










ΣΥΡΤΑΡΙ ΘΕΡΜΑΝΣΗΣ

[el] ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

N17HH1.N0, N17HH2.N0



# Πίνακας περιεχομένων

	<b>Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού</b> . . . . .	<b>4</b>
	<b>Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας</b> . . . . .	<b>4</b>
	<b>Γνωρίστε τη συσκευή</b> . . . . .	<b>5</b>
	Ανοιγμα και κλείσιμο . . . . .	5
	<b>Χειρισμός της συσκευής</b> . . . . .	<b>5</b>
	Προθέρμανση πιατικών/σκευών . . . . .	5
	Ποτήρια και φλιτζάνια . . . . .	5
	Ακολουθήστε την εξής διαδικασία . . . . .	5
	Διατήρηση του φαγητού ζεστού . . . . .	6
	<b>Πίνακες και συμβουλές</b> . . . . .	<b>6</b>
	Ελαφρό μαγείρεμα . . . . .	6
	<b>Καθαρισμός</b> . . . . .	<b>7</b>
	Συσκευή, εξωτερικά . . . . .	7
	Θερμαντική πλάκα . . . . .	7
	<b>Βλάβες, τι μπορεί να γίνει;</b> . . . . .	<b>8</b>
	<b>Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών</b> . . . . .	<b>8</b>
	Αριθμός Ε και αριθμός FD . . . . .	8
	Τεχνικά στοιχεία . . . . .	8
	<b>Προστασία περιβάλλοντος</b> . . . . .	<b>9</b>
	Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος . . . . .	9

Περαιτέρω πληροφορίες για τα προϊόντα, τα εξαρτήματα, τα ανταλλακτικά και το σέρβις θα βρείτε στο διαδίκτυο (Internet): **www.neff-international.com** και στο online-shop: **www.neff-eshop.com**



## Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού

Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σίγουρα και σωστά. Φυλάξτε τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης για μια αργότερη χρήση ή για τον επόμενο ιδιοκτήτη.

Μετά την αφαίρεση από τη συσκευασία, ελέγξτε τη συσκευή. Σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά μην την συνδέσετε.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά για τη διατήρηση του φαγητού ζεστού και το ζέσταμα των πιατικών/σκευών.

Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση μέχρι ένα μέγιστο ύψος 4.000 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Αυτή η συσκευή επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί από παιδιά από 8 ετών και πάνω και από άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή πνευματικές ικανότητες ή με ανεπαρκή εμπειρία ή γνώση, όταν επιτηρούνται από ένα άτομο που είναι υπεύθυνο για την ασφάλειά τους ή έχουν λάβει σχετικές οδηγίες απ' αυτό για την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που μπορεί να προκύψουν.

Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση από το χρήστη δεν επιτρέπεται να πραγματοποιηθούν από παιδιά, εκτός εάν είναι 15 ετών και άνω και επιτηρούνται.

Κρατάτε τα παιδιά που είναι κάτω των 8 ετών μακριά από τη συσκευή και το καλώδιο σύνδεσης.

## Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας

### ⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

- Η θερμαντική πλάκα στο συρτάρι θέρμανσης ζεσταίνεται πάρα πολύ. Μην ακουμπάτε ποτέ την καυτή θερμαντική πλάκα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Τα εξαρτήματα ή τα σκεύη ζεσταίνονται πάρα πολύ. Απομακρύνετε τα καυτά σκεύη ή εξαρτήματα από το χώρο μαγειρέματος πάντοτε με μια πιάστρα.

### ⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

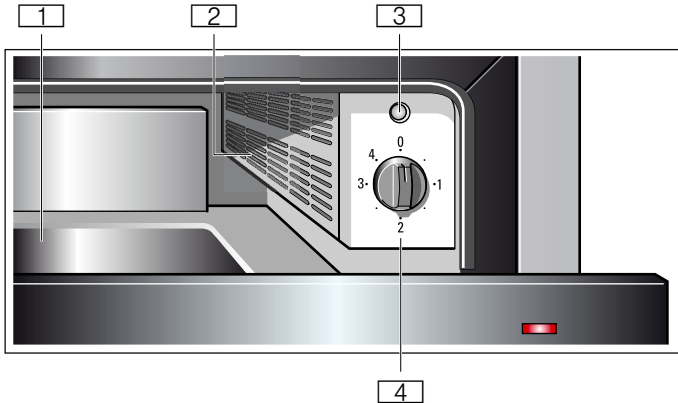
- Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών. Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να έρθουν ποτέ σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.
- Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.
- Μια ελαττωματική συσκευή μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μην ενεργοποιείτε ποτέ μια χαλασμένη συσκευή. Τραβήξτε το φις από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
- Ρωγμές ή θραύσεις στη γυάλινη πλάκα μπορούν να προκαλέσουν ηλεκτροπληξία. Κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
- Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς. Εάν η συσκευή έχει βλάβη, τραβήξτε το ρευματολήπτη (φίς) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

### ⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Η θερμαντική πλάκα στο συρτάρι θέρμανσης ζεσταίνεται πάρα πολύ, τα εύφλεκτα υλικά μπορούν να αναφλεγούν. Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα ή πλαστικά δοχεία στο συρτάρι θέρμανσης.

## Γνωρίστε τη συσκευή

Στο συρτάρι θέρμανσης μπορείτε να προθερμάνετε τα πιατικά/σκεύη ή να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό.



- 1** **Θερμαντική πλάκα**
- 2** **Ανεμιστήρας και θέρμανση**  
Λειτουργούν στη θέση 4 = Προθέρμανση πιατικών/σκευών
- 3** **Ένδειξη λειτουργίας**  
Όταν ενεργοποιήσετε, αναβοσβήνει η ενδεικτική λυχνία. Μετά το κλείσιμο είναι αναμμένη.
- 4** **Διακόπτης επιλογής λειτουργίας**  
0 = Off  
1 = Φούσκωμα ζύμης μαγιάς, ελαφρό ξεπάγωμα  
2 = Διατήρηση του ψωμιού ζεστού, ελαφρό ξεπάγωμα, προθέρμανση ποτηριών και φλιτζανιών  
3 = Διατήρηση των φαγητών ζεστών  
4 = Προθέρμανση πιατικών/σκευών

## Άνοιγμα και κλείσιμο

### Στις συσκευές χωρίς λαβή:

Πιέστε στη μέση του συρταριού, για να το ανοίξετε ή να το κλείσετε.

Στο άνοιγμα πετάγεται το συρτάρι ελαφρά προς τα έξω. Μετά μπορεί να τραβηχτεί έξω χωρίς πρόβλημα.

## Χειρισμός της συσκευής

### Προθέρμανση πιατικών/σκευών

Στα προθερμασμένα πιατικά/σκεύη δεν κρυώνουν τα φαγητά τόσο γρήγορα. Τα ποτά μένουν περισσότερο χρόνο ζεστά.

### Πιατικά/σκεύη γενικά

Δεν επιτρέπεται να φορτώσετε το συρτάρι θέρμανσης πάνω από 25 κιλά. Μπορείτε π.χ. να προθερμάνετε πιατικά μενού για 6 ή 12 άτομα.

Χαμηλό συρτάρι (14 cm ύψος)	Ψηλό συρτάρι (29 cm ύψος)
6 πιάτα μενού Ø 24 cm	12 πιάτα μενού Ø 24 cm
6 κούπες σούπας Ø 10 cm	12 κούπες σούπας Ø 10 cm
1 μπολ Ø 19 cm	1 μπολ Ø 22 cm
1 μπολ Ø 17 cm	1 μπολ Ø 19 cm
1 πιατέλα για κρέας 32 cm	1 μπολ Ø 17 cm
	2 πιατέλες για κρέας 32 cm

### Τοποθέτηση των πιατικών/σκευών

Μοιράστε τα πιατικά/σκεύη κατά το δυνατό πάνω σ' ολόκληρη την επιφάνεια. Οι ψηλές στοίβες των πιάτων θερμαίνονται πιο αργά από τα ξεχωριστά πιατικά, όπως π.χ. 2 μπολ.

