

ΣΥΣΚΕΥΗ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ STARLYF EXPRESS ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Σας ευχαριστούμε που αγοράσατε το Starlyf® Express, τον εύκολο και ευέλικτο τρόπο μαγειρέματος!

Το Starlyf® Express είναι ένας πολύ καλός βοηθός στην κουζίνα σας! Με το Starlyf Express, μπορείτε να προετοιμάσετε πολλά είδη φαγητού όπως ψητά & τηγανιτά χάρη στην λειτουργία ανατροπής ψήνει/τηγανίζει ομοιόμορφα και από τις δύο πλευρές. Η αντικολητική επικάλυψη θα διευκολύνει την προετοιμασία του γεύματος.

Το Starlyf Express μπορεί να αποθηκευτεί οπουδήποτε καθώς στέκεται σε όρθια θέση.

Προειδοποιήσεις ασφαλείας

Διαβάστε τις οδηγίες και τις προειδοποιήσεις πριν χρησιμοποιήσετε το προϊόν για πρώτη φορά.

- Το Starlyf® Express δεν είναι παιχνίδι. Κρατήστε μακριά από παιδιά.
- Χρησιμοποιείτε το Starlyf® Express σε εσωτερικούς χώρους και σε ξηρή επιφάνεια.
- Μην αγγίζετε τις επιφάνειες θέρμανσης του ή τη συσκευή χωρίς γάντια μαγειρέματος καθώς μπορεί να προκληθούν εγκαύματα.
- Μην χρησιμοποιείτε το Starlyf® Express αν το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φις είναι κατεστραμμένο.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι κατεστραμμένο, πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή ή εξουσιοδοτημένο τμήμα service για να αποφευχθεί ο κίνδυνος.
- Αποσυνδέστε το Starlyf® Express όταν δεν χρησιμοποιείται και πριν το καθαρίσετε.
- Μην αποσυνδέετε το Starlyf® Express με βρεγμένα χέρια.
- Μην καλύπτετε το Starlyf® Express. Η συσκευή αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και άτομα με μειωμένες φυσικές, αισθητηριακές ή διανοητικές δυνατότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, μόνο αν εποπτεύονται από ενήλικα ο οποίος τους δίνει σαφείς οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής για ασφαλή χρήση και αφού κατανοήσουν τους σχετικούς κινδύνους.
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση της συσκευής δεν πρέπει να γίνονται από παιδιά εκτός εάν είναι μεγαλύτερα από τα 8 χρόνια και επιβλέπονται από ενήλικα. Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο μακριά από παιδιά ηλικίας κάτω των 8 ετών.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για να χρησιμοποιείτε σε οικιακές εφαρμογές και άλλα εργασιακά περιβάλλοντα όπως: χώρους κουζίνας αποκλειστικής χρήσης για το προσωπικό καταστημάτων, γραφείων και άλλων περιβαλλόντων εργασίας, επίσης από πελάτες σε δωμάτια ξενοδοχείων, μοτέλ και άλλου τύπου κατοικιών.
- Το φις της συσκευής πρέπει να ταιριάζει στην πρίζα σωστά. Μην αλλάζετε την πρίζα.
- Μην πιέζετε το ηλεκτρικό καλώδιο.
- Μην σηκώνετε/τραβάτε την συσκευή από το ηλεκτρικό καλώδιο για να την μεταφέρετε ή να την αποσυνδέετε.
- Μην τυλίγετε το καλώδιο γύρω από το συσκευή.
- Μην επιτρέπετε στο καλώδιο σύνδεσης να κρέμεται ή να έρθει σε επαφή με τις θερμές επιφάνειες της συσκευής ή άλλης συσκευής στην κουζίνα.
- Ελέγξτε την κατάσταση του καλωδίου τροφοδοσίας. Κατεστραμμένα ή μπερδεμένα καλώδια αυξάνουν τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας.
- Μην αγγίζετε το βύσμα με υγρά χέρια. Εάν κάποιο από τα περιβλήματα της συσκευής σπάσει, αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από το ρεύμα για να αποτρέψετε το ενδεχόμενο ηλεκτροπληξίας.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν έχει χτυπηθεί από πέσιμο ή αν υπάρχουν ορατά σημεία βλάβης ή εάν έχει διαρροή.
- Αυτή η συσκευή δεν είναι κατάλληλη για εξωτερική χρήση.
- Κρατήστε τον χώρο εργασίας καθαρό και καλά φωτισμένο. Μη τακτοποιημένες και σκοτεινές περιοχές προκαλούν ατυχήματα.
- Μην πιέζετε το ηλεκτρικό καλώδιο. Ποτέ μην χρησιμοποιείτε το ηλεκτρικό καλώδιο για να σηκώσετε, μεταφέρετε ή αποσυνδέστε τη συσκευή.
- Τοποθετήστε τη συσκευή σε οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
- Κατά την ανύψωση του καπακιού, προσέξτε μην καείτε από τον ατμό.

