
it	Istruzioni per l'uso	2 – 16
es	Instrucciones de uso	17 – 31
pt	Manual de instruções	32 – 46
el	Οδηγίες χρήσης	47 – 61

Istruzioni per l'uso
Instrucciones de uso
Manual de instruções
Οδηγίες χρήσης

Indice

Cosa bisogna considerare	3
Prima del montaggio	3
Indicazioni di sicurezza	4
Cause di danni	5
Prima di usarlo la prima volta	6
Il vostro nuovo apparecchio	6
Questo è il vostro nuovo Teppan Yaki	6
Interruttori e indicatori	7
Regolare il Teppan Yaki	8
Regolare la temperatura	8
Spia del calore residuo	8
Livello riscaldamento	8
Spegnere la zona di cottura posteriore	9
Limitazione automatica del tempo	9
Tabelle e suggerimenti	10
Tabella di regolazione	10
Consigli e suggerimenti	13
Pulizia e cura	14
Assistenza clienti	16

Cosa bisogna considerare

Leggere attentamente le presenti istruzioni. Solo così potrete usare il vostro apparecchio in modo sicuro e corretto.

Conservare le istruzioni per l'uso ed il montaggio. Se date l'apparecchio ad altri, allegare le istruzioni.

Prima del montaggio

Smaltimento ecologico



Disimballate l'apparecchio e smaltite l'imballaggio conformemente alle disposizioni in merito.

Questo apparecchio è dotato della marcatura conformemente a quanto dettato dalla direttiva europea 2002/96/CE su apparecchiature elettriche ed elettroniche (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La direttiva regola a livello europeo il recupero e il riciclaggio degli apparecchi vecchi.

Danni da trasporto

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Non collegare l'apparecchio in presenza di danni da trasporto.

Allacciamento elettrico

Nel caso in cui il cavo di collegamento sia danneggiato, esso deve essere sostituito da un tecnico istruito dal produttore onde evitare pericoli.

Installazione e collegamento

Osservare le istruzioni per il montaggio speciali.



Indicazioni di sicurezza

L'apparecchio è destinato solo per l'uso in ambienti domestici privati. Usate l'apparecchio unicamente per la preparazione di pietanze.

Uso sicuro

Adulti e bambini non devono mai usare l'apparecchio senza sorveglianza nel caso in cui

- non sono nelle condizioni fisiche o psichiche,
- oppure se gli mancano le conoscenze e l'esperienza per usare l'apparecchio in modo corretto e sicuro.

Non far giocare i bambini con l'apparecchio.

Non usare l'apparecchio con un timer esterno o un sistema di azionamento remoto esterno.

Utilizzate l'apparecchio solo per preparare le pietanze direttamente sulla superficie di cottura, senza tegame o padella.

Olio e grasso surriscaldato

Cautela! Pericolo d'incendio! Oli e grassi surriscaldati si infiammano facilmente. Non lasciare mai olio o grasso bollente inosservato. Non estinguerete mai con acqua olio o grasso che brucia. Soffocate le fiamme con un coperchio. Spegnete l'apparecchio.

Apparecchio caldo

Cautela! Pericolo di ustione! L'apparecchio si riscalda durante il funzionamento. Tenete lontani i bambini!

Cautela! Pericolo d'incendio! Non usate mai l'apparecchio come piano d'appoggio! Non poggiare alcun oggetto di plastica o con il manico in plastica sulla superficie di cottura bollente.

Cautela! Pericolo d'incendio! Non conservare mai oggetti combustibili (per es. detersivi, bombolette spray) in cassetti o ripiani sotto l'apparecchio.

Pericolo di cortocircuito! Non poggiare mai i cavi di allacciamento degli apparecchi elettrici sull'apparecchio caldo. L'isolamento dei cavi può fondersi.

Coperchio in vetroceramica	Cautela! Pericolo di ustione! Poggiare il coperchio di vetroceramica solo dopo che l'apparecchio si è completamente raffreddato. Non accendere mai l'apparecchio con il coperchio.
Pulizia	Spegnete l'apparecchio dopo l'uso. Pulite l'apparecchio a freddo ogni volta che lo usate. Non utilizzate per la pulizia apparecchi ad alta pressione o a getto di vapore.
Riparazioni	Le riparazioni improprie sono pericolose. Pericolo di scossa elettrica! Le riparazioni devono essere eseguite solo dai tecnici del servizio assistenza da noi istruiti. Se l'apparecchio è difettoso staccare il fusibile domestico. Chiamate il Servizio assistenza clienti.

Cause di danni

Superficie di cottura in acciaio inox	La superficie di cottura di acciaio è resistente e liscia; comunque con il tempo presenterà tracce di usura come una buona padella di ghisa. Queste non pregiudicano, tuttavia, la sua utilità. E' normale una leggera decolorazione gialla della superficie di acciaio. Evitate di tagliare con coltelli sulla superficie di acciaio per non graffiarla. Per girare le pietanze utilizzate le spatole. Importante: Non colpite la superficie di cottura con le spatole; in tal caso si potrebbero formare delle intaccature.
Oggetti duri ed appuntiti	Oggetti duri o appuntiti che cadono sul pannello o sul coperchio in vetroceramica possono causare danni.
Coperchio in vetroceramica	Poggiare il coperchio di vetroceramica solo dopo che l'apparecchio si è completamente raffreddato. Non accendere mai l'apparecchio con il coperchio. Non usate il coperchio come superficie di appoggio o superficie per riscaldare.

Prima di usarlo la prima volta

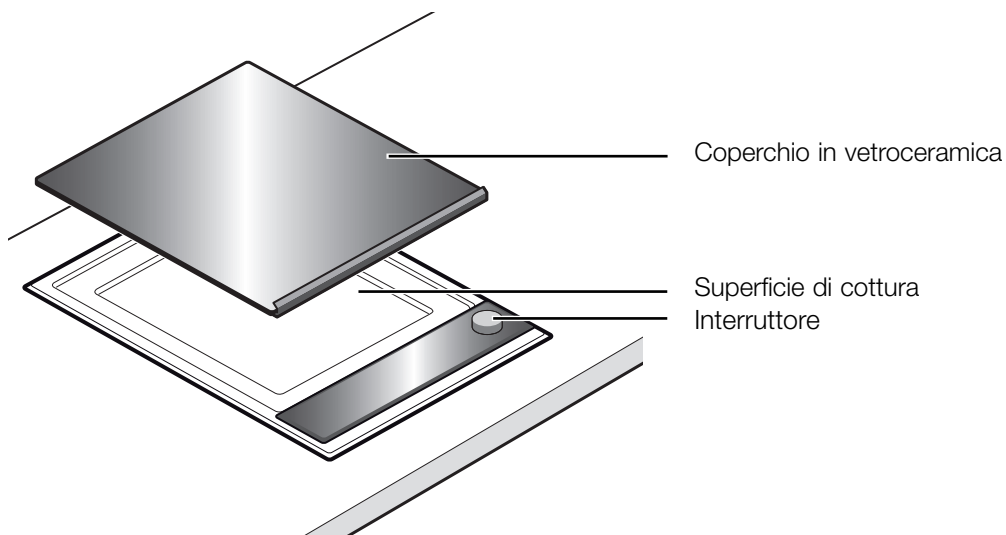
Riscaldare l'apparecchio

Pulite accuratamente la superficie di cottura prima di usarla per la prima volta. Riscaldare il Teppan Yaki vuoto per 30 minuti a 240 °C. Questo vi permetterà di eliminare l'odore di nuovo.

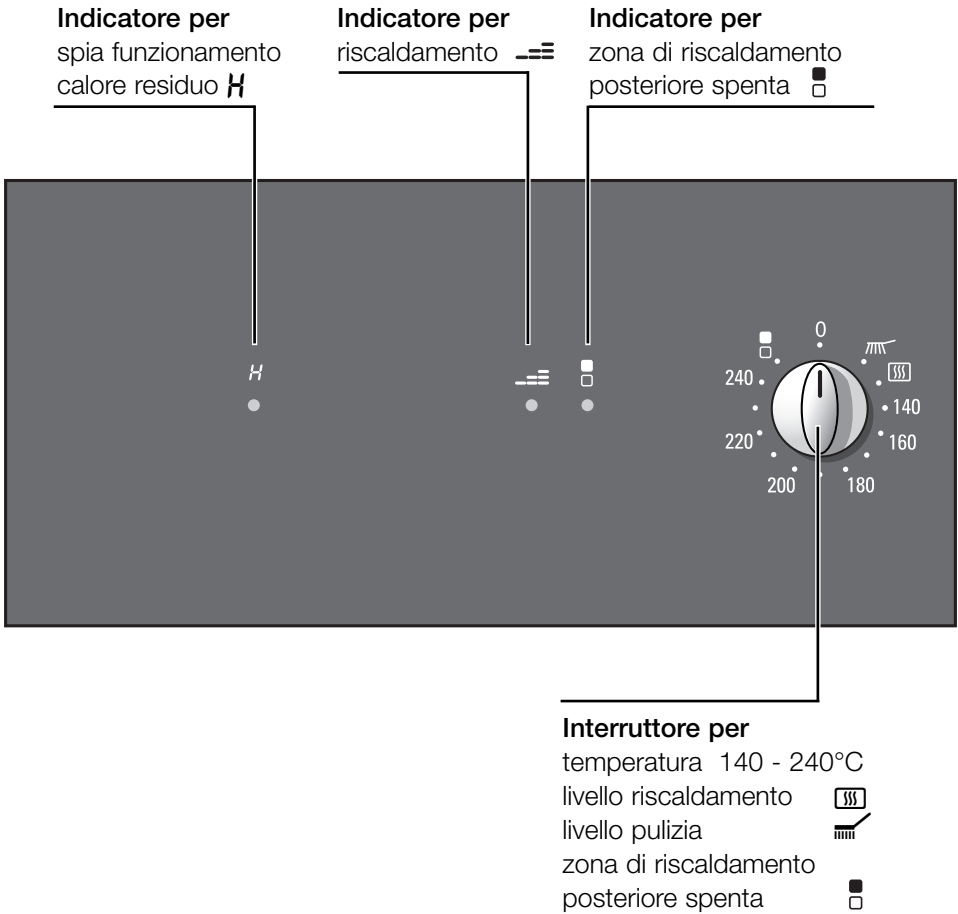
Il vostro nuovo apparecchio

Imparate a conoscere il vostro nuovo apparecchio e consultate le informazioni sugli accessori in dotazione.

Questo è il vostro nuovo Teppan Yaki



Interruttori e indicatori



Regolare il Teppan Yaki

Regolare la temperatura

Con l'interruttore si regola la temperatura del Teppan Yaki. La potenza di riscaldamento può essere compresa tra 140 e 240°C.

1. Regolate la temperatura desiderata. La spia di funzionamento e l'indicatore del riscaldamento si accendono.
2. Aspettate finché è raggiunta la temperatura regolata e l'indicatore del riscaldamento si spegne. Poggiare ora la pietanza da cuocere.

Spia del calore residuo

Dopo lo spegnimento l'indicatore del calore residuo **H** resta acceso fintanto che il Teppan Yaki è ancora caldo.

