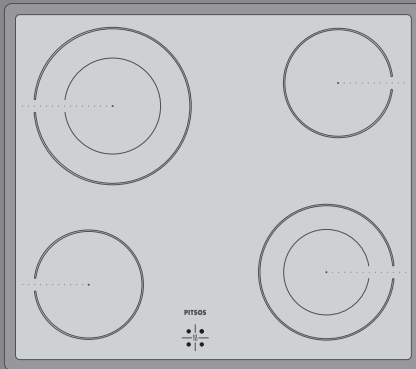
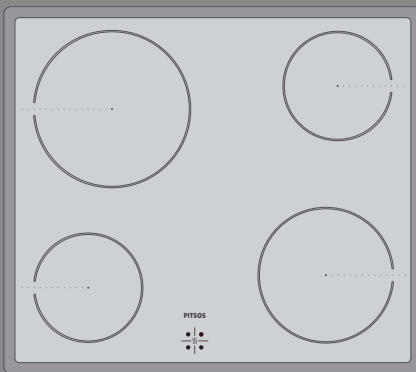




GR

**Κεραμική Βάση εστιν
Οδηγες χρήσης**

**B 9794.
B 9796.**

Πίνακας περιεχομένων

Τι πρέπει να προσέχετε	4
Πριν την τοποθέτηση	4
Υποδείξεις ασφαλείας	4
Αιτίες για τις ζημιές	6
Σας παρουσιάζουμε τη νέα βάση εστιών σας	8
Οι εστίες μαγειρέματος	9
Ένδειξη ασφαλείας. Παραμένουσα θερμότητα	10
Μαγείρεμα	10
Έτσι ρυθμίζετε	10
Πίνακας	11
Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας	12
Φροντίδα και καθαρισμός	13
Φροντίδα	13
Καθαρισμός του κεραμικού υλικού	13
Καθαρισμός του πλαισίου του πεδίου μαγειρέματος ..	14
Συσκευασία και παλιά συσκευή	15
Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών	15

Τι πρέπει να προσέχετε

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

Φυλάξτε καλά τις οδηγίες χρήσης και συναρμολόγησης καθώς επίσης και την κάρτα συσκευής. Σε περίπτωση που παραχωρήσετε τη συσκευή σε κάποιον άλλο, δώστε μαζί και τα σχετικά έγγραφα.

Πριν την τοποθέτηση

Ζημιές μεταφοράς

Ελέγξτε καλά τη συσκευή σας, αφού τη βγάλατε από τη συσκευασία. Εάν διαπιστώσετε, πως η συσκευή έπαθε ζημιά κατά τη μεταφορά, μη θέσετε τη συσκευή σε λειτουργία.

Ηλεκτρικές συνδέσεις

Προτού να θέσετε τη συσκευή σας σε λειτουργία για πρώτη φορά, βεβαιωθείτε, ότι η ηλεκτρική σύνδεση του σπιτιού είναι γειωμένη και ανταποκρίνεται σε όλους τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας. Η συναρμολόγηση και η σύνδεση της συσκευής σας πρέπει να γίνει από έναν εξουσιοδοτημένο τεχνικό. Εάν η συσκευή τεθεί σε λειτουργία χωρίς σωστή σύνδεση του ακροδέκτη γείωσης ή μετά από ακατάλληλη σύνδεση, μπορεί αυτό, αν και σε σπάνιες περιπτώσεις, να οδηγήσει σε σοβαρούς τραυματισμούς ή στο θάνατο.

Ο κατασκευαστής δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για ζημιές που δημιουργούνται από ακατάλληλη χρήση ή από λάθος ηλεκτρικές συνδέσεις.

Υποδείξεις ασφαλείας

Υπερθερμασμένο λάδι και λίπος

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

Όταν υπερθερμανθεί το λάδι ή το λίπος, παίρνει γρήγορα φωτιά. Κίνδυνος πυρκαγιάς! Μη ζεσταίνετε το λίπος ή το λάδι ποτέ χωρίς επιτήρηση.