- **ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ:** Αυτή η ηλεκτρική συσκευή έχει λειτουργία θέρμανσης. Μπορεί να αναπτυχθούν υψηλές θερμοκρασίες και στις υπόλοιπες επιφάνειες της συσκευής. Λόγω της ανάπτυξης θερμότητας η συσκευή πρέπει να χρησιμοποιείται με προσοχή.

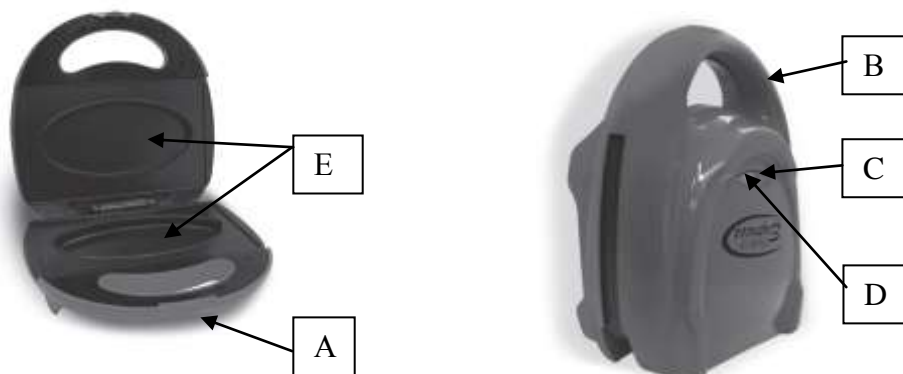
- Όταν η συσκευή είναι σε λειτουργία να χρησιμοποιείτε πάντα γάντια κουζίνας καθώς αναπτύσσονται μεγάλες θερμοκρασίες. Επίσης μετά την λήξη της λειτουργίας χρειάζεται αρκετός χρόνος για να κρυώσουν οι επιφάνειες της συσκευής τόσο οι εσωτερικές όσο και οι εξωτερικές οπότε πάλι πρέπει να χρησιμοποιείτε γάντια κουζίνας για την αποφυγή εγκαυμάτων.

Το σετ περιλαμβάνει:

- 1 Starlyf® Express
- 1 εγχειρίδιο οδηγιών
- 1 φυλλάδιο συνταγών

Περιγραφή συσκευής:

- (A) Μάνδαλο ασφαλείας
- (B) Χειρολαβές
- (C) Λυχνία τροφοδοσίας
- (D) Λυχνία ετοιμότητας
- (E) Αντικολητικές επιφάνειες



Οδηγίες χρήσης

Πριν τη χρήση:

- Αφαιρέστε τη συσκευασία Starlyf® Express.
- Πριν χρησιμοποιήσετε την Starlyf® Express για πρώτη φορά, καθαρίστε τις αντικολλητικές πλάκες θέρμανσης (E) όπως περιγράφεται στην παράγραφο Καθαρισμός & Συντήρηση.

Χρήση:

- Ετοιμάστε τα τρόφιμα που πρόκειται να μαγειρέψετε στο Starlyf® Express.
 - Συνδέστε το Starlyf® Express στην πρίζα.
 - Η ενδεικτική λυχνία ισχύος (C) θα ανάψει. Η λυχνία θα παραμείνει ενεργοποιημένη όσο το Starlyf® Express παραμένει συνδεδεμένο στο ρεύμα.
 - Για ταχύτερη θέρμανση των επιφανειών μαγειρέματος, συνιστούμε το Starlyf® Express να είναι σε κλειστή θέση και να εφάπτονται οι επιφάνειες θέρμανσης κατά την προθέρμανση της συσκευής.
 - Το φως ετοιμότητας θα ανάψει όταν η Starlyf® θα φτάσει στην κατάλληλη θερμοκρασία μαγειρέματος.
 - Ανοίξτε διάπλατα το Starlyf® Express.
 - Τοποθετήστε τα συστατικά στην κάτω πλάκα.
 - Κλείστε το πάνω μέρος του Starlyf® Express (E) και σφραγίστε με το μάνδαλο ασφαλείας(A).
 - Ατμός μπορεί να βγει από τις πλάκες κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος.
 - Σημείωση: Κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, η ενδεικτική λυχνία θα ανάβει και θα σβήνει ενώ ο θερμοστάτης κρατάει την θερμοκρασία της συσκευής σταθερή.
 - Μετά από λίγα λεπτά, ανοίξτε το Starlyf® Express για να δείτε αν το παρασκεύασμά σας είναι έτοιμο.
 - Κατά τη διάρκεια μαγειρέματος, το φως ετοιμότητας θα αναβοσβήνει συνεχώς διατηρώντας την θέρμανση σε σταθερά επίπεδα.
 - Όταν το παρασκεύασμα είναι έτοιμο, αφαιρέστε το από το Starlyf® Express με πλαστικό ή ξύλινο μαγειρικό εργαλείο. Μην χρησιμοποιείτε αιχμηρά ή μεταλλικά αντικείμενα
- στο Starlyf® Express, καθώς μπορούν να γρατσουνίσουν και να καταστρέψουν την επίστρωση.
- Αποσυνδέστε το Starlyf® Express από το ρεύμα και καθαρίστε το.

Καθαρισμός και Συντήρηση

- Αποσυνδέστε το Starlyf® Express από το δίκτυο και αφήστε το κρυώσει εντελώς πριν το καθαρίσετε.
- Το Starlyf® Express καθαρίζεται και το εσωτερικό του αλλά και τα εξωτερικά του μέρη με ένα μαλακό πανί.
- Καθαρίστε τις αντικολλητικές πλάκες θέρμανσης (E) με υγρό πανί και με λίγες σταγόνες υγρού σαπουνιού για το πλύσιμο των πιάτων και στην συνέχεια περάστε με υγρό πανί για να απομακρύνετε το σαπούνι και τέλος περάστε με μαλακό στεγνό πανί για να στεγνώσετε τις επιφάνειες.
- Μην χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό σκληρά σφουγγάρια ή αιχμηρά μεταλλικά αντικείμενα που μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες της συσκευής.
- ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Το Starlyf® Express δεν πλένεται στο πλυντήριο πιάτων. Ποτέ μην ρίχνετε νερό απευθείας στο Starlyf® Express. Ποτέ μην το βυθίζετε τη συσκευή στο νερό ή σε οποιοδήποτε άλλο υγρό.

Εγγύηση ποιότητας

Εγγύηση: Αυτό το προϊόν καλύπτεται από εγγύηση κατά των κατασκευαστικών ελαττωμάτων που υπόκεινται στην χρονικές περιόδους που προβλέπονται από την ισχύουσα νομοθεσία σε κάθε χώρα. Η εγγύηση δεν καλύπτει ζημιές που οφείλονται σε κακή χρήση, σε χτυπήματα που προκλήθηκαν από τον χρήστη, σε κακή συντήρηση ή ακατάλληλο χειρισμό.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ ΓΙΑ STARLYF EXPRESS

Ομελέτα με τοματίνια & κρεμμύδι

Υλικά

- 2 αβγά
- 2 ντοματίνια
- ¼ ενός μικρού κρεμμυδιού
- Τριμμένο τυρί
- Αλάτι
- Πιπέρι

Εκτέλεση

1. Ψιλοκόψτε τα ντοματίνια και το κρεμμύδι και αφήστε στην άκρη.
2. Σπάστε τα αβγά σε ένα μπολ και χτυπήστε τα.
3. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.
4. Λαδώστε ελαφρά τις πλάκες της συσκευής.
5. Ρίξτε το μείγμα στην συσκευή.
6. Προσθέστε τα ψιλοκομμένα ντοματίνια, το κρεμμύδι και το τριμμένο τυρί στο μείγμα.
7. Κλείστε τις πλευρές της συσκευής και αφήστε να μαγειρευτούν τα υλικά για 2-3 λεπτά.
8. Αναποδογυρίστε την συσκευή από την άλλη πλευρά και αφήστε να μαγειρευτούν τα υλικά για 2-3 λεπτά επιπλέον.
9. Μόλις είναι έτοιμη η ομελέτα χρησιμοποιήστε ένα ανθεκτικό, στις υψηλές θερμοκρασίες, ξύλινο ή πλαστικό μαγειρικό εργαλείο για να την βγάλετε από την συσκευή και να την σερβίρετε.

