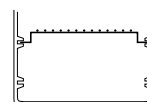
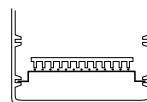
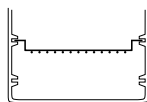
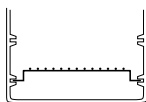
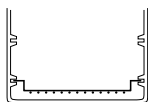


GR**ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ**

- A** Άνω αντίσταση
B Εσωτερική λάμπα φούρνου (*)
C Θερμοστάτης
D Διακόπτης λειτουργίας και προγραμματισμού (*)
E Διακόπτης επιλογής λειτουργίας
F Ενδεικτική λυχνία
G Κάτω αντίσταση
H δίσκος συλλογής ψίχουλων (*)
I Λαμαρίνα ζαχαροπλαστικής (*)
L Διαιτητική σχάρα (*)
M Λιποδόχη (*)
N Σχάρα
O Λαβή σχάρας (*)
P Pizza Stone (*)

(*) Όχι σε όλα τα μοντέλα

ΣΧΕΣΕΙΣ ΘΕΣΕΙΣ ΤΗΣ ΣΧΑΡΑΣ**(1)****(2)****(3)****(4)****(5)****ΣΥΝΟΠΤΙΚΟΣ ΠΙΝΑΚΑΣ**

Πρόγραμμα	Θέση διακόπτη επιλογής λειτουργίας (E)	Θέση θερμοστάτη (C)	Θέση σχάρας και αξεσουάρ	Σημειώσεις-Συμβουλές
Διατήρηση ζεστών φαγητών		60°	 Θέση 2	- -
Ψήσιμο στο φούρνο		100°-270°	 Θέση 1 Θέση 2 Θέση 3	Ιδανικό για όλα τα φαγητά που ψήνονται σε φούρνο (λαζάνια, κρέας, πίτσα, κέικ, ψάρι, κοτόλουπο). Η θέση 3 της σχάρας ενδείκνυται ειδικά για να ψήσετε μπισκότα και μικρά γλυκά.
Ψήσιμο στο φούρνο με Pizza Stone		180°-270°	 Θέση 3 Θέση 4	Η θέση 4 της σχάρας ενδείκνυται ειδικά για να ψήσετε Pizza.
Ψήσιμο στο grill		270°	 Θέση 5	Ιδανικό για κάθε είδους ψήσιμο στο grill: μπιφτέκια, λουκάνικα, σουβλάκια, τοστ. Η λιποδόχη πρέπει να ακουμπήσει πάνω στην κάτω αντίσταση.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Τάση λειτουργίας	βλέπε πινακίδα χαρακτηριστικών
Μέγιστη ισχύς εισόδου	βλέπε πινακίδα χαρακτηριστικών
Εξωτερικές διαστάσεις (ΠΧΒΧΥ)	mm 425x330x225
Εσωτερικές διαστάσεις (ΠΧΒΧΥ)	mm 295x170x265
Εσωτερικός όγκος	l 12,5

ΚΑΤΑΝΑΛΩΣΗ ΕΝΕΡΓΕΙΑΣ (ΚΑΝΟΝΙΣΜΟΣ ΧΕΝΕΛΕΧ ΗΔ 376)

Για να φτάσετε τους 200C	kW 0,1
Για να διατηρήσετε για μια ώρα τους 200C	kW 0,5
Σύνολο	kW 0,6

Αυτή η συσκευή είναι σύμφωνη ως προς τις προδιαγραφές 89-336-ΕΟΚ σχετικές με την ηλεκτρομαγνητική συμβατότητα. Τα υλικά και τα αντικείμενα που προορίζονται να έρθουν σε επαφή με τροφές συμμορφούνται στις διατάξεις της οδηγίας ΕΟΚ 89-109.