Pulitelo solo quando la spia del calore residuo si sarà spenta.


Livello riscaldamento


Regolare il livello riscaldamento  con l'interruttore.

Non scegliete quantità eccessive da riscaldare. Tutte le pietanze da tenere in caldo devono essere a contatto con la superficie di cottura, altrimenti si raffreddano. Non tenete al caldo le pietanze troppo a lungo; potrebbero asciugarsi.

Spegnere la zona di cottura posteriore


Per la preparazione di piccole quantità potete anche utilizzare solo la zona anteriore. La metà posteriore della superficie di cottura può fungere da zona riscaldamento.

Girate l'interruttore a destra per posizionarlo sul simbolo , quindi regolate la temperatura desiderata.

L'indicatore  si accende. La zona posteriore è spenta.

Limitazione automatica del tempo

Se il Teppan Yaki resta in funzione più di 2 ore senza che venga modificata l'impostazione, si attiva la limitazione automatica del tempo.

Il riscaldamento è interrotto. Il simbolo riscaldamento  lampeggia.

Girate l'interruttore su 0. Ora potete procedere alla nuova regolazione.

Tabelle e suggerimenti

Tabella di regolazione

I dati riportati in tabella sono indicativi e valgono per un apparecchio preriscaldato. I valori possono variare in funzione del tipo e della quantità della pietanza.

Poggiare la pietanza da cucinare solo al termine del tempo di preriscaldamento.

Pietanza	Temperatura	Tempo di cottura	Quantità / spessore
Carne / pollame			
Bistecca di manzo, medium*	soffriggere a 230 - 240 °C continuare la cottura a 180 °C	2 - 3 min. su ogni lato	ca. 2 cm 5 - 7 min.
Bistecca di maiale (senza osso)	210 - 220 °C	15 - 20 min.	ca. 2 cm
Carne di maiale**	170 - 180 °C	13 - 17 min.	max. 2 cm
Cotoletta impanata***	190 - 200 °C	10 - 13 min.	0,5 - 1 cm
Maiale o vitello			
Bistecca di tacchino	210 - 220 °C	8 - 15 min.	1 - 1,5 cm
Petto di pollo	180 - 190 °C	15 - 20 min.	2,5 - 3 cm
Spezzatino marinato, manzo o maiale****	200 - 210 °C	8 - 10 min	600 - 700 g
Spezzatino di tacchino****	180 - 190 °C	7 - 9 min.	600 - 700 g
Carne trita	230 - 240 °C	9 - 11 min.	ca. 600 g
Hamburger	180 - 190 °C	13 - 16 min.	max. 1 cm

* per es. entrecôte, bistecca di filetto, bistecca di manzo. La cottura della bistecca è medium quando esce il sangue.

** Spingere bene sulla piastra, girare più volte.

*** Utilizzare sufficiente olio affinché l'impanatura non si asciughi e non bruci.

**** Distribuire bene i pezzi di carne / di pollame che non devono toccarsi.

Pietanza	Temperatura	Tempo di cottura	Quantità / spessore
Pesce			
Filetto di pesce*	190 - 200°C	7 - 10 min.	ca. 2 cm
Bistecca di salmone	170 - 180°C	18 - 20 min.	ca. 3 cm
Bistecca di tonno	190 - 200°C	18 - 20 min.	ca. 3 cm
Gamberoni	210 - 220°C	8 - 10 min.	da 30 g
Verdure			
Carote a bastoncini	190 - 200°C	6 - 8 min.	ca. 500 g
Peperoni a strisce	200 - 210°C	4 - 6 min.	ca. 500 g
Melanzane a fette**	200 - 210°C	6 - 8 min.	ca. 500 g
Zucchine a fette	190 - 200°C	6 - 8 min.	ca. 500 g
Anelli di cipolla	190 - 210°C	5 - 7 min.	ca. 500 g
Champignon a fette	230 - 240	10 - 12 min.	ca. 500 g
Patate lesse a fette	210 - 220°C	10 - 12 min.	ca. 500 g

* Utilizzare i tipi di pesce adatto, per es. salmone, tonno, rana pescatrice, pesce persico o luccio-perca. Per evitare che i filetti di pesce si attacchino eccessivamente, impanarli nella farina prima della cottura. Iniziate la cottura sul lato della pelle e girate, possibilmente, una sola volta.

** Salate le melanzane prima della cottura, lasciatele riposare per 30 min. ed asciugatele.

Pietanza	Temperatura	Tempo di cottura	Quantità / spessore
Piatti a base di uova / dolci			
Uovo al tegamino, uova strapazzate	170 - 180°C	6 - 9 min.	6 uova
Pancake all'americana*	190 - 200°C	2 - 3 min. su ogni lato	4 pezzi
Crêpes*	200 - 210°C	1 - 2 min. su ogni lato	2 pezzi
Frutta a fette o a dadi* / **	180 - 190°C	5 - 7 min.	500 g
Sonstiges			
Dadi di pane bianco* / ***	160°C	15 - 20 min.	150 g
Abbrustolire pinoli / mandorle	160°C	5 - 7 min.	400 g
Pasta precotta	200 - 210°C	10 - 15 mn.	500 g
Tofu	210 - 220°C	3 - 5 min.	400 g

* Preferire burro fuso.

** Insaporire a piacere con miele o zucchero.

*** Girare spesso.

Consigli e suggerimenti

Prima della cottura

Riscaldare sempre l'apparecchio. Anche quando si aumenta l'impostazione tra due fasi di cottura, attendere che si spenga l'indicazione del riscaldamento.

Per la cottura usate solo oli e grassi adatti, ad es. oli vegetali raffinati o burro fuso.

Non salate la carne, il pollame e il pesce prima della cottura per non sottrarre acqua e principi nutritivi solubili.

Non bucate e non tagliate carne e pollame prima o durante la cottura, per evitare che ne esca il succo.

Friggere

I pezzi di carne e di pollame non devono toccarsi durante la frittura per evitare che caccino acqua.

Pigiare bene i pezzi di carne, pollame e pesce sulla superficie di cottura usando la spatola. Girateli solo quando si staccano facilmente dalla piastra per non distruggerne le fibre. Altrimenti può fuoriuscire del liquido e la pietanza si asciuga.

Pulizia e cura



Non utilizzate apparecchi ad alta pressione o a getto di vapore.



Cautela! Pericolo di ustione! Pulitelo solo quando la spia del calore residuo **H** si sarà spenta.

Pulite l'apparecchio ogni volta che lo usate. Altrimenti i residui incrostati si lasciano rimuovere con estrema difficoltà.

Rimuovere i residui grossi con le spatole.

Rimuovere accuratamente i residui di detergente prima dell'uso successivo.


Pulire l'apparecchio caldo

Cautela! Pericolo di ustione! Nel versare l'acqua nell'apparecchio bollente, si formano vapore acqueo e schizzi bollenti.

L'apparecchio deve raffreddarsi per almeno 15 minuti prima di potervi versare dell'acqua. Preferite l'uso di cubetti di ghiaccio. Aggiungete qualche goccia di detergente per stoviglie e lasciate ammorbidire lo sporco (massimo 1 ora).

Cautela! Pericolo di ustione! Pulitelo solo quando la spia del calore residuo **H** si sarà spenta.

Pulire l'apparecchio raffreddato

Versare dell'acqua con detergente per stoviglie sulla superficie di cottura tale da coprirla. Accendere l'apparecchio. Regolare il livello pulizia  con l'interruttore. Lasciare ammorbidire lo sporco (massimo 1 ora). Quando lo sporco si è scrostato, potete iniziare con la pulizia.

Pulizia tra due cotture

A tale scopo sono indicati i cubetti di ghiaccio: Spegnerne l'apparecchio. Spingere 4-5 cubetti di ghiaccio sulla superficie bollente usando la spatola.

Cautela! Può formarsi vapore acqueo bollente!

Rimuovere lo sporco con la spatola e riaccendere l'apparecchio. Aspettare prima di poggiate le pietanze finché l'apparecchio non ha raggiunto la temperatura regolata.

Detergenti indicati	Per rimuovere i residui di grasso sono indicati al meglio i detergenti per stoviglie. A secondo del tipo di pietanza, sulla superficie di cottura possono restare macchie biancastre. Queste possono essere eliminate con succo di limone, aceto oppure con un anticalcare delicato. Quindi pulire con un panno umido. Rimuovere bene i residui di anticalcare.
Detergente per acciaio inox	Per la pulizia intensa della superficie di cottura e del telaio può essere usato un detergente per acciaio inox. L'acciaio ritornerà lucido. Potete ordinare il succitato detergente presso il vs. rivenditore autorizzato oppure su Internet (n. d'ordine 311137).
Pulire il telaio	Pulire il telaio con un panno morbido o una spugna e detergente per stoviglie. Non battete e non grattate con le spatole sul bordo dell'apparecchio.
Pannello e coperchio in vetroceramica	Rimuovere lo sporco lieve con un panno umido o con acqua tiepida e detergente. Sciacquare i residui di detergente con acqua fredda ed asciugare la superficie. Non lavare il coperchio di vetroceramica nella lavastoviglie.
Detergenti inadatti	Non usate detergenti chimicamente aggressivi come lo spray per il forno o lo smacchiatore. Non usate spugnette metalliche, di acciaio, spazzole di metallo o simile. Oltre alle spatole, anche le spugnette e i detersivi abrasivi lasciano tracce di usura sulla superficie. Queste tuttavia non limitano le funzionalità dell'apparecchio.

Assistenza clienti

Il nostro servizio assistenza clienti è a vostra disposizione per le riparazioni sull'apparecchio. Nell'elenco telefonico troverete indirizzo e numero di telefono del servizio assistenza più vicino. Anche i centri di assistenza indicati vi segnaleranno volentieri il punto più vicino.

Numero E e codice FD

Se richiedete l'intervento del nostro servizio assistenza, indicate il numero E ed il codice FD dell'apparecchio. La targhetta riportante i numeri si trova sull'apparecchio. Per evitare di cercare a lungo in caso di avaria, potete riportare subito qui i dati del vostro apparecchio.

Contenido

Qué debe tener en cuenta	18
Antes de la instalación	18
Indicaciones de seguridad	19
Causas de daños	20
Antes del primer uso	21
Su nuevo aparato	21
Aquí le presentamos su Teppan Yaki nuevo	21
Interruptor e indicaciones	22
Ajuste del Teppan Yaki	23
Ajustar la temperatura	23
Indicador de calor residual	23
Nivel de mantenimiento de calor	23
Desconexión de la zona de calentamiento posterior	24
Limitación temporal automática	24
Tablas y consejos	25
Tabla de ajuste	25
Trucos y consejos	28
Cuidados y limpieza	29
Servicio de atención al cliente	31

Qué debe tener en cuenta

Lea con atención estas instrucciones de uso. Sólo así podrá utilizar su aparato de forma segura y correcta.

Conserve las instrucciones de uso y montaje. Si cede el aparato a terceros, entregue también las instrucciones.

Antes de la instalación

Evacuación respetuosa con el medio ambiente



Desempaquete el aparato y evacue el embalaje de forma respetuosa con el medio ambiente.