Ομελέτα με τυρί και ζαμπόνΥλικά

- 2 αβγά
- Ζαμπόν
- Τριμμένο τυρί
- Αλάτι
- Πιπέρι

Εκτέλεση

1. Ψιλοκόψτε το ζαμπόν και αφήστε στην άκρη.
2. Σπάστε τα αβγά σε ένα μπολ και χτυπήστε τα.
3. Προσθέστε το ψιλοκομμένο ζαμπόν.
4. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι ανάλογα με τις προτιμήσεις σας.
5. Λαδώστε ελαφρά τις πλάκες της συσκευής.
6. Ρίξτε το μείγμα στην συσκευή.
7. Κλείστε τις πλευρές της συσκευής και αφήστε να μαγειρευτούν τα υλικά για 2-3 λεπτά.
8. Αναποδογυρίστε την συσκευή από την άλλη πλευρά και αφήστε να μαγειρευτούν τα υλικά για 2-3 λεπτά επιπλέον.
9. Μόλις είναι έτοιμη η ομελέτα χρησιμοποιήστε ένα ανθεκτικό, στις υψηλές θερμοκρασίες, ξύλινο ή πλαστικό μαγειρικό εργαλείο για να την βγάλετε από την συσκευή και να την σερβίρετε.

Σάντουιτς με τυρί και ζαμπόνΥλικά

- Ψωμί σε φέτες
- Ζαμπόν σε φέτες
- Τυρί σε φέτες
- Τριμμένο τυρί

Εκτέλεση

1. Για να δώσετε στο σάντουιτς μια ωραία χρυσαφί απόχρωση, αλείψτε τις πλάκες με λίγο βούτυρο.
2. Κόψτε τις φέτες του ψωμιού ώστε να εφαρμόσουν σωστά στις υποδοχές της συσκευής.
3. Προσθέστε μία φέτα τυρί, μία φέτα ζαμπόν και ακόμη μία φέτα τυρί.
4. Τοποθετήστε το ψωμί και πάνω από το ψωμί πασπαλίστε με το τριμμένο τυρί.
5. Κλείστε τις πλευρές της συσκευής και αφήστε να μαγειρευτούν τα υλικά για 2-3 λεπτά.
6. Μόλις είναι έτοιμο το σάντουιτς χρησιμοποιήστε ένα ανθεκτικό, στις υψηλές θερμοκρασίες, ξύλινο ή πλαστικό μαγειρικό εργαλείο για να το βγάλετε από την συσκευή και να σερβίρετε.

Κέικ σοκολάταςΥλικά

- 2 αβγά
- 40 γρ. ζάχαρης
- 3 κουταλιές της σούπας αλεύρι
- 1 κουταλιά του γλυκού μαγιά
- 100 γρ. σοκολάτα ή σκόνη κακάο
- 40 γρ. βούτυρο

Εκτέλεση

1. Λιώστε το βούτυρο.
2. Σπάστε τα αβγά σε ένα μπολ και χτυπήστε τα.
3. Ανακατέψτε τα χτυπημένα αβγά με την ζάχαρη και το λιωμένο βούτυρο.
4. Προσθέστε το αλεύρι στο μείγμα.
5. Προσθέστε στο μείγμα την λιωμένη σοκολάτα.
6. Λαδώστε ελαφρά τις πλάκες της συσκευής.
7. Ρίξτε το μείγμα στην συσκευή.
8. Κλείστε τις πλευρές της συσκευής και αφήστε να μαγειρευτούν τα υλικά για 7-8 λεπτά.
9. Αναποδογυρίστε την συσκευή από την άλλη πλευρά και αφήστε να μαγειρευτούν τα υλικά για 4-5 λεπτά επιπλέον.
10. Μόλις είναι έτοιμο το κέικ χρησιμοποιήστε ένα ανθεκτικό, στις υψηλές θερμοκρασίες, ξύλινο ή πλαστικό μαγειρικό εργαλείο για να το βγάλετε από την συσκευή και να σερβίρετε.

