



TEPPAN YAKI

es	Instrucciones de uso	3
el	Οδηγίες χρήσης	12
it	Istruzioni per l'uso	21

N74TK00N0

Índice

	Uso correcto del aparato	3
	Indicaciones de seguridad importantes	4
	Causas de los daños	5
	Protección del medio ambiente	5
	Consejos para ahorrar energía	5
	Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente	5
	Presentación del aparato	6
	Su nuevo Teppan Yaki	6
	Panel de mando	6
	Sensores de selección	6
	Indicador de calor residual	6
	Antes del primer uso	7
	Limpiar el aparato	7
	Calentar el Teppan Yaki	7
	Manejo del aparato	7
	Programar la temperatura	7
	Nivel para conservar caliente	7
	Nivel de limpieza	7
	Apagar la zona de calentamiento posterior	7
	Tabla de ajustes	8
	Consejos y trucos	9
	Desconexión automática de seguridad	9
	Limpieza	10
	No use los medios de limpieza siguientes	10
	Limpiar el aparato	10
	Servicio de Asistencia Técnica	11
	Número de producto (E) y número de fabricación (FD)	11

Encontrará más información sobre productos, accesorios, piezas de repuesto y servicios en internet: **www.neff-international.com** y también en la tienda online: **www.neff-eshop.com**

Uso correcto del aparato

Leer con atención las siguientes instrucciones. Solo así se puede manejar el aparato de forma correcta y segura. Conservar las instrucciones de uso y montaje para utilizarlas más adelante o para posibles futuros compradores.

Comprobar el aparato al sacarlo de su embalaje. El aparato no debe conectarse en caso de haber sufrido daños durante el transporte.

Los aparatos sin enchufe deben ser conectados exclusivamente por técnicos especialistas autorizados. Los daños provocados por una conexión incorrecta no están cubiertos por la garantía.

Este aparato ha sido diseñado exclusivamente para uso doméstico. Utilizar el aparato únicamente para preparar alimentos y bebidas. Debe vigilarse el proceso de cocción. Si el proceso de cocción es breve, debe vigilarse ininterrumpidamente. El aparato solo debe utilizarse en espacios interiores.

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

No usar dispositivos de protección o protecciones para niños inapropiados. Pueden provocar accidentes.

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

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

No dejar que los niños jueguen con el aparato. La limpieza y el mantenimiento rutinario no deben encomendarse a los niños a menos que sean mayores de 15 años y lo hagan bajo supervisión.

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

Indicaciones de seguridad importantes

Este aparato tiene que ser instalado según las instrucciones de montaje incluidas.

Advertencia – ¡Peligro de incendio!

- El aceite caliente y la grasa se inflaman con facilidad. Estar siempre pendiente del aceite caliente y de la grasa. No apagar nunca con agua un fuego. Apagar la zona de cocción. Sofocar con cuidado las llamas con una tapa, una tapa extintora u otro medio similar.
- El aparato se calienta mucho, los materiales inflamables se pueden incendiar. No almacenar ni usar objetos inflamables (p. ej. aerosoles o productos de limpieza) debajo o demasiado cerca del aparato. No colocar objetos inflamables sobre el aparato o dentro de él.

Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

- Las partes accesibles se calientan durante el funcionamiento. No tocar nunca las partes calientes. No dejar que los niños se acerquen.
- El aparato se mantiene caliente durante un largo periodo incluso después de desconectar el aparato. No tocar el aparato mientras el indicador de calor residual parpadee.

Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

- El aislamiento del cable de un aparato eléctrico puede derretirse al entrar en contacto con componentes calientes. No dejar que el cable de conexión de un aparato eléctrico entre en contacto con los componentes calientes.
- No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor. La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica.
- Un aparato defectuoso puede ocasionar una descarga eléctrica. No conectar nunca un aparato defectuoso. Desenchufar el aparato de la red o desconectar el interruptor automático del cuadro eléctrico. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.
- Las reparaciones inadecuadas son peligrosas. Las reparaciones solo pueden ser efectuadas por personal del Servicio de Asistencia Técnica debidamente instruido. Si el aparato está defectuoso, extraer el enchufe o desconectar el fusible en la caja de fusibles. Avisar al Servicio de Asistencia Técnica.

Causas de los daños

La superficie de asado de acero inoxidable es robusta y lisa pero con el tiempo acusa la huella del uso, como una buena sartén. Sin embargo, esto no afecta al funcionamiento de uso. Es normal que se produzca una ligera decoloración amarillenta en la superficie de asado de acero inoxidable.

¡Atención!

- **Ralladuras o muescas sobre la superficie de asado:** No cortar nunca con cuchillo sobre la superficie de asado. Para dar la vuelta a los platos, utilizar la espátula suministrada. No golpear la superficie de asado con la espátula.
- La pantalla o la tapa vitrocerámicas pueden resultar dañadas si se dejan caer objetos duros o puntiagudos sobre ellas.
- **Tapa vitrocerámica:** Colocar la tapa vitrocerámica una vez que el aparato se ha enfriado completamente. No encender nunca el aparato con la tapa puesta. No usar nunca la tapa como superficie de apoyo o zona calientaplatos.

Protección del medio ambiente

Este capítulo ofrece información sobre ahorro de energía y la eliminación del aparato.

Consejos para ahorrar energía

- Calentar el aparato solo hasta alcanzar la temperatura deseada.
- Para cocinar pequeñas cantidades se puede encender únicamente la zona de cocción delantera.
- Utilizar la zona de los bordes de la superficie de asado para mantener calientes los alimentos cocidos, mientras se sigue cocinando en el centro.
- Seleccionar la temperatura más baja que mantenga la cocción.
- Seleccionar la temperatura adecuada. Con una temperatura demasiado elevada, se malgasta energía.
- Utilizar el calor residual del Teppan Yaki. Apagar el aparato 5-10 minutos antes del final de la cocción cuando se hayan programado tiempos de cocción prolongados.

Eliminación de residuos respetuosa con el medio ambiente



Eliminar el embalaje de forma ecológica.



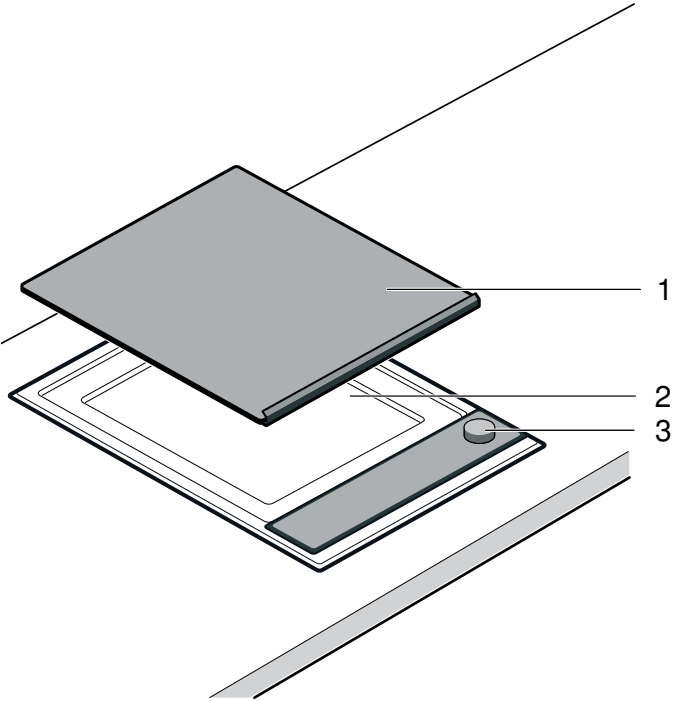
Este aparato está marcado con el símbolo de cumplimiento con la Directiva Europea 2012/19/UE relativa a los aparatos eléctricos y electrónicos usados (Residuos de aparatos eléctricos y electrónicos RAEE).

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

Presentación del aparato

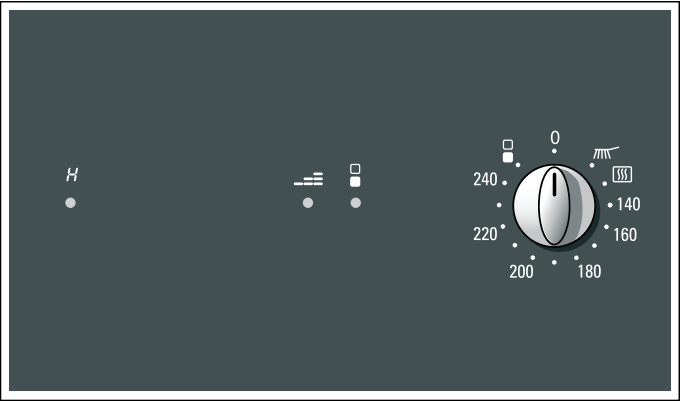
En este capítulo se describen los componentes y mandos.

Su nuevo Teppan Yaki



N.º	Denominación
1	Tapa vitrocerámica
2	Superficie de asado
3	Interruptor

Panel de mando



Mostrar	
	Calor residual
	Indicador de calentamiento
	Zona de calentamiento trasera apagada

Interruptor	
140-240 C	Ajustar la temperatura
	Conectar el nivel de limpieza
	Conectar la posición de conservación en caliente
	Apagar la zona de calentamiento trasera

Sensores de selección

Al pulsar un símbolo se activa la función correspondiente.

Notas

- Los ajustes no se modifican cuando se pulsan varios mandos simultáneamente. Esto permite limpiar la zona de programación en caso de que se derramen alimentos.
- Mantener las superficies de mando siempre secas. La humedad puede afectar al funcionamiento.