Este aparato está identificado según las directivas europeas 2002/96/CE sobre aparatos eléctricos y electrónicos usados (waste electrical and electronic equipment – WEEE). La Directiva marca el ámbito para una retirada y aprovechamiento de los aparatos usados válido en toda la UE.

Daños de transporte

Compruebe el aparato después de desempaquetarlo. En caso de daños de transporte no debe conectar el aparato.

Conexión eléctrica

Si el cable de conexión está dañado, deberá ser cambiado por un profesional formado por el fabricante para evitar riesgos.

Emplazamiento y conexión

Por favor, respete las instrucciones especiales de montaje.



Indicaciones de seguridad

Manejo seguro

Este aparato está sólo indicado para el uso privado en el hogar. Utilice el aparato sólo para la preparación de alimentos.

Los adultos y los niños no pueden utilizar el aparato sin vigilancia,

– si tienen deficiencias físicas o mentales y no se encuentran en la situación,

– o les falta conocimiento y experiencia, para manejar el aparato correctamente.

No dejar a los niños jugar con el aparato.

No utilice el aparato con un temporizador externo ni con un sistema de control a distancia externo.

Utilice el aparato sólo para preparar comidas directamente - sin olla o bien sartén - en la superficie de freír.

Aceite y grasa sobrecalentados

Cuidado, ¡peligro de incendio! El aceite o la grasa sobrecalentados se inflaman fácilmente. No deje nunca desatendidos el aceite o la grasa calientes. No apague nunca el aceite o la grasa ardiendo con agua. Extinga las llamas con una tapa. Desconecte el aparato.

Aparato caliente

Cuidado, ¡peligro de quemaduras! El aparato se calienta durante el funcionamiento. ¡Mantenga alejados a los niños!

Cuidado, ¡peligro de incendio! ¡No utilice nunca el aparato como superficie para depositar objetos! No colocar nunca objetos de plástico o bien con mango de plástico sobre superficies de freír calientes.

Cuidado, ¡peligro de incendio! No guarde nunca objetos inflamables (p. ej. productos de limpieza, botes de spray) en cajones o compartimientos bajo el aparato.

¡Peligro de cortocircuito! No pasar nunca los cables de conexión de los electrodomésticos sobre el aparato caliente. El aislamiento del cable puede derretirse.

Tapa de cristal vitrocerámico

Cuidado, ¡peligro de quemaduras! Colocar la cubierta de vitrocerámica una vez que se haya enfriado el aparato por completo. No encender el aparato nunca con cubierta colocada.

Limpieza

Desconecte el aparato después de su uso.

Limpie el aparato enfriado después de cada uso.

No utilice ningún limpiador de alta presión o a chorro de vapor para su limpieza.

Reparaciones

Las reparaciones inadecuadas son peligrosas.

¡Peligro de descarga eléctrica! Sólo puede llevar a cabo las reparaciones un técnico del servicio técnico, instruido por nosotros.

Si el aparato está defectuoso, desconecte el fusible de la caja de fusibles. Póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.

Causas de daños

Superficie de asar de acero inoxidable

La superficie de asar de acero inoxidable es robusta y lisa, sin embargo con el tiempo se apreciarán huellas de uso igual como sucede con una buena sartén de fundición. Estas huellas no influyen negativamente en su utilización. Una ligera coloración amarilla de la superficie para freír de acero inoxidable es normal.

No corte nunca con cuchillos sobre la superficie para freír de acero inoxidable, ello podría arañar la superficie. Utilice una espátula para dar la vuelta a las comidas.

¡Importante! No golpear con la espátula sobre la superficie para freír ya que produce muescas.

Objetos duros y puntiagudos

Si caen objetos duros o bien puntiagudos sobre el marco de vitrocerámica o bien cubierta de vitrocerámica, se pueden producir daños.

Tapa de cristal vitrocerámico

Colocar la cubierta de vitrocerámica una vez que se haya enfriado el aparato por completo. No encender el aparato nunca con cubierta colocada. No utilice la tapa como zona de apoyo o zona de mantenimiento de calor.

Antes del primer uso

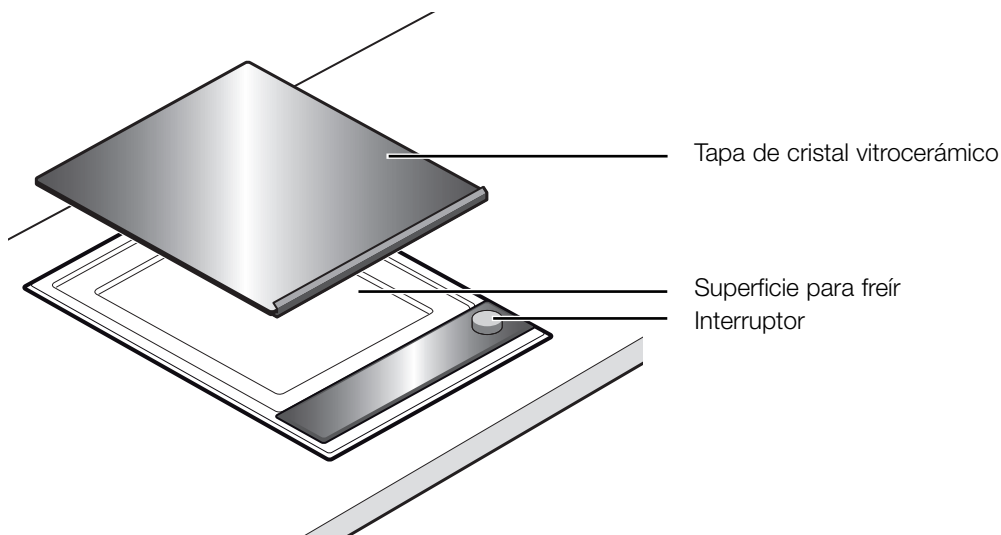
Calentar el aparato

Limpie antes del primer uso la superficie para freír a conciencia. Precaliente a continuación el Teppan Yaki en vacío durante 30 minutos a 240 °C. Con ello se solucionará el olor a nuevo.

Su nuevo aparato


Aquí conocerá su aparato y recibirá información sobre los accesorios suministrados.


Aquí le presentamos su Teppan Yaki nuevo




Interruptor e indicaciones

Indicación para
piloto de funcionamiento
calor residual **H**

Indicador de
calentamiento 

Indicación para
zona de calentamiento
posterior apagada 



Interruptor para
temperatura 140 - 240°C
nivel de mantenimiento de calor
nivel de calentamiento
zona de calentamiento posterior apagada  

Ajuste del Teppan Yaki

Ajustar la temperatura

Con el interruptor ajusta la temperatura del Teppan Yaki. Puede ajustar una potencia de calentamiento de 140 - 240°C.

1. Ajuste la temperatura deseada. El piloto de funcionamiento y la indicación de calentamiento se ilumina.
2. Espere hasta alcanzar la temperatura ajustada y la indicación de calentamiento se apaga. Ahora puede introducir el alimento para asar.

Indicador de calor residual

Después de apagar la indicación del calor residual **H**, continua iluminada mientras la Teppan Yaki siga caliente.

Inicie la limpieza una vez que se apague la indicación de calor residual.


Nivel de mantenimiento de calor


Ajustar con el interruptor el nivel de mantenimiento de calor **SW**.

No seleccione cantidades excesivamente grandes para el mantenimiento del calor. Todas las comidas que se han de mantener caliente, deberán estar en contacto con la superficie para freír ya que por lo contrario se enfrían. No mantenga las comidas durante mucho tiempo calientes ya que se secan.

Desconexión de la zona de calentamiento posterior

En la preparación de cantidades pequeñas puede usar también sólo la zona delantera. En este proceso la mitad posterior de la superficie para freír puede servir como zona de mantenimiento de calor.

Gire el interruptor hacia la derecha hasta el símbolo  y a continuación hacia atrás a la temperatura elegida.

La indicación  está iluminada. La zona de calentamiento posterior está ahora desconectada.

Limitación temporal automática

Si tiene el Teppan Yaki durante más de 2 horas en funcionamiento y no modifica el ajuste, se activará la limitación automática de tiempo.

El calentamiento se interrumpirá. El símbolo de calentamiento  parpadea.

Gire el interruptor a 0. A continuación podrá ajustarla de nuevo.

Tablas y consejos

Tabla de ajuste

Los datos mostrados en las tablas son valores orientativos y rigen para un aparato precalentado. Los valores pueden variar según el tipo y cantidad del producto que se desea asar.

Introducir el producto de asar transcurrido el tiempo de precalentamiento.

Producto de asar	Temperatura	Tiempo de cocción	Cantidad / grosor
Carne / Ave			
Bistec de ternera, medio hecho*	Sofreír 230 - 240 °C Continuar 180 °C	2 - 3 mín cada lado 5 - 7 mín	aprox. 2 cm
Filete de magro de cerdo (sin huesos)	210 - 220 °C	15 - 20 mín	aprox. 2 cm
Rodajas de cerdo**	170 - 180 °C	13 - 17 mín	máx. 2 cm
Escalope, rebozado*** Cerdo o temera	190 - 200 °C	10 - 13 mín	0,5 - 1 cm
Filete de pavo	210 - 220 °C	8 - 15 mín	1 - 1,5 cm
Pechuga de pollo	180 - 190 °C	15 - 20 mín	2,5 - 3 cm
Tiras de carne / trozos marinado, carne vacuna o cerdo****	200 - 210 °C	8 - 10 mín	600 - 700 g
Tiras de pechuga de pavo****	180 - 190 °C	7 - 9 mín	600 - 700 g
Carne picada	230 - 240 °C	9 - 11 mín	aprox. 600 g
Hamburguesa	180 - 190 °C	13 - 16 mín	máx. 1 cm

* p. ej. entrecôte, filete, filete de cadera. El filete está medio, si sale jugo de la carne.

** Presionar sobre la placa, dar la vuelta varias veces.

*** Utilizar aceite abundante, para que el rebozado no se seque ni se queme.

**** Repartir correctamente las tiras de carne / ave, no deben tocarse.

Producto de asar	Temperatura	Tiempo de cocción	Cantidad / grosor
Pescado			
Lomo de pescado*	190 - 200°C	7 - 10 mín	aprox. 2 cm
Filete de salmón	170 - 180°C	18 - 20 mín	aprox. 3 cm
Filete de atún	190 - 200°C	18 - 20 mín	aprox. 3 cm
Gambas	210 - 220°C	8 - 10 mín	30 g c/u
Verduras			
Zanahorias, en tiras	190 - 200°C	6 - 8 mín	aprox. 500 g
Pimiento en tiras	200 - 210°C	4 - 6 mín	aprox. 500 g
Berenjenas, en rodajas**	200 - 210°C	6 - 8 mín	aprox. 500 g
Calabacín, en rodajas	190 - 200°C	6 - 8 mín	aprox. 500 g
Cebolla en aros	190 - 210°C	5 - 7 mín	aprox. 500 g
Champiñones, en rodajas	230 - 240°C	10 - 12 mín	aprox. 500 g
Patatas, cocidas, en rodajas	210 - 220°C	10 - 12 mín	aprox. 500 g

* Utilizar para freír tipos de pescado adecuados, p. ej. salmón, atún, rape, perca o lucioperca. Para que los filetes de pescado se peguen menos, puede rebozarlos en harina antes de freírlos. Inicie el freído por el lado de la piel y, si es posible, dé la vuelta a la pieza sólo una vez.