### Ποτήρια και φλιτζάνια

Ζεσταίνετε τα ποτήρια και τα φλιτζάνια όπως π.χ. τα φλιτζάνια εσπρέσο πάντοτε με τη βαθμίδα 2.

### Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

Στη βαθμίδα 3 ή 4 ζεσταίνονται τα ποτήρια και τα φλιτζάνια πάρα πολύ.

### Ακολουθήστε την εξής διαδικασία

1. Τοποθετήστε τα πιατικά/σκεύη μέσα στο συρτάρι.
2. Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη βαθμίδα 4. Επιλέγεται για ποτήρια και φλιτζάνια πάντοτε τη βαθμίδα 2. Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας αναβοσβήνει.
3. Κλείστε το συρτάρι θέρμανσης. Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας ανάβει. Η συσκευή θερμαίνει.

### Πόσο διαρκεί η προθέρμανση

Η διάρκεια της προθέρμανσης, εξαρτάται από το υλικό και το πάχος των πιατικών/σκευών, καθώς και από την ποσότητα, το ύψος και τη διάταξη των πιατικών/σκευών. Μοιράστε τα πιατικά/σκεύη κατά το δυνατό πάνω σ' ολόκληρη την επιφάνεια.

Στα πιατικά μενού για 6 άτομα διαρκεί η προθέρμανση περίπου 15-25 λεπτά.

### Απενεργοποίηση

Ανοίξτε το συρτάρι. Κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας.

### Αφαίρεση των πιατικών/σκευών

Βγάλτε τα πιατικά/σκεύη με ένα κατάλληλο γάντι ή με μια πιάστρα από το συρτάρι.

#### **⚠ Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!**

Η επιφάνεια της θερμαντικής πλάκας είναι ζεστή. Τα κάτω μέρη των σκευών θερμαίνονται περισσότερο από τα επάνω.

### Διατήρηση του φαγητού ζεστού

Μην τοποθετείτε ποτέ καυτές κατσαρόλες ή τηγάνια απευθείας από την ζεστή βάση εστιών πάνω στο γυάλινο πάτο του συρταριού θέρμανσης. Ο γυάλινος πάτος μπορεί να υποστεί ζημιά.

Μη γεμίζετε τα πιατικά/σκεύη πάρα πολύ, για να μη χυθεί τίποτα.

Σκεπάζετε τα φαγητά μ' ένα ανθεκτικό στη θερμότητα καπάκι ή με αλουμινόχαρτο.

Σας συνιστούμε, να μην κρατάτε τα φαγητά ζεστά περισσότερο από μια ώρα.

**Κατάλληλα φαγητά:** Κατάλληλα είναι κρέας, πουλερικά, ψάρι, σάλτσες, λαχανικά, πρόσθετα και σούπες.

### Ακολουθήστε την εξής διαδικασία

1. Τοποθετήστε τα πιατικά/σκεύη μέσα στο συρτάρι.
2. Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη βαθμίδα 3 και προθερμάνετε τη συσκευή 10 λεπτά.
3. Βάλτε τα φαγητά στα προθερμασμένα πιατικά/σκεύη.
4. Κλείστε ξανά το συρτάρι.  
Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας ανάβει. Η συσκευή θερμαίνει.

### Απενεργοποίηση

Κλείστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας. Βγάλτε τα φαγητά μ' ένα κατάλληλο γάντι ή με μια πιάστρα από το συρτάρι.

## Πίνακες και συμβουλές

Στον πίνακα θα βρείτε διάφορες εφαρμογές για το συρτάρι θέρμανσης. Θέστε το διακόπτη επιλογής

λειτουργίας στην επιθυμητή βαθμίδα. Προθερμάνετε τα πιατικά/σκεύη, όταν αναφέρεται στον πίνακα.

