

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ:



ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΑΥΤΟ ΤΟ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΠΡΟΤΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΤΙΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ. ΑΝ ΔΕΝ ΑΚΟΛΟΥΘΗΣΕΤΕ ΤΙΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΟΥ ΠΑΡΑΤΙΘΕΝΤΑΙ ΠΑΡΑΚΑΤΩ, ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΠΡΟΚΛΗΘΕΙ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ, ΠΥΡΚΑΓΙΑ Η/ΚΑΙ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΣ.

- Σε αυτό το εγχειρίδιο επεξηγείται η προβλεπόμενη χρήση αυτής της συσκευής. Η χρήση άλλων εξαρτημάτων από αυτά που συνιστώνται σε αυτό το εγχειρίδιο ενέχει ενδεχομένως κίνδυνο προσωπικού τραυματισμού.
- Βεβαιώνετε πάντοτε ότι η τάση δικτύου αντιστοιχεί στην τάση που αναγράφεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.
- Διαβάστε όλες τις οδηγίες πριν τη χρήση.
- Για προστασία από τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μην βάζετε τη βάση μέσα σε νερό ή άλλο υγρό.
- Απαιτείται στενή επίβλεψη όταν η συσκευή χρησιμοποιείται κοντά σε παιδιά.
- ΠΟΤΕ ΜΗΝ ΕΠΙΤΡΕΠΕΤΕ ΣΕ ΕΝΑ ΠΑΙΔΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙ ΑΥΤΟ ΤΟ ΠΡΟΪΟΝ.
- Αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείται, προτού εγκαταστήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα και πριν την καθαρίσετε.
- Η χρήση εξαρτημάτων ή εργαλείων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.
- Να μην χρησιμοποιείται σε εξωτερικούς χώρους.
- Μην αφήνετε το καλώδιο τροφοδοσίας να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή του πάγκου κουζίνας. Φροντίστε να βρίσκεται μακριά από ζεστές επιφάνειες.
- ΦΡΟΝΤΙΣΤΕ Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΝΑ ΒΡΙΣΚΕΤΑΙ ΜΑΚΡΙΑ ΑΠΟ ΑΥΤΟΝΟΜΕΣ ΕΣΤΙΕΣ, ΚΑΥΣΤΗΡΕΣ ΚΑΙ ΖΕΣΤΟΥΣ ΦΟΥΡΝΟΥΣ.
- Πρέπει να είστε εξαιρετικά προσεκτικοί κατά τη μετακίνηση της συσκευής αργού μαγειρέματος όταν περιέχει ζεστό φαγητό, νερό ή άλλα καυτά υγρά.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αργού μαγειρέματος για άλλη εκτός από την προβλεπόμενη χρήση.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αργού μαγειρέματος αν το κεραμικό μαγειρικό δοχείο είναι άδειο.
- Ποτέ μην αγγίζετε το εξωτερικό περίβλημα της συσκευής αργού μαγειρέματος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας της ή προτού κρυώσει. Χρησιμοποιείτε τις λαβές ή τους περιστρεφόμενους διακόπτες. Μην αγγίζετε τις ζεστές επιφάνειες. Χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου ή ένα πανί όταν αφαιρείτε το καπάκι ή χειρίζεστε τα περιεχόμενα.

- Αφήστε το καπάκι και το κεραμικό μαγειρικό δοχείο να κρυώσουν πρώτα προτού τα καθαρίσετε με νερό.
- Ποτέ μην μαγειρεύετε απευθείας στη μονάδα βάσης. Χρησιμοποιείτε το κεραμικό μαγειρικό σκεύος.
- Μην χρησιμοποιείτε το κεραμικό μαγειρικό σκεύος ή το γυάλινο καπάκι αν είναι ραγισμένα ή χτυπημένα.
- Μην αφήνετε τη συσκευή αργού μαγειρέματος συνδεδεμένη στην πρίζα όταν δεν χρησιμοποιείται.
- Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή αργού μαγειρέματος όταν είναι τοποθετημένη ανάποδα ή πλάγια.
- Το γυάλινο καπάκι και το κεραμικό μαγειρικό σκεύος είναι εύθραυστα. Να τα χειρίζεστε με προσοχή.
- Η συσκευή δεν πρέπει να βυθίζεται σε νερό.
- Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή με έλλειψη πείρας και γνώσεων, εκτός αν είναι υπό επίβλεψη ή λαμβάνουν οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής από πρόσωπο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
- Τα παιδιά θα πρέπει να είναι υπό επίβλεψη ώστε να διασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, απορρίψτε τη συσκευή με υπεύθυνο τρόπο.