** Salar las berenjenas antes de freírlas, dejar reposar 30 min. y secar.

Producto de asar	Temperatura	Tiempo de cocción	Cantidad / grosor
Platos con huevo / Platos dulces			
Huevo frito, huevo revuelto	170 - 180°C	6 - 9 mín	6 Huevos
Tortitas, estilo americano*	190 - 200°C	2 - 3 mín	Por cada lado 4 unidades
Crêpes*	200 - 210°C	1 - 2 mín	Por cada lado 2 unidades
Fruta en rodajas o taquitos* / **	180 - 190°C	5 - 7 mín	500 g

Otros

Taquitos de pan blanco* / ***	160 °C	15 - 20 mín	150 g
Tostar piñones / almendras	160 °C	5 - 7 mín	400 g
Pastas precocinadas	200 - 210°C	10 - 15 mín	500 g
Tofu	210 - 220°C	3 - 5 mín	400 g

* Lo mejor es utilizar mantequilla clarificada (aceite de mantequilla).

** Probar al gusto con miel o azúcar.

*** Dar la vuelta a menudo.

Trucos y consejos

Antes de freír

El aparato debe estar siempre precalentado. Si aumenta el ajuste entre dos procesos de freído, espere hasta que se apague el indicador de calentamiento.

Para freír utilice grasas y aceites adecuados, p. ej. aceite vegetal refinado o aceite de mantequilla (mantequilla clarificada).

No sale la carne, aves y pescados antes del freído, para evitar la pérdida de agua y nutrientes.

No pinche ni corte la carne de res ni de ave antes ni durante el freído, para que no pierda jugo.

Freír

Las piezas de carne de res y ave no se deben tocar durante el freído para que no pierdan agua.

Presione las piezas de carne de res, ave y pescado con la espátula sobre la superficie de freído. No les dé la vuelta hasta que note que se desprenden con facilidad de la placa, para no dañar las fibras. De otro modo puede perderse líquido, lo que provoca que el alimento se seque.

Cuidados y limpieza



No utilice limpiadores a presión o por chorro de vapor.



Cuidado, ¡peligro de quemaduras! Inicie la limpieza una vez que se apague la indicación de calor residual **H**.

Limpie el aparato después de cada uso. De otro modo será muy difícil eliminar los restos quemados.

Retire los restos grandes con la espátula.

Retire meticulosamente los restos de detergentes antes del siguiente uso.


Limpiar el aparato caliente

Cuidado, ¡peligro de quemaduras! Al verter agua sobre el aparato caliente, se genera vapor de agua y salpicaduras de agua caliente.

Dejar enfriar el aparato al menos 15 minutos antes de verter agua. Utilice preferiblemente cubitos de hielo. Añada unas gotas de detergente y deje reblandecer la suciedad (máximo 1 hora).

Cuidado, ¡peligro de quemaduras! Inicie la limpieza una vez que se apague la indicación de calor residual **H**.

Limpiar el aparato enfriado

Aplicar un poco de agua y detergente sobre la superficie de asar de modo que quede cubierta ligeramente. Encender el aparato. Ajustar con el interruptor el nivel de limpieza .

Dejar ablandar la suciedad (máximo 1 hora).

Después de soltar la suciedad puede iniciar la limpieza.

Limpieza intermedia entre dos procesos de freído

Para esto son adecuados los cubitos de hielo: Desconectar el aparato. Depositar sobre la superficie de freído caliente 4-5 cubitos de hielo con la espátula.

¡Precaución! ¡Puede producirse vapor de agua caliente!

Retirar la suciedad desprendida con la espátula y volver a conectar el aparato. Para añadir los alimentos, esperar hasta que el aparato vuelva a alcanzar la temperatura ajustada.

Productos de limpieza adecuados

Para eliminar los restos de grasa, lo más indicado es utilizar un lavavajillas. Dependiendo del tipo de alimento pueden quedar manchas blanquecinas en la superficie de freído. La forma más sencilla de eliminarlas es utilizar zumo de limón, vinagre o una solución suave de descalcificador. A continuación, repetir la limpieza en húmedo. Eliminar todos los restos de descalcificador.

Limpiador para acero inoxidable

Para la limpieza intensiva de la superficie de freído y de la estructura, se puede utilizar un limpiador para acero inoxidable. De este modo, el acero inoxidable opaco recupera su brillo. Puede encargarse un limpiador para acero inoxidable adecuado a través de su minorista o por Internet (nº de pedido 311137).

Limpiar la estructura

Limpiar la estructura con un paño suave o una esponja y lavavajillas.

No utilice la espátula para golpear ni arañar el borde del aparato.

Panel vitrocerámico y cubierta vitrocerámica

Retire la suciedad superficial con un paño húmedo o con agua jabonosa templada.

Lave los restos de lavavajillas con agua fría, luego seque bien las superficies.

No lave la cubierta vitrocerámica en el lavavajillas.

Productos de limpieza inadecuados

No utilice detergentes agresivos como spray para hornos o quitamanchas.

No utilice limpiadores para ollas hechos de metal, lana de acero, cepillos metálicos o similares.

Además de la manipulación de la espátula, también los estropajos y cremas limpiadoras dejan marcas de uso en la superficie. Esto no afecta a las características de funcionamiento del aparato.

Servicio de atención al cliente

Si su aparato necesita una reparación, nuestro servicio de atención al cliente está a su disposición. En la guía telefónica encontrará la dirección y número de teléfono del servicio de atención al cliente más próximo. También los centros de atención al cliente indicados le informarán sobre el servicio de atención al cliente más próximo para usted.

Número E y número FD

Si solicita la asistencia de nuestro servicio de atención al cliente, indique el número E y el número FD del aparato. Encontrará en el aparato la placa de identificación con estos números. Para que no deba buscar mucho en caso de avería, puede anotar ahora los datos de su aparato.

Índice

Aspectos a ter em consideração	33
Antes da montagem encastrada	33
Instruções de segurança	34
Causas dos danos	35
Antes da primeira colocação em funcionamento . . .	36
O seu aparelho novo	36
Este é o seu novo Teppan Yaki	36
Botões e indicadores	37
Ajustar o Teppan Yaki	38
Ajustar a temperatura	38
Indicador de calor residual	38
Posição Manter quente	38
Desligar a zona de aquecimento posterior	39
Limite de tempo automático	39
Tabelas e sugestões	40
Tabela de ajustes	40
Sugestões e truques	43
Cuidados e Limpeza	44
Serviço de Apoio ao Cliente	46

Aspectos a ter em consideração

Leia atentamente este manual de instruções. Apenas assim poderá utilizar o aparelho de forma segura e correcta.

Guarde o manual de instruções e as instruções de montagem num local seguro. Se entregar o aparelho a terceiros, faça-o acompanhar do manual de instruções.

Antes da montagem encastrada

Eliminação ecológica



Tire o aparelho da embalagem e elimine a mesma de forma ecológica.

Este aparelho ostenta marcas em conformidade com a directiva europeia 2002/96/CE relativa aos resíduos de equipamentos eléctricos e electrónicos (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Esta directiva define o âmbito de retoma e reciclagem dos resíduos de equipamentos válido a nível europeu.

Danos resultantes do transporte

Verifique o aparelho depois de o retirar da embalagem. Caso verifique danos resultantes do transporte não pode ligar o aparelho.

Ligação eléctrica

Se o cabo de alimentação apresentar danos, um técnico devidamente formado pelo fabricante terá de proceder à substituição do mesmo, de forma a evitar situações de perigo.

Montagem e ligação

Observe as instruções de montagem especiais.



Instruções de segurança

Utilização segura

Este aparelho destina-se unicamente às cozinhas domésticas, pelo que deve ser utilizado exclusivamente para a preparação de refeições.

Adultos e crianças não podem utilizar o aparelho sem supervisão,

- se não reunirem as condições físicas ou mentais necessárias para o efeito
- ou se não dispuserem de conhecimentos e experiência suficientes para uma utilização correcta e segura do mesmo.

Não permita que as crianças brinquem com o aparelho.

Não utilizar o aparelho com um temporizador externo ou um dispositivo de telecomando externo.

Utilize o aparelho apenas para a preparação directa de alimentos sobre a chapa, sem panela ou frigideira.

Óleo e gorduras sobreaquecidos

Cuidado, perigo de incêndio! Óleo e gorduras sobreaquecidos inflamam-se facilmente. Nunca deixe óleo e gorduras quentes sem supervisão. Nunca apague óleo em chamas com água. Abafe as chamas com uma tampa e desligue o aparelho.

Aparelho quente

Cuidado, perigo de queimadura! O aparelho aquece durante o funcionamento. Mantenha as crianças afastadas!

Cuidado, perigo de incêndio! Nunca utilizar o aparelho para pousar objectos sobre o mesmo! Não pousar objectos de plástico ou com pegadas de plástico sobre a chapa quente.

Cuidado, perigo de incêndio! Nunca guarde matérias combustíveis (p. ex. produtos de limpeza, aerossóis) nas gavetas ou compartimentos situados por baixo do aparelho.

Perigo de curto-circuito! Nunca passar os cabos de alimentação de aparelhos eléctricos sobre o aparelho quente. O isolamento dos cabos pode derreter.

Cobertura vitrocerâmica

Cuidado, perigo de queimadura! Não aplique a cobertura vitrocerâmica antes do completo arrefecimento do aparelho. Nunca ligue o aparelho com a cobertura colocada.

Limpeza

Desligue sempre o aparelho após a utilização.

Já frio, limpe sempre o aparelho depois de cada utilização.

Não utilize aparelhos de limpeza de alta pressão nem aparelhos de limpeza a vapor.

Reparações

As reparações inadequadas são perigosas. Perigo de choque eléctrico! As reparações podem apenas ser realizadas por um técnico formado pela nossa empresa.

Se o aparelho apresentar defeitos desligue o fusível no quadro eléctrico. Contacte o Serviço de Apoio ao Cliente.

Causas dos danos

Chapa em aço inoxidável

A chapa em aço inoxidável é robusta e lisa mas, tal como uma frigideira de ferro fundido de boa qualidade, com o tempo, começará a apresentar marcas de utilização. Todavia, estas marcas não afectam a eficácia da chapa. Uma ligeira coloração amarelada da chapa em aço inoxidável é normal.

Não corte alimentos com facas sobre a chapa em aço inoxidável, pois poderá riscar a superfície. Para virar os alimentos, utilize a espátula.

Importante: não bata com a espátula sobre a chapa, pois tal deixa marcas na mesma.

Objectos duros e pontiagudos

A queda de objectos duros ou pontiagudos sobre o painel ou a cobertura vitrocerâmica pode provocar danos.