Εάν πιάσει φωτιά το λάδι, μην το σβήσετε με νερό. Τοποθετήστε αμέσως επάνω ένα καπάκι ή ένα πιάτο. Απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος. Αφήστε το σκεύος να κρυώνει πάνω στην εστία μαγειρέματος.

Καυτές εστίες μαγειρέματος

Μην ακουμπήσετε τις καυτές εστίες μαγειρέματος. Κίνδυνος εγκαυμάτων!

Κρατάτε τα παιδιά πάντοτε μακριά. Η ένδειξη της υπόλοιπης θερμότητας σας προειδοποιεί για καυτές εστίες μαγειρέματος.

Μην τοποθετείτε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Εάν υπάρχει κάτω από τη βάση εστιών ένα συρτάρι, δεν επιτρέπεται να αποθηκεύσετε εκεί μέσα εύφλεκτα αντικείμενα ή κουτιά σπρέι. Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Τα καλώδια σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών δεν επιτρέπεται να ακουμπήσουν τις καυτές εστίες μαγειρέματος. Η μόνωση των καλωδίων και η βάση εστιών μπορούν να υποστούν ζημιές.

Υγροί πάτοι κατασαρών και υγρές εστίες μαγειρέματος

Σε περίπτωση υγρού μεταξύ του πάτου της κατασάρας και της εστία μαγειρέματος μπορεί να δημιουργηθεί πίεση ατμού. Από την πίεση του ατμού μπορεί ξαφνικά η κατασάρα να πεταχτεί ψηλά. Κίνδυνος τραυματισμού!

Κρατάτε την εστία μαγειρέματος και τον πάτο της κατασάρας πάντοτε στεγνό.

Ραγίσματα στο κεραμικό υλικό

Εάν δημιουργηθούν σπασίματα, ραγίσματα ή ρωγμές στο κεραμικό υλικό υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας. Απενεργοποιήστε αμέσως τη συσκευή.

Κατεβάστε την ασφάλεια της συσκευής στο κιβώτιο των ασφαλειών.

Καλέστε την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών.

Μην τοποθετείτε αντικείμενα από μέταλλο πάνω στην επαγωγική βάση εστιών

Μην αφήνετε πάνω στη βάση εστιών φαγητά σε αλουμινόχαρτο, μαχαιροπήρουνα, καπάκια κατασαρών ή άλλα αντικείμενα από μέταλλο. Εάν ενεργοποιηθεί αθέλητα η συσκευή, μπορούν αυτά τα αντικείμενα να ζεσταθούν πολύ γρήγορα και να προκαλέσουν εγκαύματα.

Ακατάλληλες επισκευές

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες. Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από έναν τεχνικό του τμήματος εξυπηρέτησης πελατών, εκπαιδευμένο από εμάς.

Καλώδιο σύνδεσης

Η οποιαδήποτε μετατροπή στην συσκευή, συμπεριλαμβανομένης της αλλαγής, ή της εγκατάστασης του καλωδίου τροφοδότησης ρεύματος θα πρέπει να γίνεται από το Τεχνικό Σέρβις.

- ⚠ **Προσοχή!** Οι διακοπές στη λειτουργία των εστιών δεν οφείλονται σε ζημιά. Οι εστίες λειτουργούν πάντα με τη μέγιστη ισχύ τους είτε είναι αναμμένες είτε σβηστές, ανάλογα με το επίπεδο ισχύος που έχετε επιλέξει. (Όσο πιο μεγάλο είναι το επίπεδο ισχύος, τόσο μεγαλύτερος είναι και ο χρόνος λειτουργίας και η θερμοκρασία στην οποία φτάνουν).

Αιτίες για τις ζημιές

Πάτοι καταρολών και τηγανιών

Οι τραχείς πάτοι των καταρολών και των τηγανιών δημιουργούν γρατσουνιές στο κεραμικό υλικό. Ελέγξτε το μαγειρικό σας σκεύος.

