

## ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ! ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ:



ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΠΡΙΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΣΕΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΗ! ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΟΛΕΣ ΤΙΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΜΗ ΣΥΜΜΟΡΦΩΣΗΣ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΚΑΙ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΟΥ ΠΑΡΑΤΙΘΕΝΤΑΙ ΠΑΡΑΚΑΤΩ, ΕΝΔΕΧΕΤΑΙ ΝΑ ΠΡΟΚΛΗΘΕΙ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑ, ΠΥΡΚΑΓΙΑ Η/ΚΑΙ ΤΡΑΥΜΑΤΙΣΜΟΣ.

- Η προβλεπόμενη χρήση αυτής της συσκευής εξηγείται στο παρόν εγχειρίδιο. Η χρήση παρελκομένων διαφορετικών από αυτά που συνιστώνται στο παρόν εγχειρίδιο ενδέχεται να ενέχει κίνδυνο τραυματισμού.
- Ελέγχετε πάντα ότι η τάση του ηλεκτρικού δικτύου αντιστοιχεί στην τάση που αναγράφεται στην πινακίδα τεχνικών χαρακτηριστικών.
- Εάν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να επισκευαστεί ή να αντικατασταθεί μόνο από κατάλληλα εκπαιδευμένο άτομο.
- ΜΗΝ τοποθετείτε τη συσκευή σε σημείο όπου μπορούν να τη φτάσουν παιδιά.
- Απαιτείται ιδιαίτερη προσοχή όταν χρησιμοποιείται κοντά σε παιδιά ή όταν παραμένει χωρίς επιτήρηση.
- Η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή ελλιπή εμπειρία και γνώση, με την προϋπόθεση ότι επιβλέπονται ή τους έχουν δοθεί σαφείς οδηγίες ασφαλούς χρήσης της συσκευής και ότι κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή
- Ο καθαρισμός και η συντήρηση από τον χρήστη δεν πρέπει να πραγματοποιούνται από παιδιά χωρίς επίβλεψη.
- Παιδιά κάτω των 3 ετών θα πρέπει πάντα να κρατούνται μακριά, εκτός εάν επιβλέπονται συνεχώς.
- Τα παιδιά ηλικίας από 3 ετών έως 8 ετών πρέπει να απενεργοποιούν/απενεργοποιούν τη συσκευή μόνο εφόσον αυτή έχει εγκατασταθεί στην κανονική θέση λειτουργίας για την οποία προορίζεται, και τα παιδιά επιβλέπονται ή έχουν λάβει οδηγίες σχετικά με την ασφαλή χρήση της συσκευής και κατανοούν τους ενεχόμενους κινδύνους.
- Τα παιδιά ηλικίας από 3 ετών έως 8 ετών δεν πρέπει να συνδέουν να ρυθμίζουν ή να καθαρίζουν τη συσκευή ή να εκτελούν εργασίες συντήρησης της συσκευής από τον χρήστη.
- Αυτή η συσκευή προορίζεται μόνο για οικιακή χρήση και όχι για εμπορική ή βιομηχανική χρήση.
- Αποθηκεύετε το προϊόν σε καθαρό, στεγνό χώρο αποθήκευσης όταν δεν το χρησιμοποιείτε

- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο. Οποιαδήποτε άλλη χρήση δεν συνιστάται από τον κατασκευαστή και μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, ηλεκτροπληξία ή τραυματισμό.
- Εάν το προϊόν ή το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, μην το χρησιμοποιείτε και απευθυνθείτε σε εξειδικευμένο άτομο για την επισκευή ή απόρριψή του με υπεύθυνο τρόπο
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα μετά τη χρήση
- Αποθηκεύετε τη συσκευή μακριά από παιδιά όταν δεν τη χρησιμοποιείτε
- Διασφαλίζετε πάντα ότι οι οπές εξαερισμού ή οι έξοδοι δεν έχουν φραχθεί, διότι αυτό μπορεί να επηρεάσει τη λειτουργία ή την ασφαλή χρήση των προϊόντων.
- Αποσυνδέετε πάντα αυτό το προϊόν από το κεντρικό δίκτυο παροχής ρεύματος τραβώντας το βύσμα και όχι το καλώδιο τροφοδοσίας.
- Αποσυνδέετε πάντα πριν από τον καθαρισμό.
- Χρησιμοποιείτε μόνο μαλακό πανί με ήπιο σαπουνόνερο για να καθαρίσετε αυτό το προϊόν. Μην βυθίζετε αυτό το προϊόν σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλη χρήση πέραν της προβλεπόμενης.