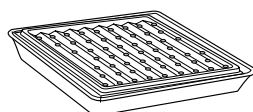
ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ

1. Αυτός ο φούρνος έχει κατασκευαστεί για να ψήνει φαγητά. Δεν πρέπει να χρησιμοποιείται για άλλους σκοπούς και δεν πρέπει να υποστεί τροποποιήσεις ή να ανοιχθεί.
2. Πριν τη χρήση, βεβαιωθείτε ότι η συσκευή δεν έχει υποστεί ζημιές κατά τη μεταφορά.
3. Τοποθετήστε τη συσκευή σε ένα οριζόντιο επίπεδο και σε ύψος τουλάχιστον 85 εκατ., **μακριά από παιδιά.**
4. **Κατά τη λειτουργία τα μεταλλικά εξαρτήματα** και το τζάμι είναι ζεστά: ακουμπάτε μόνο τους διακόπτες και τις πλαστικές λαβές.
5. Πριν συνδέσετε τον ρευματολήπτη στην πρίζα του ρεύματος, βεβαιωθείτε ότι:
 - η τάση του δικτύου αντιστοιχεί στην τιμή που αναγράφεται στην πινακίδα με τα τεχνικά χαρακτηριστικά, κάτω από τη συσκευή.
 - η πρίζα του ρεύματος έχει μια ελάχιστη παροχή 10Α και είναι εφοδιασμένη με γείωση: **ο κατασκευαστής δεν φέρει καμιά ευθύνη σε περίπτωση που αυτός ο κανονισμός πρόληψης ατυχημάτων δεν τηρηθεί.**
6. Πριν τη χρήση να πλύνετε καλά όλα τα αξεσουάρ.
7. Πριν από την πρώτη χρήση, θέστε σε λειτουργία την άδεια συσκευή, με το θερμοστάτη στο μέγιστο, τουλάχιστον για 15 λεπτά για να φύγει η χαρακτηριστική μυρωδιά. Θα βγει λίγος καπνός που οφείλεται στις προστατευτικές ουσίες με τις οποίες είναι περασμένες οι αντιστάσεις πριν τη μεταφορά. Κατά τη διάρκεια των παραπάνω αερίστε το δωμάτιο.
8. Μην μεταφέρετε τη συσκευή όταν λειτουργεί.
9. Σε περίπτωση αντικατάστασης, χρησιμοποιήστε μόνο καλώδια ρεύματος σύμφωνα με τους κανονισμούς, H05 RRF, πανομοιότυπης διαμέτρου με το καλώδιο που προδότησε.

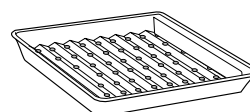
ΠΡΟΣΟΧΗ: Όταν βγάλετε τη συσκευή από τη συσκευασία, ελέγξτε την ακεραιότητα της πόρτας. Επειδή η γυάλινη πόρτα είναι εύθραυστη, συνιστάται να ζητήσετε την αντικατάστασή της σε περίπτωση που έχει ραγίσει, χαραχθεί ή γραντζουνιστεί. Επίσης, κατά τη χρήση της συσκευής, τον καθαρισμό και τις μετακινήσεις, αποφεύγετε να χτυπάτε την πόρτα, να την κλείνετε με δύναμη και να ρίχνετε κρύα υγρά πάνω στο ζεστό κρύσταλλο της συσκευής.

ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΑ ΑΞΕΣΟΥΑΡ

- **ΛΙΠΟΔΟΧΗ (M):** πρέπει να τοποθετηθεί πάνω στη σχάρα. Μπορεί να χρησιμοποιηθεί ακόμα και για το ψήσιμο υγρών τροφών. Κατά τη λειτουργία του γριλλ  πρέπει να στηριχθεί πάνω στην κάτω αντίσταση (G) ώστε να μαζεύει το λίπος.
- **ΛΑΜΑΡΙΝΑ ΖΑΧΑΡΟΠΛΑΣΤΙΚΗΣ (I):** Θα πρέπει να τοποθετείται κατευθείαν πάνω από τη σχάρα. Συμβουλεύεται η χρήση της για το ψήσιμο μπισκότων ή γλυκισμάτων.
- **ΔΙΑΙΤΗΤΙΚΗ ΣΧΑΡΑ (L):** Μπορεί να τοποθετηθεί στο εσωτερικό της λιποδοχής (M) κατ'έναν από τους ακόλουθους τρόπους:



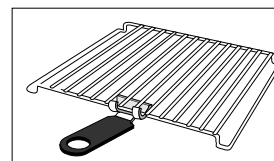
Ανω θέση



Κάτω θέση

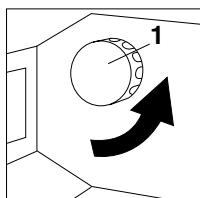
• **ΛΑΒΗ ΣΧΑΡΑΣ (O):**

ένα πρακτικό εξάρτημα για να βγάλετε τη σχάρα όταν είναι ζεστή.