Αποφεύγετε το μαγείρεμα μέχρι το στέγνωμα των καταρολών, και ιδιαίτερα στις καταρόλες εμαγιέ και αλουμινίου. Διαφορετικά μπορούν να δημιουργηθούν ζημιές στον πάτο της καταρόλας και στο κεραμικό υλικό.

Προσέξτε στα ειδικά μαγειρικά σκεύη τα στοιχεία του κατασκευαστή.

Καυτά τηγάνια και καταρόλες

Μην τοποθετείτε ποτέ καυτά τηγάνια και καταρόλες πάνω στο πεδίο χειρισμού, στην περιοχή ενδείξεων ή στο πλαίσιο.

Μπορούν να προκύψουν ζημιές.

Αλάτι, ζάχαρη και άμμος

Το αλάτι, η ζάχαρη και η άμμος προκαλούν γρατσουνιές πάνω στο κεραμικό υλικό. Μη χρησιμοποιείτε το πεδίο μαγειρέματος ως επιφάνεια εναπόθεσης ή ως επιφάνεια εργασίας.

Σκληρά και αιχμηρά αντικείμενα

Εάν πέσουν σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών, μπορούν να δημιουργηθούν ζημιές. Μην αποθηκεύετε τέτοιου είδους αντικείμενα πάνω από τη βάση εστιών.

Υπερχειλισμένα φαγητά

Ζάχαρη και φαγητά με μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη προκαλούν ζημιές στη βάση εστιών. Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού.

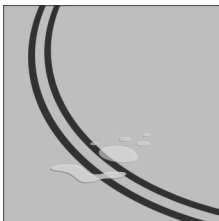
Προσοχή Η ξύστρα γυαλιού έχει μία κοφτερή λεπίδα.

Μεμβράνες και συνθετικά υλικά

Παραδείγματα για πιθανές ζημιές

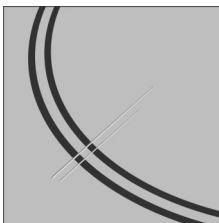
Το αλουμινόχαρτο και τα πλαστικά δοχεία λιώνουν πάνω στις καυτές εστίες μαγειρέματος. Η μεμβράνη προστασίας των εστιών δεν είναι κατάλληλη για τη βάση εστιών.

Οι ακόλουθες ζημιές δεν επηρεάζουν ούτε τη λειτουργία ούτε τη σταθερότητα του κεραμικού υλικού.



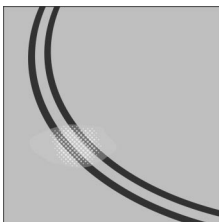
Αφαίρεση φυσαλίδων

που οφείλονται σε λιωμένη ζάχαρη ή φαγητά με μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη.



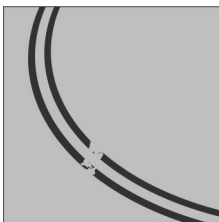
Γρατσουνιές

που οφείλονται σε αλάτι, ζάχαρη ή άμμο ή σε τραχείς πάτους των κατσαρολών.



Μεταλλικές αποχρώσεις

που οφείλονται στη φθορά των κατσαρολών ή σε ακατάλληλα καθαριστικά.