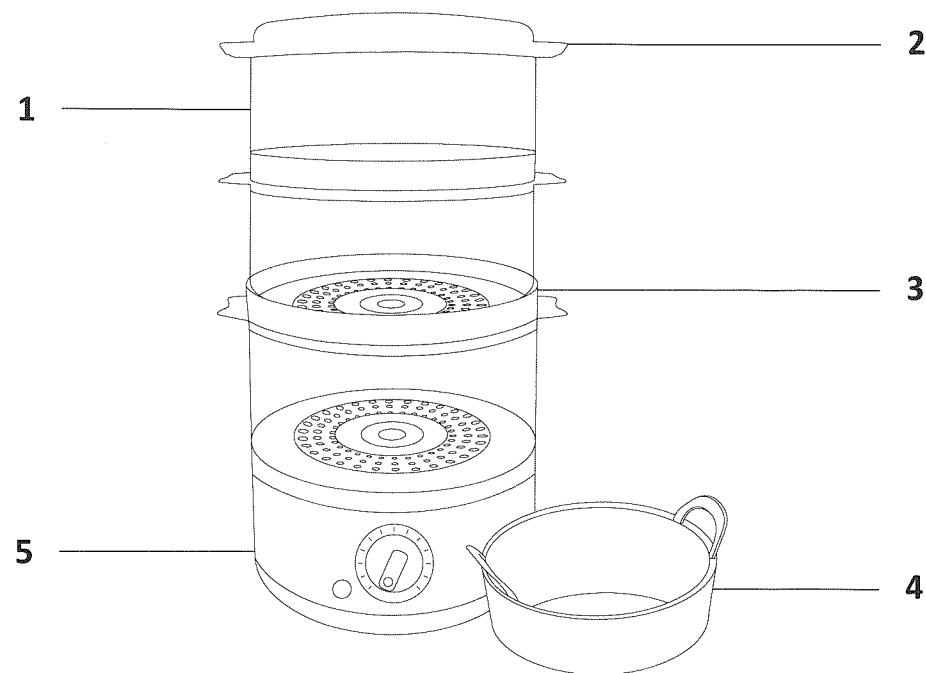
#### ΣΗΜΑΝΤΙΚΑ ΜΕΤΡΑ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ:

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Διαβάστε προσεκτικά το παρόν εγχειρίδιο πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, καθώς ενδέχεται να παρουσιαστεί κίνδυνος σε περίπτωση λανθασμένων εργασιών.

- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή κοντά σε μανιέρα, ντουζιέρα, νιπτήρα ή άλλα δοχεία ή νερό ή άλλο υγρό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή με υγρά χέρια.
- Μην αφήνετε ποτέ τη συσκευή χωρίς επίτηρηση όταν τη χρησιμοποιείτε.
- Βεβαιωθείτε ότι ο διακόπτης βρίσκεται στη θέση «Απενεργοποίηση» πριν συνδέσετε το καλώδιο.
- Μην ανοίγετε το καπάκι κατά το μαγείρεμα. Μην αγγίζετε ποτέ πριν κρυώσει. Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου ή ένα πανί και να ανασηκώνετε χρησιμοποιώντας τις λαβές.
- Η εξωτερική επιφάνεια του ατμομάγειρα είναι ζεστή κατά το μαγείρεμα. Μην αγγίζετε ποτέ πριν κρυώσει. Να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου ή ένα πανί και να ανασηκώνετε χρησιμοποιώντας τις λαβές.
- Μην απλώνετε τα χέρια σας πάνω από τον ατμομάγειρα, καθώς μπορεί να εκτιναχτεί καυτός ατμός.
- Μην μαγειρεύετε κατεψυγμένο κρέας ή πουλερικά στον ατμομάγειρα - κάντε απόψυξη πριν από τη χρήση.
- Για να μειώσετε τον κίνδυνο ηλεκτροπληξίας, μαγειρεύετε μόνο σε αφαιρούμενο δοχείο.