Cobertura vitrocerâmica

Não aplique a cobertura vitrocerâmica antes do completo arrefecimento do aparelho. Nunca ligue o aparelho com a cobertura colocada. Não utilize a cobertura para pousar objectos ou como superfície de aquecimento.

Antes da primeira colocação em funcionamento

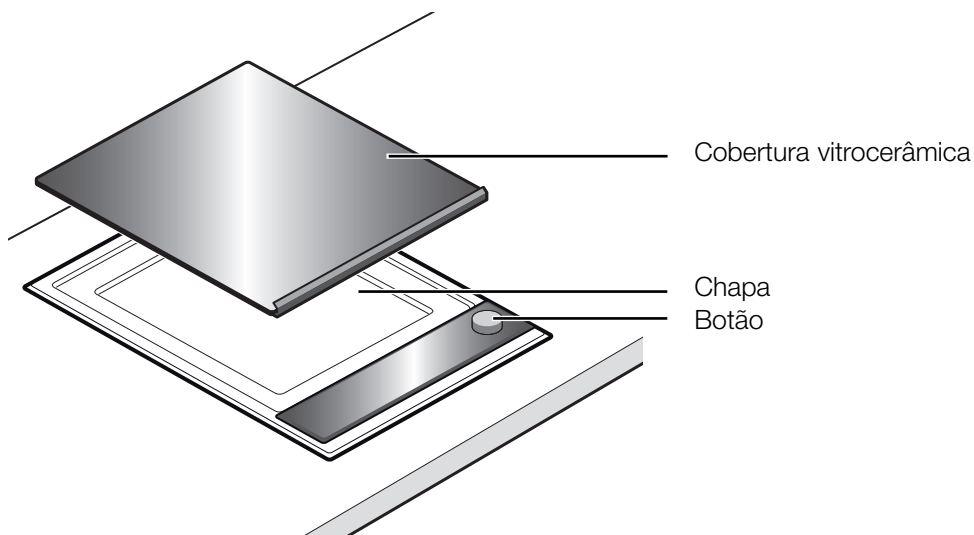
Aquecimento do aparelho

Antes da primeira colocação em funcionamento limpe muito bem a chapa. Em seguida, aqueça o Teppan Yaki durante 30 minutos, sem alimentos, nos 240 °C. Desta forma são eliminados os odores gerados pelo equipamento novo.

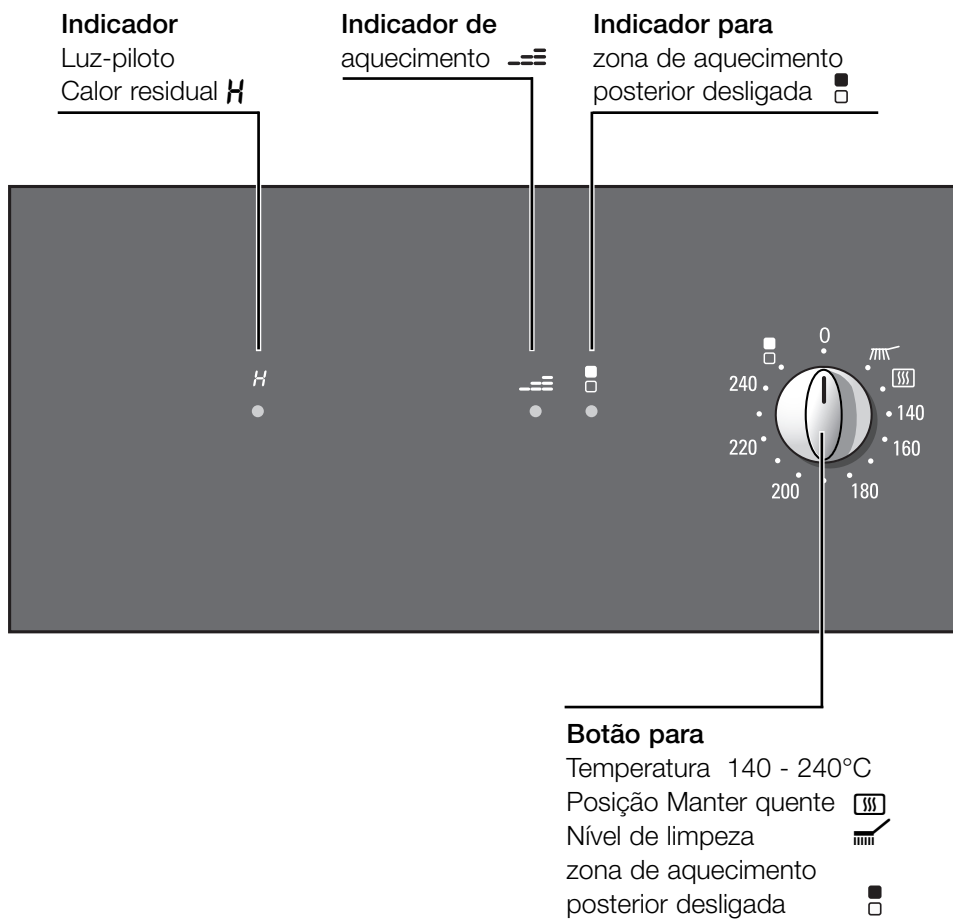
O seu aparelho novo

Nesta secção vai conhecer o seu aparelho novo e encontrar informações relativamente aos acessórios fornecidos.

Este é o seu novo Teppan Yaki



Botões e indicadores



Ajustar o Teppan Yaki

Ajustar a temperatura

O botão permite ajustar a temperatura do Teppan Yaki. É possível ajustar entre uma potência de 140 - 240 °C.

1. Ajustar a temperatura pretendida. A luz-piloto e o indicador de aquecimento estão acesos.
2. Aguardar até ser atingida a temperatura ajustada e o indicador de aquecimento desligar. Agora pode colocar os alimentos que pretende grelhar sobre a chapa.

Indicador de calor residual

Depois de desligar o aparelho, o indicador de calor residual **H** permanece aceso enquanto o Teppan Yaki estiver quente.

Não inicie a limpeza enquanto o indicador de calor residual estiver aceso.


Posição Manter quente


Ajustar a posição Manter quente  com o botão.

Não manter quentes quantidades demasiado grandes. As refeições que se pretende manter quentes devem estar em contacto com a chapa, caso contrário arrefecem. Este processo não deve ser muito demorado, pois os alimentos ficam ressequidos.

Desligar a zona de aquecimento posterior


Para a preparação de quantidades mais pequenas basta utilizar a zona frontal. A metade posterior pode funcionar como uma zona para manter os alimentos quentes.

Rode o botão para a direita até ao símbolo  e, em seguida, rode-o de volta para a temperatura pretendida

O indicador  está aceso. Agora, a zona de aquecimento posterior está desligada.

Limite de tempo automático

Se o Teppan Yaki estiver em funcionamento durante mais de 2 horas e os ajustes não forem alterados, é activado o limite de tempo automático.

O aquecimento é interrompido. O símbolo Aquecer  pisca.

Rode o botão para a posição 0. Em seguida pode fazer o novo ajuste.

Tabelas e sugestões

Tabela de ajustes

Os dados desta tabela são valores de referência e aplicam-se a um aparelho pré-aquecido. Os valores podem variar em função do tipo e da quantidade dos alimentos a preparar.

Não coloque alimentos sobre a chapa enquanto não tiver decorrido o tempo de pré-aquecimento.

Alimento	Temperatura	Tempo de cozed.	Quant. / Espess.
Carne / aves			
Bife de vitela, médio*	alourar 230 - 240 °C continuar cozedura 180 °C	2 - 3 min cada lado 5 - 7 min	ca. de 2 cm
Bife do cachaço de porco (sem ossos)	210 - 220 °C	15 - 20 min	ca. de 2 cm
Medalhões de porco**	170 - 180 °C	13 - 17 min	no máx. 2 cm
Panado*** Porco ou novilho	190 - 200 °C	10 - 13 min	0,5 - 1 cm
Bife de peru	210 - 220 °C	8 - 15 min	1 - 1,5 cm
Peito de frango	180 - 190 °C	15 - 20 min	2,5 - 3 cm
Strogonoff marinado, vitela ou porco****	200 - 210 °C	8 - 10 min	600 - 700 g
Tiras de peito de peru****	180 - 190 °C	7 - 9 min	600 - 700 g
Carne picada	230 - 240 °C	9 - 11 min	ca. de 600 g
Hambúrguer	180 - 190 °C	13 - 16 min	no máx. 1 cm

* p. ex. entrecôte, bife do lombo, bife. O bife está médio, quando a carne liberta sucos.

** Pressionar com força contra a chapa, virar várias vezes.

*** Utilizar óleo suficiente para que o pão ralado não seque e queime.

**** Distribuir bem as tiras de carne ou ave, de forma não tocarem umas nas outras.

Alimento	Temperatura	Tempo de cozed.	Quant. / Espess.
Peixe			
Filete de peixe*	190 – 200 °C	7 - 10 min	ca. de 2 cm
Lombo de salmão	170 – 180 °C	18 - 20 min.	ca. de 3 cm
Bife de atum	190 – 200 °C	18 - 20 min.	ca. de 3 cm
Gambas	210 - 220 °C	8 - 10 min	30 g cada

Legumes

Genouras, em juliana	190 - 200 °C	6 - 8 min	ca. de 500 g
Tiras de pimento	200 - 210 °C	4 - 6 min	ca. de 500 g
Beringelas, em rodelas**	200 - 210 °C	6 - 8 min	ca. de 500 g
Curgete, em rodelas	190 - 200 °C	6 - 8 min	ca. de 500 g
Rodelas de cebola	190 - 210 °C	5 - 7 min	ca. de 500 g
Champignons, em rodelas	230 - 240	10 - 12 min	ca. de 500 g
Batatas, cozidas, às rodelas	210 - 220 °C	10 - 12 min	ca. de 500 g

* Utilizar peixe adequado para a chapa, p. ex. salmão, atum, tamboril, robalo ou perca. Para que os filetes de peixe não aderirem tanto pode passá-los primeiro por farinha. Comece por cozinhar peixe do lado da pele e, se possível, vire-o apenas uma vez.

** Colocar sal nas beringelas e deixá-las assim durante 30 min, e secar.

Alimento	Temperatura	Tempo de cozed.	Quant. / Espess.
Ovos / sobremesas			
Ovo estrelado, ovo mexido	170 - 180 °C	6 - 9 min	6 ovos
Panquecas, à americana*	190 - 200 °C	2 - 3 min de cada lado	4 unid.
Crepes*	200 - 210 °C	1 - 2 min de cada lado	2 unid.
Frutas, em rodelas cubos* / **	180 - 190 °C	5 - 7 min	500 g

Diversos

Cubos de pão branco* / ***	160 °C	15 - 20 min	150 g
Torrar pinhões/amêndoas	160 °C	5 - 7 min	400 g
Massa pré-cozida	200 - 210 °C	10 - 15 min	500 g
Tofu	210 - 220 °C	3 - 5 min	400 g

* De preferência utilizar manteiga clarificada.