Indicador de calor residual

El teppanyaki tiene un indicador de calor residual.

Cuando el indicador muestra una **H**, significa que el teppanyaki todavía está caliente. El indicador se apaga cuando el teppanyaki se ha enfriado lo suficiente.



Antes del primer uso

A continuación, se indican los pasos que deben seguirse antes de utilizar el aparato por primera vez. Leer en primer lugar el apartado Indicaciones de seguridad. → "Indicaciones de seguridad importantes" en la página 4

Limpiar el aparato

Limpiar a fondo el aparato con agua templada con un poco de jabón antes de usarlo por primera vez.

Calentar el Teppan Yaki

Para eliminar el olor a nuevo, calentar el Teppan Yaki vacío durante unos minutos a 200 °C.



Manejo del aparato

En este capítulo se ofrece información sobre cómo programar su aparato. En la tabla figuran los ajustes para distintos platos.

Programar la temperatura

Ajustar la temperatura del teppanyaki con el mando.

Cuando se alcanza la temperatura programada, se apaga el indicador del calentamiento. En ese momento se pueden colocar los alimentos para asar.

Nota: El teppanyaki se regula mediante la conexión y desconexión de la resistencia. La resistencia se puede encender y apagar incluso al nivel de potencia máxima.

Nivel para conservar caliente

Seleccionar el nivel de conservar caliente  con el mando.

No conservar calientes cantidades demasiado grandes. Todos los platos que se deseen conservar calientes deben estar en contacto con la superficie de asado, en caso contrario se enfriarán. No conservar calientes los platos demasiado tiempo porque se secarán.

Nivel de limpieza

En el nivel de limpieza  el aparato calienta a 40 °C. Poner un poco de agua y detergente sobre la superficie de asado (dejar actuar máximo 1 hora) para que se ablande la suciedad. Después de haber eliminado la suciedad, comenzar con la limpieza.

Apagar la zona de calentamiento posterior

Para preparar pequeñas cantidades se puede usar también la zona anterior. La zona posterior se puede usar para conservar caliente.

Girar el mando hacia la derecha al símbolo  y después volver a la temperatura deseada. El indicador se ilumina. La zona de calentamiento posterior está apagada.

Tabla de ajustes

Los datos de las tablas sirven como valores orientativos y son válidos para aparatos precalentados.

Estos valores pueden variar en función del tipo y la cantidad de los alimentos para asar.

Colocar el alimento para asar una vez que el tiempo de precalentamiento haya acabado.

Carne/ave

Alimentos para asar	Temperatura	Duración del tiempo de cocción	Cantidad/grosor	Información
Filete, medio hecho	Sofreír 230-240 °C Asar a 180 °C	2-3 min. por lado 5-7 min	aprox. 2 cm	Por ejemplo, entrecot, solomillo, filete. El filete está medio hecho cuando sale jugo de la carne.
Chuleta de aguja de cerdo, sin hueso	210-220 °C	15-20 min	aprox. 2 cm	
Medallones de cerdo	170-180 °C	13-17 min	máx. 2 cm	Presionar firmemente sobre la plancha, girar varias veces.
Escalope, cerdo o ternera, rebozados	190-200 °C	10-13 min	0,5 - 1 cm	Utilizar suficiente aceite para que el rebozado no se seque ni se queme.
Filete de pavo	210-220 °C	8-15 min	1 - 1,5 cm	
Filete de pechuga de pollo	180-190 °C	15-20 min	2,5 - 3 cm	
Tiras de carne/ragú, ternera o cerdo, marinados	200-210 °C	8-10 min	600-700 g	Distribuir bien las tiras de carne/ave, no deben tocarse entre sí.
Tiras de pechuga de pavo	180-190 °C	7-9 min	600-700 g	Distribuir bien las tiras de carne/ave, no deben tocarse entre sí.
Carne picada	230-240 °C	9-11 min	aprox. 600 g	
Hamburguesa	180-190 °C	13-16 min	máx. 1 cm	

Pescado

Alimentos para asar	Temperatura	Duración del tiempo de cocción	Cantidad/grosor	Información
Filete de pescado	190-200 °C	7-10 min	aprox. 2 cm	Asar tipos de pescado adecuados, p. ej., salmón, atún, rape, perca o lucio-perca. Para que los filetes de pescado se peguen menos, antes de asarlos, rebozarlos con un poco de harina. Empezar a asar por el lado de la piel y girarlo solo una vez si es posible.
Filete de salmón	170-180 °C	18-20 min	aprox. 3 cm	
Filete de atún	190-200 °C	18-20 min	aprox. 3 cm	
Gambas	210-220 °C	8-10 min	30 g/pieza	

Verduras

Alimentos para asar	Temperatura	Duración del tiempo de cocción	Cantidad/grosor	Información
Zanahorias, en juliana	190-200 °C	6-8 min	aprox. 500 g	
Tiras de pimiento	200-210 °C	4-6 min	aprox. 500 g	
Berenjenas, en rodajas	200-210 °C	6-8 min	aprox. 500 g	Salar las berenjenas antes de asarlas, dejarlas 30 minutos y secar.
Calabacines, en rodajas	190-200 °C	6-8 min	aprox. 500 g	
Aros de cebolla	190-210 °C	5-7 min	aprox. 500 g	
Champiñones, en rodajas	230-240 °C	10-12 min	aprox. 500 g	
Patatas, cocidas, en rodajas	210-220 °C	10-12 min	aprox. 500 g	

Consejos y trucos

- No coloque el alimento hasta que se haya apagado el indicador de calentamiento. Lo mismo sucede si aumenta la temperatura entre dos preparaciones.
- Presione con la espátula las piezas de carne, ave o pescado sobre la zona de freír. Déles la vuelta cuando se desprendan con facilidad de la placa, para evitar así que se rompan las fibras. De lo contrario, puede derramarse líquido, lo que provoca que el alimento se seque.
- Para no perder líquido, no debe manipular las piezas de carne, ave y pescado durante la cocción.
- No corte ni pinche la carne durante la cocción para evitar la pérdida de jugo.
- No sale la carne, aves o pescado antes de la cocción para evitar la pérdida de agua y nutrientes solubles.
- Puede rebozar en harina (enharinar) las piezas de pescado antes de la cocción. Así se pegará menos.
- Si es posible, de la vuelta a los filetes de pescado solo una vez. Cocine en primer lugar el lado de la piel.
- Utilice solo aceites o grasas resistentes a altas temperaturas de uso alimenticio, como por ejemplo aceites vegetales refinados o manteca derretida (mantequilla clarificada).



Desconexión automática de seguridad

Si el aparato permanece conectado durante más de 2 horas sin haberse modificado la programación, se activa la desconexión automática.

El calentamiento se interrumpe y el símbolo de calentamiento parpadea.

Girar el mando a 0. Después se puede volver a programar el aparato.



Limpieza

El aparato mantendrá durante mucho tiempo su aspecto reluciente y su capacidad funcional siempre y cuando se lleven a cabo la limpieza y los cuidados pertinentes. A continuación se describen los cuidados y la limpieza óptimos para el aparato.

Los productos de cuidado y limpieza se pueden adquirir a través del Servicio de Asistencia Técnica o en nuestra tienda online.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de descarga eléctrica!

No utilizar ni limpiadores de alta presión ni por chorro de vapor. La humedad interior puede provocar una descarga eléctrica.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

El aparato se calienta durante el funcionamiento. Antes de proceder a la limpieza del aparato, dejar que se enfríe.

⚠ Advertencia – ¡Peligro de quemaduras!

Al añadir agua o cubitos de hielo sobre la superficie de asado caliente se producen salpicaduras y vapor de agua. No inclinarse sobre el aparato. Mantener una distancia de seguridad.

No use los medios de limpieza siguientes

- Productos de limpieza abrasivos o bien agresivos
- No deje que los productos de limpieza que contengan ácido (p. ej. vinagre, ácido cítrico, etc.) entren en contacto con el marco o el panel embellecedor
- Limpiadores con cloro o de alcohol intenso
- Pulverizadores para hornos
- Esponjas de fregar, cepillos o bien estropajos duros o abrasivos
- Antes del uso lave las esponjas nuevas.

Limpiar el aparato

Elemento/superficie	Limpieza recomendada
Superficie de asado	Retirar los restos que contengan grasa con detergente para vajillas y agua caliente. Dependiendo del tipo de alimento, se pueden formar manchas blanquecinas sobre la superficie de asado. Limpiarlas con zumo de limón o vinagre. A continuación, volver a humedecer y limpiar bien. El zumo de limón o el vinagre no pueden entrar en contacto con el cuadro de mandos.
Superficie de asado, suciedad quemada	Si la suciedad es intensa, usar nuestro limpiador para acero inoxidable (número de pedido 00311499). La superficie de asado volverá a tener brillo. La suciedad persistente en el aparato en frío se puede eliminar con nuestro gel limpiador para grill (número de pedido 00463582); dejar actuar mínimo 2 horas o toda la noche si la suciedad es intensa. A continuación, aclarar bien y secar. Tener en cuenta las indicaciones del envase del limpiador.

Elemento/superficie	Limpieza recomendada
Bastidor de acero inoxidable	Limpiar con un trapo suave y humedecido y un poco de detergente para vajillas. Si la suciedad es intensa, usar nuestro limpiador para acero inoxidable (número de pedido 00311499). El acero inoxidable mate volverá a tener brillo.
Cuadro de mandos	Limpiar con un trapo suave y humedecido y un poco de detergente para vajillas; el trapo no debe estar muy húmedo. Secar con un paño suave.

Limpiar el aparato después de cada uso una vez se haya enfriado. Resulta muy difícil quitar los restos quemados.