Βαθμίδα	Φαγητά / Πιατικά/σκεύη	Υπόδειξη:
1	Ευαίσθητα κατεψυγμένα φαγητά π.χ. τούρτες με σαντιγί, βούτυρο, λουκάνικα, τυρί	Ελαφρό ξεπάγωμα
1	Φούσκωμα ζύμης μαγιάς	Σκέπασμα
2	Κατεψυγμένα φαγητά π.χ. κρέας, γλυκά, ψωμί	Ελαφρό ξεπάγωμα
2	Διατήρηση των αυγών ζεστών π.χ. βρασμένα αυγά, αλμυρές ομελέτες	Προθέρμανση πιατικών/σκευών, σκέπασμα φαγητών
2	Διατήρηση του ψωμιού ζεστού π.χ. ψωμί τοστ, ψωμάκια	Προθέρμανση πιατικών/σκευών, σκέπασμα φαγητών
2	Προθέρμανση ποτηριών και φλιτζανιών	π.χ. φλιτζάνια εσπρέσσο
2	Ευαίσθητα φαγητά π.χ. ελαφρά μαγειρεμένο κρέας	Σκέπασμα πιατικών/σκευών
3	Διατήρηση του φαγητού ζεστού	Προθέρμανση πιατικών/σκευών, σκέπασμα φαγητών
3	Διατήρηση των ποτών ζεστών	Προθέρμανση πιατικών/σκευών, σκέπασμα ποτών
3	Ζέσταμα πιτών π.χ. κρέπες, μεξικάνικες πίτες, τάκος	Προθέρμανση πιατικών/σκευών, σκέπασμα φαγητών
3	Ζέσταμα στεγνών γλυκών π.χ. γλυκιά πίτα στρωμένη με σβολάκια ζύμης, μάφινς	Προθέρμανση πιατικών/σκευών, σκέπασμα φαγητών
3	Λιώσιμο ράβδου σοκολάτας ή σοκολάτας κουβερτούρας	Προθέρμανση πιατικών/σκευών, τεμαχισμός φαγητών
3	Λιώσιμο ζελατίνας	Σε ανοιχτό σκεύος, περίπου 20 λεπτά
4	Προθέρμανση πιατικών/σκευών	Ακατάλληλη για ποτήρια και φλιτζάνια

### Ελαφρό μαγείρεμα

Το ελαφρό μαγείρεμα είναι η ιδανική μέθοδος μαγειρέματος για όλα τα τρυφερά κομμάτια κρέατος, τα οποία πρέπει να ψηθούν ροζέ ή δεν πρέπει να παραψηθούν. Το κρέας παραμένει πολύ ζουμερό και έτσι γίνεται πολύ τρυφερό. Το πλεονέκτημά σας: Επειδή οι χρόνοι στο ελαφρό μαγείρεμα είναι σημαντικά μεγαλύτεροι, έχετε μεγάλα περιθώρια για το σχεδιασμό του μενού. Το ελαφρά μαγειρεμένο κρέας μπορεί να διατηρηθεί ζεστό χωρίς πρόβλημα.

**Κατάλληλο μαγειρικό σκεύος:** Χρησιμοποιείτε ένα μαγειρικό σκεύος από γυαλί, πορσελάνη ή κεραμικό με καπάκι, π.χ. μια γυάλινη ψηλή φόρμα.

**Ακολουθήστε την εξής διαδικασία**

1. Προθερμάνετε το συρτάρι θέρμανσης μαζί με τα πιατικά/σκεύη στη βαθμίδα 4.
2. Ζεστάνετε δυνατά λίγο λίπος σ' ένα τηγάνι. Τηγανίστε αρχικά το κρέας ισχυρά και βάλτε το αμέσως στα προθερμασμένα σκεύη. Τοποθετήστε το καπάκι.
3. Βάλτε τα σκεύη με το κρέας ξανά μέσα στο συρτάρι θέρμανσης και συνεχίστε το ψήσιμο. Θέστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη βαθμίδα 3.

**Υποδείξεις για το ελαφρό μαγείρεμα**

Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκο, άριστης ποιότητας κρέας. Απομακρύνετε προσεκτικά τους τένοντες και τα υπολείμματα του λίπους. Το λίπος δημιουργεί κατά το ελαφρό μαγείρεμα μια δυνατή δική του γεύση.