** Temperar a gosto, com mel ou açúcar.

*** Virar frequentemente.

Sugestões e truques

Antes da fritar

O aparelho deve ser sempre pré-aquecido. Mesmo quando aumentar o ajuste entre dois processos de fritura, aguarde que o indicador de aquecimento se apague.

Utilize apenas óleos e gorduras adequados para fritura, p. ex., óleos vegetais refinados ou manteiga clarificada.

Não tempere carne, aves e peixe com sal, antes de os cozinhar, para que este não lhes retire água e nutrientes solúveis.

Para impedir a saída de sucos, não perfure nem corte a carne antes de a cozinhar ou durante o processo de cozedura.

Fritar

Enquanto as peças de carne, ave e peixe estão a ser cozinhadas, não devem tocar umas nas outras, para que não absorvam sucos.

Pressione as peças de carne, ave e peixe sobre a chapa com ajuda da espátula. Para preservar as fibras, vire as peças apenas quando elas já se soltam facilmente da chapa. Caso contrário, são libertados sucos e isso faz com que os alimentos fiquem mais secos.

Cuidados e Limpeza



Não utilize aparelhos de limpeza de alta pressão nem aparelhos de limpeza a vapor.



Cuidado, perigo de queimadura! Não inicie a limpeza enquanto o indicador de calor residual **H** estiver aceso.

Limpe o aparelho após cada utilização. Caso contrário, os resíduos queimados serão difíceis de remover.

Retire os resíduos grosseiros com a espátula.

Ante da próxima utilização, remova cuidadosamente eventuais resíduos de detergentes.


Limpar o aparelho quente

Cuidado, perigo de queimadura! Ao juntar água ao aparelho é gerado vapor de água e salpicos quentes.

Deixar que o aparelho arrefeça pelo menos 15 minutos, antes de juntar água. De preferência utilize cubos de gelo. Junte algumas gotas de detergente da louça e deixe a sujidade a amolecer (no máximo 1 hora).

Cuidado, perigo de queimadura! Não inicie a limpeza enquanto o indicador de calor residual **H** estiver aceso.

Limpar o aparelho frio

Adicionar água e detergente da louça sobre a chapa, para que esta fique ligeiramente coberta. Ligar o aparelho. Ajustar o nível de limpeza  com o botão. Deixar a sujidade a amolecer (no máximo 1 hora). Quando a sujidade começa a soltar-se pode iniciar a limpeza.

Limpeza intermédia entre dois processos de fritura

Os cubos de gelo são adequados para o efeito: Desligar o aparelho. Empurrar 4-5 cubos de gelo com a espátula sobre a chapa quente.

Cuidado! Pode formar-se vapor de água quente!

Remover a sujidade amolecida com a espátula e voltar a ligar o aparelho. Aguardar antes de colocar os alimentos na chapa, até o aparelho ter voltado a atingir a temperatura ajustada.

Produtos de limpeza adequados

O melhor produto para remover resíduos gordurosos é o detergente da louça. Dependendo do alimento, podem ficar manchas esbranquiçadas na chapa. Estas são fáceis de remover com sumo de limão, vinagre ou uma solução fraca de produto descalcificante. Em seguida passar um pano húmido. Eliminar bem os resíduos do produto descalcificante.

Produto de limpeza para aço inoxidável

Para uma limpeza profunda da chapa e do aro pode utilizar um produto de limpeza para aço inoxidável. Assim, o aço inoxidável baço recupera o brilho. Pode encomendar o produto de limpeza para aço inoxidável na loja onde adquiriu o aparelho ou através da Internet (n.º de encomenda 311137).

Limpar o aro

Limpar o aro com uma esponja ou pano macio e detergente da louça.

Não bata nem risque a chapa com as espátulas.

Painel vitrocerâmico e cobertura vitrocerâmica

Remova sujidades ligeiras com um pano húmido ou com água morna e detergente da louça. Enxagúe os resíduos de detergente da louça com água fria e, em seguida, seque bem a superfície.

Não lave a cobertura vitrocerâmica na máquina de lavar louça.

Produtos de limpeza inadequados

Não utilize produtos de limpeza agressivos como sprays para limpeza de fornos ou removedores de manchas.

Não utilize apetrechos de limpeza em metal, palha-de-aço, escovas metálicas ou semelhantes.

Para além das espátulas, as esponjas e produtos abrasivos também deixam marcas na superfície. Todavia, estas marcas não limitam a eficácia do aparelho.

Serviço de Apoio ao Cliente

Se o aparelho tiver de ser submetido a uma reparação, o nosso Serviço de Apoio ao Cliente está ao seu dispor. Poderá encontrar o número de telefone do Serviço de Apoio ao Cliente mais próximo na lista telefónica. Os Centros de Serviço de Apoio ao Cliente referidos também lhe poderão indicar um centro próximo da sua área de residência.

Número E e número FD

Se solicitar a intervenção do nosso Serviço de Apoio ao Cliente indique sempre o número E e o número FD do aparelho. A placa de características com estes números encontra-se no aparelho. Para, em caso de avaria, não perder muito tempo à procura dos dados do seu aparelho pode inserir os mesmos neste local.

Περιεχόμενα

Τι πρέπει να προσέχετε	48
Πριν την τοποθέτηση	48
Υποδείξεις ασφαλείας	49
Αιτίες ζημιών	50
Πριν την πρώτη χρήση	51
Η καινούργια σας συσκευή	51
Αυτό είναι το νέο σας Terran Yaki	51
Διακόπτες και ενδείξεις	52
Ρύθμιση του Terran Yaki	53
Ρύθμιση της θερμοκρασίας	53
Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας	53
Βαθμίδα διατήρησης του φαγητού ζεστού	53
Απενεργοποίηση της πίσω ζώνης θέρμανσης	54
Αυτόματος περιορισμός χρόνου	54
Πίνακες και συμβουλές	55
Πίνακας ρύθμισης	55
Συμβουλές και τεχνάσματα	58
Φροντίδα και καθαρισμός	59
Σέρβις πελατών	61

Τι πρέπει να προσέχετε

Διαβάστε παρακαλώ προσεκτικά αυτές τις οδηγίες χρήσης. Μόνο τότε μπορείτε να χειριστείτε τη συσκευή σίγουρα και σωστά.

Φυλάξτε καλά τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης. Σε περίπτωση που παραχωρήσετε τη συσκευή σε κάποιον άλλο, δώστε μαζί και τις οδηγίες.

Πριν την τοποθέτηση

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος



Αφαιρέστε τη συσκευή από τη συσκευασία και αποσύρετε τη συσκευασία με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον.

Αυτή η συσκευή είναι χαρακτηρισμένη σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/ΕΚ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Η οδηγία προβλέπει το πλαίσιο για μια επιστροφή και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σε όλη την ΕΕ.

Ζημιές μεταφοράς

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

Ηλεκτρική σύνδεση

Εάν το καλώδιο σύνδεσης έχει υποστεί ζημιά, πρέπει, για την αποφυγή κινδύνων, να το αλλάξει ένας ειδικευμένος από τον κατασκευαστή τεχνίτης.

Τοποθέτηση και σύνδεση

Προσέξτε παρακαλώ τις ειδικές οδηγίες τοποθέτησης.



Υποδείξεις ασφαλείας

Ασφαλής χειρισμός

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή αποκλειστικά για το μαγείρεμα φαγητών.

Ενήλικες και παιδιά δεν επιτρέπεται να λειτουργούν τη συσκευή χωρίς επιτήρηση,

– όταν δεν είναι για αυτό σε θέση σωματικά ή πνευματικά,

– ή όταν δεν έχουν τις γνώσεις και την πείρα, για το ασφαλή και σωστό χειρισμό της συσκευής.

Μην αφήνετε να παίζουν τα παιδιά με τη συσκευή.

Μη λειτουργείτε τη συσκευή με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ένα εξωτερικό σύστημα τηλεχειρισμού.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών απευθείας – χωρίς κατσαρόλα ή τηγάνι – πάνω στην επιφάνεια ψησίματος.

Υπερθερμασμένο λάδι και λίπος

Προσοχή, κίνδυνος πυρκαγιάς! Το υπερθερμασμένο λάδι ή λίπος αναφλέγεται γρήγορα. Μην αφήνετε ποτέ το καυτό λάδι ή το λίπος χωρίς επιτήρηση. Μην σβήνετε ποτέ με νερό το λάδι ή το λίπος που καίγεται. Σβήνετε τις φλόγες με ένα καπάκι. Απενεργοποιήστε τη συσκευή.

Καυτή συσκευή

Προσοχή, κίνδυνος εγκαυμάτων! Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ κατά τη λειτουργία. Κρατάτε τα παιδιά μακριά!

Προσοχή, κίνδυνος πυρκαγιάς! Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή ως επιφάνεια εργασίας! Μην τοποθετήσετε κανένα αντικείμενο από συνθετικό υλικό ή με πλαστική λαβή πάνω στην καυτή επιφάνεια ψησίματος.

Προσοχή, κίνδυνος πυρκαγιάς! Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα (π.χ. υγρά καθαρισμού, κουτιά σπρέι) σε συρτάρια ή ράφια κάτω από τη συσκευή.

Κίνδυνος βραχυκυκλώματος! Μην περνάτε ποτέ τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών πάνω από την καυτή συσκευή. Η μόνωση των καλωδίων μπορεί να λιώσει.

Κάλυμμα υαλοκεραμικής επιφάνειας

Προσοχή, κίνδυνος εγκαυμάτων! Τοποθετήστε το κάλυμμα της υαλοκεραμικής επιφάνειας, αφού πρώτα κρυώσει εντελώς η συσκευή. Μην ενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή με τοποθετημένο κάλυμμα.

Καθαρισμός

Απενεργοποιείτε τη συσκευή μετά τη χρήση. Καθαρίζετε την κρύα συσκευή μετά από κάθε χρήση.

Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

Επισκευές

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του σέρβις πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς.

Εάν η συσκευή έχει κάποια βλάβη, κατεβάστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Αιτίες ζημιών

Επιφάνεια ψησίματος ανοξειδωτου χάλυβα

Η επιφάνεια ψησίματος ανοξειδωτου χάλυβα είναι στιβαρή και λεία, αποκτά όμως με το χρόνο ίχνη χρήσης, όπως ένα καλό χυτοσιδηρό τηγάνι. Αυτά τα ίχνη όμως δεν επηρεάζουν καθόλου τη λειτουργία της συσκευής. Μια ελαφριά κίτρινη απόχρωση της επιφάνειας ψησίματος ανοξειδωτου χάλυβα είναι κάτι το φυσικό.

Μην κόβετε με μαχαίρια πάνω στην επιφάνεια ψησίματος ανοξειδωτου χάλυβα, γιατί έτσι μπορεί να γρατσουνιστεί η επιφάνεια ψησίματος. Για το γύρισμα των φαγητών χρησιμοποιείτε τη σπάτουλα.

Σημαντικό: Μην κτυπάτε με τις σπάτουλες πάνω στην επιφάνεια ψησίματος, το κτύπημα αφήνει σημάδια στην επιφάνεια ψησίματος.

