

estia

BASICS



ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΚΑΔΟ 500W | STAND MIXER 500W | 06-11185

Οδηγίες Χρήσης & Όροι Εγγύησης | Instructions Manual & Warranty Terms
Ελληνικά (GR) | English (EN)

Αγαπητέ Καταναλωτή,

Σας ευχαριστούμε για την αγορά της συσκευής estia.

Στο παρόν εγχειρίδιο θα βρείτε αναλυτικές οδηγίες χρήσης και όρους εγγύησης του προϊόντος.

Για περισσότερες πληροφορίες μπορείτε να επισκεφτείτε την ηλεκτρονική διεύθυνση www.estiahomeart.gr.

Ευχόμαστε να απολαύσετε την νέα σας συσκευή!

Dear Customer,

Thank you for purchasing an estia appliance.

In the manual you will find product instructions and warranty terms.

For further information you please visit www.estiahomeart.gr

We hope you will enjoy your new appliance!

ΕΛΛΗΝΙΚΑ (GR)

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Προτού χρησιμοποιήσετε την ηλεκτρική συσκευή, πρέπει πάντα να λαμβάνετε τις βασικές προφυλάξεις συμπεριλαμβανομένων των παρακάτω:

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ

- 01.** Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
- 02.** Πριν συνδέσετε τη συσκευή βεβαιωθείτε ότι η παροχή του ηλεκτρικού ρεύματος συμπίπτει με εκείνη που αναγράφεται στην ετικέτα αξιολόγησης της συσκευής.
- 03.** Μην χρησιμοποιείτε το μίξερ με κάδο/ μίξερ χειρός όταν το καλώδιο ή το βύσμα του έχει φθαρεί, μετά από βλάβη, ή εάν έχει πέσει η φθαρεί με τον οποιοδήποτε τρόπο. Επιστρέψτε τη συσκευή στο κοντινότερο πιστοποιημένο κέντρο επισκευών για έλεγχο, επισκευή ή ηλεκτρική ή μηχανική ρύθμιση.
- 04.** Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επιτήρηση όταν βρίσκεται σε λειτουργία.
- 05.** Μην αφήνετε το καλώδιο του ρεύματος να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού/ πάγκου ή να ακουμπά οποιαδήποτε ζεστή επιφάνεια.
- 06.** Για να προστατευθείτε από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην τοποθετείτε το μίξερ στο νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό. Αυτό μπορεί να προκαλέσει προσωπικό τραυματισμό ή βλάβη στο προϊόν.
- 07.** Αποφύγετε την επαφή με τα κινούμενα μέρη. Να κρατάτε τα δάχτυλα, τα μαλλιά και τα ρούχα σας και τα εργαλεία κουζίνας μακριά από τα κινούμενα μέρη για να μειώσετε τον κίνδυνο τραυματισμού των ατόμων, και/ή βλάβη στο μίξερ.
- 08.** Στενή επιτήρηση είναι απαραίτητη όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία και ιδιαίτερα όταν μικρά παιδιά ή άτομα με ειδικές ανάγκες βρίσκονται γύρω από αυτήν.
- 09.** Μην τοποθετείτε ποτέ αυτή τη συσκευή επάνω ή κοντά σε ζεστή εστία ηλεκτρικής κουζίνας ή κουζίνας αερίου.
- 10.** Ποτέ μη βγάζετε τους αναδευτήρες όταν η συσκευή βρίσκεται σε λειτουργία.
- 11.** Αποσυνδέστε τη συσκευή από την παροχή ρεύματος όταν δε βρίσκεται σε λειτουργία, προτού βάλετε ή βγάλετε εξαρτήματα, και προτού την καθαρίσετε.
- 12.** Η συσκευή δεν μπορεί να χρησιμοποιηθεί για θρυμματισμό πάγου ή για ανακάτεμα σκληρών και στεγνών συστατικών, διαφορετικά η λεπίδα μπορεί να αμβλυθθεί.
- 13.** Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για σκοπούς πέρα από αυτούς για τους οποίους προορίζεται.
- 14.** Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικό χώρο.
- 15.** Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες.