Ακόμα και τα μεγαλύτερα κομμάτια κρέατος δεν πρέπει να γυριστούν.

Μετά το ελαφρό μαγείρεμα μπορείτε να κόψετε αμέσως το κρέας. Δεν είναι απαραίτητος ένας χρόνος ηρεμίας.

Λόγω της ιδιαίτερης μεθόδου ψησίματος το κρέας έχει στο εσωτερικό του πάντοτε ροζέ χρώμα. Αυτό δεν σημαίνει όμως, ότι είναι ωμό ή μισοψημένο.

Το ελαφρά μαγειρεμένο κρέας δεν είναι τόσο ζεστό όσο το κρέας που ψήνεται κανονικά. Σερβίρετε τις σάλτσες ζεστές. Τοποθετήστε τα πιάτα τα τελευταία 20-30 λεπτά μέσα στο συρτάρι θέρμανσης.

Όταν θέλετε να διατηρήσετε το ελαφρά μαγειρεμένο κρέας ζεστό, ρυθμίστε μετά το ελαφρό μαγείρεμα στη βαθμίδα 2. Τα μικρά κομμάτια κρέατος μπορείτε να τα διατηρήσετε ζεστά μέχρι και 45 λεπτά, ενώ τα μεγάλα κομμάτια μέχρι και δύο ώρες.

**Πίνακας**

Για το ελαφρό μαγείρεμα είναι κατάλληλα όλα τα τρυφερά μέρη από βοδινό, χοιρινό, μοσχαρίσιο και αρνίσιο κρέας, καθώς και από θηράματα και πουλερικά. Οι χρόνοι για το αρχικό ψήσιμο και οι χρόνοι για τη συνέχιση του ψησίματος εξαρτώνται από το μέγεθος του κομματιού του κρέατος. Οι χρόνοι για το αρχικό ψήσιμο ισχύουν για την τοποθέτηση μέσα στο καυτό λίπος.

Φαγητό	Αρχικό ψήσιμο στην εστία μαγειρέματος	Συνέχιση ψησίματος στο συρτάρι θέρμανσης
<b>Μικρά κομμάτια κρέατος</b>		
Κύβοι ή λωρίδες	απ' όλες τις πλευρές 1-2 λεπτά	20-30 λεπτά
Μικρά σνίτσελ, μπριζόλες ή μενταγιόν	κάθε πλευρά 1-2 λεπτά	35-50 λεπτά
<b>Μεσαία κομμάτια κρέατος</b>		
Φιλέτο (400-800 γρ.)	απ' όλες τις πλευρές 4-5 λεπτά	75-120 λεπτά
Αρνίσια πλάτη (περίπου 450 γρ.)	κάθε πλευρά 2-3 λεπτά	50-60 λεπτά
Άπαχο ψητό (600-1000 γρ.)	απ' όλες τις πλευρές 10-15 λεπτά	120-180 λεπτά
<b>Μεγάλα κομμάτια κρέατος</b>		
Φιλέτο (από 900 γρ.)	απ' όλες τις πλευρές 6-8 λεπτά	120-180 λεπτά
Ροσμπίφ (1,1-2 κιλά)	απ' όλες τις πλευρές 8-10 λεπτά	210-300 λεπτά

**Καθαρισμός**

Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού. Καθαρίζετε τη συσκευή μόνο στην απενεργοποιημένη κατάσταση. Διακόπτης επιλογής λειτουργίας: Θέση = 0.

**Συσκευή, εξωτερικά**

Σκουπίστε τη συσκευή με νερό και λίγο υγρό καθαρισμού πιάτων. Στεγνώστε την μ' ένα μαλακό πανί.