Retirar los restos grandes con la espátula.

Los aparatos calientes se limpian mejor con cubitos de hielo que con agua porque se producen menos salpicaduras calientes y vapor de agua.

Retirar los restos del limpiador con cuidado antes del siguiente uso.

Limpiar el aparato en caliente

1. Desconectar el aparato. Dejarlo enfriar al menos durante 15 minutos.
2. Poner cubitos de hielo o agua sobre la superficie de asado. Añadir unas gotas de lavavajillas. Dejar que se ablande la suciedad.
3. Comenzar con la limpieza solo cuando el indicador de calor residual **H** ya no aparezca.

Limpiar el aparato en frío

1. Poner un poco de agua y detergente para vajillas sobre la superficie de asado de forma que quede ligeramente cubierta.
2. Conectar el aparato. Programar el nivel de limpieza. Dejar ablandar la suciedad (máx. 1 hora).
3. Después de haberse desprendido la suciedad, comenzar con la limpieza.

Limpieza intermedia entre dos usos

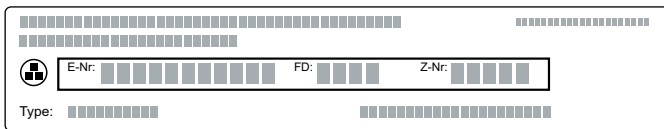
1. Desconectar el aparato.
2. Colocar con la espátula 4 o 5 cubitos de hielo sobre la superficie de asado caliente.
3. Retirar la suciedad desprendida con la espátula.
4. Volver a conectar el aparato. Colocar los alimentos cuando el aparato haya vuelto a alcanzar la temperatura programada.

Servicio de Asistencia Técnica

Nuestro Servicio de Asistencia Técnica se encuentra a su disposición siempre que necesite la reparación de su aparato. Siempre encontramos la solución adecuada, incluso para evitar que el personal del Servicio de Asistencia Técnica deba desplazarse innecesariamente.

Número de producto (E) y número de fabricación (FD)

Cuando se llame, indicar el número de producto (E) y el de fabricación (FD) para obtener un asesoramiento cualificado. La placa de características con los números está en la parte inferior del aparato.



The diagram shows a rectangular label with a grid of small squares. At the bottom left, there is a circular icon with a cross. To its right, there are three fields: 'E-Nr.' followed by a row of 10 squares, 'FD:' followed by a row of 4 squares, and 'Z-Nr.' followed by a row of 4 squares. Below these fields, there is a 'Type:' label followed by a row of 10 squares.

A fin de evitarse molestias llegado el momento, le recomendamos anotar los datos de su aparato, así como el número de teléfono del Servicio de Asistencia Técnica en el siguiente apartado.

N.º de producto	N.º de fabricación
Servicio de Asistencia Técnica 	

Recuerde que, en caso de manejo incorrecto, la asistencia del personal del Servicio de Asistencia Técnica no es gratuita, incluso si todavía está dentro del período de garantía.

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

Solicitud de reparación y asesoramiento en caso de averías

E 902 406 416

Confíe en la profesionalidad de su distribuidor. De este modo se garantiza que la reparación sea realizada por personal técnico especializado y debidamente instruido que, además, dispone de los repuestos originales del fabricante para su aparato doméstico.

Πίνακας περιεχομένων

	Χρήση σύμφωνα με το σκοπό προορισμού.	12
	Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας	13
	Αιτίες των ζημιών	14
	Προστασία περιβάλλοντος	14
	Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	14
	Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος	14
	Γνωρίστε τη συσκευή.	15
	Το καινούργιο σας Terraplan Yaki	15
	Πεδίο χειρισμού	15
	Επιφάνειες χειρισμού	15
	Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας	15
	Πριν την πρώτη χρήση.	16
	Καθαρισμός της συσκευής	16
	Θέρμανση του Terraplan Yaki.	16
	Χειρισμός της συσκευής	16
	Ρύθμιση της θερμοκρασίας	16
	Βαθμίδα διατήρησης θερμότητας	16
	Βαθμίδα καθαρισμού.	16
	Απενεργοποίηση της πίσω ζώνης θέρμανσης	16
	Πίνακας ρύθμισης	17
	Συμβουλές και τεχνάσματα	18
	Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας	18
	Καθαρισμός	19
	Μη χρησιμοποιείτε τα ακόλουθα μέσα καθαρισμού.	19
	Καθαρισμός της συσκευής	19
	Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών	20
	Αριθμός Ε και αριθμός FD.	20

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.

Μόνο ένας αδειούχος εγκαταστάτης επιτρέπεται να συνδέσει τις συσκευές χωρίς φως. Σε περίπτωση ζημιών που οφείλονται σε λάθος σύνδεση, δεν έχετε κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για την οικιακή χρήση και το οικιακό περιβάλλον. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για την παρασκευή φαγητών και ποτών. Η διαδικασία παρασκευής πρέπει να επιτηρείται. Μία σύντομη διαδικασία παρασκευής πρέπει να επιβλέπεται χωρίς διακοπή. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο σε κλειστούς χώρους.

Αυτή η συσκευή προορίζεται για χρήση μέχρι ένα μέγιστο ύψος 2.000 μέτρων πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Μη χρησιμοποιείτε ακατάλληλες διατάξεις προστασίας ή ακατάλληλα προστατευτικά πλέγματα παιδιών. Μπορεί να οδηγήσουν σε ατυχήματα.

Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για τη λειτουργία με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ένα τηλεχειριστήριο.

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

Η παρούσα συσκευή πρέπει να εγκατασταθεί σύμφωνα με τις οδηγίες εγκατάστασης που περιλαμβάνονται.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

- Το καυτό λάδι και λίπος αναφλέγονται γρήγορα. Μην αφήνετε ποτέ καυτό λάδι και λίπος χωρίς παρακολούθηση. Μην σβήνετε ποτέ μια φωτιά με νερό. Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος. Σβήστε τις φλόγες προσεκτικά με ένα καπάκι, μια κουβέρτα πυρόσβεσης ή κάτι παρόμοιο.
- Η συσκευή ζεσταίνεται πολύ, τα εύφλεκτα υλικά μπορούν να αναφλεγούν. Μην αποθηκεύετε ή μη χρησιμοποιείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα (π.χ. κουτιά σπρέι, υγρά καθαρισμού) κάτω από τη συσκευή ή πολύ κοντά της. Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω ή μέσα στη συσκευή.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ζεματίσματος!

- Τα προσιτά μέρη/εξαρτήματα ζεσταίνονται πάρα πολύ κατά τη λειτουργία. Μην ακουμπάτε ποτέ τα καυτά μέρη/εξαρτήματα. Κρατάτε τα παιδιά μακριά.
- Η συσκευή παραμένει ζεστή για μεγάλη διάρκεια επίσης και μετά την απενεργοποίηση. Μην ακουμπήσετε τη συσκευή, όσο αναβοσβήνει η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας.

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.
- 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 (φισ) από την πρίζα ή κατεβάστε/ξεβιδώστε την ασφάλεια στο κιβώτιο των ασφαλειών. Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.



Αιτίες των ζημιών

Η επιφάνεια ψησίματος ανοξείδωτου χάλυβα είναι στιβαρή και λεία, αλλά αποκτά με το χρόνο σημάδια χρήσης, όπως ένα καλό τηγάνι. Αυτά δεν επηρεάζουν όμως την ικανότητα χρήσης. Μια ελαφριά κίτρινη απόχρωση της επιφάνειας ψησίματος ανοξείδωτου χάλυβα είναι κάτι το κανονικό.

Προσοχή!

- **Γρατσουνιές ή εγκοπές στην επιφάνεια ψησίματος:** Μην κόβετε ποτέ με μαχαίρι πάνω στην επιφάνεια ψησίματος. Για το γύρισμα των φαγητών χρησιμοποιήστε τη συνημμένη σπάτουλα. Μη χτυπήσετε με τη σπάτουλα πάνω στην επιφάνεια ψησίματος.
- Εάν πέσουν σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα πάνω στην υαλοκεραμική κονσόλα χειρισμού ή στο υαλοκεραμικό κάλυμμα, μπορούν να δημιουργηθούν ζημιές.
- **Υαλοκεραμικό κάλυμμα:** Τοποθετήστε το υαλοκεραμικό κάλυμμα, αφού πρώτα κρυώσει εντελώς η συσκευή. Μην ενεργοποιείτε ποτέ τη συσκευή με τοποθετημένο το κάλυμμα. Μη χρησιμοποιείτε το κάλυμμα ως επιφάνεια εναπόθεσης ή ως επιφάνεια διατήρησης του φαγητού ζεστού.



Προστασία περιβάλλοντος

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε πληροφορίες για την εξοικονόμηση ενέργειας και για την απόσυρση των συσκευών.

Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

- Προθερμάνετε τη συσκευή μόνο τόσο, μέχρι να φτάσει την επιθυμητή θερμοκρασία.
- Εκμεταλλευτείτε τη δυνατότητα, να ενεργοποιήσετε για την παρασκευή μικρών ποσοτήτων μόνο την μπροστινή ζώνη μαγειρέματος.
- Εκμεταλλευτείτε το περιθώριο της επιφάνειας ψησίματος, για να διατηρήσετε ζεστά τα ήδη μαγειρεμένα φαγητά, κατά τη διάρκεια που συνεχίζετε στη μέση με το μαγείρεμα.
- Ρυθμίστε έγκαιρα μια χαμηλότερη θερμοκρασία.
- Επιλέξτε μια κατάλληλη θερμοκρασία. Με μια πολύ υψηλή θερμοκρασία σπαταλάτε ενέργεια.
- Εκμεταλλευτείτε την υπόλοιπη θερμότητα του Terran Yaki. Σε μαγείρεμα μεγαλύτερης διάρκειας απενεργοποιήστε τη συσκευή ήδη 5-10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος.

Απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος

Αποσύρετε την συσκευασία σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.



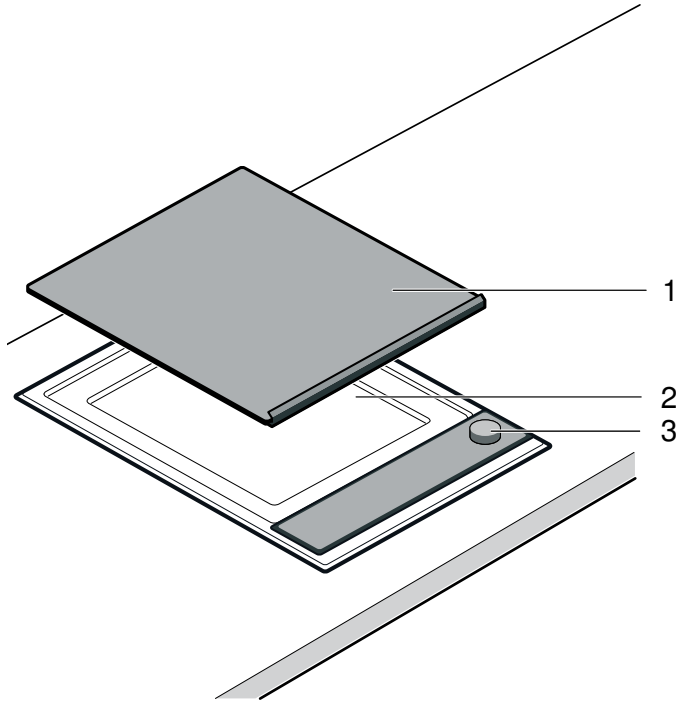
Αυτή η συσκευή είναι χαρακτηρισμένη σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών παλιών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Γνωρίστε τη συσκευή

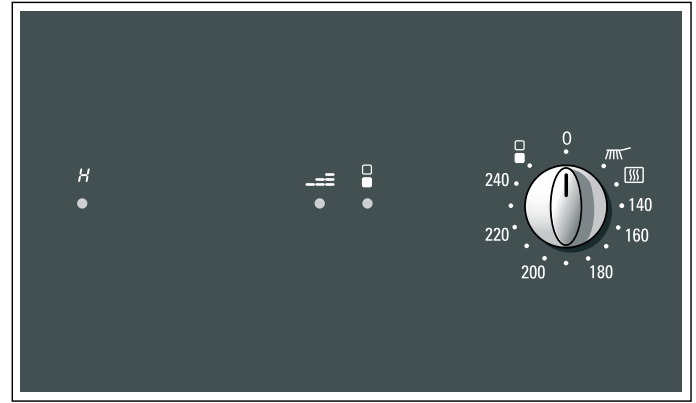
Σε αυτό το κεφάλαιο σας εξηγούμε τα μέρη της συσκευής και τα στοιχεία χειρισμού.

Το καινούργιο σας Terran Yaki



Αριθ.	Ονομασία
1	Υαλοκεραμικό κάλυμμα
2	Επιφάνεια ψησίματος
3	Διακόπτης

Πεδίο χειρισμού



Ενδείξεις

H	Υπόλοιπη θερμότητα
	Ένδειξη θέρμανσης
	Πίσω ζώνη θέρμανσης απενεργοποιημένη

Διακόπτης

140-240°C	Ρύθμιση θερμοκρασίας
	Ενεργοποίηση της βαθμίδας καθαρισμού
	Ενεργοποίηση της βαθμίδας διατήρησης της θερμότητας
	Απενεργοποίηση της πίσω ζώνης θέρμανσης

Επιφάνειες χειρισμού

Όταν αγγίξετε ένα σύμβολο, ενεργοποιείται η αντίστοιχη λειτουργία.

Υποδείξεις

- Οι ρυθμίσεις δεν αλλάζουν, εάν ακουμπήσετε ταυτόχρονα περισσότερα πεδία. Έτσι μπορείτε να σκουπίσετε κάτι που χύθηκε πάνω στην περιοχή των ρυθμίσεων.
- Κρατάτε τις επιφάνειες χειρισμού πάντοτε στεγνές. Η υγρασία επηρεάζει τη λειτουργία.

Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας

Το Terran Yaki έχει μια ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας.

Εάν εμφανίζεται στην ένδειξη ένα **H**, τότε το Terran Yaki είναι ακόμα ζεστό. Η ένδειξη σβήνει, όταν κρυώσει αρκετά το Terran Yaki.



Πριν την πρώτη χρήση

Εδώ θα πληροφορηθείτε, τι πρέπει να κάνετε, προτού παρασκευάσετε για πρώτη φορά ένα φαγητό με τη συσκευή σας. Διαβάστε πρώτα τις υποδείξεις ασφαλείας. → "Σημαντικές υποδείξεις ασφαλείας" στη σελίδα 13

Καθαρισμός της συσκευής

Καθαρίστε καλά τη συσκευή πριν την πρώτη χρήση με χλιαρό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων.

Θέρμανση του Terran Yaki

Για την απομάκρυνση της μυρωδιάς του καινούριου προϊόντος, θερμάνετε το άδειο Terran Yaki για μερικά λεπτά στους 200 °C.



Χειρισμός της συσκευής

Σε αυτό το κεφάλαιο μπορείτε να πληροφορηθείτε, πως να ρυθμίζετε τη συσκευή σας. Στον πίνακα θα βρείτε τις ρυθμίσεις για διάφορα φαγητά.

Ρύθμιση της θερμοκρασίας

Με το διακόπτη ρυθμίζετε τη θερμοκρασία του Terran Yaki.

Υπόδειξη: Το Terran Yaki ρυθμίζεται με ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της θέρμανσης. Ακόμα και στη μέγιστη ισχύ μπορεί να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί η θέρμανση.

Βαθμίδα διατήρησης θερμότητας

Με το διακόπτη επιλέξετε τη βαθμίδα διατήρησης θερμότητας .

Μην επιλέγετε μεγάλες ποσότητες για διατήρηση της θερμότητας. Όλα τα φαγητά που θέλετε να διατηρήσετε ζεστά θα πρέπει να έχουν επαφή με την επιφάνεια ψησίματος, διαφορετικά θα κρυώσουν. Μην κρατάτε τα φαγητά για πολύ χρόνο ζεστά, διαφορετικά θα στεγνώσουν.

Βαθμίδα καθαρισμού

Στη βαθμίδα καθαρισμού  η συσκευή θερμαίνει στους 40 °C. Μπορείτε να αφήσετε να μουλιάσει η ρύπανση, όταν βάλετε λίγο νερό και υγρό καθαρισμού πιάτων πάνω στην επιφάνεια ψησίματος (το πολύ 1 ώρα). Αφού διαλυθεί η ρύπανση, μπορείτε να αρχίσετε με τον καθαρισμό.

Απενεργοποίηση της πίσω ζώνης θέρμανσης

Στην παρασκευή μικρών ποσοτήτων μπορείτε να χρησιμοποιήσετε επίσης μόνο την μπροστινή ζώνη. Την πίσω ζώνη μπορείτε να τη χρησιμοποιήσετε για να διατηρήσετε τα φαγητά ζεστά.

Γυρίστε το διακόπτη προς τα δεξιά πάνω στο σύμβολο  και μετά πίσω στην επιθυμητή θερμοκρασία. Η ένδειξη ανάβει. Η πίσω ζώνη θέρμανσης είναι απενεργοποιημένη.

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 φαγητό, αφού πρώτα έχει περάσει ο χρόνος προθέρμανσης.

Κρέας/Πουλερικά

Ψητό φούρνου	Θερμοκρασία	Χρόνος μαγειρέματος	Ποσότητα/Πάχος	Πληροφορία
Βοδινή μπριζόλα, μισοψημένη	Στοάρισμα 230 - 240 °C Συνέχιση ψησίματος 180 °C	2 - 3 λεπτά από κάθε μεριά 5 - 7 λεπτά	περίπου 2 cm	Π.χ. κυλότο, φιλέτο, μπριζόλα από μπούτι. Η μπριζόλα είναι μισοψημένη, όταν εξέρχεται ο ζωμός του κρέατος.
Μπριζόλα από χοιρινό σβέρκο, χωρίς κόκκαλα	210 - 220 °C	15 - 20 λεπτά	περίπου 2 cm	
Χοιρινά μενταγιόν	170 - 180 °C	13 - 17 λεπτά	μέγ. 2 cm	Πιέστε τα με δύναμη πάνω στην πλάκα, γυρίστε τα πολλές φορές.
Σνίτσελ, χοιρινό ή μοσχαρίσιο, πανέ	190 - 200 °C	10 - 13 λεπτά	0,5 - 1 cm	Χρησιμοποιήστε αρκετό λάδι, για να μην στεγνώσει η γαλέτα και καεί.
Μπριζόλα γαλοπούλας	210 - 220 °C	8 - 15 λεπτά	1 - 1,5 cm	
Φιλέτο από στήθος κοτόπουλου	180 - 190 °C	15 - 20 λεπτά	2,5 - 3 cm	
Λωρίδες κρέατος/Κρέας κομμένο σε μικρά κομμάτια, βοδινό ή χοιρινό, μαριναρισμένο	200 - 210 °C	8 - 10 λεπτά	600 - 700 γρ.	Μοιράστε καλά τις λωρίδες του κρέατος / λωρίδες του πουλερικού, δεν πρέπει να ακουμπούν μεταξύ τους.
Στήθος γαλοπούλας σε λωρίδες	180 - 190 °C	7 - 9 λεπτά	600 - 700 γρ.	Μοιράστε καλά τις λωρίδες του κρέατος / λωρίδες του πουλερικού, δεν πρέπει να ακουμπούν μεταξύ τους.
Κιμάς	230 - 240 °C	9 - 11 λεπτά	περίπου 600 γρ.	
Χάμπουργκερ	180 - 190 °C	13 - 16 λεπτά	μέγ. 1 cm	

