orijinal yedek parçalarına sahip eğitimli servis teknisyenleri tarafından yapıldığından emin olunuz.

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany



9000691715 911104