

PITSOS

el Εγχειρίδιο χρήστη

BRE6..., BRD6...

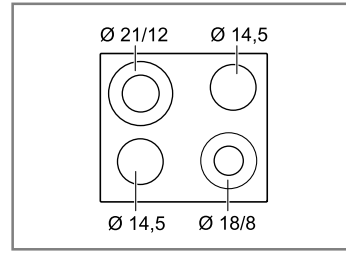


Βάση εστιών

BRE6...



BRD6...



Για περισσότερες πληροφορίες, ανατρέξτε στον ψηφιακό οδηγό χρήσης.



Πίνακας περιεχομένων

1	Ασφάλεια.....	3
2	Αποφυγή υλικών ζημιών	5
3	Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία	5
4	Γνωριμία.....	7
5	Βασικός χειρισμός.....	7
6	Καθαρισμός και φροντίδα.....	8
7	Απόσυρση.....	9
8	Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών	9



1 Ασφάλεια

Προσέξτε τις ακόλουθες υποδείξεις ασφαλείας.

1.1 Γενικές υποδείξεις

- Διαβάστε προσεκτικά αυτές τις οδηγίες.
- Φυλάξτε τις οδηγίες, την κάρτα της συσκευής καθώς και τις πληροφορίες προϊόντος για μετέπειτα χρήση ή για τον επόμενο κάτοχο της συσκευής.
- Μη συνδέετε τη συσκευή σε περίπτωση ζημιάς κατά τη μεταφορά.

1.2 Χρήση σύμφωνα με τον σκοπό προορισμού

Μόνο αδειούχο προσωπικό επιτρέπεται να συνδέσει συσκευές χωρίς φως. Σε περίπτωση ζημιών λόγω λάθους σύνδεσης, δεν υφίσταται κανένα δικαίωμα εγγύησης.

Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο:

- για την παρασκευή φαγητών και ροφημάτων.
- κάτω από επιτήρηση. Επιβλέπετε τις σύντομες διαδικασίες βρασμού χωρίς διακοπή.
- στα ιδιωτικά νοικοκυριά και σε κλειστούς χώρους του οικιακού περιβάλλοντος.
- μέχρι ένα ύψος από 2000 m πάνω από την επιφάνεια της θάλασσας.

Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή:

- με έναν εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ένα ξεχωριστό τηλεχειριστήριο. Αυτό δεν ισχύει για την περίπτωση, που η λειτουργία διακόπτεται με τις ανιχνευμένες μέσω EN 50615 συσκευές.

1.3 Περιορισμός ομάδας χρηστών

Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά από 8 ετών και άνω και από πρόσωπα με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή νοητικές ικανότητες καθώς και έλλειψη εμπειρίας και/ή γνώσης, αν επιβλέπονται ή έχουν κατατοπιστεί σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και έχουν κατανοήσει τους κινδύνους που απορρέουν από αυτή. 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.

1.4 Ασφαλής χρήση

⚠️ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος πυρκαγιάς!

Το μαγείρεμα σε βάσεις εστιών με λίπος ή λάδι χωρίς επιτήρηση μπορεί να είναι επικίνδυνο και να οδηγήσει σε πυρκαγιές.

- ▶ Μην αφήνετε ποτέ τα καυτά λάδια και λίπη χωρίς επιτήρηση.
- ▶ Μη δοκιμάσετε ποτέ να σβήσετε μια φωτιά με νερό, αντί αυτού απενεργοποιήστε τη συσκευή και μετά καλύψτε τις φλόγες π.χ. με ένα καπάκι ή μια κουβέρτα πυρόσβεσης. Η επιφάνεια μαγειρέματος ζεσταίνεται πολύ.
- ▶ Μην τοποθετήσετε ποτέ εύφλεκτα αντικείμενα πάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος ή στην πλησίον περιοχή.
- ▶ Μη φυλάγετε ποτέ αντικείμενα πάνω στην επιφάνεια μαγειρέματος.

Τα καλύμματα της βάσης εστιών μπορεί να οδηγήσουν σε ατυχήματα, π.χ. από υπερθέρμανση, ανάφλεξη ή θραύση υλικών.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε κανένα κάλυμμα βάσης εστιών.