Burritos με κοτόπουλοΥλικά

- Στήθος κοτόπουλο
- Πιπεριές (κόκκινη, πράσινη & κίτρινη)
- Κρεμμύδι
- Αραβική πίτα

- Αλάτι
- Πιπέρι
- Ελαιόλαδο

Εκτέλεση

1. Ψιλοκόψτε τα λαχανικά και σοτάρετε στην κάτω επιφάνεια της συσκευής με λίγο λάδι.
2. Ψιλοκόψτε το κοτόπουλο και τηγανίστε το με τα λαχανικά. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι. Απομακρύνετε το μείγμα μόλις είναι έτοιμο και αφήστε στην άκρη.
3. Ραντίστε με νερό την αραβική πίτα και τοποθετήστε την στην κάτω επιφάνεια της συσκευής μέχρι να πάρει χρυσαφί χρώμα.
4. Γεμίστε την αραβική πίτα με το μείγμα του κοτόπουλου με τα λαχανικά σκεπάστε με την υπόλοιπη αραβική πίτα και κλείστε το καπάκι της συσκευής.
5. Μόλις είναι έτοιμη η αραβική πίτα ανάλογα με τις προτιμήσεις σας χρησιμοποιήστε ένα ανθεκτικό, στις υψηλές θερμοκρασίες, ξύλινο ή πλαστικό μαγειρικό εργαλείο για να την βγάλετε από την συσκευή και να σερβίρετε.

Σολωμός με σπαράγγια

Υλικά

- 1 φιλέτο σολομού
- Σπαράγγια
- 1 μικρό κρεμμύδι
- Ωμοί σπόροι σουσαμιού
- Χυμός λεμόνι
- Πιπέρι
- Ελαιόλαδο

Εκτέλεση

1. Σοτάρετε τα σπαράγγια στο Starlyf Express για 5 λεπτά.
2. Την ίδια στιγμή σοτάρετε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι και αφήστε στην άκρη.
3. Ραντίστε με τον χυμό λεμόνι τον σολομό και τοποθετήστε στο Starlyf Express.
4. Μόλις είναι έτοιμος ο σολωμός πασπαλίστε με τους σπόρους σουσαμιού.
5. Σερβίρετε τον σολομό σε πιάτο, βάλτε τα κρεμμύδια από πάνω και τα σπαράγγια στο πλάι.

Πίτσα 4 εποχές

Υλικά

- Ζύμη πίτσας
- Ντοματίνια
- Μοτσαρέλα
- Μανιτάρια
- Πράσινες ελιές
- Προσούτο
- Μελιτζάνα
- Ρίγανη

Εκτέλεση

1. Τοποθετήστε την ζύμη στην κάτω πλευρά της συσκευής αφού έχετε περάσει λίγο λάδι στην επιφάνειά της συσκευής. Επίσης κόψτε την ζύμη στο σχήμα της εσοχής.
2. Ψιλοκόψτε τα υλικά και τοποθετήστε πάνω στην ζύμη πασπαλίζοντας με ρίγανη.
3. Κλείστε το καπάκι και ψήστε.
4. Όταν η πίτσα είναι έτοιμη, ανάλογα με τις προτιμήσεις σας, χρησιμοποιήστε ένα ανθεκτικό, στις υψηλές θερμοκρασίες, ξύλινο ή πλαστικό μαγειρικό εργαλείο για να την βγάλετε από την συσκευή και να σερβίρετε.