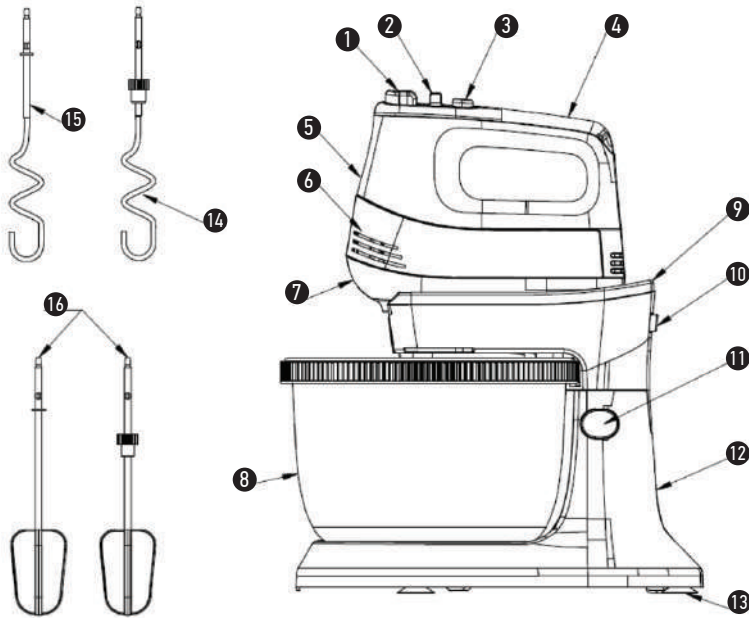
ΜΕΡΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ

06-11185 (500W)

- 01. Κουμπί εξαγωγής
- 02. Ρυθμιστής ταχύτητας
- 03. Κουμπί τούρμπο ταχύτητας
- 04. Κάλυμμα λαβής
- 05. Άνω περίβλημα
- 06. Διακόσμηση καπακιού

- 07. Κάτω μέρος
- 08. Πλαστικό μπολ
- 09. Στήριγμα
- 10. Κουμπί κλειδώματος
- 11. Κουμπί απελευθέρωσης εξαρτημάτων
- 12. Βάση

- 13. Αντιολισθητική βάση
- 14. Αριστερός ζυμωτήρας
- 15. Δεξιός ζυμωτήρας
- 16. Αναδευτήρες



ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ:

Μοντέλο.: 06-11185

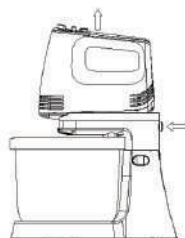
Voltage.: 220-240VAC 50-60Hz

Rating Wattage.: 500W

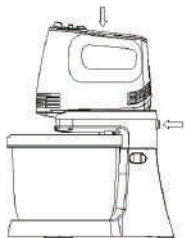
Accessories.: Αναδευτήρες, Ζυμωτήρες.

ΧΡΗΣΗ ΤΟΥ ΜΙΞΕΡ ΜΕ ΚΑΔΟ/ΜΙΞΕΡ ΧΕΙΡΟΣ

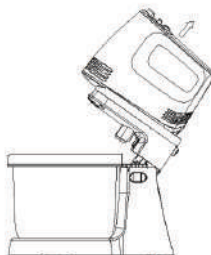
Πριν την πρώτη χρήση, καθαρίστε τους αναδευτήρες, τους ζυμωτήρες και το μπολ. Προτού συναρμολογήσετε το μίξερ, βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο παροχής ρεύματος είναι εκτός πρίζας και ο ρυθμιστής ταχύτητας βρίσκεται στη θέση "0".