Τρόφιμα μπορεί να αναφλεγούν.

- ▶ Η διαδικασία μαγειρέματος πρέπει να επιτηρείται. Μια σύντομη διαδικασία πρέπει πάντοτε να επιτηρείται.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος εγκαύματος!

Κατά τη διάρκεια της χρήσης ζεσταίνεται η συσκευή και τα εξαρτήματα που ακουμπιούνται, ιδιαίτερα ένα ενδεχομένως ακόμη υπάρχον πλαίσιο βάσης εστιών.

- ▶ Δώστε προσοχή, για την αποφυγή της επαφής με τα θερμαντικά στοιχεία.
- ▶ Τα μικρά παιδιά, κάτω των 8 ετών, πρέπει να κρατιούνται μακριά από τη συσκευή.

Τα προστατευτικά πλέγματα των βάσεων εστιών μπορούν να οδηγήσουν σε ατυχήματα.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ προστατευτικά πλέγματα βάσεων εστιών.

Η συσκευή ζεσταίνεται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας.

- ▶ Πριν τον καθαρισμό αφήστε τη συσκευή να κρυώσει.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας!

Οι ακατάλληλες επισκευές είναι επικίνδυνες.

- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.
- ▶ Μόνο γνήσια ανταλλακτικά επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν για την επισκευή της συσκευής.
- ▶ Όταν το καλώδιο σύνδεσης στο δίκτυο του ρεύματος αυτής της συσκευής υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί από ένα ειδικό καλώδιο σύνδεσης, το οποίο διατίθεται από τον κατασκευαστή ή την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών του.

Μια χαλασμένη συσκευή είναι επικίνδυνη.

- ▶ Μη λειτουργείτε ποτέ μια συσκευή που έχει υποστεί ζημιά.
- ▶ Εάν η επιφάνεια είναι ραγισμένη, πρέπει η συσκευή να απενεργοποιηθεί, για την αποφυγή μιας ενδεχόμενης ηλεκτροπληξίας. Για να το κάνετε αυτό, απενεργοποιήστε τη συσκευή χρησιμοποιώντας την ασφάλεια στο πλαίσιο ασφαλειών.
- ▶ Θέστε τον διακόπτη της εστίας μαγειρέματος στο μηδέν.
- ▶ Καλέστε την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών.
- ▶ Μόνο εκπαιδευμένο γι' αυτό, ειδικευμένο προσωπικό επιτρέπεται να πραγματοποιήσει επισκευές στη συσκευή.

Μια εισχώρηση υγρασίας μπορεί να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε συσκευές εκτόξευσης ατμού ή συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης, για να καθαρίσετε τη συσκευή. Στα καυτά μέρη της συσκευής μπορεί να λιώσει η μόνωση των καλωδίων των ηλεκτρικών συσκευών.
- ▶ Μη φέρετε ποτέ το καλώδιο σύνδεσης των ηλεκτρικών συσκευών σε επαφή με τα καυτά μέρη της συσκευής.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος τραυματισμού!

Οι κατσαρόλες μπορεί να πεταχτούν ξαφνικά ψηλά, όταν υπάρχει υγρό μεταξύ του πάτου της κατσαρόλας και της εστίας μαγειρέματος.

- ▶ Κρατάτε την εστία μαγειρέματος και τον πάτο της κατσαρόλας πάντοτε στεγνά.

⚠ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ – Κίνδυνος ασφυξίας!

Τα παιδιά μπορεί να περάσουν τα υλικά της συσκευασίας πάνω από το κεφάλι ή να τυλιχτούν σ' αυτά και να πάθουν ασφυξία.

- ▶ Κρατάτε τα υλικά συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τα υλικά συσκευασίας.

Τα παιδιά μπορεί να εισπνεύσουν ή να καταπιούν μικρά κομμάτια και έτσι να πάθουν ασφυξία.

- ▶ Κρατάτε τα μικρά κομμάτια μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με μικρά κομμάτια.