ΧΡΗΣΗ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ:

ΠΡΟΤΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΡΓΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΓΙΑ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ:

Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας, ετικέτες και αυτοκόλλητα από το προϊόν. Πλύντε το κεραμικό μαγειρικό σκεύος και το γυάλινο καπάκι σε ζεστό σαπουνόνερο με ένα σφουγγάρι ή πανί. Ξεπλύντε πολύ καλά και στεγνώστε τα.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: ΜΗΝ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΤΗ ΒΑΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΑΡΓΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΕ ΝΕΡΟ.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΕΤΕ ΜΙΑ ΕΛΑΦΡΗ ΜΥΡΩΔΙΑ ΠΟΥ ΟΦΕΙΛΕΤΑΙ ΣΤΟ ΚΑΨΙΜΟ ΥΠΟΛΕΙΜΜΑΤΩΝ ΤΗΣ ΔΙΑΔΙΚΑΣΙΑΣ ΚΑΤΑΣΚΕΥΗΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ. ΑΥΤΟ ΕΙΝΑΙ ΑΠΟΛΥΤΑ ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΟ ΚΑΙ ΘΑ ΕΚΛΕΙΨΕΙ ΑΦΟΥ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΜΟΝΑΔΑ ΓΙΑ ΛΙΓΟ ΚΑΙΡΟ.

ΧΑΜΗΛΗ ΡΥΘΜΙΣΗ: Η χαμηλή ρύθμιση συνιστάται για το μαγείρεμα φαγητών με χαμηλή περιεκτικότητα υγρών.

ΥΨΗΛΗ ΡΥΘΜΙΣΗ: Η υψηλή ρύθμιση συνιστάται για το μαγείρεμα φαγητών με υψηλή περιεκτικότητα σε υγρά και για κρέατα, φασόλια και σιτηρά.

ΧΛΙΑΡΗ ΡΥΘΜΙΣΗ: Διατηρείτε το φαγητό ζεστό μέσα στη συσκευή αργού μαγειρέματος για εύκολο σερβίρισμα. Το φαγητό μπορεί να διατηρηθεί ζεστό για έως 4 ώρες. Η παρατεταμένη παραμονή του φαγητού στη συσκευή μπορεί να μεταβάλει τη γεύση του ή να το ξεράνει.

ΧΡΗΣΗ:

- Τοποθετήστε τη βάση σε μια στεγνή, επίπεδη, αντιθερμική επιφάνεια, μακριά από την άκρη της επιφάνειας εργασίας. Μην την τοποθετείτε στο δάπεδο.
- Βάλτε τις τροφές και άλλα υλικά μέσα στο κεραμικό μαγειρικό δοχείο, και το δοχείο μέσα στη βάση. Σκεπάστε με το γυάλινο καπάκι. Αν χρειάζεται προκαταρκτικό μαγείρεμα ή ρόδισμα των τροφών πριν το αργό μαγείρεμα, αυτό πρέπει να γίνει σε ένα τηγάνι. Μην επιχειρήσετε να εκτελέσετε προκαταρκτικό μαγείρεμα ή ρόδισμα στη συσκευή αργού μαγειρέματος.
- Βάλτε τον περιστρεφόμενο διακόπτη στη θέση OFF (ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ) προτού συνδέσετε τη μονάδα στην πρίζα.
- Απενεργοποιήστε και βγάλτε τη συσκευή αργού μαγειρέματος από την πρίζα μετά το μαγείρεμα και αφαιρέστε το μαγειρικό δοχείο χρησιμοποιώντας γάντια φούρνου.

ΠΡΟΣΟΧΗ: ΠΡΟΣΕΧΕΤΕ ΝΑ ΜΗΝ ΑΓΓΙΞΕΤΕ ΤΗ ΜΟΝΑΔΑ ΒΑΣΗΣ ΜΕΤΑ ΤΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΚΑΘΩΣ ΑΥΤΗ ΠΑΡΑΜΕΝΕΙ ΖΕΣΤΗ.

ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ:

- Το αργό μαγείρεμα είναι ο καλύτερος τρόπος να προετοιμάσετε ένα θρεπτικό ζεστό γεύμα με ελάχιστη προετοιμασία και μεγιστοποιώντας τον ελεύθερο χρόνο σας μακριά από την κουζίνα.
- Παραδοσιακά το αργό μαγείρεμα χρησιμοποιείται κυρίως για σούπες και ψητά της κατσαρόλας, αλλά με αυτό το κεραμικό μαγειρικό δοχείο μπορείτε επίσης να φτιάξετε τα περισσότερα από τα πιο μοντέρνα φαγητά της οικογένειας, καθώς και συνταγές για δείπνα με φίλους. Αυτό το κεραμικό μαγειρικό δοχείο είναι βολικό και ευπαρουσίαστο, και συνεπώς μπορείτε να το τοποθετήσετε στο τραπέζι σας για να σερβίρετε. (Τοποθετείτε πάντοτε το κεραμικό μαγειρικό δοχείο πάνω σε αντιθερμική βάση ή επιφάνεια).
- Αυτή η μέθοδος μαγειρέματος είναι ιδανική για την προετοιμασία σκληρότερων κομματιών κρέατος, καθώς παρέχει το παρατεταμένο, ήπιο ψήσιμο που τα καθιστά τρυφερότερα και πολύ εύγευστα.

ΚΑΤΑΛΛΗΛΕΣ ΤΡΟΦΕΣ ΓΙΑ ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ ΚΑΙ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ: ΟΙ ΠΕΡΙΣΣΟΤΕΡΕΣ ΤΡΟΦΕΣ ΕΙΝΑΙ ΚΑΤΑΛΛΗΛΕΣ ΓΙΑ ΤΙΣ ΜΕΘΟΔΟΥΣ ΑΡΓΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ. ΩΣΤΟΣΟ ΥΠΑΡΧΟΥΝ ΟΡΙΣΜΕΝΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΟΥ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΤΗΡΟΥΝΤΑΙ.

- Κόψτε τα ριζώδη λαχανικά σε μικρά κομμάτια ίσου μεγέθους, καθώς χρειάζονται περισσότερο χρόνο από το κρέας για να μαγειρευτούν. Πρέπει να τα σοτάρете λίγο για 2 - 3 λεπτά πριν τα μαγειρέψετε στη συσκευή αργού μαγειρέματος. Βεβαιωθείτε ότι τα ριζώδη λαχανικά τοποθετούνται πάντοτε στον πάτο του μαγειρικού δοχείου και ότι όλα τα υλικά είναι βυθισμένα στο υγρό μαγειρέματος.
- Αφαιρέστε όλο το πλεονάζον λίπος από το κρέας πριν το μαγείρεμα, επειδή η μέθοδος αργού μαγειρέματος δεν αφήνει το λίπος να εξατμιστεί.
- Αν προσαρμόζετε μια υπάρχουσα συνταγή που προϋποθέτει συμβατικό μαγείρεμα, μπορεί να χρειαστεί να μειώσετε την ποσότητα υγρού που χρησιμοποιείται. Με τη συσκευή αργού μαγειρέματος, τα υγρά δεν εξατμίζονται στον βαθμό που εξατμίζονται με τη συμβατική μέθοδο μαγειρέματος.
- Ποτέ μην αφήνετε στη συσκευή αργού μαγειρέματος, σε θερμοκρασία δωματίου, φαγητό που δεν έχει μαγειρευτεί.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή αργού μαγειρέματος για να ξαναζεστάνετε το φαγητό.
- Πριν μαγειρέψετε κόκκινα φασόλια, πρέπει να τα αφήσετε να μουλιάσουν και να τα βράσετε για τουλάχιστον 10 λεπτά για να απομακρυνθούν οι τοξίνες, προτού τα χρησιμοποιήσετε στη συσκευή αργού μαγειρέματος.
- Τα γνήσια κεραμικά μαγειρικά σκεύη κατασκευάζονται σε υψηλές θερμοκρασίες, επομένως η επιφάνεια του κεραμικού μαγειρικού δοχείου μπορεί να έχει μικροφεγάδια και, λόγω αυτών των ατελειών, το γυάλινο καπάκι μπορεί να μην είναι απόλυτα σταθερό. Το ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία δεν παράγει ατμό, επομένως υπάρχει μόνο λίγη απώλεια θερμότητας. Λόγω της φυσιολογικής φθοράς κατά τη διάρκεια ζωής του προϊόντος, η εξωτερική επιφάνεια μπορεί να αρχίσει να παίρνει «γδαρμένη» εμφάνιση.
- Μην τοποθετείτε το κεραμικό μαγειρικό δοχείο ή το γυάλινο καπάκι στον φούρνο, την κατάψυξη και τον φούρνο μικροκυμάτων ή πάνω σε ηλεκτρική εστία μαγειρέματος ή σε εστία αερίου.
- Μην υποβάλλετε το κεραμικό μαγειρικό δοχείο σε ξαφνικές αλλαγές θερμοκρασίας. Η προσθήκη κρύου νερού όταν το δοχείο είναι πολύ ζεστό, μπορεί να το κάνει να ραγίσει.
- Μην αφήνετε το δοχείο να μένει μέσα σε νερό για μεγάλο χρονικό διάστημα (Μπορείτε να αφήσετε νερό μέσα στο δοχείο για να μουλιάσει).