- Πριν από την πρώτη χρήση, ελέγξτε προσεκτικά αν όλα τα μέρη της συσκευής είναι σε καλή κατάσταση. Εάν δεν είναι, επικοινωνήστε με τον προμηθευτή ή τον κατασκευαστή.
- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή έχει κρυώσει και αποσυνδέστε τη από την πρίζα πριν από τον καθαρισμό.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή τραβώντας το καλώδιο.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος δεν έρχεται σε επαφή με θερμά μέρη αυτής της μονάδας.
- Η συσκευή αυτή δεν προορίζεται για χρήση με εξωτερικό χρονοδιακόπτη ή ξεχωριστό σύστημα τηλεχειρισμού.
- Τοποθετείτε τη μονάδα πάντα σε επίπεδη επιφάνεια.
- Η εσφαλμένη λειτουργία και η ακατάλληλη χρήση μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στη συσκευή και τραυματισμό στον χρήστη.

#### ΕΞΑΡΤΗΜΑΤΑ:



1. Μπολ ατμού
2. Καπάκι
3. Δακτύλιος επέκτασης

4. Μπολ ρυζιού
5. Μονάδα βάσης

## ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ:

1. Πλύνετε το καπάκι, τα μπολ ατμού και το δακτύλιο επέκτασης με ζεστό σαπουνόνερο, ξεπλύνετε και στεγνώστε.
2. Σκουπίστε τη βάση με ένα υγρό πανί και στεγνώστε την. ΜΗ βυθίζετε τη βάση σε νερό ή οποιοδήποτε άλλο υγρό.

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑΣ:

- Μην υπερβαίνετε τη μέγιστη στάθμη νερού που υποδεικνύεται στο εσωτερικό της μονάδας βάσης.
- Μη χρησιμοποιείτε τον ατμομάγειρα χωρίς νερό. Αυτό μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή και να ακυρώσει την εγγύησή σας.
- Μην υποκαθιστάτε το νερό με κρασί, ζωμό κρέατος, φυτικό ζωμό ή άλλα υγρά.
- Τοποθετείτε τα τρόφιμα στο μπολ ατμού. Προσθέτετε μυρωδικά ή μπαχαρικά στο τέλος του κύκλου μαγειρέματος.
- Για μεγάλα φορτία τροφίμων ή πολλά πιάτα, χρησιμοποιείτε τα πάνω και τα κάτω μπολ ατμού, μοιράζοντας το φαγητό ισοδύναμα. Γενικά, το κάτω μπολ μαγειρεύει γρηγορότερα από το πάνω μπολ, τοποθετείτε τα μεγαλύτερα τρόφιμα ή τις τροφές που απαιτούν μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος στο κάτω μπολ ατμού. Χρησιμοποιείτε ένα μπολ ατμού για μικρότερα φορτία.
- Χρησιμοποιείτε πάντα το καπάκι στα μπολ ατμού. Να βεβαιώνετε ότι οι λαβές του καπακιού είναι ευθυγραμμισμένες με τις λαβές του μπολ ατμού.
- Εάν χρησιμοποιούνται και τα δύο μπολ ατμού, να τοποθετείτε πρώτα το κάτω μπολ ατμού στη βάση, στη συνέχεια τον δακτύλιο επέκτασης και μετά το πάνω μπολ ατμού και το καπάκι.
- Συνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας σε μια τυπική πρίζα. Η ενδεικτική λυχνία θα παραμείνει αναμμένη για όσο έχει ρυθμιστεί ο χρονοδιακόπτης. Όταν ο χρόνος που ορίστηκε ολοκληρωθεί, η λυχνία θα σβήσει.
- Γυρίστε τον χρονοδιακόπτη για να ορίσετε τον αριθμό των λεπτών που απαιτούνται για το μαγείρεμα του φαγητού, σύμφωνα με τις οδηγίες μαγειρέματος στις επόμενες σελίδες.
- Κατά την αφαίρεση των μπολ ατμού, να χρησιμοποιείτε γάντια φούρνου για προστασία από εγκαύματα από τον καυτό ατμό.
- ΠΡΟΣΟΧΗ: Να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί κατά την αφαίρεση του μπολ ατμού. Ο καυτός ατμός προκαλεί σοβαρά εγκαύματα!
- Όταν ολοκληρωθεί το μαγείρεμα, περιστρέψτε τον επιλογέα στη θέση «0» και αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.
- Για να σερβίρετε, αφαιρέστε το καπάκι και τοποθετήστε το κάτω από το μπολ ατμού.