2 Αποφυγή υλικών ζημιών

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Οι τραχείς πάτοι κατασαρών ή τηγανιών δημιουργούν γρατσουνιές στο υαλοκεραμικό υλικό.

► Ελέγξτε το μαγειρικό σας σκεύος.

Το μαγείρεμα μέχρι στέγνωμα μπορεί να προξενήσει ζημιά στο μαγειρικό σκεύος ή τη συσκευή.

► Μην τοποθετείτε ποτέ κατασάρους χωρίς περιεχόμενο πάνω σε μια καυτή εστία μαγειρέματος και μην τις αφήνετε άδειες επάνω σε αναμμένη εστία.

Το λάθος τοποθετημένο μαγειρικό σκεύος μπορεί να οδηγήσει σε υπερθέρμανση της συσκευής.

► Μην τοποθετείτε ποτέ καυτά τηγάνια ή καυτές κατασάρους πάνω στα στοιχεία χειρισμού ή στο πλαίσιο της βάσης εστιών.

Εάν πέσουν σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών, μπορούν να δημιουργηθούν ζημιές.

► Μην αφήσετε να πέσουν σκληρά ή αιχμηρά αντικείμενα πάνω στη βάση εστιών.

Τα μη θερμοάντοχα υλικά λιώνουν επάνω στις καυτές εστίες μαγειρέματος.

► Μην χρησιμοποιείτε καμία μεμβράνη προστασίας των εστιών.
► Μην χρησιμοποιείτε μεμβράνη αλουμινίου ή πλαστικά δοχεία.

2.1 Επισκόπηση των συχνότερων βλαβών

Εδώ θα βρείτε τις συχνότερες βλάβες και συμβουλές, πώς μπορείτε να τις αποφεύγετε.

Ζημιά	Αιτία	Ενέργεια
Λεκέδες	Υπερχειλισμένα φαγητά	Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού.
Λεκέδες	Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού	Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό.
Γρατσουνιές	Αλάτι, ζάχαρη ή άμμος	Μη χρησιμοποιείτε το πεδίο μαγειρέματος ως επιφάνεια εναπόθεσης ή ως επιφάνεια εργασίας.
Γρατσουνιές	Τραχείς πάτοι κατασαρών ή τηγανιών	Ελέγξτε το μαγειρικό σας σκεύος.
Αλλαγή του χρώματος	Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού	Χρησιμοποιείτε μόνο υλικά καθαρισμού, που είναι κατάλληλα για υαλοκεραμικό υλικό.
Αλλαγή του χρώματος	Φθορά κατασάρου, π.χ. αλουμίνιο	Σηκώνετε τις κατασάρους και τα τηγάνια κατά τη μετακίνηση.
Δημιουργία "αχιβάδων"	Ζάχαρη, ή φαγητά με μεγάλη περιεκτικότητα σε ζάχαρη	Απομακρύνετε τα υπερχειλισμένα φαγητά αμέσως με μια ξύστρα γυαλιού.

3 Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία

3.1 Απόσυρση συσκευασίας

Τα υλικά συσκευασίας είναι φιλικά προς το περιβάλλον και επαναχρησιμοποιούμενα.

► Αποσύρετε τα επιμέρους εξαρτήματα ξεχωριστά, ανάλογα με το είδος.

3.2 Εξοικονόμηση ενέργειας

Εάν ακολουθήσετε αυτές τις υποδείξεις, η συσκευή σας χρειάζεται λιγότερη ενέργεια.

Επιλέξτε τη ζώνη μαγειρέματος ανάλογα με το μέγεθος της κατασάρου. Τοποθετήστε το μαγειρικό σκεύος κεντραρισμένα.

Χρησιμοποιείτε μαγειρικό σκεύος, του οποίου η διάμετρος του πάτου συμπίπτει με τη διάμετρο της εστία μαγειρέματος.

Συμβουλή: Οι κατασκευαστές των μαγειρικών σκευών δίνουν συχνά την επάνω διάμετρο της κατασάρου. Αυτή είναι συχνά μεγαλύτερη από τη διάμετρο του πάτου.