Σκληρά και αιχμηρά αντικείμενα

Εάν πέσουν σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα πάνω στην κονσόλα χειρισμού υαλοκεραμικού υλικού ή στο κάλυμμα της υαλοκεραμικής επιφάνειας, μπορεί να δημιουργηθούν ζημιές.

Κάλυμμα υαλοκεραμικής επιφάνειας

Τοποθετήστε το κάλυμμα της υαλοκεραμικής επιφάνειας, αφού πρώτα κρυώσει εντελώς η συσκευή. Μην ενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή με τοποθετημένο κάλυμμα. Μη χρησιμοποιείτε το κάλυμμα ως επιφάνεια εναπόθεσης ή ως επιφάνεια διατήρησης του φαγητού ζεστού.

Πριν την πρώτη χρήση

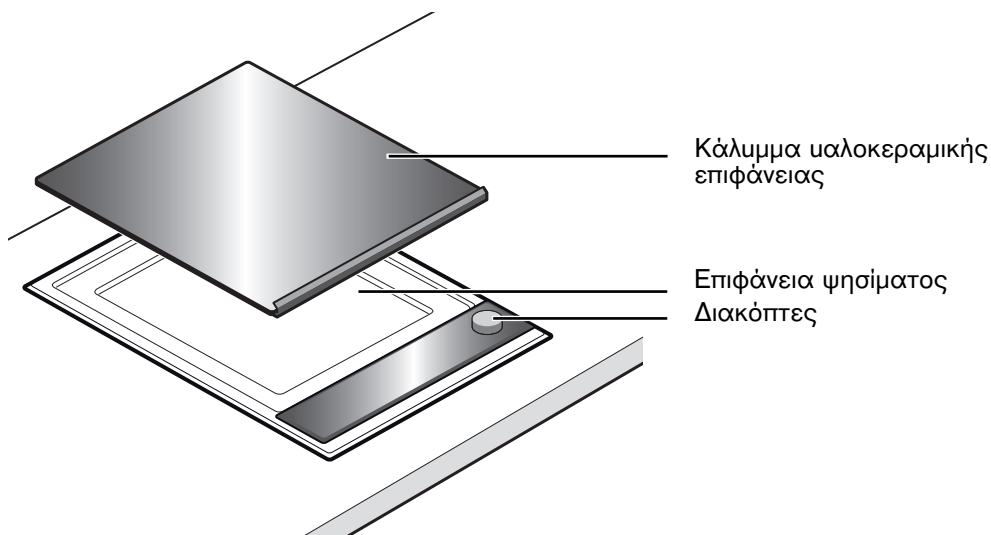
Θέρμανση της συσκευής

Πριν την πρώτη χρήση καθαρίστε προσεκτικά την επιφάνεια ψησίματος. Θερμάνετε μετά το Terran Yaki άδειο για 30 λεπτά στους 240 °C. Έτσι εξαφανίζεται η μυρωδιά της νέας συσκευής.

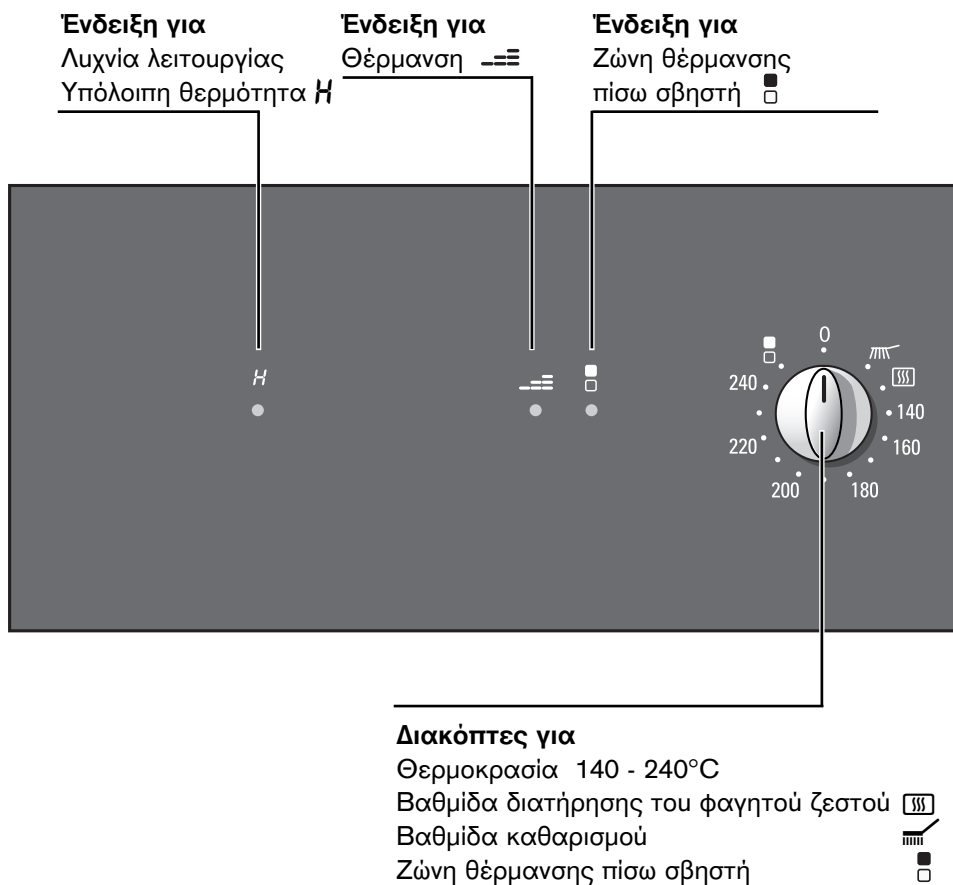
Η καινούργια σας συσκευή

Εδώ θα γνωρίσετε την καινούργια σας συσκευή και θα βρείτε πληροφορίες για τα συμπαραδιδόμενα εξαρτήματα.

Αυτό είναι το νέο σας Terran Yaki



Διακόπτες και ενδείξεις



Ρύθμιση του Terran Yaki

Ρύθμιση της θερμοκρασίας

Με το διακόπτη ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο Terran Yaki. Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμομαντική ισχύ από 140 - 240°C.

1. Ρυθμίστε την επιθυμητή θερμοκρασία. Η λυχνία λειτουργίας και η ένδειξη θέρμανσης ανάβουν.
2. Περιμένετε, ώσπου να επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία και να σβήσει η ένδειξη θέρμανσης. Τώρα μπορείτε να τοποθετήσετε το φαγητό.

Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας

Μετά την απενεργοποίηση ανάβει η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας **H**, όσο το Terran Yaki είναι ακόμα καυτό.

Αρχίστε πρώτα με τον καθαρισμό, όταν η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας έχει σβήσει.


Βαθμίδα διατήρησης του φαγητού ζεστού


Με το διακόπτη ρυθμίστε τη βαθμίδα διατήρησης του φαγητού ζεστού **III**.

Μην επιλέγετε πολύ μεγάλες ποσότητες για να τις διατηρήσετε ζεστές. Όλα τα φαγητά που πρέπει να διατηρηθούν ζεστά πρέπει να έρχονται σε επαφή με την επιφάνεια ψησίματος, επειδή διαφορετικά κρυώνουν. Μην κρατάτε τα φαγητά για πολύ χρόνο ζεστά, επειδή διαφορετικά στεγνώνουν.

Απενεργοποίηση της πίσω ζώνης θέρμανσης


Κατά το μαγείρεμα μικρών ποσοτήτων μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε μόνο την μπροστινή ζώνη. Σε αυτή την περίπτωση μπορεί να χρησιμοποιηθεί το πίσω μέρος της επιφάνειας ψησίματος ως ζώνη διατήρησης του φαγητού ζεστού.

Γυρίστε το διακόπτη προς τα δεξιά, μέχρι το σύμβολο  και έπειτα γυρίστε τον πίσω στην επιθυμητή θερμοκρασία.

Η ένδειξη  ανάβει. Η πίσω ζώνη θέρμανσης είναι τώρα απενεργοποιημένη.

Αυτόματος περιορισμός χρόνου

Όταν το Terrap Yaki είναι σε λειτουργία πάνω από 2 ώρες και δεν αλλάξετε τη ρύθμιση, ενεργοποιείται ο αυτόματος περιορισμός του χρόνου.

Η θέρμανση διακόπτεται. Το σύμβολο της θέρμανσης  αναβοσβήνει.

Γυρίστε το διακόπτη στο 0. Μετά μπορείτε να ρυθμίσετε εκ νέου.

Πίνακες και συμβουλές

Πίνακας ρύθμισης

Τα στοιχεία στους πίνακες είναι ενδεικτικές τιμές και ισχύουν για μια προθερμασμένη συσκευή. Οι τιμές μπορούν να μεταβληθούν ανάλογα με το είδος και την ποσότητα του φαγητού.

Τοποθετήστε το ψητό, αφού πρώτα λήξει ο χρόνος προθέρμανσης.

Ψητό	Θερμοκρασία	Χρόνος μαγειρέματος	Ποσότητα / Πάχος
Κρέας / Πουλερικά			
Βοδινή μπριζόλα, "μισοψημένη"*	σοτάρισμα 230 - 240 °C ψήσιμο 180 °C	2 - 3 λεπτά από κάθε μεριά 5 - 7 λεπτά	περ. 2 cm
Χοιρινή μπριζόλα, σβέρκος (χωρίς κόκκαλο)	210 - 220 °C	15 - 20 λεπτά	περ. 2 cm
Χοιρινά μενταγιόν**	170 - 180 °C	13 - 17 λεπτά	μέγ. 2 cm
Σνίτσελ, πανέ*** Χοιρινό ή μοσχάρι	190 - 200 °C	10 - 13 λεπτά	0,5 - 1 cm
Μπριζόλα γαλοπούλας	210 - 220 °C	8 - 15 λεπτά	1 - 1,5 cm
Φιλέτα από στήθος κοτόπουλου	180 - 190 °C	15 - 20 λεπτά	2,5 - 3 cm
Κρέας κομμένο σε λεπτές λωρίδες, μαριναρισμένο, βοδινό ή χοιρινό****	200 - 210 °C	8 - 10 λεπτά	600 - 700 γρ.
Λωρίδες από στήθος γαλοπούλας****	180 - 190 °C	7 - 9 λεπτά	600 - 700 γρ.
Κιμάς	230 - 240 °C	9 - 11 λεπτά	περ. 600 γρ.
Χάμπουργκερ	180 - 190 °C	13 - 16 λεπτά	μέγ. 1 cm

* π.χ. κυλότο, φιλέτο, κόντρα μπριζόλα. Η μπριζόλα είναι "μισοψημένη", όταν εξέρχεται ο χυμός του κρέατος.