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΟΝ ΟΓΚΟ ΝΕΡΟΥ:

ΕΛΑΧΙΣΤΟΣ	1/4 φλιτζανιού / 60 ml	περίπου 15 λεπτά χρόνος μαγειρέματος
ΜΕΣΟΣ	1 φλιτζάνι / 250ml	περίπου 30 λεπτά χρόνος μαγειρέματος
ΜΕΓΙΣΤΟΣ	2 φλιτζάνια / 500ml	περίπου 60 λεπτά χρόνος μαγειρέματος

## ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΑ ΤΡΟΦΙΜΑ:

### ΛΑΧΑΝΙΚΑ

Το μαγείρεμα στον ατμό θα τονίσει τη γεύση, το χρώμα και την υφή των λαχανικών. Τα λαχανικά στον ατμό δεν περιέχουν λιπαρά και είναι χαμηλά σε θερμίδες. Τα θρεπτικά συστατικά των λαχανικών με τον ατμό εγκλωβίζονται και δεν εξατμίζονται.

- Γεμίζετε πάντα το δοχείο τουλάχιστον μέχρι την ελάχιστη στάθμη πριν από τη σύνδεση στην παροχή ρεύματος.
- Καθαρίζετε τα λαχανικά σχολαστικά. Αφαιρείτε τα κοτσάνια, ξεφλουδίζετε τα λαχανικά ή και τα κόβετε, εάν χρειάζεται. Τα μικρότερα κομμάτια φαγητού μαγειρεύονται στον ατμό πιο γρήγορα από τα μεγάλα κομμάτια.
- Τα κατεψυγμένα λαχανικά δεν θα πρέπει να αποψύχονται πριν μπουν στον ατμό - να ανακατεύετε μετά από 10-12 λεπτά μαγειρέματος στον ατμό.
- Η ποιότητα, η φρεσκάδα και το μέγεθος των τροφίμων θα επηρεάσουν τους χρόνους μαγειρέματος στον ατμό. Ρυθμίζετε την ποσότητα νερού και τον χρόνο μαγειρέματος στον ατμό όπως επιθυμείτε.

ΛΑΧΑΝΙΚΟ	ΠΟΣΟ / ΒΑΡΟΣ	ΧΡΟΝΟΣ
Αγκινάρες, νωπές	2- 3 μέτριες	35 - 40 λεπτά
Σπαράγγια, μίσχοι	0,46 kg	12 - 17 λεπτά
Φασόλια, χλωρά	0,23 gr	10 - 15 λεπτά
Μπρόκολο, ανθύλλια	0,23 gr	10 - 15 λεπτά
Λαχανάκια Βρυξελλών	0,46 kg	18 - 23 λεπτά
Λάχανο, κομμάτια	0,46 kg	15 - 20 λεπτά
Καρότα	0,23 gr	10 - 15 λεπτά
Κουνουπίδι, ανθύλλια	0,23 gr	10 - 15 λεπτά
Καλαμπόκι ολόκληρο	2 - 3 (αποφλοιωμένα)	25 - 30 λεπτά
Κρεμμύδια, μικρά	0,23 gr	20 - 25 λεπτά
Μπιζέλια	0,23 gr	20 - 25 λεπτά
Πατάτες, ολόκληρες κόκκινες	0,46 kg	40 - 45 λεπτά
Σπανάκι	0,23 gr	10 - 15 λεπτά
Κολοκύθα, πρώιμη	0,46 kg	15 - 20 λεπτά
Κολοκύθα	0,46 kg	20 - 25 λεπτά
Γογγύλια, ολόκληρα	0,46 kg	20 - 25 λεπτά
Κατεψυγμένα λαχανικά	28 gr ανά συσκευασία	30 - 40 λεπτά

### ΡΥΖΙ / ΚΟΚΚΟΙ

Για να ενισχύσετε τις γεύσεις του ρυζιού και των δημητριακών, χρησιμοποιήστε μισό κονσομέ ή ζωμό και μισό νερό στο πιάτο ρυζιού. Ποτέ μην τοποθετείτε τίποτα άλλο εκτός από νερό στο δοχείο νερού (μονάδα βάσης).