► Τα ακατάλληλα μαγειρικά σκεύη ή οι μη εντελώς καλυμμένες ζώνες μαγειρέματος καταναλώνουν πολύ ενέργεια.

Κλείνετε τις κατασάρους πάντοτε μ' ένα κατάλληλο καπάκι.

► Όταν μαγειρεύετε χωρίς καπάκι, χρειάζεται η συσκευή σημαντικά περισσότερη ενέργεια.

el Προστασία περιβάλλοντος και οικονομία

Σηκώνετε το καπάκι όσο το δυνατό λιγότερο.

- Όταν σηκώνετε το καπάκι, διαφεύγει πολύ ενέργεια.

Χρησιμοποιείτε ένα γυάλινο καπάκι.

- Μέσα από το γυάλινο καπάκι μπορείτε να δείτε στην κατσαρόλα, χωρίς να σηκώσετε το καπάκι.

Χρησιμοποιείτε κατσαρόλες και τηγάνια με επίπεδους πάτους.

- Οι ανεπίπεδοι πάτοι αυξάνουν την κατανάλωση ενέργειας.

Χρησιμοποιείτε μαγειρικά σκεύη κατάλληλα για την ποσότητα των τροφίμων.

- Ένα μεγάλο μαγειρικό σκεύος με λίγο περιεχόμενο χρειάζεται περισσότερη ενέργεια για τη θέρμανση.

Μαγειρεύετε με λίγο νερό.

- Όσο περισσότερο νερό βρίσκεται στο μαγειρικό σκεύος, τόσο περισσότερη ενέργεια χρειάζεται για τη θέρμανση.

Ρυθμίστε έγκαιρα σε μια χαμηλότερη βαθμίδα μαγειρέματος.

- Με μια πολύ υψηλή βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος σπαταλάτε ενέργεια.

Εκμεταλλευτείτε την υπόλοιπη θερμότητα της βάσης εστιών. Σε μαγείρεμα μεγαλύτερης διάρκειας απενεργοποιήστε την εστία μαγειρέματος 5-10 λεπτά πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος.

- Η υπολειπόμενη ενέργεια που δεν χρησιμοποιείται αυξάνει την κατανάλωση ενέργειας.

Πληροφορίες προϊόντος σύμφωνα με (ΕΕ) 66/2014 θα βρείτε στη συνημμένη κάρτα της συσκευής και στο διαδίκτυο (Internet) στη σελίδα προϊόντος της συσκευής σας.

4 Γνωριμία

Οι οδηγίες χρήσης ισχύουν για διάφορες βάσεις εστιών. Τα στοιχεία των διαστάσεων για τις βάσεις εστιών θα τα βρείτε στην επισκόπηση των τύπων. → Σελίδα 2

4.1 Εστίες μαγειρέματος

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για τις διάφορες πρόσθετες ενεργοποιήσεις των εστιών μαγειρέματος.

	Εστία μαγειρέματος	Πρόσθετη ενεργοποίηση και απενεργοποίηση
○	Εστία μαγειρέματος μίας ζώνης	
◎	Εστία μαγειρέματος διπλής ζώνης	Πρόσθετη ενεργοποίηση: Γυρίστε το διακόπτη της εστίας μαγειρέματος μέχρι το ◎ προς τα δεξιά. Ρυθμίστε τη βαθμίδα μαγειρέματος. Απενεργοποίηση: Γυρίστε τον διακόπτη της εστίας μαγειρέματος στο 0 και ρυθμίστε εκ νέου. Μη γυρίσετε ποτέ τνο διακόπτη της εστίας μαγειρέματος πέρα από το σύμβολο ◎ στο 0.

Υποδείξεις

- Οι σκούρες περιοχές της εστίας μαγειρέματος οφείλονται σε τεχνικούς λόγους. Δεν έχουν καμία επιρροή πάνω στη λειτουργία της εστίας μαγειρέματος.