Ακατάλληλα είναι δυνατά υλικά καθαρισμού ή υλικά τριψίματος. Εάν ένα τέτοιο υλικό χυθεί πάνω στην μπροστινή πλευρά, σφουγγίστε το αμέσως με νερό. Μη χρησιμοποιείτε

**Επιφάνειες ανοξειδωτου χάλυβα**

Απομακρύνετε πάντοτε αμέσως τους λεκέδες από άλατα ασβεστίου, λίπος, κορν φλάουρ και ασπράδι αυγού. Κάτω απ' αυτούς τους λεκέδες μπορεί να δημιουργηθεί διάβρωση. Χρησιμοποιήστε για τον καθαρισμό νερό και λίγο υγρό καθαρισμού πιάτων. Στεγνώστε στο τέλος την επιφάνεια μ' ένα μαλακό πανί.

**Συσκευές με γυάλινη μπροστινή πλευρά**

Καθαρίστε τη γυάλινη μπροστινή πλευρά με υγρό καθαρισμού τζαμιών και ένα μαλακό πανί. Μη χρησιμοποιείτε ξύστρες γυαλιού.

**Θερμαντική πλάκα**

Καθαρίστε τη θερμαντική πλάκα με ζεστό νερό και λίγο υγρό καθαρισμού πιάτων.

## ? Βλάβες, τι μπορεί να γίνει;

Εάν παρουσιαστεί κάποια βλάβη, δε σημαίνει πως είναι κάτι το σοβαρό, συχνά η αιτία είναι ασήμαντη. Πριν καλέσετε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, προσέξτε παρακαλώ τις ακόλουθες υποδείξεις:

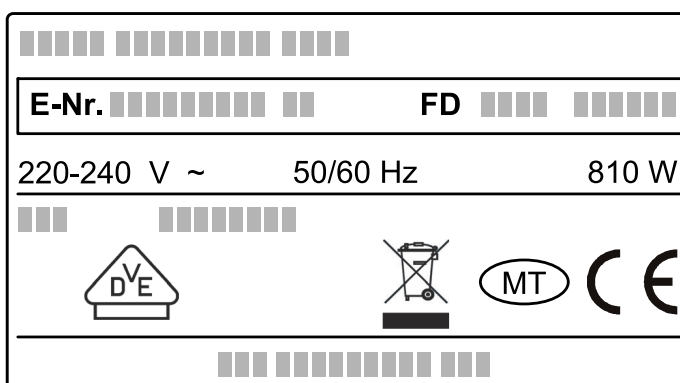
<b>Τα πιαιτικά/σκευή ή τα φαγητά παραμένουν κρύα.</b>	Ελέγξτε: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ εάν η συσκευή είναι ενεργοποιημένη</li> <li>■ εάν υπάρχει μια διακοπή ρεύματος</li> <li>■ εάν το συρτάρι είναι εντελώς κλειστό</li> </ul>
<b>Τα πιαιτικά/σκευή ή τα φαγητά δεν ζεσταίνονται αρκετά.</b>	Ενδεχομένως: <ul style="list-style-type: none"> <li>■ τα πιαιτικά/σκευή ή τα φαγητά να μην θερμάνθηκαν για αρκετό χρόνο</li> <li>■ το συρτάρι να ήταν για μεγαλύτερο χρόνο ανοιχτό</li> </ul>
<b>Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας αναβοσβήνει.</b>	Κοιτάξτε, εάν το συρτάρι είναι κλειστό.
<b>Με κλειστό το συρτάρι θέρμανσης η ενδεικτική λυχνία αναβοσβήνει γρήγορα.</b>	Καλέστε το τμήμα εξυπηρέτησης πελατών.
<b>Η ενδεικτική λυχνία λειτουργίας δεν ανάβει.</b>	Η ενδεικτική λυχνία είναι χαλασμένη. Ειδοποιήστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.
<b>Η ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών έπεσε.</b>	Αφαιρέστε το φιλς από την πρίζα και ειδοποιήστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

## ☎ Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Εάν η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών της εταιρείας μας βρίσκεται στη διάθεσή σας. Εμείς βρίσκουμε πάντοτε μια κατάλληλη λύση, επίσης και για την αποφυγή των περιττών επισκέψεων του προσωπικού της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

### Αριθμός E και αριθμός FD

Αναφέρετε στο τηλεφώνημα τον πλήρη αριθμό προϊόντος (Αριθ. E) και τον αριθμό κατασκευής ( Αριθ. FD), για να μπορούμε να σας βοηθήσουμε σωστά. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς μπορείτε να την βρείτε, ανοίγοντας την πόρτα της συσκευής.