- Γεμίζετε πάντα το δοχείο τουλάχιστον μέχρι την ελάχιστη στάθμη πριν από τη σύνδεση στην παροχή ρεύματος.
- Υπάρχουν πολλοί τύποι ρυζιού, ακολουθείτε τις ειδικές οδηγίες για την ποικιλία που χρησιμοποιείτε.
- Ελέγχετε τη σύσταση του ρυζιού στον ελάχιστο χρόνο που καθορίζεται στο διάγραμμα, ενώ ανακατεύετε ταυτόχρονα το ρύζι.
- Για πιο μαλακό ρύζι, αυξήστε την ποσότητα νερού στο μπολ ρυζιού και αυξήστε τον χρόνο μαγειρέματος περίπου 5 - 7 λεπτά. Για πιο σκληρό ρύζι, μειώστε την ποσότητα νερού και τον χρόνο κατά την ίδια ποσότητα.
- Ρυθμίζετε τον χρονοδιακόπτη ατμού σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.

ΡΥΖΙ / ΚΟΚΚΟΙ	ΣΥΝΔΥΑΣΤΕ ΣΤΟ ΜΠΟΛ ΡΥΖΙΟΥ		ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
	ΡΥΖΙ	ΝΕΡΟ	
Καστανό: Επεξεργασμένο με βραστό νερό (parboiled): Κανονικό	1 φλιτζάνι 1 φλιτζάνι	3/4 φλιτζανιού 1 φλιτζάνι	45 - 50 λεπτά 42 - 47 λεπτά
Στιγμιαίο	3/4 φλιτζανιού	1 φλιτζάνι	15 - 20 λεπτά
Μείγμα μακρύκοκκου: Κανονικό (170 gr ανά συσκευασία) Στιγμιαίο (184 gr ανά συσκευασία)	Μείγμα Μείγμα	1- 1/2 φλιτζανιού 1- 3/4 φλιτζανιού	50 - 55 λεπτά 17 - 22 λεπτά
Βρώμη	3/4 φλιτζανιού	1 φλιτζάνι	55 - 60 λεπτά
Λευκό: Μακρύκοκκο: Κανονικό	3/4 φλιτζανιού 1 φλιτζάνι	1- 1/4 φλιτζανιού 1 φλιτζάνι	50 - 55 λεπτά 45 - 50 λεπτά

## ΨΑΡΙΑ / ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ

- Γεμίζετε πάντα το δοχείο τουλάχιστον μέχρι την ελάχιστη στάθμη πριν από τη σύνδεση στην παροχή ρεύματος.
- Πριν μαγειρέψετε στον ατμό, καθαρίστε και ετοιμάστε τα φρέσκα θαλασσινά και τα ψάρια.
- Το ψάρι έχει μαγειρευτεί στον ατμό τέλεια εάν τεμαχίζεται εύκολα και έχει γίνει αδιαφανές.
- Τα περισσότερα ψάρια και θαλασσινά μαγειρεύονται γρήγορα, τοποθετήστε στον ατμό σε μικρές ποσότητες.
- Μύδια, κυδώνια και στρείδια μπορεί να ανοίξουν σε διαφορετικούς χρόνους. Ελέγχετε τα κελύφη για να αποφύγετε το υπερβολικά μαγείρεμα.
- Ρυθμίζετε τον χρόνο μαγειρέματος στον ατμό σύμφωνα με τις προτιμήσεις σας.

ΨΑΡΙΑ / ΘΑΛΑΣΣΙΝΑ	ΠΟΣΟ / ΒΑΡΟΣ	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
Κυδώνια, με κέλυφος	0,34 kg	12 - 15 λεπτά
<b>Κάβουρας:</b> Βασιλικός κάβουρας, πόδια	0,23 kg	20 - 25 λεπτά
Μαλακό κέλυφος	5 - 8 τεμάχια	10 - 12 λεπτά
<b>Ψάρια:</b> Παναρισμένα	0,23 - 0,34 kg	20 - 25 λεπτά
Φιλέτα	0,46 kg	15 - 20 λεπτά
Κομμάτια	0,46 kg, πάχους 2.54 cm	20 - 25 λεπτά
Ολόκληρες	0,23 - 0,34 kg	20 - 25 λεπτά
<b>Αστακός:</b> Διαχωρισμένος	0,46 kg	15 - 20 λεπτά
Ουρές	2 - 4 τεμάχια	20 - 25 λεπτά
Ολόκληρος	0,46 - 0,57 kg	20 - 25 λεπτά