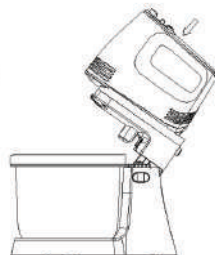
Εικ.1



Εικ.2



Εικ.3



Εικ.4

1. Ευθυγραμμίστε την υποδοχή κάτω από το πίσω μέρος του μίξερ χειρός με την αντίστοιχη βάση, έπειτα πιέστε το κάθετα με λίγη δύναμη. Βεβαιωθείτε ότι έχει εφαρμοστεί σωστά.
(Εικ.1) Για να αφαιρέσετε το μίξερ χειρός, πιέστε το στην κατεύθυνση που υποδεικνύει το βέλος.
(Εικ.2) Κρατήστε την κεφαλή του μίξερ για να αλλάξετε στάση και πατήστε το κουμπί της βάσης.
(Εικ.3)
 2. Διαλέξτε τα κατάλληλα εξαρτήματα με βάση το τί θέλετε να κάνετε και τοποθετήστε τα στη σωστή στάση. Οι αναδευτήρες χρησιμοποιούνται για το ανακάτεμα ασπραδιών ή άλλου υγρού.
Οι ζυμωτήρες χρησιμοποιούνται για ζύμωμα.
Σημείωση: Οι αναδευτήρες και οι ζυμωτές με το γρανάζι μπορούν να μπουν μόνο στην υποδοχή με το σχέδιο του γραναζιού και οι υπόλοιποι μπορούν να μπουν μόνο στην άλλη υποδοχή. Οι αναδευτήρες και οι ζυμωτές δε μπορούν να τοποθετηθούν ανάποδα.
 3. Τοποθετήστε τις τροφές που πρέπει να αναμειχθούν στο μπολ, και τοποθετήστε το μπολ στη σωστή θέση.
 4. Χαμηλώστε την κεφαλή του μίξερ και πατήστε το κουμπί της βάσης (Εικ.4)
 5. Βεβαιωθείτε ότι ρυθμιστής ταχύτητας είναι στη θέση "0", έπειτα συνδέστε τη συσκευή στη παροχή ρεύματος.
 6. Τοποθετήστε το ρυθμιστή ταχύτητας στην επιθυμητή ταχύτητα και η συσκευή θα ξεκινήσει να λειτουργεί. Υπάρχουν 5 ταχύτητες και η μέγιστη ταχύτητα θα επιτευχθεί με το πάτημα του κουμπιού turbo.
- Προσοχή: Μην τοποθετείτε μαχαίρια, μεταλλικά κουτάλια, πιρούνια κλπ μέσα στο μπολ όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία.**
- 7.Ο μέγιστος χρόνος λειτουργίας ανά φορά δεν πρέπει να ξεπερνά τα 7 λεπτά. Πρέπει να υπάρχει η κατάλληλη παύση ανάμεσα σε δύο συνεχόμενους κύκλους λειτουργίας. Όταν ζυμώνετε ζύμη με μαγιά, προτείνουμε να ξεκινάτε με το ρυθμιστή ταχύτητας στη χαμηλή ταχύτητα στην αρχή και σταδιακά να αυξάνετε για να πετύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα.

Σημείωση: Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας μπορεί να χρειαστεί να βοηθήσετε στη περιστροφή του μπολ με τα χέρια σας για να επιτύχετε τα καλύτερα αποτελέσματα.

8. Όταν το ανακάτεμα έχει ολοκληρωθεί, γυρίστε το ρυθμιστή ταχύτητας στη θέση "0", και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
9. Αν είναι απαραίτητο, τρίψτε όποια υπολείμματα ζύμης υπάρχουν είτε στα σύρματα είτε στους γάντζους χρησιμοποιώντας μια σπάτουλα.
10. Κρατήστε τους αναδευτήρες ή τους ζυμωτήρες με το ένα χέρι και πατήστε το κουμπί (**ejector**) δυνατά με το άλλο χέρι για να τα αφαιρέσετε.

Σημείωση: Αφαιρέστε τους αναδευτήρες/ζυμωτήρες μόνο όταν ο ρυθμιστής ταχύτητας είναι στη θέση "0".

11. Το μίξερ μπορεί να χρησιμοποιηθεί ξεχωριστά χωρίς τη βάση.
12. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για σκοπούς πέρα από αυτούς για τους οποίους προορίζεται.
13. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες.

