

ΦΡΟΝΤΙΔΑ ΚΑΙ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ

1. ΒΓΑΛΤΕ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΤΗΝ ΣΥΣΚΕΥΗ.
ΣΗΜΕΙΩΣΗ: ΠΟΤΕ ΔΕΝ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΤΗΝ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΤΟ ΝΕΡΟ.
ΑΦΗΣΤΕ ΤΗΝ ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΝΑ ΚΡΥΩΣΕΙ ΤΕΛΕΙΩΣ ΜΕ ΤΟ ΚΑΠΑΚΙ ΑΝΟΙΧΤΟ ΣΚΟΥΠΙΣΤΕ ΤΙΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ ΜΕ ΕΝΑ ΥΦΑΣΜΑ ΒΟΥΤΗΓΜΕΝΟ ΣΕ ΖΕΣΤΟ ΝΕΡΟ ΚΑΙ ΣΑΠΟΥΝΙ ΠΛΥΣΙΜΑΤΟΣ.
2. ΠΟΤΕ ΔΕΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΣΚΛΗΡΑ ΑΠΟΡΡΥΠΑΝΤΙΚΑ Η΄ ΓΙΑ ΤΟ ΤΡΙΨΙΜΟ ΣΚΛΗΡΑ ΣΥΡΜΑΤΑΚΙΑ ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΥ. ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΜΕ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΟΜΩΣ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΤΑ ΕΙΔΙΚΑ ΣΦΟΥΓΓΑΡΙΑ ΜΕ ΣΥΡΜΑ ΓΙΑ ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ.
3. ΣΚΟΥΠΙΣΤΕ ΜΕ ΕΝΑ ΚΑΘΑΡΟ ΥΦΑΣΜΑ ΚΑΙ ΜΙΑ ΑΠΟΡΡΟΦΗΤΙΚΗ ΠΕΤΣΕΤΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ



1. ΕΞΩΤΕΡΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΛΟΥΣΤΡΑΡΙΣΜΕΝΗ ΜΕ ΛΑΚΚΑ
2. ΦΩΤΕΙΝΗ ΕΝΔΕΙΞΗ ΚΟΚΚΙΝΗ
3. ΦΩΤΕΙΝΗ ΕΝΔΕΙΞΗ ΠΡΑΣΙΝΗ
4. ΛΑΒΗ ΠΟΥ ΚΛΕΙΝΕΙ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ
5. ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ
6. ΛΑΒΕΣ