Κοτόπουλο κάρι

Υλικά

- Στήθος κοτόπουλο
- Ψιλοκομμένο κρεμμύδι
- Γάλα ή κρέμα γάλακτος light
- ½ κουτάλι σούπας λάδι
- ½ κουτάλι σούπας αλεύρι
- 1 κουτάλι σούπας κάρι
- Πιπέρι
- Αλάτι

Εκτέλεση

1. Ψιλοκόψτε το κοτόπουλο και ροδίστε στην κάτω πλευρά της συσκευής. Προσθέστε αλάτι και πιπέρι.
2. Απομακρύνετε το κοτόπουλο και προσθέστε λίγο λάδι στην κάτω επιφάνεια. Σοτάρετε το ψιλοκομμένο κρεμμύδι.
3. Προσθέστε στο κρεμμύδι το αλεύρι. Προσθέστε το γάλα ή την κρέμα σιγά σιγά και αναμειξτε.
4. Προσθέστε το κάρι κλείστε το καπάκι και μαγειρέψτε για λίγα λεπτά.
5. Προσθέστε το κοτόπουλο στο μείγμα κλείστε το επάνω καπάκι και μαγειρέψτε.

6. Όταν είναι μαγειρεμένο σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας χρησιμοποιήστε ένα ανθεκτικό, στις υψηλές θερμοκρασίες, ξύλινο ή πλαστικό μαγειρικό εργαλείο για να σερβίρετε στο πιάτο.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ (Προδιαγραφές)

Μοντέλο: VHGVACIND0365

Τάση: 220V-240V (50/60Hz)

Κατανάλωση ενέργειας: 700-800W

ΤΡΟΠΟΣ ΑΠΟΡΡΙΨΗΣ



Μην απορρίπτετε το προϊόν στον κάδο οικιακών απορριμμάτων. Οι ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές πρέπει να συλλέγονται ξεχωριστά και να επιστρέφονται για ανακύκλωση με τρόπο φιλικό προς το περιβάλλον, σύμφωνα με τις ισχύουσες τοπικές ρυθμίσεις. Πάντα να ανακυκλώνετε τις μπαταρίες.



Στο τέλος της ωφέλιμης ζωής του, το προϊόν δεν πρέπει να διατίθεται με τα αστικά απορρίμματα. Μπορεί να διατεθεί σε ειδικά κέντρα διαφοροποιημένης συλλογής που ορίζουν οι δημοτικές αρχές, ή στις αντιπροσωπείες που παρέχουν αυτή την υπηρεσία. Η διαφοροποιημένη διάθεση μιας ηλεκτρικής συσκευής επιτρέπει την αποφυγή πιθανών αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την υγεία από την ακατάλληλη διάθεση καθώς και την ανακύκλωση υλικών από τα οποία αποτελείται ώστε να επιτυγχάνεται σημαντική εξοικονόμηση ενέργειας και πόρων. Για την επισήμανση της υποχρεωτικής χωριστής διάθεσης, το προϊόν φέρει το σήμα του διαγραμμένου τροχοφόρου κάδου απορριμμάτων.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ

- Η ΤΗΛΕΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ Α.Ε. εγγυάται την καλή λειτουργία του προϊόντος.
- Η διάρκεια της εγγύησης ορίζεται σε 2 (δύο) έτη. Η χρονική έναρξη της εγγυήσεως είναι η ημερομηνία αγοράς.
- Η εγγύηση του προϊόντος ισχύει μόνο εφόσον συνοδεύεται από το παραστατικό της αγοράς (απόδειξη λιανικής ή τιμολόγιο).
- Η εγγύηση καλύπτει κατασκευαστικά ελαττώματα και κακοτεχνίες.
- Η εγγύηση δεν καλύπτει βλάβες ή αλλοιώσεις που έχουν προκληθεί από εσφαλμένη ή κακή χρήση του προϊόντος, εκτός των τεχνικών προδιαγραφών και οδηγιών χρήσης που ορίζει ο κατασκευαστής.
- Η ΤΗΛΕΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ Α.Ε. διαθέτει δικό της τεχνικό τμήμα (service) για την επιδιόρθωση και συντήρηση των προϊόντων. Τα προϊόντα προς έλεγχο μπορούν να παραδίδονται στα καταστήματα του δικτύου Telemarketing Store ή να αποστέλλονται στη διεύθυνση της εταιρείας κατόπιν τηλεφωνικής συνεννόησης.
- Η εγγύηση δεν καλύπτει βλάβες που έχουν προκληθεί από μη εξουσιοδοτημένο τεχνικό.

Αποκλειστική διάθεση στην Ελλάδα: ΤΗΛΕΜΑΡΚΕΤΙΝΓΚ Α.Ε. ΣΟΛΩΜΟΥ 56 - 14234 Ν. ΙΩΝΙΑ - 210 2708250