- Η εστία μαγειρέματος ρυθμίζει τη θερμοκρασία με ενεργοποίηση και απενεργοποίηση της θέρμανσης. Ακόμη και στη μέγιστη ισχύ μπορεί να ενεργοποιηθεί και να απενεργοποιηθεί η θέρμανση.
- Στις εστίες μαγειρέματος περισσοτέρων ζωνών, μπορεί οι θερμάνσεις των εσωτερικών κυκλωμάτων θέρμανσης και η θέρμανση των πρόσθετων ενεργοποιήσεων, να ενεργοποιούνται και να απενεργοποιούνται σε διαφορετικούς χρόνους.
 - Τα ευαίσθητα εξαρτήματα προστατεύονται έτσι από υπερθέρμανση.
 - Η συσκευή προστατεύεται από ηλεκτρική υπερφόρτωση.
 - Επιτυγχάνονται καλύτερα αποτελέσματα μαγειρέματος.

4.2 Ένδειξη εστιών μαγειρέματος και ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας

Η βάση εστιών έχει μία ένδειξη εστιών μαγειρέματος και μία ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας. Η ένδειξη ανάβει, όταν μία εστία μαγειρέματος είναι ζεστή.

Ένδειξη	Σημασία
Ένδειξη εστιών μαγειρέματος	Ανάβει κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, σύντομο χρόνο μετά την ενεργοποίηση.
Ένδειξη υπόλοιπης θερμότητας	Ανάβει μετά το μαγείρεμα, όταν η εστία μαγειρέματος είναι ακόμη ζεστή. Σημείωση: Μπορείτε να διατηρήσετε ζεστά μικρά φαγητά ή να λιώσετε κουβερτούρα.

5 Βασικός χειρισμός

5.1 Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση της βάσης εστιών

Με τον διακόπτη εστιών μαγειρέματος ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τη βάση εστιών.

5.2 Ρύθμιση των εστιών μαγειρέματος

Με τον διακόπτη εστιών μαγειρέματος ρυθμίζετε τη θερμαντική ισχύ της εστίας μαγειρέματος.

Βαθμίδα μαγειρέματος	
1	ελάχιστη ισχύς
9	μέγιστη ισχύς

5.3 Συμβουλές ρύθμισης για το μαγείρεμα

Εδώ θα βρείτε μια επισκόπηση για διάφορα φαγητά με τις κατάλληλες βαθμίδες μαγειρέματος.

Ο χρόνος μαγειρέματος αλλάζει ανάλογα με το είδος, το βάρος, το πάχος και την ποιότητα των φαγητών. Η βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος εξαρτάται από το χρησιμοποιούμενο μαγειρικό σκεύος.

Υποδείξεις παρασκευής

- Για το αρχικό μαγείρεμα χρησιμοποιείτε τη βαθμίδα μαγειρέματος 9.
- Ανακατεύετε κάπου-κάπου τα παχύρρευστα φαγητά.
- Τα τρόφιμα, τα οποία σοτάρονται δυνατά ή στα οποία κατά τη διάρκεια του σοταρίσματος εξέρχεται πολύ υγρό, να σοτάρονται σε μικρές μερίδες.
- Συμβουλές για το μαγείρεμα με εξοικονόμηση ενέργειας. → Σελίδα 5

Λιώσιμο

Φαγητό	Βαθμίδα συνέχισης του μαγειρέματος	Διάρκεια συνέχισης του μαγειρέματος σε λεπτά
Βούτυρο, ζελατίνα	1	-

Ζέσταμα ή διατήρηση θερμότητας

Γιαχνί, π.χ. φακές σούπα	1	-
Γάλα ¹	1-2	-

¹ Παρασκευάστε το φαγητό χωρίς καπάκι.

Σιγανό μαγείρεμα ή σιγανό βράσιμο Σιγανό μαγείρεμα ή σιγανό βράσιμο

Γιουβαρλάκια, κεφτέδες ^{1, 2}	3-4	20-30
Ψάρι ^{1, 2}	3	10-15
Άσπρη σάλτσα, π.χ. σάλτσα μπεσαμέλ	1	3-6

¹ Αναβράστε το νερό με κλειστό το καπάκι.

² Συνεχίστε το μαγείρεμα του φαγητού χωρίς καπάκι.