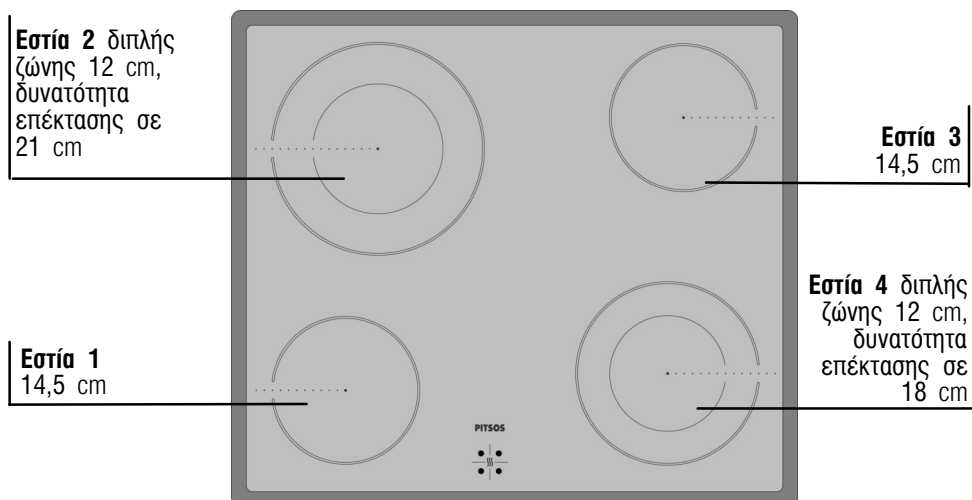
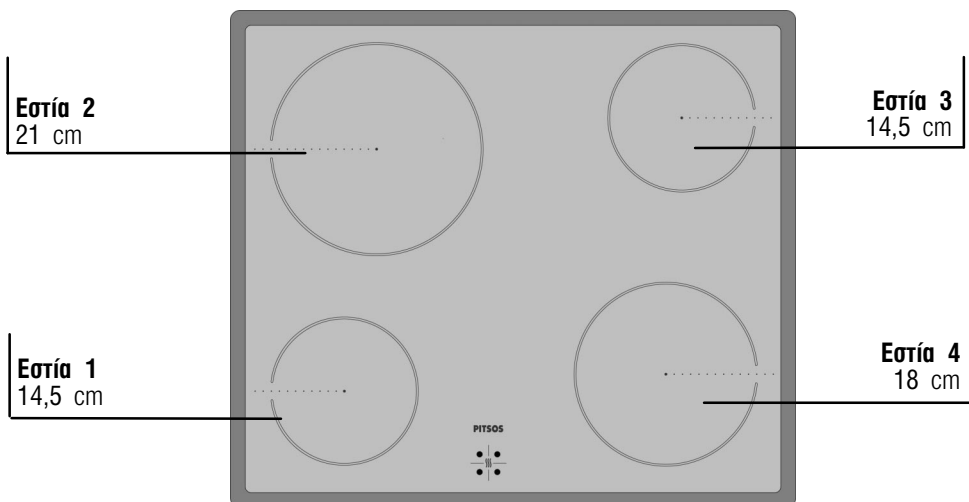
Φθαρμένη διακόσμηση

που οφείλεται σε ακατάλληλα υγρά καθαρισμού.

Οι παραπάνω φθορές οφείλονται στην ακατάλληλη χρήση της συσκευής. Ως εκ τούτου, δεν πρόκειται για τεχνικά προβλήματα και επομένως δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

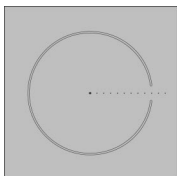
Σας παρουσιάζουμε τη νέα βάση εστιών σας

Σε αυτό το εγχειρίδιο μπορείτε να βρείτε οδηγίες σχετικά με τη χρήση διάφορων κεραμικών βάσεων εστιών. Εντοπίστε τη συσκευή που έχει τα ίδια χαρακτηριστικά με τη δική σας.



Οι εστίες μαγειρέματος

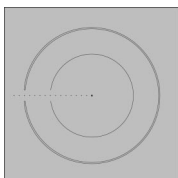
Εστία μαγειρέματος μίας ζώνης



Σε αυτές τις εστίες μαγειρέματος δεν μπορείτε να αλλάξετε το μέγεθος της επιφάνειας μαγειρέματος.