Ψάρι

Ψητό φούρνου	Θερμοκρασία	Χρόνος μαγειρέματος	Ποσότητα/Πάχος	Πληροφορία
Φιλέτο ψαριού	190 - 200 °C	7 - 10 λεπτά	περίπου 2 cm	Χρησιμοποιείτε είδη ψαριού κατάλληλα για ψήσιμο, π.χ. σολομός, τόνος, βατραχόψαρο, μπαρμπούνι, λούτσος. Για να κολλήσουν όσο το δυνατό λιγότερο τα φιλέτα ψαριού, μπορείτε, πριν το ψήσιμο, να τα γυρίσετε μέσα σε αλεύρι. Ξεκινήστε το ψήσιμο με τη μεριά της πέτσας και γυρίστε τα κατά δυνατότητα μόνο μια φορά.
Μπριζόλα σολομού	170 - 180 °C	18 - 20 λεπτά	περίπου 3 cm	
Μπριζόλα τόνου	190 - 200 °C	18 - 20 λεπτά	περίπου 3 cm	
Γαρίδες	210 - 220 °C	8 - 10 λεπτά	από 30 γρ.	

Λαχανικά

Ψητό φούρνου	Θερμοκρασία	Χρόνος μαγειρέματος	Ποσότητα/Πάχος	Πληροφορία
Καρότα, κομμένα σε λωρίδες	190 - 200 °C	6 - 8 λεπτά	περίπου 500 γρ.	
Λωρίδες πιπεριάς	200 - 210 °C	4 - 6 λεπτά	περίπου 500 γρ.	
Μελιτζάνες, σε φέτες	200 - 210 °C	6 - 8 λεπτά	περίπου 500 γρ.	Αλατίστε τις μελιτζάνες πριν το ψήσιμο, αφήστε τις 30 λεπτά και στεγνώστε τις.
Κολοκυθάκια, σε φέτες	190 - 200 °C	6 - 8 λεπτά	περίπου 500 γρ.	
Δακτυλίδια κρεμμυδιού	190 - 210 °C	5 - 7 λεπτά	περίπου 500 γρ.	
Μανιτάρια, σε φέτες	230 - 240 °C	10 - 12 λεπτά	περίπου 500 γρ.	
Πατάτες, βρασμένες, σε φέτες	210 - 220 °C	10 - 12 λεπτά	περίπου 500 γρ.	

Συμβουλές και τεχνάσματα

- Τοποθετήστε το φαγητό, αφού πρώτα έχει σβήσει η ένδειξη θέρμανσης. Αυτό ισχύει επίσης και στην αύξηση της θερμοκρασίας ανάμεσα σε δύο παρασκευές φαγητού.
- Πιέστε τα κομμάτια του κρέατος, πουλερικού και ψαριού με τη σπάτουλα 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, που οδηγεί στο στέγνωμα του ψητού.
- Τα κομμάτια κρέατος, πουλερικού και ψαριού δεν πρέπει να αγγίζουν μεταξύ τους κατά το ψήσιμο, για να μην τραβάνε υγρό.
- Μην τρυπήσετε ή μην κόψετε το κρέας πριν ή κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, για να μην εξέρχεται ο ζωμός του κρέατος.
- Μην αλατίζετε το κρέας, το πουλερικό και το ψάρι πριν το ψήσιμο, για να μην απομακρυνθεί το νερό και οι διαλυμένες θρεπτικές ουσίες.
- Το φιλέτο του ψαριού μπορεί πριν το ψήσιμο να τυλιχτεί σε αλεύρι (αλεύρωμα). Έτσι δεν κολλάει πολύ.
- Γυρίστε το φιλέτο του ψαριού, αν είναι δυνατόν, μια μόνο φορά. Ψήστε το πρώτα από την πλευρά της πέτσας.
- Χρησιμοποιείτε μόνο πολύ θερμαινόμενα, κατάλληλα για το ψήσιμο λάδια και λίπη, π.χ. εξευγενισμένα φυτικά λάδια ή λεπτό βούτυρο (διαυγασμένο βούτυρο).



Αυτόματη απενεργοποίηση για λόγους ασφαλείας

Εάν η συσκευή βρίσκεται περισσότερο από 2 ώρες σε λειτουργία και εσείς δεν αλλάξετε τη ρύθμιση, τότε ενεργοποιείται η αυτόματη απενεργοποίηση.

Η θέρμανση διακόπτεται, το σύμβολο θέρμανσης αναβοσβήνει.

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

Καθαρισμός

Με καλή φροντίδα και προσεκτικό καθαρισμό, διατηρεί η συσκευή σας για πολύ χρόνο την ωραία της εμφάνιση και τη λειτουργικότητά της. Εδώ σας εξηγούμε με ποιο τρόπο πρέπει να φροντίζετε και να καθαρίζετε σωστά τη συσκευή σας.

Κατάλληλα υλικά καθαρισμού και συντήρησης μπορείτε να προμηθευτείτε μέσω της υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών ή στο δικό μας eShop (ηλεκτρονικό κατάστημα).

Προειδοποίηση – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει μια ηλεκτροπληξία. Μη χρησιμοποιείτε συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

Η συσκευή θερμαίνεται πολύ κατά τη διάρκεια της λειτουργίας. Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

Προειδοποίηση – Κίνδυνος εγκαύματος!

Όταν βάζετε νερό ή παγάκια πάνω στην καυτή επιφάνεια ψησίματος δημιουργούνται πιτσιλιές και υδρατμός. Μη σκύβετε πάνω από τη συσκευή. Κρατάτε μια απόσταση ασφαλείας.

Μη χρησιμοποιείτε τα ακόλουθα μέσα καθαρισμού

- Διαβρωτικά ή δυνατά καθαριστικά
- Καθαριστικά που εμπεριέχουν οξέα (π.χ. ξίδι, κιτρικό οξύ, κτλ.) δεν επιτρέπεται να έρθουν σε επαφή με το πλαίσιο ή την κονσόλα χειρισμού
- Καθαριστικά που εμπεριέχουν χλώριο ή μεγάλη αναλογία αλκοόλης
- Σπρέι καθαρισμού φούρνων
- Σκληρά ή τραχιά σφουγγάρια, βούρτσες ή σύρματα τριψίματος
- Πριν τη χρήση πλένετε καλά τα νέα σφουγγάρια.

Καθαρισμός της συσκευής

Μέρος συσκευής/επιφάνεια	Συνιστούμενος καθαρισμός
Επιφάνεια ψησίματος	Απομακρύνετε τα λιπαρά υπολείμματα με καυτό νερό και υγρό καθαρισμού πιάτων. Ανάλογα με το φαγητό μπορούν να παραμείνουν άσπροι λεκέδες πάνω στην επιφάνεια ψησίματος. Απομακρύνετε τους με χυμό λεμονιού ή ξίδι. Στη συνέχεια σκουπίστε την καλά με υγρό πανί. Ο χυμός λεμονιού ή το ξίδι δεν επιτρέπεται να έρθουν σε επαφή με την κονσόλα χειρισμού.
Επιφάνεια ψησίματος, καμένη ρύπανση	Για τη μεγάλη ρύπανση χρησιμοποιήστε το δικό μας καθαριστικό ανοξείδωτου χάλυβα (αριθμός παραγγελίας 00311499). Έτσι αποκτά η επιφάνεια ψησίματος ξανά τη γυαλάδα της. Αλείψτε τη σκληρή ρύπανση, στην κρύα συσκευή, με το δικό μας καθαριστικό ζελέ γκριλ (αριθμός παραγγελίας 00463582) και αφήστε το να δράσει το λιγότερο 2 ώρες, σε περίπτωση μεγάλης ρύπανσης όλη την νύχτα. Στη συνέχεια πλύντε την καλά και στεγνώστε την. Προσέξτε τις υποδείξεις συσκευασίας του καθαριστικού.

Μέρος συσκευής/επιφάνεια	Συνιστούμενος καθαρισμός
Πλαίσιο ανοξείδωτου χάλυβα	Καθαρίστε με ένα μαλακό, υγρό πανί και λίγο υγρό καθαρισμού πιάτων. Για τη μεγάλη ρύπανση χρησιμοποιήστε το δικό μας καθαριστικό ανοξείδωτου χάλυβα (αριθμός παραγγελίας 00311499). Έτσι αποκτά ο θαμπός ανοξείδωτος χάλυβας ξανά τη γυαλάδα του.
Κονσόλα χειρισμού	Καθαρίστε με ένα μαλακό, υγρό πανί και λίγο υγρό καθαρισμού πιάτων, το πανί δεν επιτρέπεται να είναι πολύ υγρό. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση, αφού πρώτα κρυώσει. Τα καμένα υπολείμματα μπορούν να απομακρυνθούν μόνο με μεγάλη δυσκολία.

Απομακρύνετε τα χοντρά υπολείμματα με τις σπάτουλες.