Μαγείρεμα, μαγείρεμα με ατμό ή σοτάρισμα

Ρύζι με διπλάσια ποσότητα νερού	3	15-30
Βραστές πατάτες με φλούδα	3-4	25-30

¹ Αναβράστε το νερό με κλειστό το καπάκι.

² Συνεχίστε το μαγείρεμα του φαγητού χωρίς καπάκι.

Βραστές πατάτες χωρίς φλούδα	3-4	15-25
Ζυμαρικά, μακαρονάκια ^{1, 2}	5	6-10
Γιαχνί, σούπα	3-4	15-60
Λαχανικά, φρέσκα ή κατεψυγμένα	3-4	10-20
Φαγητό στη χύτρα ταχύτητας	3-4	-

¹ Αναβράστε το νερό με κλειστό το καπάκι.

² Συνεχίστε το μαγείρεμα του φαγητού χωρίς καπάκι.

Μαγείρεμα σε κλειστό σκεύος

Ρολά κρέατος	3-4	50-60
Ψητό καπαμά	3-4	60-100
Γκούλας	3-4	50-60

Τηγάνισμα με λίγο λάδι

Τηγανίστε τα φαγητά χωρίς καπάκι.

Σνίτσελ, φυσικό ή πανέ	6-7	6-10
Κοτολέτες, φυσικές ή πανέ ¹	6-7	8-12
Μπιριζόλα, 3 cm χοντρή	7-8	8-12
Ψάρι ή φιλέτο ψαριού, φυσικό ή πανέ	4-5	8-20
Ψάρι ή φιλέτο ψαριού, πανέ και κατεψυγμένο π.χ. φετάκια ψαριού πανέ	6-7	8-12
Τηγανητά φαγητά, κατεψυγμένα	6-7	6-10
Κρέπες	5-6	συνεχόμενα

¹ Γυρίστε πολλές φορές το φαγητό.

6 Καθαρισμός και φροντίδα

Για να παραμένει η συσκευή σας για μεγάλο χρονικό διάστημα λειτουργική, καθαρίζετε και φροντίζετε την προσεκτικά.

6.1 Υλικά καθαρισμού

Τα κατάλληλα υλικά καθαρισμού και την ξύστρα γυαλιού θα τα βρείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, στο Online-Shop ή στο εμπόριο.

ΠΡΟΣΟΧΗ!

Τα ακατάλληλα υλικά καθαρισμού μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.

- ▶ Μη χρησιμοποιείτε ποτέ ακατάλληλα υλικά καθαρισμού.

Ακατάλληλα υλικά καθαρισμού

- Μη αραιωμένο απορρυπαντικό πιάτων
- Καθαριστικά για το πλυντήριο των πιάτων
- Υλικά τριψίματος
- Ισχυρά υλικά καθαρισμού, π.χ. σπρέι ηλεκτρικού φούρνου ή υλικά απομάκρυνσης λεκέδων
- Σκληρά σφουγγάρια
- Συσκευές καθαρισμού υψηλής πίεσης και συσκευές εκτόξευσης ατμού

6.2 Καθαρισμός του υαλοκεραμικού υλικού

Καθαρίζετε τη βάση εστιών μετά από κάθε χρήση, για να μην κολλήσουν τα υπολείμματα των φαγητών.

Σημείωση: Προσέχετε τις πληροφορίες για τα ακατάλληλα υλικά καθαρισμού. → Σελίδα 8

Προϋπόθεση: Η βάση εστιών έχει κρυώσει.

1. Απομακρύνετε τη μεγάλη ρύπανση με μια ξύστρα γυαλιού.
2. Καθαρίζετε τη βάση εστιών με ένα υλικό καθαρισμού για υαλοκεραμικό υλικό. Προσέξτε τις υποδείξεις καθαρισμού πάνω στη συσκευασία του απορρυπαντικού.

Συμβουλή: Με ένα ειδικό σφουγγάρι για υαλοκεραμικό υλικό μπορείτε να πετύχετε καλά αποτελέσματα καθαρισμού.

6.3 Καθαρισμός του πλαισίου της βάση εστιών

Καθαρίζετε το πλαίσιο της βάση εστιών μετά τη χρήση, όταν βρίσκονται πάνω ρύποι ή λεκέδες.