• **ΕΣΩΤΕΡΙΚΗ ΛΑΜΠΑ ΦΟΥΡΝΟΥ (M)**

Όσο ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία, το λαμπάκι στο εσωτερικό του φούρνου είναι πάντοτε αναμμένο. Ακόμα και αν το λαμπάκι καεί μπορείτε να συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε το φούρνο χωρίς κανένα πρόβλημα. Για την αλλαγή του, απευθυνθείτε σε κάποιο κέντρο τεχνικής υποστήριξης.



Σε μερικά μοντέλα προβλέπεται μια ειδική θέση για το λαμπάκι με καπάκι που βιδώνει. (1). Για την αντικατάσταση της λάμπας, πράξτε ως εξής: Αποσυνδέστε τη συσκευή από το ηλεκτρικό ρεύμα, ξεβιδώστε το γυάλινο καπάκι προστασίας (1) με φορά αυτής του τόξου και αντικαταστήστε το καμένο λαμπάκι με ένα του ίδιου τύπου (ανθεκτικό στις υψηλές θερμοκρασίες). Κατόπιν, επαναβιδώστε το γυάλινο καπάκι προστασίας (1).

ΧΡΗΣΗ ΤΩΝ ΔΙΑΚΟΠΤΩΝ

• **Θερμοστάτης (C)**

Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία, με τον εξής τρόπο:

- Για να διατηρήσετε ζεστά τα φαγητά: Θερμοστάτης στη θέση **60**.
- Για ψήσιμο στο φούρνο: Θερμοστάτης από 100C έως 270C.
- Για ψήσιμο στο grill: Θερμοστάτης στους 270C.

• **Διακόπτης λειτουργίας και προγραμματισμού (D)** (όχι σε όλα τα μοντέλα)

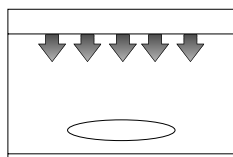
- Για να ανάψετε το φούρνο: Γυρίστε το διακόπτη στη θέση **I**.
- Για να σβήσετε το φούρνο: Γυρίστε το διακόπτη στη θέση **0**.
- Για να προγραμματίσετε τη διάρκεια ψησίματος: Γυρίστε το διακόπτη προς τα δεξιά μέχρι τον επιθυμητό χρόνο (μέγιστο 120 λεπτά). Στο τέλος αυτού του χρόνου θα ακουστεί ένα ηχητικό σήμα (*) και ο φούρνος θα σβήσει αυτόματα.

(*) Μόνο σε μερικά μοντέλα.

Για χρόνο μαγειρέματος μικρότερου των 10 λεπτών είναι απαραίτητο να γυρίσετε το χρονοδιακόπτη μέχρι το τέλος της διαδρομής του και μετά να τον επαναφέρεται στον επιθυμητό χρόνο.

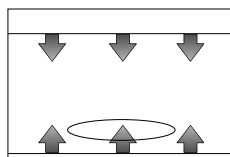
• **Διακόπτης επιλογής λειτουργίας (E)**

Γυρίζοντας αυτό το διακόπτη επιλέγονται οι διαθέσιμες λειτουργίες για το ψήσιμο, δηλαδή:



GRILL

(μόνο αντίσταση που λειτουργεί στη μέγιστη ισχύ)



ΨΗΣΙΜΟ ΣΤΟ ΦΟΥΡΝΟ, ΔΙΑΤΗΡΗΣΗ ΖΕΣΤΩΝ ΦΑΓΗΤΩΝ

(άνω αντίσταση και κάτω αντίσταση σε λειτουργία)

• **Ενδεικτική λυχνία (F)**

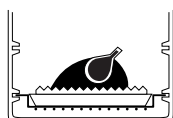
Η αναμμένη λυχνία δείχνει ότι ο φούρνος ζεσταίνεται, όταν σβήσει σημαίνει ότι ο φούρνος έχει φτάσει στη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΦΟΥΡΝΟΥ

• **Γενικές συστάσεις**

- Κατά το ψήσιμο στο φούρνο ή στο γριλλ, συνιστάται να προθερμαίνεται πάντα το φούρνο στην επιλεγμένη θερμοκρασία, ώστε το ψήσιμο να γίνεται καλύτερα.
- Ο χρόνος ψησίματος εξαρτάται από το είδος των φαγητών, από τη θερμοκρασία των τροφών και από τις προσωπικές προτιμήσεις. Οι χρόνοι που αναφέρονται στον πίνακα είναι μόνο ενδεικτικοί και δεν λαμβάνουν υπόψη τον απαραίτητο χρόνο για την προθέρμανση του φούρνου.
- Για το ψήσιμο κατεψυγμένων φαγητών διαβάστε το χρόνο ψησίματος που αναγράφεται πάνω στις συσκευασίες.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ



Αν ο φούρνος σας είναι εφοδιασμένος και με διαιτητική σχάρα:

συνιστούμε να ψήσετε το κοτόπουλο και το κρέας απευθείας πάνω στη διαιτητική σχάρα που ακουμπά πάνω στη λιποδόχη (βλέπε εικ. στο πλάι) ώστε να μην πέσει λίπος στον πάτο και στα τοιχώματα του φούρνου. Για περισσότερες λεπτομέρειες βλέπε επόμενες παραγράφους.

• **Πως να διατηρήσετε ζεστά τα φαγητά** ☐

- Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση ☐.
- Γυρίστε το διακόπτη λειτουργίας και προγραμματισμού στη θέση ☐ (όχι σε όλα τα μοντέλα).
- Γυρίστε το θερμοστάτη στη θέση ☐ 60 μέχρι να ανάψει η ενδεικτική λυχνία (F).
- Βάλτε τη σχάρα όπως δείχνει ο πίνακας της σελ. 38 και ακουμπήστε επάνω το πιάτο με το φαγητό. Συνιστάται να μην αφήνετε τα φαγητά για πολύ χρόνο στο φούρνο, γιατί θα μπορούσαν να ξεραθούν.

• **Ψήσιμο στο φούρνο** ☐

- Βάλτε τη σχάρα στην θέση που αναφέρεται στον πίνακα της σελ. 38.
- Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση ☐.
- Επιλέξτε την επιθυμητή θερμοκρασία γυρίζοντας το διακόπτη του θερμοστάτη (C).
- Γυρίστε το διακόπτη λειτουργίας και προγραμματισμού (αν προβλέπεται) στη θέση ☐ ή στη θέση που αντιστοιχεί στον επιθυμητό χρόνο ψήσιματος.
- Περιμένετε μέχρις ότου ο φούρνος φτάσει στην επιλεγμένη θερμοκρασία (σβήσιμο της ενδεικτικής λυχνίας), και βάλτε το ταψί με το φαγητό.