Τα παγάκια είναι καταλληλότερα για τον καθαρισμό της ζεστής συσκευής απ' ό,τι το νερό, επειδή δημιουργούνται λιγότερες καυτές πιτσιλιές και υδρατμός.

Απομακρύνετε προσεκτικά τα υπολείμματα των καθαριστικών πριν την επόμενη χρήση.

Καθαρισμός της ζεστής συσκευής

1. Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας. Αφήστε την να κρυώσει το λιγότερο 15 λεπτά!
2. Βάλτε παγάκια ή νερό πάνω στην επιφάνεια ψησίματος. Προσθέστε μερικές σταγόνες υγρό καθαρισμού πιάτων. Αφήστε τη ρύπανση να μουλιάσει.
3. Αρχίστε με τον καθαρισμό, όταν δεν εμφανίζεται άλλο η ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας **H**.

Καθαρισμός της κρύας συσκευής

1. Βάλτε λίγο νερό και υγρό καθαρισμού πιάτων πάνω στην επιφάνεια ψησίματος, έτσι ώστε να είναι ελαφρά καλυμμένη.
2. Θέστε τη συσκευή σε λειτουργία. Ρυθμίστε τη βαθμίδα καθαρισμού. Αφήστε τη ρύπανση να μουλιάσει (μέγ. 1 ώρα).
3. Αφού διαλυθεί η ρύπανση, αρχίστε με τον καθαρισμό.

Ενδιάμεσος καθαρισμός μεταξύ δύο διαδικασιών ψησίματος

1. Θέστε τη συσκευή εκτός λειτουργίας.
2. Σπρώξτε 4 - 5 παγάκια με τις σπάτουλες πάνω από την καυτή επιφάνεια ψησίματος.
3. Απομακρύνετε τη διαλυμένη ρύπανση με τις σπάτουλες.
4. Ενεργοποιήστε ξανά τη συσκευή. Περιμένετε με την τοποθέτηση των φαγητών, μέχρι να φτάσει η συσκευή ξανά τη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

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 αριθμό προϊόντος (Αριθ. E) και τον αριθμό κατασκευής (Αριθ. FD), για να μπορούμε να σας βοηθήσουμε σωστά. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα τη βρείτε στην κάτω μεριά της συσκευής.

 E-Nr: FD: Z-Nr:		
Type:		

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 του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών στην 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 210 4277 900

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.

Indice

	Conformità d'uso	21
	Importanti avvertenze di sicurezza	22
	Cause dei danni	23
	Tutela dell'ambiente	23
	Consigli per il risparmio energetico	23
	Smaltimento ecocompatibile	23
	Conoscere l'apparecchio	24
	I nuovi Teppan Yaki	24
	Pannello di comando	24
	Superfici di comando	24
	Indicatore del calore residuo	24
	Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta	25
	Pulizia dell'apparecchio	25
	Riscaldamento Teppan Yaki	25
	Uso dell'apparecchio	25
	Impostazione della temperatura	25
	Livello dello scaldavivande	25
	Livello di pulizia	25
	Spegnimento della zona di riscaldamento posteriore	25
	Tabella delle impostazioni	26
	Consigli e suggerimenti	27
	Spegnimento di sicurezza automatico	27
	Pulizia	28
	Non usare questi detergenti	28
	Pulizia dell'apparecchio	28
	Servizio assistenza clienti	29
	Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)	29

Per ulteriori informazioni su prodotti, accessori, pezzi di ricambio e servizi è possibile consultare il sito Internet **www.neff-international.com** e l'eShop **www.neff-eshop.com**

Conformità d'uso

Leggere attentamente le presenti istruzioni per l'uso. Solo così è possibile utilizzare l'apparecchio in modo sicuro e corretto. Custodire con la massima cura le presenti istruzioni per l'uso e il montaggio in caso di un utilizzo futuro o cessione a terzi.

Controllare l'apparecchio dopo averlo disimballato. Qualora si fossero verificati danni da trasporto, non collegare l'apparecchio.

L'allacciamento senza spina dell'apparecchio può essere effettuato solo da un tecnico autorizzato. In caso di danni causati da un allacciamento non corretto, decade il diritto di garanzia.

Questo apparecchio è pensato esclusivamente per l'utilizzo in abitazioni private e in ambito domestico. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente per la preparazione di cibi e bevande. Il processo di cottura deve essere sorvegliato. Un processo di cottura breve va sorvegliato continuamente. Utilizzare l'apparecchio esclusivamente in luoghi chiusi.

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

Non utilizzare dispositivi di protezione o griglie di protezione per bambini non adatti. Potrebbero causare incidenti.

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

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

I bambini non devono utilizzare l'apparecchio come un giocattolo. I bambini non devono né pulire né utilizzare l'apparecchio da soli a meno che non abbiano un'età superiore agli 15 anni e che siano assistiti da parte di un adulto.

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

Importanti avvertenze di sicurezza

Questo apparecchio deve essere installato secondo le istruzioni per il montaggio fornite.

Avviso – Pericolo di incendio!

- L'olio o il burro caldi si incendiano rapidamente. Non lasciare mai incustoditi sul fuoco l'olio o il burro caldi. Non utilizzare mai acqua per spegnere il fuoco. Disattivare la zona di cottura. Soffocare le fiamme con un coperchio, una coperta ignifuga o qualcosa di simile.
- L'apparecchio diventa molto caldo, i materiali infiammabili potrebbero prendere fuoco. Non riporre o utilizzare mai oggetti infiammabili (ad es. bombolette spray, detersivi) sotto l'apparecchio o nelle sue immediate vicinanze. Non mettere mai oggetti infiammabili sopra o dentro l'apparecchio.

Avviso – Pericolo di scottature!

- Durante il funzionamento le parti scoperte diventano molto calde. Non toccare mai le parti ad alta temperatura. Tenere lontano i bambini.
- Anche dopo la disattivazione, l'apparecchio rimane caldo a lungo. Non toccare l'apparecchio finché l'indicatore del calore residuo lampeggia.

Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

- Se posto vicino ai componenti caldi dell'apparecchio, l'isolamento del cavo degli apparecchi elettronici può fondere. Evitare il contatto tra il cavo di allacciamento e i componenti caldi dell'apparecchio.
- L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detersivi ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.
- Un apparecchio difettoso può causare delle scosse elettriche. Non mettere mai in funzione un apparecchio difettoso. Togliere la spina o disattivare il fusibile nella scatola dei fusibili. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.
- Gli interventi di riparazione effettuati in modo non conforme rappresentano una fonte di pericolo. Le riparazioni devono essere effettuate esclusivamente da personale tecnico del servizio di assistenza adeguatamente istruito. Se l'apparecchio è guasto, staccare la spina o disattivare il fusibile nella rispettiva scatola. Rivolgersi al servizio di assistenza clienti.

Cause dei danni

La piastra in acciaio è solida e liscia, ma col tempo possono comparire tracce d'usura, come avviene per qualsiasi padella di buona qualità. Queste non ne pregiudicano però l'utilizzo. Un leggero ingiallimento della piastra in acciaio è normale.

Attenzione!

- **Graffi o incisioni sulla piastra:** Non tagliare mai con il coltello sulla piastra. Per girare le pietanze utilizzare la spatola fornita in dotazione. Non sbattere mai la spatola sulla piastra.
- Se oggetti duri o appuntiti cadono sul pannello o sulla copertura in vetroceramica possono causare danni.
- **Copertura in vetroceramica:** Posizionare la copertura in vetroceramica solo dopo che l'apparecchio si è completamente raffreddato. Non attivare mai l'apparecchio con la copertura riposizionata. Non utilizzare la copertura come superficie di appoggio o come scaldavivande.

Tutela dell'ambiente

Questo capitolo contiene informazioni relative al risparmio energetico e allo smaltimento dell'apparecchio.

Consigli per il risparmio energetico

- Preriscaldare l'apparecchio finché non ha raggiunto la temperatura desiderata.
- Sfruttare la possibilità di accendere solo la zona anteriore per la preparazione di quantità ridotte di cibo.
- Utilizzate l'area esterna della piastra per mantenere in caldo pietanze già preparate, mentre continuate la cottura nella zona centrale.
- Quando possibile passare a una temperatura più bassa.
- Selezionare la temperatura adatta. Utilizzando una temperatura troppo elevata, si spreca energia.
- Utilizzare il calore residuo di Teppan Yaki. In caso di tempi di cottura prolungati, spegnere l'apparecchio già 5-10 minuti prima della fine prevista per la cottura.

Smaltimento ecocompatibile

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



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

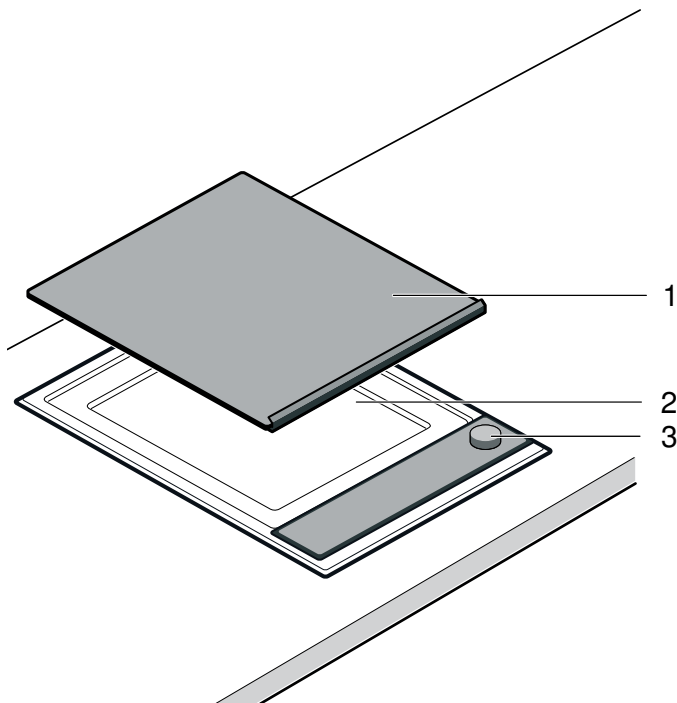
Questa direttiva definisce le norme per la raccolta e il riciclaggio degli apparecchi dismessi valide su tutto il territorio dell'Unione Europea.