Υποδείξεις

- Προσέξτε τις πληροφορίες για τα ακατάλληλα υλικά καθαρισμού. → Σελίδα 8
- Μη χρησιμοποιείτε την ξύστρα γυαλιού.

1. Καθαρίστε το πλαίσιο της βάση εστιών με ζεστό διάλυμα απορρυπαντικού πιάτων και μαλακό πανί.

- Πριν τη χρήση πλύνετε καλά τα καινούργια απορροφητικά πανιά.
2. Στεγνώστε με ένα μαλακό πανί.

7 Απόσυρση

Μάθετε εδώ, τον τρόπο της σωστής απόσυρσης παλαιών συσκευών.

7.1 Απόσυρση παλιάς συσκευής

Με την απόσυρση σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος, μπορούν να επαναποκτηθούν πολύτιμες πρώτες ύλες.

- ▶ Αποσύρετε τη συσκευή σύμφωνα με τους κανόνες προστασίας του περιβάλλοντος.
Πληροφορίες σχετικά με τους επίκαιρους τρόπους απόσυρσης θα βρείτε στο ειδικό κατάστημα ή στην αρμόδια τοπική Δημοτική Αρχή σας.



Αυτή η συσκευή χαρακτηρίζεται σύμφωνα με την ευρωπαϊκή οδηγία 2012/19/ΕΕ 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.

8 Υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών

Όταν έχετε ερωτήσεις σχετικά με τη χρήση, όταν δεν μπορείτε να επιδιορθώσετε οι ίδιοι μια βλάβη στη συσκευή ή όταν η συσκευή πρέπει να επισκευαστεί, απευθυνθείτε στην υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας.

Σχετικά με τη λειτουργία γνήσια ανταλλακτικά, σύμφωνα με την αντίστοιχη διάταξη οικολογικού σχεδιασμού, μπορείτε να προμηθευτείτε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας για τη διάρκεια το λιγότερο 10 ετών από τη θέση σε κυκλοφορία της συσκευής σας εντός του Ευρωπαϊκού Οικονομικού Χώρου.

Σημείωση: Η χρήση της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών είναι στο πλαίσιο των όρων εγγύησης του κατασκευαστή δωρεάν.

Λεπτομερείς πληροφορίες για τον χρόνο εγγύησης και τους όρους εγγύησης στη χώρα σας θα λάβετε από την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών της εταιρείας μας, τον έμπορά σας ή την ιστοσελίδα μας.

Όταν έρθετε σε επαφή με την υπηρεσία εξυπηρέτησης πελατών, χρειάζεστε τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό κατασκευής (FD) της συσκευής σας.

Τα στοιχεία επικοινωνίας της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών θα τα βρείτε στον συνημμένο κατάλογο της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών ή στην ιστοσελίδα μας.

8.1 Αριθμός προϊόντος (E-Nr.) και αριθμός κατασκευής (FD)

Τον αριθμό προϊόντος (E-Nr.) και τον αριθμό κατασκευής (FD) θα τους βρείτε στην πινακίδα τύπου της συσκευής.

Την πινακίδα τύπου θα τη βρείτε:

- Πάνω στην κάρτα της συσκευής.
- Στην κάτω μεριά της βάσης εστιών.

Για να βρείτε ξανά γρήγορα τα στοιχεία της συσκευής σας και τον αριθμό τηλεφώνου της υπηρεσίας εξυπηρέτησης πελατών, μπορείτε να τα σημειώσετε.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending downwards. The lines are evenly spaced and cover most of the page's width.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY

ΠΑΝΕΛΛΑΔΙΚΟ ΤΗΛΕΦΩΝΟ ΕΞΥΠΗΡΕΤΗΣΗΣ: 2104277700
PAN-HELLENIC SERVICE NUMBER: 2104277700

Αναζητήστε τον πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο συνεργάτη μας μέσα από την ιστοσελίδα μας **www.pitsos.gr**
Search for our nearest authorized service partner on our site **www.pitsos.gr**

9001592839



020215