Για να μη χρειαστεί να ψάχνετε πολύ, σε περίπτωση που χρειάζεται, μπορείτε να γράψετε εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

E-Nr.

FD-Nr.

### Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ☎

Προσέξτε, ότι η επίσκεψη του τεχνικού της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών στη περίπτωση ενός εσφαλμένου χειρισμού δεν είναι δωρεάν, ακόμα και κατά τη διάρκεια του χρόνου της εγγύησης.

Τα στοιχεία επικοινωνίας όλων των χωρών θα τα βρείτε στον πίνακα Υπηρεσίες τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών που παραδίδεται μαζί.

**Εντολή επισκευής και συμβουλές σε περίπτωση βλάβης**  
**GR 18 182**  
 χρέωση κλήσης προς εθνικά δίκτυα

Εμπιστευθείτε την εμπειρία του κατασκευαστή. Έτσι εξασφαλίζετε, ότι η επισκευή γίνεται από εκπαιδευμένους τεχνικούς του σέρβις, που είναι εξοπλισμένοι με τα γνήσια ανταλλακτικά για τη συσκευή σας.

### Τεχνικά στοιχεία

Παροχή ρεύματος:	220-240 V
	50/60 Hz
Συνολική συνδεδεμένη ισχύς ρεύματος:	810 W
Έλεγχος VDE:	Ναι
Σήμα CE:	Ναι



 **Προστασία περιβάλλοντος****Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος**

Αποσύρετε την συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.

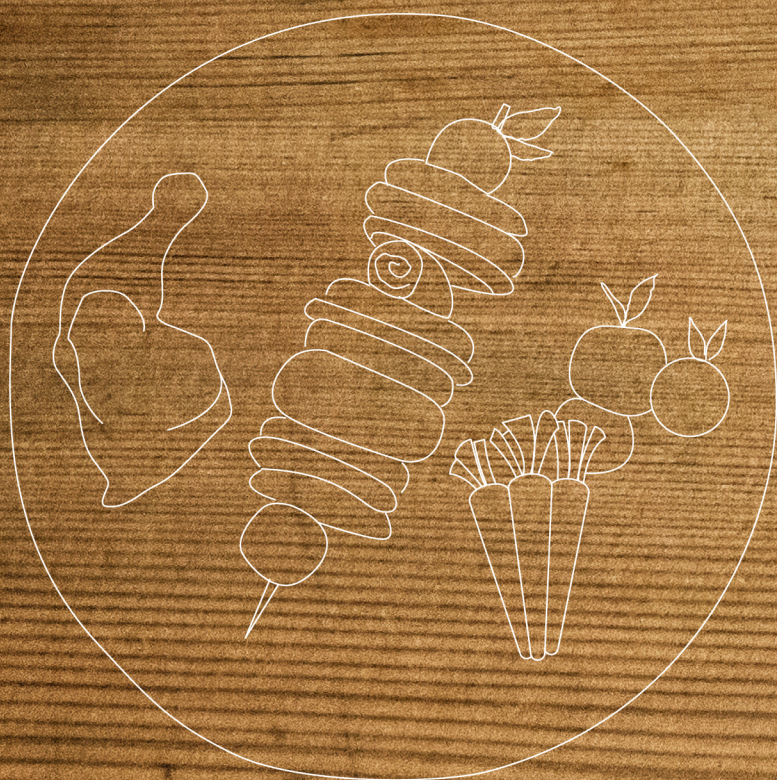


Αυτή η συσκευή είναι χαρακτηρισμένη σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία αυτή καθορίζει τα πλαίσια για την απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.







REGISTER YOUR PRODUCT  
ONLINE [NEFF-HOME.COM](http://NEFF-HOME.COM)

Constructa NEFF Vertriebs-GmbH |  
Carl-Wery-Straße 34 | 81739 Munich | Germany



9001357403  
961216  
el