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή και περιμένετε έως ότου να κρυώσει πλήρως προτού την καθαρίσετε.
2. Σκουπίστε την εξωτερική επιφάνεια της κεφαλής με ένα υγρό ύφασμα και στεγνώστε με ένα μαλακό στεγνό ύφασμα.
3. Σκουπίστε υπολείμματα τροφής από το καλώδιο.
4. Πλύνετε τους αναδευτήρες και τους ζυμωτήρες σε ζεστό νερό με σαπούνι και στεγνώστε τα με στεγνό ύφασμα. Οι αναδευτήρες και οι ζυμωτήρες μπορούν να πλυθούν και στο πλυντήριο πιάτων.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Το μίξερ δεν μπορεί να βυθιστεί στο νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό. Οποιαδήποτε επισκευή πρέπει να γίνεται μόνο από κάποιον αρμόδιο εκπρόσωπο.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ

1. Υλικά που βρίσκονταν στο ψυγείο όπως βούτυρο και αυγά πρέπει να βρίσκονται σε θερμοκρασία δωματίου πριν ξεκινήσετε το ανακάτεμα. Βγάλτε τα υλικά 5-10 λεπτά νωρίτερα.
2. Για να αποκλείσετε την πιθανότητα να πέσουν τσόφλια ή χαλασμένα αυγά στη συνταγή σας, σπάστε τα αυγά σε ξεχωριστό μπολ και έπειτα προσθέστε τα στο μείγμα.
3. Μην χτυπάτε πάρα πολύ το μείγμα. Προσέξτε να ανακατέψετε το μείγμα τόσο όσο αναγράφεται στη συνταγή. Προσθέστε τα στεγνά υλικά μόνο μέχρι να αναμειχθούν. Προτείνεται να χρησιμοποιείτε χαμηλή ταχύτητα.
4. Οι αλλαγές των εποχικών θερμοκρασιών, η θερμοκρασία των υλικών και η υφή τους που ποικίλουν από περιοχή σε περιοχή παίζουν ρόλο στο χρόνο ανάμειξης και των αποτελεσμάτων.
5. Πάντα ξεκινάτε να αναμειγνύετε σε χαμηλές ταχύτητες. Σταδιακά αυξήστε στην προτεινόμενη ταχύτητα όπως αναφέρεται στη συνταγή.

ΟΡΟΙ ΕΓΓΥΗΣΗΣ

01. Η εγγύηση δεν παρέχει κανένα δικαίωμα χρηματικής αποζημίωσης ή οποιαδήποτε άλλη αποζημίωση πέρα από την αποκατάσταση της βλάβης της συσκευής.
02. Ο αγοραστής δεν θα χρεωθεί για ανταλλακτικά ή την αντικατάσταση των εξαρτημάτων που έχουν πάθει βλάβες, εφόσον η αντικατάσταση τους καλύπτεται από εγγύηση & για περίοδο ίση με τη διάρκεια της εγγύησης.
03. Για κάθε επισκευή που καλύπτεται από την εγγύηση, πρέπει η συσκευή να συνοδεύεται από το έντυπο της εγγύησης καθώς & τα ανάλογα παραστατικά αγοράς.
04. Η εγγύηση δεν καλύπτει τις βλάβες & ατέλειες που προέρχονται από:
 - α) εσφαλμένη χρήση, φθορά, θραύση ή αμέλεια,
 - β) εσφαλμένη εγκατάσταση, χρήση με ακατάλληλο τρόπο προς τις τεχνικές προδιαγραφές & τεχνικά δεδομένα, χρήση τάσης άλλη από αυτή που η συσκευή είναι σχεδιασμένη να λειτουργεί,
 - γ) οποιαδήποτε επέμβαση από τεχνικούς που δεν είναι εξουσιοδοτημένοι από την εταιρεία μας &
 - δ) ακατάλληλη μεταφορά της συσκευής ή χωρίς τα προστατευτικά μέτρα.
05. Η εγγύηση δεν ισχύει αν αφαιρεθεί ή γίνει αλλαγή στον αριθμό κατασκευής του εργοστασίου που υπάρχει στη συσκευή.
06. Όλα τα παρελκόμενα ή συνοδευτικά εξαρτήματα της συσκευής, όπως τηλεχειριστήρια, μπαταρίες, αποθηκευτικά μέσα, καλώδια κλπ., δεν περιλαμβάνονται στην εγγύηση της συσκευής.
07. Η εγγύηση είναι αυστηρά προσωπική & δεν μεταβιβάζεται. Ανήκει στον αρχικό αγοραστή & δεν καλύπτει ζημιές από φυσικά φαινόμενα (υπερτάσεις που αφείλονται σε κεραυνούς, φωτιές, πλημμύρες κλπ.)
08. Το κατάστημα πώλησης δεν έχει δικαίωμα να αλλάξει τους όρους της εγγύησης.
09. Οποιαδήποτε επισκευή γίνει μέσα στη διάρκεια της εγγύησης δε σημαίνει ότι παρατείνεται η αρχική διάρκεια αυτής. Κατ' εξαίρεση σε περίπτωση αντικατάστασης του προϊόντος ή ανταλλακτικού, η εγγύηση ανανεώνεται αυτόματα για όλη τη διάρκεια της για το νέο προϊόν ή για το ανταλλακτικό.
10. Το κόστος μεταφοράς της συσκευής προς & από το εξουσιοδοτημένο service επιβαρύνει τον κάτοχο της συσκευής.
11. Για οποιαδήποτε οδηγία ή τεχνική υποστήριξη μπορείτε να απευθυνθείτε στο τηλέφωνο 801 4000410 (αστική χρέωση σε όλη την Ελλάδα)