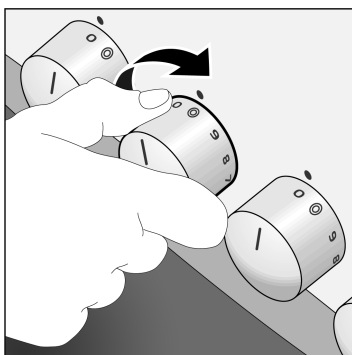
Επιλέξτε τη σωστή εστία μαγειρέματος. Το μέγεθος της κατσαρόλας θα πρέπει να ταιριάζει στο μέγεθος των εστιών μαγειρέματος.

Διπλή ζώνη ψησίματος



Το μέγεθος αυτών των ζωνών ψησίματος μπορεί να τροποποιηθεί. Η ζώνη ψησίματος πρέπει να έχει συνδεθεί.

Ενεργοποίηση της εξωτερικής ζώνης:

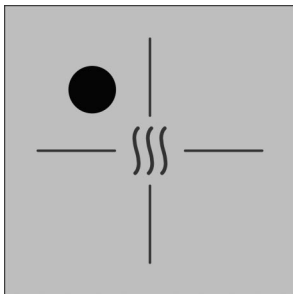


Γυρίστε τον διακόπτη προς τα δεξιά μέχρι το σύμβολο © (το οποίο βρίσκεται μετά τη θέση 9). Αφήστε τον διακόπτη. Αυτός θα τοποθετηθεί από μόνος του στη θέση 9. Αν θέλετε, μπορείτε να γυρίσετε τον διακόπτη προς τα αριστερά για χαμηλότερη θερμοκρασία σε ολόκληρη τη ζώνη μαγειρέματος: 8, 7, 6...κτλ.

Νέα χρήση της εσωτερικής ζώνης μαγειρέματος

Γυρίστε τον διακόπτη προς τα αριστερά μέχρι να έρθει στη θέση 0 και επιλέξτε τη θέση μαγειρέματος που θέλετε από τον διακόπτη.

Ένδειξη ασφαλείας. Παραμένουσα θερμότητα



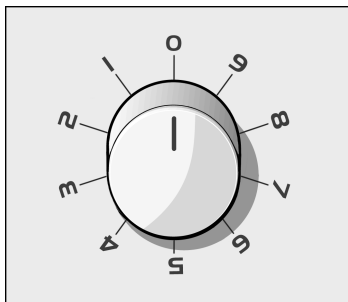
Η βάση εστιών σας διαθέτει ένδειξη παραμένουσας θερμότητας • για κάθε εστία. Αυτή η ένδειξη σας ειδοποιεί ότι η εστία στην οποία αντιστοιχεί έχει χρησιμοποιηθεί και ότι εκπέμπει ακόμα επαρκή θερμότητα ώστε να προκαλέσει εγκαύματα. Έτσι λοιπόν, πρέπει να αποφεύγετε την επαφή με την εστία η οποία φέρει την ένδειξη αυτή •.

Ακόμα και όταν η βάση εστιών είναι σβησμένη, η ένδειξη παραμένουσας θερμότητας παραμένει αναμμένη για όσο διάστημα η εστία είναι ζεστή.

Μαγείρεμα

Σε αυτό το κεφάλαιο μαθαίνετε, πώς να ρυθμίζετε τις εστίες μαγειρέματος. Στον πίνακα θα βρείτε βαθμίδες μαγειρέματος και χρόνους μαγειρέματος για διάφορα φαγητά. Οι ακόλουθες συμβουλές βοηθούν στην εξοικονόμηση ενέργειας.

Έτσι ρυθμίζετε



Περιστρέψτε τον διακόπτη μέχρι να έρθει στη βαθμίδα που θέλετε. Σε περίπτωση που η βάση εστιών σας διαθέτει οθόνη ελέγχου, η επιλεγμένη βαθμίδα εμφανίζεται σε αυτήν την οθόνη.