** Πιέστε το κρέας δυνατά πάνω στην πλάκα, γυρίστε το πολλές φορές.

*** Χρησιμοποιήστε αρκετό λάδι, για να μη στεγνώσει και καεί η γαλέτα.

**** Μοιράστε καλά τις λωρίδες του κρέατος/των πουλερικών, δεν πρέπει να ακουμπούν μεταξύ τους

Ψητό	Θερμοκρασία	Χρόνος μαγειρέματος	Ποσότητα / Πάχος
Ψάρι			
Φιλέτο ψαριού*	190 - 200°C	7 - 10 λεπτά	περ. 2 cm
Φιλέτο σολομού	170 - 180°C	18 - 20 λεπτά	περ. 3 cm
Φιλέτο τόνου	190 - 200°C	18 - 20 λεπτά	περ. 3 cm
Γαρίδες	210 - 220°C	8 - 10 λεπτά	από 30 γρ.
Λαχανικά			
Καρότα, σε χοντρές λωρίδες	190 - 200°C	6 - 8 λεπτά	περ. 500 γρ.
Λωρίδες πιπεριάς	200 - 210°C	4 - 6 λεπτά	περ. 500 γρ.
Μελιτζάνες, σε φέτες**	200 - 210°C	6 - 8 λεπτά	περ. 500 γρ.
Κολοκυθάκια, σε φέτες	190 - 200°C	6 - 8 λεπτά	περ. 500 γρ.
Δακτυλίδια κρεμμυδιού	190 - 210°C	5 - 7 λεπτά	περ. 500 γρ.
Μανιτάρια, σε φέτες	230 - 240	10 - 12 λεπτά	περ. 500 γρ.
Πατάτες, βραστάς, σε φέτες	210 - 220°C	10 - 12 λεπτά	περ. 500 γρ.

* Για ψήσιμο χρησιμοποιείτε κατάλληλα είδη ψαριών, π.χ. σολομός, τόνος ψάρι, βατραχόψαρο, μπαρμπούνι ή λούτσος. Για να κολλούν λιγότερο τα φιλέτα του ψαριού, μπορείτε πριν το ψήσιμο να τα τυλίξετε στο αλεύρι. Αρχίστε το ψήσιμο με τη μεριά της πέτσας και γυρίστε τα κατά το δυνατό μόνο μια φορά.

** Αλατίστε τις μελιτζάνες πριν το ψήσιμο, αφήστε τις 30 λεπτά και στεγνώστε τις.

Ψητό	Θερμοκρασία	Χρόνος μαγειρέματος	Ποσότητα / Πάχος
Φαγητά με αυγά / Γλυκά φαγητά			
Αυγά μάτια, αλμυρές ομελέτες	170 - 180°C	6 - 9 λεπτά	6 αυγά
Τηγανίτες, αμερικάνικος τρόπος*	190 - 200°C	2 - 3 λεπτά ανά πλευρά	4 κομμάτια
Κρέπες*	200 - 210°C	1 - 2 λεπτά ανά πλευρά	2 κομμάτια
Φρούτα σε φέτες ή κυβάκια* / **	180 - 190°C	5 - 7 λεπτά	500 γρ.
Άλλα			
Κυβάκια άσπρου ψωμιού* / ***	160°C	15 - 20 λεπτά	150 γρ.
Φρυγάνισμα κουκουναριών / αμυγδάλων	160°C	5 - 7 λεπτά	400 γρ.
Προμαγειρεμένα ζυμαρικά	200 - 210°C	10 - 15 λεπτά	500 γρ.
Τοφού	210 - 220°C	3 - 5 λεπτά	400 γρ.

* Καλύτερα χρησιμοποιείτε διαυγασμένο βούτυρο (λεπτό βούτυρο).

** Προσθέστε κατά βούληση μέλι ή ζάχαρη.

*** Γυρίστε πολλές φορές.

Συμβουλές και τεχνάσματα

Πριν το ψήσιμο

Η συσκευή πρέπει να προθερμαίνεται πάντοτε. Ανάμεσα σε δύο διαδικασίες ψησίματος, ακόμα και σε περίπτωση αύξησης της ρύθμισης, περιμένετε να σβήσει η ένδειξη θέρμανσης.

Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο μόνο κατάλληλα λίπη και λάδια, π.χ. εξευγενισμένα φυτικά λάδια ή λεπτό βούτυρο (διαυγασμένο βούτυρο).

Μην αλατίζετε το κρέας, το πουλερικό και το ψάρι πριν το ψήσιμο, για να μην απομακρυνθεί το νερό και οι διαλυμένες θρεπτικές ουσίες.

Μην τρυπήσετε ή μην κόψετε το κρέας και τα πουλερικά πριν ή κατά τη διάρκεια του ψησίματος, για να μην εξέρχεται ο ζυμός.

Το ψητό

κρέας και τα κομμάτια των πουλερικών δεν πρέπει να αγγίζουν μεταξύ τους κατά το ψήσιμο, για να μην τραβάνε νερό.

Πιέστε τα κομμάτια κρέατος, πουλερικού και ψαριού με τη σπάτουλα σε μια λεπτή στρώση πάνω στην επιφάνεια ψησίματος. Γυρίστε τα, μόλις μπορείτε να τα ξεκολλήσετε εύκολα από την πλάκα, για να μην καταστρέψετε τις ίνες. Διαφορετικά μπορεί να εξέλθει υγρό, το οποίο οδηγεί στο στέγνωμα του ψητού.

Φροντίδα και καθαρισμός



Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.



Προσοχή, κίνδυνος εγκαυμάτων! Αρχίστε πρώτα με τον καθαρισμό, όταν η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας **H** έχει σβήσει.

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση. Τα καμένα υπολείμματα απομακρύνονται διαφορετικά μόνο πολύ δύσκολα.

Απομακρύντε τα χοντρά υπολείμματα με τις σπάτουλες.

Απομακρύνετε προσεκτικά τα υπολείμματα των καθαριστικών πριν την επόμενη χρήση.


Καθαρισμός της ζεστής συσκευής

Προσοχή, κίνδυνος εγκαυμάτων! Όταν πέφτει νερό πάνω στην καυτή συσκευή δημιουργείται υδρατμός και καυτές πιτσιλιές.

Αφήστε τη συσκευή να κρυώσει το λιγότερο 15 λεπτά, προτού βάλετε νερό. Χρησιμοποιείτε κατά προτίμηση παγάκια. Προσθέστε μερικές πιτσιλιές υγρό καθαρισμού πιάτων και αφήστε τη ρύπανση να μουλιάσει (το πολύ 1 ώρα).

Προσοχή, κίνδυνος εγκαυμάτων! Αρχίστε πρώτα με τον καθαρισμό, όταν η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας **H** έχει σβήσει.

Καθαρισμός της κρύας συσκευής

Βάλτε λίγο νερό και υγρό καθαρισμού πιάτων πάνω στην επιφάνεια ψησίματος, έτσι ώστε να καλυφθεί ελαφρά. Ενεργοποιήστε τη συσκευή. Με το διακόπτη ρυθμίστε τη βαθμίδα καθαρισμού . Αφήστε τη ρύπανση να μουλιάσει (το πολύ 1 ώρα). Αφού διαλυθεί η ρύπανση μπορείτε να αρχίσετε το καθάρισμα.

Cleaning between frying

Προς τούτο ενδείκνυται παγάκια:

Απενεργοποιήστε τη συσκευή. Σπρώξτε 4-5 παγάκια με τη σπάτουλα πάνω στην καυτή επιφάνεια ψησίματος.

Προσοχή! Σε αυτή την περίπτωση μπορούν να δημιουργηθούν καυτοί υδρατμοί!

Απομακρύνετε τη διαλυμένη ρύπανση με τη σπάτουλα και ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή. Για την τοποθέτηση των φαγητών περιμένετε, μέχρι να φθάσει η συσκευή ξανά τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

Κατάλληλα υγρά καθαρισμού

Για την απομάκρυνση των λιπαρών υπολειμμάτων καταλληλότερο είναι το υγρό καθαρισμού πιάτων. Ανάλογα με το ψητό μπορούν να παραμείνουν ασπριδεροί λεκέδες πάνω στην επιφάνεια ψησίματος. Αυτοί απομακρύνονται απλά με χυμό λεμονιού, ξίδι ή με ένα αραιό διάλυμα απασβέστωσης. Στη συνέχεια σκουπίστε ακόμα μια φορά με υγρό πανί. Απομακρύνετε προσεκτικά τα υπολείμματα της απασβέστωσης.

Υλικό καθαρισμού ανοξειδωτου χάλυβα

Για τον εντατικό καθαρισμό της επιφάνειας ψησίματος και του πλαισίου μπορείτε να χρησιμοποιείτε ένα υλικό καθαρισμού ανοξειδωτου χάλυβα. Έτσι αποκτά ο θαμπός ανοξειδωτος χάλυβας ξανά τη γυαλάδα του. μπορείτε να παραγγείλετε ένα κατάλληλο υλικό καθαρισμού ανοξειδωτου χάλυβα στα ειδικά καταστήματα πώλησης ή στο διαδίκτυο (Internet) (αριθ. παραγγελίας 311137).

Καθαρισμός του πλαισίου

Καθαρίζετε το πλαίσιο με ένα μαλακό πανί ή σφουγγάρι και υγρό καθαρισμού πιάτων.

Μην κτυπάτε ή μην ξύνετε με τη σπάτουλα στο περιθώριο της συσκευής.

Υαλοκεραμική κονσόλα χειρισμού και κάλυμμα υαλοκεραμικής επιφάνειας

Απομακρύνετε την ελαφριά ρύπανση μ' ένα υγρό πανί ή με ζεστή σαπουνάδα.

Καθαρίστε το υγρό καθαρισμού, που τυχόν παραμείνει, με κρύο νερό, μετά στεγνώστε καλά την επιφάνεια.

Μην καθαρίζετε το κάλυμμα της υαλοκεραμικής επιφάνειας στο πλυντήριο των πιάτων.

Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού

Μη χρησιμοποιείτε κανένα χημικό, δυνατό υλικό καθαρισμού, όπως σπρέι φούρνου ή υλικό απομάκρυνσης λεκέδων.

Μη χρησιμοποιείτε κανένα μέσο καθαρισμού κατασρολών από μέταλλο, σύρμα τριψίματος, μεταλλικές βούρτσες ή κάτι παρόμοιο.

Εκτός από την εργασία με τις σπάτουλες επίσης και τα τραχιά σφουγγάρια και το υγρό τριψίματος αφήνουν ίχνη χρήσης πάνω στην επιφάνεια. Οι ιδιότητες χρήσης της συσκευής δεν περιορίζονται.

Σέρβις πελατών

Εάν η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, το δικό μας σέρβις πελατών βρίσκεται στη διάθεσή σας. Η διεύθυνση και ο αριθμός τηλεφώνου του πλησιέστερου σέρβις πελατών βρίσκονται στον τηλεφωνικό κατάλογο. Ακόμα και τα αναφερόμενα κέντρα σέρβις πελατών θα σας υποδείξουν ευχαρίστως ένα σέρβις πελατών στον τόπο κατοικίας σας.

Αριθμός E και αριθμός FD

Όταν ζητήσετε το δικό μας σέρβις πελατών, δώστε παρακαλώ τον αριθμό E και τον αριθμό FD της συσκευής. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα τη βρείτε στη συσκευή. Για να μη χρειαστεί να ψάχνετε πολύ σε περίπτωση βλάβης, μπορείτε να γράψετε αμέσως εδώ τα στοιχεία της συσκευής σας.