Κάρτα Εγγύησης

ΕΙΔΟΣ & ΜΟΝΤΕΛΟ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

ΑΡΙΘΜΟΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ

ΣΦΡΑΓΙΔΑ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑΤΟΣ

ΗΜΕΡΟΜΗΝΙΑ ΑΓΟΡΑΣ

ΟΝΟΜΑΤΕΠΩΝΥΜΟ - ΔΙΕΥΘΥΝΣΗ ΑΓΟΡΑΣΤΗ

ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΕΓΓΥΗΣΗΣ: 2 ΕΤΗ

Η εγγύηση πρέπει να συνοδεύεται από το Δελτίο Λισαυτικής Πώλησης ή το Τιμολόγιο αγοράς

Η Εγγύηση ισχύει για την τεχνική κάλυψη και όχι για αλλαγή συσκευής



Γραμμή εξυπηρέτησης καταναλωτών

801 4000410

*αστική χρέωση, 9:00-16:00



E-mail εξυπηρέτησης καταναλωτών

info@estiahomeart.gr



ENGLISH (EN)

IMPORTANT

Before using the electrical appliance, basic precautions should always be followed including the following:

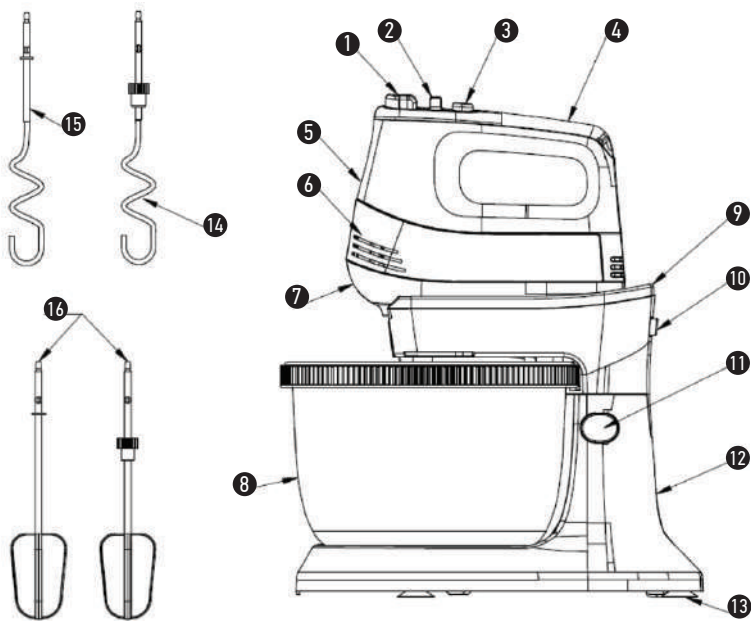
WARNING

01. Read all instructions.
02. Make sure that you outlet voltage corresponds to the stated on the rating label of the mixer.
03. Do not operate Hand/stand mixer with a damaged cord or plug, after the appliance malfunction, or if it is dropped or damaged in any manner. Return the appliance to the nearest authorized service center for examination, repair or electrical or mechanical adjustment.
04. Do not leave mixer unattended while it is operating.
05. Do not let cord hang over edge of table or counter or hot surface.
06. To protect against risk of electrical shock, do not put mixer in water or other liquid. This may cause personal injury or damage to the product.
07. Avoid contacting with moving parts. Keep hands, clothing, as well as spatulas and other utensils away from beaters during operation to reduce the risk of injury to persons, and/or damage to the mixer.
08. Close supervision is necessary when your appliance is being used near children or infirm persons.
09. Do not place an appliance on or near a hot gas or on a heated oven.
10. Never eject beaters when the appliance is in operation.
11. Unplug from outlet while not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
12. The appliance cannot be used for chopping ice or blending hard and dry substance, otherwise the blade could be blunted.
13. Do not operate the appliance for other than its intended use.
14. Do not use outdoors.
15. Save these instructions.

STAND MIXER PARTS

06-11185 (500W)

- | | | |
|--------------------------|--------------------|----------------------|
| 01. Ejector button cover | 07. Lower body | 13. Foot |
| 02. Speed selector | 08. Plastic bowl | 14. Left dough hook |
| 03. Turbo button | 09. Bracket | 15. Right dough hook |
| 04. Handle cover | 10. Lock button | 16. Beaters |
| 05. Upper housing | 11. Release button | |
| 06. Lip decoration | 12. Base | |