Συνταγές-ποσότητες	Θερμοστάτης	Χρόνος	Θέση σχάρας	Παρατηρήσεις και συστάσεις
Πίτσα (500 γραμ.)	270°	15'÷18'	2	Χρησιμοποιήστε 1 λιποδόχη καλά αλειμμένη.
Ψωμί (500 γραμ.)	270°	22'÷26'	2	Χρησιμοποιήστε 1 λιποδόχη αλειμμένη με λάδι.
Λαζάνια (1 κιλό)	200°	18'÷22'	2	Χρησιμοποιήστε 1 πυρέξ, γυρίστε μετά από 10 λεπτά.
Μακαρόνια γκρατέν (1 κιλό)	200°	18'÷22'	2	Χρησιμοποιήστε 1 πυρέξ, γυρίστε μετά από 10 λεπτά.
Κοτόπουλο (1 κιλό)	200°	70'÷80'	1	Γυρίστε στη μέση του ψησίματος.
Χοιρινό ψητό (1 κιλό)	200°	70'÷80'	1	Γυρίστε στη μέση του ψησίματος.
Ορτύκια (3 κομ.)	200°	40'÷45'	1	Γυρίστε στη μέση του ψησίματος.
Κιμάς ρολό (650 γραμ.)	200°	45'÷50'	2	Γυρίστε στη μέση του ψησίματος.
Κουνέλι (800 γραμ.)	200°	50'÷60'	2	Γυρίστε στη μέση του ψησίματος.
Πέστροφα (500 γραμ.)	180°	30'÷35'	2	Χρησιμοποιήστε 1 λιποδόχη, γυρίστε στη μέση του ψησίματος.
Ψάρι γκρατέν (4 φιλέτα)	180°	18'÷22'	2	Χρησιμοποιήστε 1 λιποδόχη, γυρίστε στη μέση του ψησίματος.
Μπακαλιάρος στο φούρνο (4 κομ.)	180°	25'÷30'	2	Χρησιμοποιήστε 1 λιποδόχη, γυρίστε στη μέση του ψησίματος.
Τσιπούρα στο χαρτί (600 γραμ.)	180°	35'÷40'	2	Χρησιμοποιήστε 1 λιποδόχη, γυρίστε στη μέση του ψησίματος.
Ντομάτες γκρατέν (4 μεσαίες)	180°	40'÷45'	2	Χρησιμοποιήστε 1 λιποδόχη αλειμμένη με λάδι.
Κολοκυθάκια γεμιστά (2 στη μέση)	180°	45'÷50'	2	Χρησιμοποιήστε 1 λιποδόχη, γυρίστε στη μέση του ψησίματος.
Κουνουπίδι γκρατέν (800 γραμ.)	200°	18'÷20'	2	Χρησιμοποιήστε 1 λιποδόχη.
Πατάτες ψητές (500 γραμ.)	200°	35'÷40'	2	Ανακατέψτε 2-3 φορές κατά το ψήσιμο.
Κέικ	160°	85'÷90'	1	Χρησιμοποιήστε μια φόρμα, γυρίστε στη μέση του ψησίματος.
Μπιστότα	170°	15'÷18'	3	Χρησιμοποιήστε 1 λιποδόχη ή 1 λαμαρίνα ζαχαροπλαστικής, γυρίστε μετά από 9 λεπτά.
Πάστα φλόρα	160°	40'÷45'	2	Χρησιμοποιήστε 1 λιποδόχη, γυρίστε στη μέση του ψησίματος.
Στρούντελ	160°	35'÷40'	2	Χρησιμοποιήστε 1 λιποδόχη, γυρίστε στη μέση του ψησίματος.
Παντεσπάνι	160°	25'÷30'	2	Χρησιμοποιήστε 1 φόρμα, γυρίστε στη μέση του ψησίματος.

Σημείωση: Αν ο φούρνος είναι εφοδιασμένος, συνιστάται η χρήση των αξεσουάρ που σας παρέχονται (λαμαρίνα ζαχαροπλαστικής, διαιτητική σχάρα και λιποδόχη).

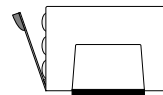
• **Ψήσιμο στο φούρνο μ Pizza Stone**

- Τοποθετήστε τη σχάρα όπως φαίνεται στη θέση 4 (βλέπ. πιν. σλ. 38) και ακουμπήστε την πλάκα για πίτσα (pizza stone) πάνω στη σχάρα
- Τοποθετήστε το θερμοστάτη στη θέση 270 °C για προθέρμανση του φούρνου μ την πλάκα pizza stone τοποθετημένη για 5-7 λεπτά
- Γυρίστε το διακόπτη του πιλογέα λειτουργιών στη θέση "  ".
- Τοποθετήστε την πίτσα πάνω στην πλάκα πίτσας (Pizza Stone) και αφήστε την να ψηθεί περίπου για 8 λεπτά στους 270 °C

ΣΗΜ. Μη χρησιμοποιείτε λάδι ή λίπη για το ψήσιμο της πίτσας.

• **Ψήσιμο στο grill**

- **Βάζετε τη σχάρα** στη θέση 5 και τη λιποδόχη πάνω στην κάτω αντίσταση. Συνιστάται να ρίξετε 2 ποτήρια νερό στη λιποδόχη ώστε να μη δημιουργείται καπνός και άσχημες μυρωδιές από τα λίπη που καίγονται και για να διευκολύνετε τον καθαρισμό.
- Γυρίστε το διακόπτη επιλογής λειτουργίας στη θέση .
- Προθερμαίνετε το φούρνο για 8-10 λεπτά.
- **Βάζετε το φαγητό.**
- **Κλείνετε την πόρτα μέχρι την πρώτη θέση,** όπως φαίνεται στην διπλανή εικόνα.
- Ο διακόπτης λειτουργίας και προγραμματισμού (αν προβλέπεται) μπορεί να είναι στη θέση  ή στη θέση που αντιστοιχεί στον επιθυμητό χρόνο ψησίματος (βλέπε παράγραφο Χρήση των διακοπών).