1 = Ελάχιστη ισχύς
9 = Μέγιστη ισχύς

Πίνακας

Στον ακόλουθο πίνακα θα βρείτε μερικά παραδείγματα. Οι χρόνοι μαγειρέματος εξαρτώνται από το είδος, το βάρος και την ποιότητα των φαγητών. Για αυτό μπορούν να υπάρξουν αποκλίσεις.

	Ποσότητα	Βαθμίδα θέρμανσης μέχρι την έναρξη βρασμού 9	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος
Λιώσιμο				
σοκολάτα, κουβερτούρα,				
βούτυρο, μέλι	100 γρ.	-	1-2	-
ζελατίνα	1 φακ.	-	1-2	-
Ζέσταμα				
λαχανικά κονσέρβας	400 γρ. - 800 γρ.	2-4 λεπτά	1-2	3-6 λεπτά
ζωμός	500 ml - 1 λίτρο	3-4 λεπτά	7-8	2-4 λεπτά
πηχτή σούπα	500 ml - 1 λίτρο	2-4 λεπτά	2-3	2-4 λεπτά
γάλα	200 ml - 400 ml	2-4 λεπτά	1-2.	2-3 λεπτά
Ζέσταμα και διατήρηση του φαγητού ζεστού				
τουρλού (π.χ.				
μαγειρεμένες φακές)	400 γρ. - 800 γρ.	2-3 λεπτά	1-2	
γάλα	500 ml - 1 λίτρο	3-4 λεπτά	1-2	
Ξεπάγωμα και ζέσταμα				
σπανάκι κατεψυγμένο	300 γρ. - 600 γρ.	4-5 λεπτά	2-3	5-15 λεπτά
γκούλας κατεψυγμένο	500 γρ. - 1 κιλό	4-5 λεπτά	2-3	20-30 λεπτά
Σιγανό μαγείρεμα				
γιουβαρλάκια, κεφτεδάκια (1-2 λίτρα νερό)	4-8 κομμάτια	8-12 λεπτά	4-5*	20-30 λεπτά
ψάρι	300 γρ. - 600 γρ.	5-8 λεπτά	4-5*	10-15 λεπτά
Μαγείρεμα				
ρύζι (με διπλάσια ποσότητα νερού)	125 γρ. - 250 γρ.	3-4 λεπτά	2-3	15-30 λεπτά
ρουζόγαλο (500 ml - 1 λίτρο γάλα)	125 γρ. - 250 γρ.	4-6 λεπτά	1-2	25-35 λεπτά
βραστές πατάτες με φλούδα με 1-3 φλιτζάνια νερό	750 γρ. - 1,5 κιλά	5-7 λεπτά	4-5	25-30 λεπτά
βραστές πατάτες χωρίς φλούδα με 1-3 φλιτζάνια νερό	750 γρ. - 1,5 κιλά	5-7 λεπτά	4-5	15-25 λεπτά
φρέσκα λαχανικά με 1-3 φλιτζάνια νερό	500 γρ. - 1 κιλό	4-5 λεπτά	2-3	10-20 λεπτά
μακαρονάκια (1-2 λίτρα νερό)	250 γρ. - 500 γρ.	8-12 λεπτά	6-7*	6-10 λεπτά