- Στη βάση του κεραμικού μαγειρικού δοχείου υπάρχει μια περιοχή που πρέπει να παραμείνει χωρίς γυάλινη επίστρωση για κατασκευαστικούς σκοπούς. Αυτή η περιοχή είναι πορώδης και μπορεί να απορροφήσει νερό όταν το δοχείο είναι βυθισμένο μέσα σε νερό. Αυτό πρέπει να αποφεύγεται.
- Μην ενεργοποιείτε τη συσκευή αργού μαγειρέματος όταν το κεραμικό μαγειρικό δοχείο είναι άδειο ή δεν είναι τοποθετημένο μέσα στη βάση.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΓΙΑ ΤΟ ΑΡΓΟ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑ:

- Για καλύτερα αποτελέσματα, το δοχείο της συσκευής αργού μαγειρέματος πρέπει να είναι γεμάτο τουλάχιστον κατά το ήμισυ.
- Το αργό μαγείρεμα διατηρεί τα υγρά. Αν θέλετε να μειώσετε τα υγρά μέσα στη συσκευή, αφαιρέστε το καπάκι μετά το μαγείρεμα και στρέψτε τον διακόπτη στην υψηλή ρύθμιση (αν ήταν στη χαμηλή ή τη μεσαία) και σιγοβράστε για 30 έως 45 λεπτά.
- Το καπάκι δεν κλείνει ερμητικά. Μην το αφαιρείτε χωρίς να χρειάζεται, γιατί θα χαθεί η θερμότητα που έχει αναπτυχθεί. Κάθε φορά που αφαιρείτε το καπάκι, να προσθέτετε 10 επιπλέον λεπτά στον χρόνο μαγειρέματος.
- Αν μαγειρεύετε σούπες, αφήστε ένα διάστημα 5 cm ανάμεσα στο πάνω του μαγειρικού δοχείου και τη στάθμη του φαγητού για να μπορεί να σιγοβράσει.
- Για πολλές συνταγές απαιτείται ολοήμερο μαγείρεμα. Αν δεν έχετε χρόνο να προετοιμάσετε το φαγητό το πρωί, προετοιμάστε το το προηγούμενο βράδυ και φυλάξτε το σε σκεπασμένο περιέκτη στο ψυγείο. Μεταφέρετε το φαγητό στο κεραμικό μαγειρικό δοχείο και προσθέστε υγρό/ζυμό. Επιλέξτε χαμηλή, υψηλή ή χλιαρή ρύθμιση.
- Μερικά υλικά δεν είναι κατάλληλα για αργό μαγείρεμα. Τα ζυμαρικά, τα θαλασσινά, το γάλα και η κρέμα πρέπει να προστίθενται προς το τέλος του χρόνου μαγειρέματος. Πολλοί παράγοντες μπορούν να επηρεάσουν πόσο γρήγορα μαγειρεύεται μια συνταγή, όπως η περιεκτικότητα σε νερό και λίπος, η αρχική θερμοκρασία των υλικών και το μέγεθός τους.
- Τρόφιμα που έχετε κόψει σε μικρά κομμάτια θα μαγειρευτούν πιο γρήγορα. Για την πλήρη βελτιστοποίηση των δυνατοτήτων της συσκευής αργού μαγειρέματος, θα χρειαστεί να πειραματιστείτε ως ένα βαθμό.
- Συνήθως τα ριζώδη λαχανικά χρειάζονται περισσότερο χρόνο από το κρέας για να βράσουν, επομένως προσπαθήστε να βάλετε τα λαχανικά στο κάτω ήμισυ του δοχείου.