Συνταγές-ποσότητα	Θερμοστάτης	Χρόνος	Θέση σχάρας	Παρατηρήσεις και συστάσεις
Χοιρινές μπιριζόλες (2)	270°	19 min.	4	Γυρίστε μετά από 11 λεπτά.
Λουκάνικα (3)	270°	10 min.	4	Γυρίστε μετά από 6 λεπτά.
Μπιφτέκια (2)	270°	13 min.	4	Γυρίστε μετά από 7 λεπτά.
Χωριάτικα λουκάνικα (4)	270°	20 min.	4	Γυρίστε μετά από 11 λεπτά.
Σουβλάκια (500 γραμ.)	270°	26 min.	4	Γυρίστε μετά από 8, 15 και 21 λεπτά.
Ψωμί (4 φέτες)	270°	2 min.	4	Γυρίστε μετά από 1 λεπτό (*)

(*): Για να ζεστάνετε το ψωμί δεν πρέπει να βάλετε τη λιποδόχη.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΤΗΣ ΠΛΑΚΑΣ ΓΙΑ ΠΙΤΣΑ

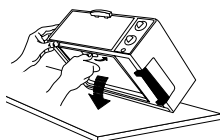
- Αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα του ψησίματος μ μία σπάτουλα ή μ ένα πλατύ μαχαίρι. Για αποτελεσματικότερο καθαρισμό, θρμαίνετε την πλάκα για πίτσα στο φούρνο και καθαρίστε την μ σύρμα. οπλύντε προσεκτικά μ ζεστό νερό. Μη χρησιμοποιείτε απορρυπαντικό.

- Μ τη χρήση, η πλάκα γίνεται πιο σκούρα. Αυτό δν πηράζει μ κανένα τρόπο τα χαρακτηριστικά της.

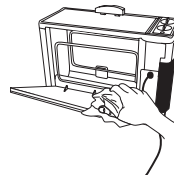
ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

- Ένας συχνός καθαρισμός εμποδίζει τη δημιουργία καπνού και κακών οσμών κατά το ψήσιμο.
- Πριν από οποιοδήποτε καθαρισμό αφαιρείτε πάντα τον ρευματολήπτη από την πρίζα του ρεύματος.
- **Ποτέ μην εμβαπτίζετε τη συσκευή σε νερό. Μην την πλένετε κάτω από νερό.**
- Η σχάρα, η λιποδόχη και η διαιτητική σχάρα πλένονται σαν τα συνήθη σκεύη, στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων.
- Για τον καθαρισμό της εξωτερικής επιφάνειας χρησιμοποιείτε πάντα ένα υγρό σφουγγάρι. Μην χρησιμοποιείτε σκόνες καθαρισμού που προξενούν ζημιά στο χρώμα. Προσέξτε να μην εισχωρήσει νερό ή υγρό σαπούνι στο εσωτερικό των σχισμών που βρίσκονται πάνω στο φούρνο.
- Για τον καθαρισμό του εσωτερικού του φούρνου από αλουμίνιο ποτέ μην χρησιμοποιείτε προϊόντα που διαβρώνουν το αλουμίνιο (σπρέι) και μην ξύνετε τα τοιχώματα με μυτερά ή κοφτερά αντικείμενα.

Ορισμένα μοντέλα προβλέπουν μία αποσπώμενη πόρτα ώστε να διευκολύνετε ή πρόσβαση άρα και ο καθαρισμός. Για τον καθαρισμό της βάσης του φούρνου, ανοίξτε την πόρτα (Η πιέζοντας τη λαβή διάνοιξης (εικ. Α), τραβήξτε την πόρτα προς εσάς και γυρίστε το φούρνο στο πλάι σε κάθετη θέση (εικ. Β). Με αυτόν τον τρόπο, ο καθαρισμός θα γίνει πολύ πιο εύκολος. Όταν θα έχετε πλέον καθαρίσει το φούρνο, κλείστε την πόρτα δίνοντας προσοχή ώστε αυτή να κλειδώσει σωστά.



Εικ. Α



Εικ. Β

ΕΙΤΥΗΣΗ

Αν η εγγύηση είναι τυπωμένη στη συσκευασία, πρέπει να την κόψετε, συμπληρώσετε πλήρως και να τη φυλάξετε μαζί με την απόδειξη αγοράς που αποδεικνύει την ημερομηνία πώλησης και να την παραδώσετε στο σέρβις σε περίπτωση επισκευής.