Conoscere l'apparecchio

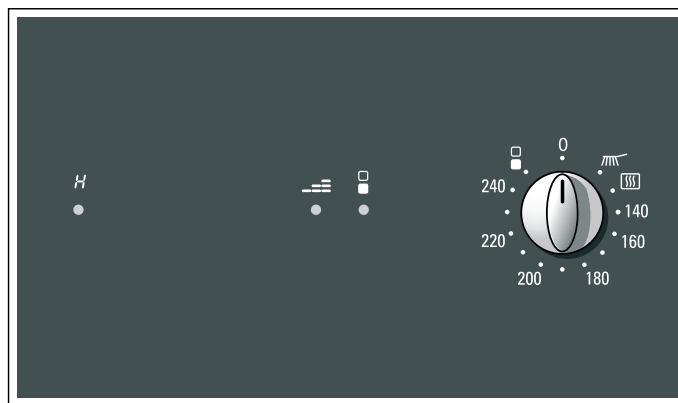
In questo capitolo vengono illustrati i componenti e gli elementi di comando.

I nuovi Teppan Yaki



N.	Denominazione
1	Coperchio in vetroceramica
2	Piastra
3	Interruttore

Pannello di comando



Indicatori

H	Calore residuo
	Display del riscaldamento
	La zona di riscaldamento posteriore è spenta

Interruttore

140-240°C	Impostazione della temperatura
	Attivazione del livello di pulizia
	Attivazione del grado scaldavivande
	Spegnimento della zona di riscaldamento posteriore

Superfici di comando

Quando si tocca un simbolo viene attivata la funzione corrispondente.

Avvertenze

- Se si azionano più campi contemporaneamente, le impostazioni restano inalterate. In questo modo è possibile eliminare i residui traboccati nel campo di regolazione.
- Mantenere le superfici di comando sempre asciutte. L'umidità ne pregiudica il funzionamento.

Indicatore del calore residuo

Il Teppan Yaki dispone di un indicatore del calore residuo.

Se sull'indicatore compare il simbolo **H**, il Teppan Yaki è ancora caldo. Quando il Teppan Yaki si è raffreddato a sufficienza, l'indicatore si spegne.



Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta

In questo capitolo viene illustrato tutto ciò che bisogna fare prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta. Leggere prima le avvertenze di sicurezza. → *"Importanti avvertenze di sicurezza" a pagina 22*

Pulizia dell'apparecchio

Pulire approfonditamente con una soluzione di lavaggio tiepida l'apparecchio prima di usarlo la prima volta.

Riscaldamento Teppan Yaki

Per eliminare l'odore dell'apparecchio nuovo, riscaldare il Teppan Yaki vuoto per alcuni minuti a 200 °C.



Uso dell'apparecchio

In questo capitolo viene illustrato come regolare l'apparecchio. Nella tabella vengono indicate le impostazioni per i diversi piatti.

Impostazione della temperatura

Con il selettore impostare la temperatura del Teppan Yaki.

Quando viene raggiunta la temperatura impostata, si spegne l'indicatore del riscaldamento. È ora possibile disporre la pietanza.

Avvertenza: Il Teppan Yaki si regola mediante l'attivazione e la disattivazione del riscaldamento. Anche in caso di potenza massima si attiva e si disattiva il riscaldamento.

Livello dello scaldavivande

Servendosi del selettore selezionare il livello dello scaldavivande

Non selezionare quantità troppo grandi per lo scaldavivande. Tutte le pietanze da tenere nello scaldavivande devono restare in contatto con la piastra altrimenti si raffreddano. Non lasciare le pietanze troppo a lungo altrimenti si seccano.

Livello di pulizia

Il livello di pulizia riscalda l'apparecchio a 40 °C. Per far ammorbidire lo sporco, aggiungere acqua e detergente sulla piastra (max. 1 ora). Una volta che lo sporco si è sciolto, è possibile avviare la pulizia.

Spegnimento della zona di riscaldamento posteriore

Per la preparazione di quantità ridotte di cibo è possibile utilizzare solo la zona anteriore. È possibile utilizzare la zona posteriore come scaldavivande.

Ruotare il selettore verso destra sul simbolo e poi riportarlo sulla temperatura desiderata. Il simbolo si illumina. La zona di riscaldamento posteriore è spenta.

Tabella delle impostazioni

Le indicazioni riportate nelle tabelle costituiscono valori indicativi e valgono per l'apparecchio preriscaldato. I valori possono variare in base al tipo e alla quantità di pietanza.

Posizionare la pietanza da arrostiti soltanto quando è trascorso il tempo previsto per il preriscaldamento.

Carne/pollame

Pietanza da arrostiti	Temperatura	Tempo di cottura	Quantità/Spessore	Informazione
Bistecca di manzo medio	Rosolatura 230 - 240 °C continuare la cottura 180 °C	2 - 3 min. per ogni lato 5 - 7 min.	ca. 2 cm	ad es. entrecôte, filetto, tagliata. La bistecca è a cottura media quando fuoriescono i succhi della carne.
Capocollo di maiale, disossato	210 - 220 °C	15 - 20 min.	ca. 2 cm	
Medaglioni di maiale	170 - 180 °C	13 - 17 min.	max. 2 cm	Premere sul piatto e girare ripetutamente.
Cotoletta, maiale o vitello, impanata	190 - 200 °C	10 - 13 min.	0,5 - 1 cm	Utilizzare una quantità d'olio sufficiente affinché l'impanatura non si secchi e non bruci.
Bistecca di tacchino	210 - 220 °C	8 - 15 min.	1 - 1,5 cm	
Filetto di petto di pollo	180 - 190 °C	15 - 20 min.	2,5 - 3 cm	
Straccetti di carne/Gesch- netzeltes, manzo o maiale, marinato	200 - 210 °C	8 - 10 min.	600 - 700 g	Distribuire bene gli straccetti di carne/pollo, non dovrebbero toccarsi.
Straccetti di petto di tac- chino	180 - 190 °C	7 - 9 min.	600 - 700 g	Distribuire bene gli straccetti di carne/pollo, non dovrebbero toccarsi.
Carne tritata	230 - 240 °C	9 - 11 min.	ca. 600 g	
Hamburger	180 - 190 °C	13 - 16 min.	max. 1 cm	

Pesce

Pietanza da arrostiti	Temperatura	Tempo di cottura	Quantità/Spessore	Informazione
Filetto di pesce	190 - 200 °C	7 - 10 min.	ca. 2 cm	per la cottura al forno, utilizzare i tipi di pesce adatti, ad es. salmone, tonno, rana pescatrice, pesce persico, lucioperca. Affinché i filetti di pesce restino meno attaccati alla padella, è possibile infarinarli prima della cottura. Iniziare la cottura dalla parte della pelle e, se possibile, girare solo una volta.
Fettina di salmone	170 - 180 °C	18 - 20 min.	ca. 3 cm	
Fettina di tonno	190 - 200 °C	18 - 20 min.	ca. 3 cm	
Gamberetti	210 - 220 °C	8 - 10 min.	da 30 g	

Verdura

Pietanza da arrostiti	Temperatura	Tempo di cottura	Quantità/Spessore	Informazione
Carote, a fiammifero	190 - 200 °C	6 - 8 min.	ca. 500 g	
Striscioline di peperoni	200 - 210 °C	4 - 6 min.	ca. 500 g	
Melanzane, a fette	200 - 210 °C	6 - 8 min.	ca. 500 g	Salare le melanzane prima di grigliarle, lasciare riposare per 30 minuti e asciugarle.
Zucchine, a rondelle	190 - 200 °C	6 - 8 min.	ca. 500 g	
Anelli di cipolla	190 - 210 °C	5 - 7 min.	ca. 500 g	
Champignon, a fettine	230 - 240 °C	10 - 12 min.	ca. 500 g	
Patate, lesse, a fette	210 - 220 °C	10 - 12 min.	ca. 500 g	

Consigli e suggerimenti

- Poggiate la pietanza solo dopo che si è spenta la spia di riscaldamento. Lo stesso vale quando si aumenta la temperatura tra due preparazioni.
- Pigiate i pezzi di carne, pollame e pesce sulla superficie di cottura usando la spatola. Girateli solo quando si staccano facilmente per non distruggerne le fibre. Altrimenti può fuoriuscire del liquido che fa asciugare la pietanza.
- I pezzi di carne, pollame e pesce non dovrebbero toccarsi durante la cottura per evitare che producano acqua.
- Non tagliate o forate la carne prima o durante la cottura per evitare la fuoriuscita del succo.
- Non salate carne, pollame e pesce prima della cottura per non sottrarre acqua e sostanze nutrienti solubili.
- Il filetto di pesce può essere infarinato prima della cottura. In questo modo aderirà meno.
- Possibilmente girare il filetto di pesce una sola volta. Cuocetelo prima sul lato con la pelle.
- Usate solo oli e grassi resistenti alle alte temperature e idonei alla frittura, per es. oli vegetali raffinati o burro fuso.