	Ποσότητα	Βαθμίδα θέρμανσης μέχρι την έναρξη βρασμού 9	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος
Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος				
ρολά από κρέας	4 κομμάτια	5-8 λεπτά	4-5	50-60 λεπτά
ψητό	1 κιλό	5-8 λεπτά	4-5	80-100 λεπτά
γκούλας	500 γρ.	6-11 λεπτά	4-5	50-60 λεπτά
Τηγάνισμα				
κρέπες (χυλοπίτες)		2-4 λεπτά	6-7	τηγανίζονται συνεχόμενα 6-10 λεπτά
σνίτσελ, πανέ	1-2 κομμάτια	2-4 λεπτά	6-7	8-12 λεπτά
φιλέτο/μπριζόλα	2-3 κομμάτια	2-4 λεπτά	7-8	8-12 λεπτά
φετάκια ψαριού πανέ	10 κομμάτια	2-4 λεπτά	6-7	8-12 λεπτά
Τηγάνισμα στη φριτέζα (σε 1-2 λίτρα λάδι)				
κατεψυγμένα προϊόντα	200 γρ. ανά γέμιση	10-15 λεπτά	8-9	τηγανίζονται στη φριτέζα συνεχόμενα
άλλα προϊόντα	400 γρ. ανά γέμιση	10-15 λεπτά	4-5	τηγανίζονται στη φριτέζα συνεχόμενα
* Συνέχιση μαγειρέματος χωρίς καπάκι				

Συμβουλές για την εξοικονόμηση ενέργειας

Το σωστό μέγεθος κατσαρόλας

Χρησιμοποιείτε κατσαρόλες και τηγάνια με χοντρούς, επίπεδους πάτους. Οι ανεπίπεδοι πάτοι μεγαλώνουν το χρόνο μαγειρέματος.

Επιλέξτε για κάθε εστία μαγειρέματος το σωστό μέγεθος της κατσαρόλας. Η διάμετρος του πάτου της κατσαρόλας και του τηγανιού πρέπει να ταυτίζεται με το μέγεθος της εστίας μαγειρέματος. Προσέξτε: Οι κατασκευαστές των μαγειρικών σκευών αναφέρουν συχνά την επάνω διάμετρο της κατσαρόλας. Αυτή είναι συνήθως μεγαλύτερη από τη διάμετρο του πάτου της κατσαρόλας.

Χρησιμοποιείτε για μικρές ποσότητες μια μικρή κατσαρόλα. Μια μεγάλη, μόνο λίγο γεμάτη κατσαρόλα χρειάζεται πολύ ενέργεια.

Χρήση καπακιού

Κλείνετε τις κατσαρόλες και τα τηγάνια πάντοτε μ' ένα κατάλληλο καπάκι. Στο μαγείρεμα χωρίς καπάκι χρειάζεστε τέσσερις φορές περισσότερη ενέργεια.

Μαγείρεμα με λίγο νερό

Μαγειρεύετε με λίγο νερό. Αυτό εξοικονομεί ενέργεια. Στα λαχανικά διατηρούνται οι βιταμίνες και οι ανόργανες ουσίες.

Χαμηλότερη ρύθμιση

Ρυθμίστε έγκαιρα μια χαμηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος.

Φροντίδα και καθαρισμός

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ συσκευές καθαρισμού με υψηλή πίεση ή συσκευές εκτόξευσης ατμού.

Φροντίδα

Φροντίζετε τη βάση εστιών μ' ένα υλικό προστασίας και φροντίδας για κεραμικά υλικά. Αυτό καλύπτει την επιφάνεια μαγειρέματος με μια γυαλιστερή, αντιρρυπαντική λεπτή μεμβράνη. Η βάση εστιών παραμένει για μεγάλο χρόνο όμορφη. Ο καθαρισμός γίνεται ευκολότερα.

Καθαρισμός του κεραμικού υλικού

Υλικά καθαρισμού

Καθαρίζετε τη βάση εστιών μετά από κάθε μαγείρεμα. Έτσι δεν κολλούν καμένα υπολείμματα φαγητών.

Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, τα οποία είναι κατάλληλα για κεραμικά υλικά, π.χ. Cera-fix.

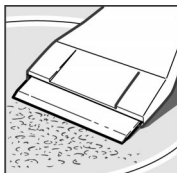
Τους λεκέδες από νερό μπορείτε να τους αφαιρέσετε επίσης με λεμόνι ή ξίδι.

Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού

Μη χρησιμοποιείτε ποτέ:

Σκληρά σφουγγάρια, υλικά τριψίματος ή ισχυρά απορρυπαντικά, όπως σπρέι ηλεκτρικού φούρνου και μέσα απομάκρυνσης λεκέδων.