## ΚΡΕΑΣ / ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

ΛΑΧΑΝΙΚΟ	ΠΟΣΟ / ΒΑΡΟΣ	ΧΡΟΝΟΣ ΜΑΓΕΙΡΕΜΑΤΟΣ
<b>Βόειο κρέας:</b> Ελιά	0,46 kg	30 - 35 λεπτά
Κορν μπιφ	0,46 kg	30 - 35 λεπτά
Μπιφτέκι	0,46 kg	20 - 25 λεπτά
Κεφτέδες	0,46 kg	25 - 30 λεπτά
Κεφτέδες στιφάδο	0,46 kg	25 - 30 λεπτά
Κρέας στιφάδο	0,46 kg	25 - 30 λεπτά
<b>Κοτόπουλο:</b> Χωρίς κόκαλα, σε κύβους	0,46 kg	20 - 25 λεπτά
Τεμάχια	0,46 kg (2 - 3 τεμάχια)	45 - 50 λεπτά
Αρνί, σε κύβους	0,46 kg	25 - 30 λεπτά
Χοιρινό κρέας, σε κύβους	0,46 kg	25 - 30 λεπτά
<b>Προμαγειρεμένο λουκάνικο:</b> Χοτ ντογκ	0,46 kg	15 - 20 λεπτά
Ιταλικά	0,46 kg	25 - 30 λεπτά

## **ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ:**

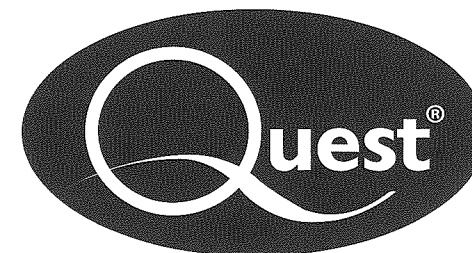
1. Αφού κρυώσει ο ατμομάγειρας, αποσυνδέστε τον από την πρίζα και αφαιρέστε τα μπολ του ατμομάγειρα και τοποθετήστε τα σε ζεστό σαπουνόνερο.
2. Αφαιρέστε το επιπλέον νερό από το δοχείο της βάσης γέρνοντας το πάνω από τον νεροχύτη.
3. Πλύνετε τα μπολ ατμού, το δακτύλιο επέκτασης και το καπάκι με ζεστό σαπουνόνερο ή τοποθετήστε τα στο πλυντήριο πιάτων.

**ΠΡΟΣΟΧΗ:** Μην τοποθετείτε τη μονάδα βάσης στο πλυντήριο πιάτων.

4. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά ή σύρμα για να καθαρίσετε το καπάκι ή τα μπολ ατμού, καθώς θα γρατζουνιστεί το διάφανο πλαστικό.
5. ΜΗ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΠΟΤΕ ΤΗ ΒΑΣΗ ΣΕ ΝΕΡΟ για να την καθαρίσετε - Σκουπίστε το εξωτερικό της βάσης με ένα υγρό πανί και στεγνώστε την. Μη χρησιμοποιείτε λειαντικά καθαριστικά στην εξωτερική επιφάνεια της βάσης.
6. Στεγνώστε με μια καθαρή πετσέτα ή αφήστε τα εξαρτήματα στην άκρη για να στεγνώσουν στον αέρα.
7. Μην αποθηκεύετε ποτέ τον ατμομάγειρα σε κύβους με νερό στο δοχείο. Αδειάζετε πάντα το δοχείο και αφήνετε τα εξαρτήματα να στεγνώσουν πριν από την αποθήκευση.

## **ΒΥΣΜΑ:**

1. Αυτή η συσκευή διαθέτει φιν που συμμορφώνεται με τα βρετανικά πρότυπα του Ηνωμένου Βασιλείου, το οποίο δεν πρέπει να αντικαθίσταται ή να αφαιρείται.
2. Το φιν 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 φιν, αυτό επιτρέπεται να γίνει μόνο από κατάλληλα εκπαιδευμένο άτομο.
4. Αν το φιν 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.



Αρ. Είδους 35220

**ΕΙΣΑΓΩΓΕΙΣ:**

Χ.Α.ΠΑΠΑΕΛΛΗΝΑΣ ΕΜΠΟΡΙΚΗ ΛΤΔ.  
ΔΙΟΜΗΔΟΥΣ 10  
2024, ΣΤΡΟΒΟΛΟΣ  
ΛΕΥΚΩΣΙΑ  
ΚΥΠΡΟΣ

**ΤΗΛ:** 77000088

**Email:** [wecare@alphamega.com.cy](mailto:wecare@alphamega.com.cy)