Spegnimento di sicurezza automatico

Nel caso in cui l'apparecchio resti in funzione per più di 2 ore senza che venga modificata alcuna impostazione, si attiva lo spegnimento automatico.

Il riscaldamento viene interrotto, il simbolo del riscaldamento lampeggia.

Ruotare l'interruttore su 0. Poi è possibile effettuare una nuova impostazione dell'apparecchio.

Pulizia

Una cura e manutenzione scrupolosa contribuiscono a mantenere a lungo l'apparecchio in buone condizioni. Sono qui illustrate le modalità di cura e pulizia dell'apparecchio corrette.

I detergenti adatti sono disponibili presso il servizio di assistenza clienti o nel nostro e-shop.

Avviso – Pericolo di scariche elettriche!

L'infiltrazione di liquido può provocare una scarica elettrica. Non utilizzare detergenti ad alta pressione o dispositivi a getto di vapore.

Avviso – Pericolo di incendio!

Durante il funzionamento l'apparecchio si riscalda. Lasciarlo raffreddare prima di procedere alla pulizia.

Avviso – Pericolo di scottature!

Quando si versa l'acqua o si mettono i cubetti di ghiaccio sulla piastra calda possono verificarsi degli schizzi e si può creare del vapore. Non chinarsi sull'apparecchio. Mantenere una distanza di sicurezza.

Non usare questi detergenti

- Detergenti abrasivi o aggressivi
- Non versare detergenti contenenti acido (per es. aceto, acido citrico, ecc.) sul telaio o sul pannello
- Detergenti a base di cloro e a forte contenuto di alcol
- Spray per forno
- Spugnette dure, abrasive, spazzole o pagliette abrasive
- Lavare accuratamente i panni per la pulizia prima dell'uso.

Pulizia dell'apparecchio

Componente dell'apparecchio/superficie	Pulizia consigliata
Piastra	Utilizzando del detergente e dell'acqua calda rimuovere i residui di sporco unti. A seconda delle pietanze possono restare delle macchie biancastre sulla piastra. Rimuoverle con il succo di limone o con l'aceto. Infine risciacquare accuratamente. Il succo di limone e l'aceto non devono entrare in contatto con il pannello di comando.
Piastra, sporco incrostato	Per lo sporco particolarmente ostinato usare il nostro detergente per acciaio inox (codice ordine 00311499). In questo modo la piastra tornerà a splendere. Quando l'apparecchio è freddo, cospargere le incrostazioni più ostinate con il nostro gel per la pulizia del grill (codice ordine 00463582) e lasciare agire per almeno 2 ore, se lo sporco è molto incrostato lasciare agire per una notte. Infine risciacquare a fondo e asciugare. Osservare le indicazioni riportate sulla confezione del detergente.

Componente dell'apparecchio/superficie	Pulizia consigliata
Cornice in acciaio inox	Pulire con un panno morbido e umido e un po' di detergente. Per lo sporco particolarmente ostinato usare il nostro detergente per acciaio inox (codice ordine 00311499) che ridà splendore all'acciaio opaco.
Pannello comandi	Pulire con uno straccio morbido umido e un po' di detersivo; lo straccio non deve essere troppo bagnato. Asciugare con un panno morbido.

Pulire l'apparecchio al termine di ogni utilizzo, dopo che si è raffreddato. È difficile rimuovere i residui incrostati.

Rimuovere i residui grossolani con una spatola.

Per la pulizia dell'apparecchio caldo si addicono meglio i cubetti di ghiaccio rispetto all'acqua, poiché producono meno spruzzi e creano meno vapore acqueo.

Rimuovere accuratamente i residui della pulizia prima di un ulteriore utilizzo.

Pulizia dell'apparecchio caldo

1. Spegner l'apparecchio. Lasciarlo raffreddare per almeno 15 minuti!
2. Aggiungere cubetti di ghiaccio o acqua sulla piastra. Aggiungere qualche goccia di detergente. Fare ammorbidire lo sporco.
3. Iniziare la pulizia soltanto quando l'indicatore del calore residuo **H** non viene più visualizzato.

Pulizia dell'apparecchio freddo

1. Aggiungere un po' di acqua e detergente sulla piastra, in modo tale che venga leggermente ricoperta.
2. Accendere l'apparecchio. Impostare il livello di pulizia. Fare ammorbidire lo sporco (max 1 ora).
3. Una volta che lo sporco si è sciolto, avviare la pulizia.

Pulizia intermedia tra due processi di cottura

1. Spegner l'apparecchio.
2. Spingere 4 - 5 cubetti di ghiaccio con la spatola sulla piastra calda.
3. Rimuovere lo sporco sciolto con la spatola.
4. Accendere di nuovo l'apparecchio. Prima di collocare le pietanze attendere finché l'apparecchio non raggiunge nuovamente la temperatura impostata.

Servizio assistenza clienti

Il servizio di assistenza tecnica è a disposizione per eventuali riparazioni. Troviamo sempre la soluzione adatta, anche per evitare l'intervento del personale del servizio di assistenza clienti quando non è necessario.

Codice prodotto (E) e codice di produzione (FD)

Quando si contatta il servizio clienti indicare sempre il codice prodotto (E) e il codice di produzione (FD), in modo da poter ricevere subito un'assistenza mirata. La targhetta di identificazione con i relativi numeri si trova nella parte inferiore dell'apparecchio.

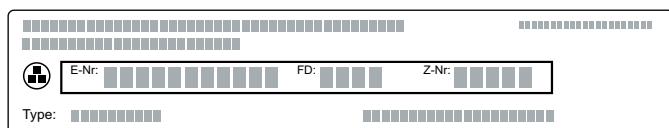


Diagram illustrating the identification tag layout on the device. The tag contains the following fields:

- E-Nr:** A series of 12 empty boxes for the product code.
- FD:** A series of 4 empty boxes for the production code.
- Z-Nr:** A series of 4 empty boxes for the serial number.
- Type:** A series of 12 empty boxes for the device type.

Per avere subito a disposizione le informazioni utili in caso di necessità, si consiglia di riportare qui i dati relativi all'apparecchio e il numero di telefono del servizio di assistenza clienti.

Codice prodotto (E)	Codice di produzione FD
Servizio di assistenza tecnica 	

Prestare attenzione al fatto che, in caso di utilizzo improprio, l'intervento del tecnico del servizio di assistenza non è gratuito anche se effettuato durante il periodo di garanzia.

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

Ordine di riparazione e consulenza in caso di guasti

I 800-522822
Linea verde

CH 0848 840 040

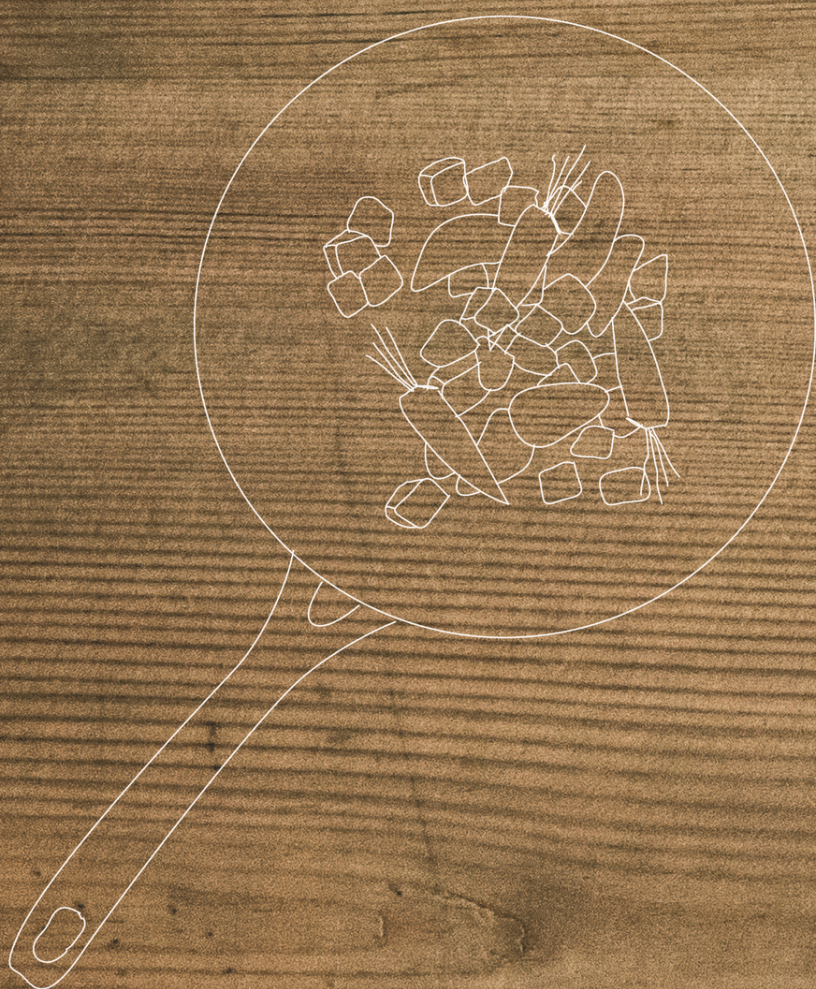
Fidatevi della competenza del Costruttore. In questo modo avrete la garanzia di una riparazione effettuata da tecnici qualificati del servizio assistenza e con pezzi di ricambio originali per il vostro apparecchio.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the pencil icon and extending across the width of the page. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page area.



REGISTER YOUR PRODUCT
ONLINE NEFF-HOME.COM



BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.neff-international.com

9001077880
0205
es, el, it