- Τρόφιμα που έχετε κόψει σε μικρά κομμάτια θα μαγειρευτούν πιο γρήγορα. A degree of 'trial and error' will be required to fully optimize the potential of γοΓια την πλήρη βελτιστοποίηση των δυνατοτήτων της συσκευής αργού μαγειρέματος, θα χρειαστεί να πειραματιστείτε ως ένα βαθμό. ur slow cooker.
- Αφού μαγειρευτεί το φαγητό, απενεργοποιήστε τη συσκευή και αφήστε την σκεπασμένη με το καπάκι. Θα υπάρχει αρκετή θερμότητα μέσα στο κεραμικό μαγειρικό δοχείο για να μείνει ζεστό το φαγητό για 30 λεπτά. Αν πρέπει να το διατηρήσετε ζεστό για μεγαλύτερο διάστημα, επιλέξτε τη χαμηλή ρύθμιση.
- Όλα τα υλικά μπορεί να είναι καλυμμένα με υγρό, ζωμό ή σάλτσα. Σε ένα χωριστό τηγάνι ή δοχείο προετοιμάστε το υγρό, τον ζωμό ή τη σάλτσα και καλύψτε εντελώς τα υλικά μέσα στο κεραμικό μαγειρικό δοχείο.
- Το προκαταρκτικό ρόδισμα του κρέατος και των κρεμμυδιών σε ένα τηγάνι για να διατηρηθεί το ζουμί, μειώνει την περιεκτικότητα σε λίπος, προτού βάλετε το φαγητό στο κεραμικό μαγειρικό δοχείο. Αυτό βελτιώνει τη γεύση, αλλά δεν είναι απαραίτητο αν υπάρχει περιορισμός χρόνου.
- Όταν μαγειρεύετε κομμάτια κρέατος, χοιρομέρι ή πουλερικά κ.λπ., έχουν σημασία το μέγεθος και το σχήμα του κομματιού. Προσπαθήστε να κρατήσετε το κομμάτι στα χαμηλότερα 2/3 του δοχείου και καλύψτε το εντελώς με νερό. Αν χρειάζεται, κόψτε το σε δύο κομμάτια. Το βάρος του κομματιού πρέπει να μην υπερβαίνει το μέγιστο όριο.

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ:

Βεβαιώνετε πάντοτε ότι η συσκευή αργού μαγειρέματος έχει αποσυνδεθεί από την πρίζα και είναι στη θέση OFF (ΑΠΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ) προτού την αποθηκεύσετε ή την καθαρίσετε. Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει τελείως προτού την καθαρίσετε.

- Το κεραμικό ένθετο είναι κατάλληλο για χρήση στο πλυντήριο πιάτων ή μπορεί επίσης να πλυθεί με χλιαρό σαπουνόνερο. Για να αφαιρέσετε υπολείμματα φαγητών που έχουν κολλήσει στον πάτο του δοχείου, απλώς μουλιάστε το κατά τη διάρκεια της νύχτας με σαπουνόνερο και ξεπλύντε το την επομένη.
- Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής αργού μαγειρέματος με νωπό πανί και στεγνώστε το. Μην χρησιμοποιείτε σκληρά λειαντικά προϊόντα καθαρισμού ή σφουγγαράκια τριψίματος για να καθαρίσετε οποιοδήποτε μέρος της συσκευής αργού μαγειρέματος, γιατί αυτό θα προκαλέσει φθορά στην επιφάνειά της.

ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ: ΠΟΤΕ ΜΗΝ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΟΛΟΚΛΗΡΗ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΑΡΓΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ ΣΕ ΝΕΡΟ Η ΑΛΛΟ ΥΓΡΟ ΓΙΑΤΙ ΑΥΤΟ ΘΑ ΠΡΟΚΑΛΕΣΕΙ ΖΗΜΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΑΡΓΟΥ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ.

ΦΙΣ:

1. Αυτή η συσκευή διαθέτει φισ που συμμορφώνεται με τα βρετανικά πρότυπα του Ηνωμένου Βασιλείου, το οποίο δεν πρέπει να αντικαθίσταται ή να αφαιρείται.
2. Το φισ διαθέτει φυσίγγιο ασφαλειών τήξης που συμμορφώνεται με τα πρότυπα του Ηνωμένου Βασιλείου και είναι κατάλληλο για αυτόν τον τύπο της συσκευής, και πρέπει να αντικαθίσταται μόνο με φυσίγγιο ασφαλειών τήξης ίδιων τεχνικών χαρακτηριστικών
3. Αν η πρόσβαση στο φυσίγγιο ασφαλειών τήξης είναι δυνατή μόνο με την αφαίρεση του καλύμματος του φισ, αυτό επιτρέπεται να γίνει μόνο από κατάλληλα εκπαιδευμένο άτομο.
4. Αν το φισ ή το καλώδιο τροφοδοσίας αυτής της συσκευής έχει υποστεί ζημιά, μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή και απορρίψτε την με υπεύθυνο τρόπο.
5. Αυτή η συσκευή είναι γειωμένη.



Item Numbers: 35280

Quest® is Registered, manufactured for and distributed
by BENROSS L24 9HJ UK ©2021

MADE IN CHINA