Ξύστρα γυαλιού



Η μεγάλη ρύπανση απομακρύνεται καλύτερα με μια ξύστρα γυαλιού.

Απασφαλίστε την ξύστρα γυαλιού.

Καθαρίστε την κεραμική επιφάνεια μόνο με τη λεπίδα. Το κέλυφος θα μπορούσε να γρατσουνίσει το κεραμικό υλικό.

⚠ Η λεπίδα είναι πολύ κοφτερή. Κίνδυνος τραυματισμού!
Ασφαλίζετε τη λεπίδα μετά τον καθαρισμό.

Αντικαθιστάτε αμέσως τις χαλασμένες λεπίδες.

Καθαρισμός της κεραμικής επιφάνειας μαγειρέματος

Απομακρύνετε τα υπολείμματα του φαγητού και τα πιτσιλίσματα του λαδιού με την ξύστρα γυαλιού. Καθαρίστε τη χλιαρή επιφάνεια με υγρό καθαρισμού και χαρτί κουζίνας. Εάν η επιφάνεια μαγειρέματος είναι ακόμα πολύ ζεστή, μπορούν να δημιουργηθούν λεκέδες.

Σφουγγίστε υγρά την επιφάνεια και τρίψτε την μ' ένα μαλακό πανί, ώσπου στεγνώσει.

Μεταλλικές αποχρώσεις

Οι αποχρώσεις (ιριδισμοί) δημιουργούνται από ακατάλληλα καθαριστικά ή από το τρίψιμο του πάτου των σκευών πάνω στη βάση εστιών. Αυτές απομακρύνονται πολύ δύσκολα. Χρησιμοποιείτε Stahl-Fix. Η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας απομακρύνει τις αποχρώσεις επί πληρωμή.

Πεδία χειρισμού

Κρατάτε την περιοχή πάντοτε καθαρή και στεγνή. Τα υπολείμματα φαγητού και το χυμένο φαγητό μπορούν να επηρεάσουν τη λειτουργία.

Καθαρισμός του πλαίσιου του πεδίου μαγειρέματος

Χρησιμοποιείτε μόνο ζεστή σαπουνάδα.

Μη χρησιμοποιείτε κανένα ισχυρό καθαριστικό ή υλικά τριψίματος. Η ξύστρα γυαλιού είναι ακατάλληλη. Το πλαίσιο του πεδίου μαγειρέματος μπορεί να υποστεί ζημιά.

Το λεμόνι και το ξίδι είναι ακατάλληλα για τον καθαρισμό του πλαισίου του πεδίου μαγειρέματος. Μπορούν να δημιουργηθούν λεκέδες.

Συσκευασία και παλιά συσκευή

**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 χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EK περί ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Η οδηγία προκαθορίζει τα πλαίσια για μια απόσυρση και αξιοποίηση των παλιών συσκευών με ισχύ σ' όλη την ΕΕ.

Υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών

Σε περίπτωση που η συσκευή σας πρέπει να επισκευαστεί, βρίσκεται στη διάθεσή σας η υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας. Η διεύθυνση και ο αριθμός τηλεφώνου της πλησιέστερης υπηρεσίας τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών βρίσκονται στον τηλεφωνικό κατάλογο. Ακόμα και τα κέντρα σέρβις πελατών που σας δίνουμε, θα σας υποδείξουν ευχαρίστως την υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης των πελατών μας στον τόπο κατοικίας σας.

**Αριθμός Ε και
αριθμός FD**

Εάν καλέσετε τη δική μας υπηρεσία τεχνικής εξυπηρέτησης πελατών, δώστε παρακαλώ τον αριθμό Ε και τον αριθμό FD της συσκευής. Την πινακίδα τύπου με τους αριθμούς θα την βρείτε στα χαρτιά της συσκευής.