ELECTRICAL SPECIFICATIONS:

Model No.: 06-11185

Voltage: 220-240VAC 50-60Hz

Rating Wattage: 500W

Accessories: Beaters, Dough hooks,, Spatula

USING YOUR HAND/STAND MIXER

For the first use, cleaning the beaters, dough hooks and bowl. Before assembling the mixer, be sure the power cord is unplugged from the power outlet and the **speed selector** is on the "0" position.

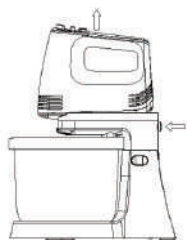


Fig.1

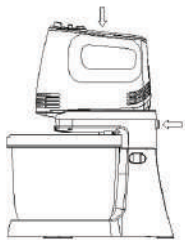


Fig.2

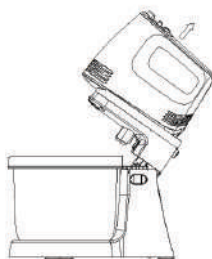


Fig.3

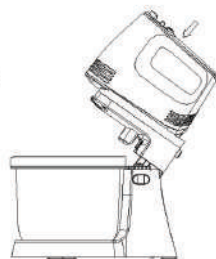


Fig.4

1. Align the hole below the back of the hand mixer with the tuber on top of base, then press down vertically with a little force. Make sure it is assembled correctly (Fig.1). For detaching the hand mixer, push the hand mixer in the arrow indicated direction (Fig.2). Hold the head of mixer to tilt position and pressing the base switch (Fig.3).
2. Choose the proper attachments based on the task to be performed and assemble it in position. Beaters are for mixing egg white or mixing other liquid. Dough hooks are for kneading the dough.

Note: Beaters and dough hooks, the one with gear can only be inserted into the socket with graphics and the other one can only be inserted into the other socket. The two beaters and two dough hooks cannot be inserted in reverse.

3. Place the food that need blend into bowl, then place the bowl on position.
4. Lower down the head of mixer and pressing the base switch (Fig.4).
5. Ensure that the unit is at the 0 setting, then connect to power supply.
6. Dial the speed selector to your desired setting and the appliance will start working. There are 5 settings and the speed will achieve the highest if the turbo button is depressed at any time.
- Warning: Do not place knife, metal spoon, fork and so on into bowl when operating.**
7. The max operation time per time shall not exceed 7 minutes, then have a rest for an appropriate time until your hand / stand mixer cooling between two consecutive cycles. When kneading yeast dough, we suggest that the speed selector should be at low speed firstly and then use high speed to achieve the best results.

Note: During operation you may turn bowl with hand to achieve the best results.

8. When mixing is completed, turn the speed selector to 0 position, unplug the cord from power outlet.
9. If necessary you can scrape the excess food particles from the beaters or dough hooks by a spatula.

10. Lift the head of mixer, hold the beaters/dough hooks with one hand and press the ejector button firmly down with other hand, remove the beaters/dough hooks.

Note: Remove the beaters/dough hooks only at the 0 setting.

11. The hand mixer can be used separately without the base in position.
12. Do not operate the appliance for other than its intended use.
13. Save these instructions.

CLEANING AND MAINTENANCE

1. Unplug the appliance and wait it completely cool down before cleaning.
Caution: the mixer cannot be immersed in water or other liquid.
2. Wipe over the outside surface of the head and Base with a dampened cloth and polish with a soft dry cloth.
3. Wipe any excess food particles from the power cord.
4. Immerse the mix bowl, beaters and dough hooks in warm soapy water for complete cleaning. Then rinse under running water and wipe dry. The beaters and dough hooks may be placed in the dishwasher.

COOKERY TIPS

1. Refrigerated ingredients, such as butter and eggs, them should be at room temperature before mixing begins. Set these ingredients out ahead of time.
2. To eliminate the possibility of shells or deteriorated-off eggs in your recipe, break eggs into separate container first, then adding to the mixture.
3. Do not over-beat. Be careful that you only mix/blend mixtures until recommended in your recipe. Fold into dry ingredients only until just combined. It is recommended to use the low speed.
4. Climatic conditions. Seasonal temperature changes, temperature of ingredients and their texture variation from area to area all play a part in the required mixing time and the results achieved.
5. Always start mixing at lower speed. Gradually increase to the recommended speed as stated in the recipe.

1. BEATING EGGS

Operation: put 2000g mixtures of eliminable eggs shells into container, choose beater, let the appliance work at highest position for 5 minutes.

2. BLENDING FLOUR

Ingredients: Flour, water

Using method: fill the flour 1190g and water 856g mixture into bowl, activating the product with installed dough hooks running at lower speed for 30 seconds, then running at highest speed for 4.30 minutes, the food can be mixing well.

WARRANTY TERMS

01. The guarantee does not provide any right to monetary compensation or any compensation other than reparation device.
02. The buyer will not be charged for spare parts or replacement damaged parts, provided that their replacement covered by warranty & for a period equal to the duration of the warranty.
03. For any repair covered by the warranty, the device must be used be accompanied by the guarantee form as well as the corresponding market statics.
04. The warranty does not cover defects & imperfections resulting from:
 - a) misuse, wear, breakage or negligence
 - b) incorrect installation, improper use by technicians specifications & technical data, voltage usage other than this that the device is designed to operate,
 - c) any intervention by technicians who are not authorized by our company &
 - d) improper transport of the device or without protective measures.
05. The warranty does not apply if the factory construction number on the appliance is removed or changed of the factory on the device.
06. All accessories or accessories of the appliance, such as remote controls, batteries, storage media, cables, etc., are not included.
07. The guarantee is strictly personal & non-transferable. It belongs to the original buyer & does not cover damage from natural phenomena (surges due to lightning, fires, floods, etc.)
08. The sales store has no right to change its terms warranty.
09. Any repair made within the warranty period does not mean that its initial duration is extended. Exceptionally in case replacement of the product or spare part, the warranty is renewed automatically for the duration of the new product or spare part.
10. The cost of transporting the device to & from the authorized service is charged to the owner of the device.
11. For any instruction or technical support you can contact at 801 4000410 (local charge throughout Greece)



Warranty Card

PRODUCT TYPE & MODEL

CONSTRUCTION NUMBER

STORE STAMP

PURCHASE DATE

NAME - BUYER'S ADDRESS

WARRANTY DURATION: 2 YEARS

The guarantee must be accompanied by
Retail Voucher or Purchase Invoice

The Warranty is valid for the technical coverage
and not for a change of device



Consumer service line
801 4000410
* city charge, 9: 00-16: 00



Consumer service e-mail
info@estiahomeart.gr



ECOCASA A.E.

Εισαγωγή και Εμπορία Οικιακών Ειδών
Λεωφόρος Νατο 150, Θέση Πατήμα, Ασπρόπυργος, 19300
Τηλ: 216 900 1064 | E-mail: info@estiahomeart.gr
www.estiahomeart.gr



ISO 9001:2015
ΕΠΙΣΤΗΜΟΝΙΚΗ
ΠΡΩΤΟΚΟΛΛΗ
CERTIFICATION



intertek
Total Quality Assurance