comfort



AC 230V ~ 50Hz 750W

Παρακαλούμε διαβάστε τις οδηγίες προσεκτικά πριν την χρήση της συσκευής

ΕΙΣΑΓΕΤΑΙ ΑΠΟ ΤΗΝ / IMPORT BY
odhemporio
ΕΠΙΧΕΙΡΗΣΙΑΚΟΙ ΟΜΙΛΟΙ
ΘΕΣΣΑΛΟΝΙΚΗ / THESSALONIKI GREECE



comfort



ΓΕΝΙΚΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΠΡΟΣΕΧΤΙΚΑ ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ
- ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ, ΤΟ ΠΙΣΤΟΠΟΙΗΤΙΚΟ ΕΓΓΥΗΣΗΣ, ΤΗΝ ΑΠΟΔΕΙΞΗ ΠΛΗΡΩΜΗΣ ΚΑΙ ΑΝ ΕΙΝΑΙ ΔΥΝΑΤΟΝ ΚΑΙ ΤΗΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ.
- ΑΦΑΙΡΕΣΤΕ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΙΖΑ ΟΤΑΝ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΣΤΗΝ ΧΡΗΣΗ.
- ΥΠΟ ΚΑΜΙΑ ΣΥΝΘΗΚΗ ΔΕΝ ΒΥΘΙΖΕΤΕ ΤΗΝ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΤΟ ΝΕΡΟ Η΄ ΣΕ ΑΛΛΑ ΥΓΡΑ.
- ΕΛΕΓΧΤΕ ΤΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΚΑΙ ΤΗΝ ΣΥΣΚΕΥΗ ΤΑΚΤΙΚΑ ΓΙΑ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΖΗΜΙΑ. ΑΝ ΥΠΟΣΤΕΙ ΟΠΟΙΑΔΗΠΟΤΕ ΖΗΜΙΑ ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΑΙ.
- ΣΕ ΠΕΡΙΠΤΩΣΗ ΕΠΙΣΚΕΥΗΣ, ΑΝΤΙΚΑΤΑΣΤΑΣΗΣ ΤΟΥ ΚΑΛΩΔΙΟΥ Η΄ ΤΗΣ ΠΡΙΖΑΣ Η΄ ΟΠΟΙΑΣΔΗΠΟΤΕ ΑΛΛΗΣ ΡΥΘΜΙΣΗΣ ΠΑΡΑΚΑΛΩ ΣΥΜΒΟΥΛΕΥΤΕΙΤΕ ΕΝΑΝ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΟ ΤΕΧΝΙΚΟ Η΄ ΠΗΓΑΙΝΕΤΕ ΤΗΝ ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΣΤΟ ΚΑΤΑΣΤΗΜΑ ΠΟΥ ΕΧΕΙ ΕΞΟΥΣΙΟΔΟΤΗΜΕΝΗ ΔΥΝΑΤΟΤΗΤΑ ΥΠΗΡΕΣΙΩΝ.
- ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΤΙΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΑΝΑΦΟΡΑ.
- Η ΣΥΣΚΕΥΗ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΘΕΙ ΑΠΟ ΠΑΙΔΙΑ ΜΕΓΑΛΥΤΕΡΑ ΤΩΝ 8 ΕΤΩΝ ΚΑΙ ΑΠΟ ΑΤΟΜΑ ΜΕ ΜΕΙΩΜΕΝΕΣ ΣΩΜΑΤΙΚΕΣ, ΑΙΣΘΗΤΗΡΙΕΣ Η ΔΙΑΝΟΗΤΙΚΕΣ ΙΚΑΝΟΤΗΤΕΣ, Η ΕΛΛΕΪΨΗ ΕΜΠΕΙΡΙΑΣ ΚΑΙ ΓΝΩΣΗΣ, ΜΟΝΟ ΕΑΝ ΤΥΓΧΑΝΟΥΝ ΕΠΙΒΛΕΨΗΣ ΑΠΟ ΑΤΟΜΟ ΥΠΕΥΘΥΝΟ ΓΙΑ ΤΗΝ ΑΣΦΑΛΕΙΑ ΤΟΥΣ ΚΑΙ ΤΟΥΣ ΕΧΟΥΝ ΔΟΘΕΙ ΚΑΤΑΛΛΗΛΕΣ ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΑΝΤΙΛΑΜΒΑΝΟΝΤΑΙ ΤΟΥΣ ΚΙΝΔΥΝΟΥΣ ΟΙ ΟΠΟΙΟΙ ΣΧΕΤΙΖΟΝΤΑΙ ΜΕ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ
- ΤΑ ΠΑΙΔΙΑ ΔΕΝ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΑΙΖΟΥΝ ΜΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ.
- Ο ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ Η ΤΥΠΙΚΗ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΔΕΝ ΘΑ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΓΙΝΕΤΑΙ ΑΠΟ ΠΑΙΔΙΑ, ΕΚΤΟΣ ΕΑΝ ΕΙΝΑΙ ΠΑΝΩ ΑΠΟ 8 ΕΤΩΝ ΚΑΙ ΕΠΙΒΛΕΠΟΝΤΑΙ.
- ΚΡΑΤΗΣΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΚΑΙ ΤΟ ΚΑΛΩΔΙΟ ΤΡΟΦΟΔΟΣΙΑΣ ΤΗΣ ΜΑΚΡΙΑ ΑΠΟ ΠΑΙΔΙΑ ΚΑΤΩ ΤΩΝ 8 ΕΤΩΝ
- **ΠΡΟΣΟΧΗ! ΟΙ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΓΙΝΟΥΝ ΚΑΥΤΕΣ ΚΑΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΚΑΙ ΝΑ ΠΑΡΑΜΕΙΝΟΥΝ ΖΕΣΤΕΣ ΓΙΑ ΑΡΚΕΤΟ ΧΡΟΝΙΚΟ ΔΙΑΣΤΗΜΑ ΜΕΤΑ ΤΗ ΧΡΗΣΗ.**
- ΓΙΑ ΝΑ ΑΠΟΦΥΓΕΤΕ ΤΟΝ ΚΙΝΔΥΝΟ ΗΛΕΚΤΡΟΠΛΗΞΙΑΣ ΛΟΓΩ ΑΜΕΛΟΥΣ ΕΠΑΝΑΡΥΘΜΙΣΗΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΑΥΤΗ Η ΣΥΣΚΕΥΗ

ΔΕΝ ΠΡΕΠΕΙ ΝΑ ΠΑΡΑΣΧΕΘΕΙ ΜΕΣΩ ΜΙΑΣ ΕΞΩΤΕΡΙΚΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ ΜΕΤΑΤΡΟΠΗΣ ΟΠΩΣ ΕΝΑ ΧΡΟΝΟΜΕΤΡΟ Η΄ ΝΑ ΣΥΝΔΕΘΕΙ ΜΕ ΕΝΑ ΚΥΚΛΩΜΑ ΠΟΥ ΑΝΑΒΕΙ ΤΑΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΔΕΝ ΕΧΕΙ ΣΧΕΣΗ ΜΕ ΤΗΝ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ ΤΟΣΤΙΕΡΑΣ

- ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ ΑΦΑΙΡΕΣΤΕ ΤΥΧΟΝ ΕΤΙΚΕΤΕΣ ΑΠΟ ΤΗΝ ΣΥΣΚΕΥΗ.
- ΧΥΣΤΕ ΕΝΑ ΚΟΥΤΑΛΑΚΙ ΤΗΣ ΣΟΥΠΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟ ΠΑΝΩ ΣΤΙΣ ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΕΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ. ΑΠΛΩΣΤΕ ΤΟ ΛΑΔΙ ΜΕ ΜΙΑ ΠΕΤΣΕΤΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ ΚΑΙ ΣΚΟΥΠΙΣΤΕ ΚΑΛΑ ΟΤΙ ΛΑΔΙ ΠΕΡΙΣΣΕΥΕΙ
- ΣΥΝΔΕΣΤΕ ΤΗΝ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΤΟ ΡΕΥΜΑ/ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ
- ΟΤΑΝ Η ΚΟΚΚΙΝΗ ΕΝΔΕΙΞΗ ΦΩΤΙΣΕΙ. ΜΟΛΙΣ Η ΠΡΑΣΙΝΗ ΕΝΔΕΙΞΗ ΦΩΤΙΣΕΙ (ΠΕΡΙΠΟΥ ΣΕ 4-5 ΛΕΠΤΑ) Η ΠΡΟΘΕΡΜΑΝΣΗ ΕΧΕΙ ΟΛΟΚΛΗΡΩΘΕΙ ΚΑΙ ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΒΑΛΕΤΕ ΤΟ ΤΟΣΤ.
- Η ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΕΚΠΕΜΨΕΙ ΜΙΑ ΜΥΡΩΔΙΑ ΚΑΙ ΜΙΑ ΚΑΠΝΩΔΗ ΟΜΙΧΛΗ ΟΤΑΝ ΤΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΡΩΤΗ ΦΟΡΑ. ΕΙΝΑΙ ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΟ.

ΨΗΣΙΜΟ

- ΕΤΟΙΜΑΣΤΕ ΤΟ ΤΟΣΤ ΟΠΩΣ ΥΠΟΔΕΙΚΝΥΕΙ ΜΙΑ ΣΥΝΤΑΓΗ ΚΑΙ ΤΟΠΟΘΕΤΗΣΤΕ ΤΟ ΨΩΜΙ ΒΟΥΤΥΡΩΜΕΝΟ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΛΕΥΡΑ ΤΟΥ ΨΩΜΙΟΥ ΠΟΥ ΘΑ ΑΚΟΥΜΠΑ ΣΤΗΝ ΚΑΤΩ ΑΝΤΙΚΟΛΛΗΤΙΚΗ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΤΗΣ ΤΟΣΤΙΕΡΑΣ.
- ΧΑΜΗΛΩΣΤΕ ΤΗΝ ΕΠΙΦΑΝΕΙΑ ΤΗΣ ΤΟΣΤΙΕΡΑΣ ΚΑΙ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΣΤΕ ΤΗΝ ΛΑΒΗ ΠΟΥ ΕΝΩΝΕΙ ΤΙΣ ΔΥΟ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ.
- ΨΗΣΤΕ ΓΙΑ ΠΕΡΙΠΟΥ 3 ΕΩΣ 6 ΛΕΠΤΑ ΜΕΧΡΙ ΤΟ ΨΩΜΙ ΝΑ ΑΠΟΚΤΗΣΕΙ ΕΝΑ ΧΡΥΣΟ- ΚΑΦΕ ΧΡΩΜΑ.
- ΡΥΘΜΙΣΤΕ ΤΟΝ ΧΡΟΝΟ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ ΑΝΑΛΟΓΑ ΜΕ ΤΙΣ ΠΡΟΤΙΜΗΣΕΙΣ ΣΑΣ.
- ΕΙΝΑΙ ΦΥΣΙΟΛΟΓΙΚΟ Η ΦΩΤΕΙΝΗ ΕΝΔΕΙΞΗ ΝΑ ΑΝΑΒΕΙ ΚΑΤΑ ΤΗΝ ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ.

ΜΥΣΤΙΚΑ ΓΙΑ ΚΑΛΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ

- ΓΙΑ ΚΑΛΥΤΕΡΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΜΕΣΑΙΟΥ ΜΕΓΕΘΟΥΣ ΤΕΜΑΧΙΣΜΕΝΕΣ ΦΕΤΕΣ ΜΕ Η΄ ΧΩΡΙΣ ΚΡΟΥΣΤΑ. ΝΑ ΘΥΜΑΣΤΕ ΝΑ ΑΥΞΑΝΕΤΕ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ ΓΙΑ ΠΙΟ ΠΑΧΙΕΣ ΤΕΜΑΧΙΣΜΕΝΕΣ ΦΕΤΕΣ ΚΑΙ ΝΑ ΜΕΙΩΝΕΤΕ ΤΟ ΨΗΣΙΜΟ ΓΙΑ ΤΙΣ ΛΕΠΤΕΣ
- ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΚΑΙ ΜΑΥΡΟ ΨΩΜΙ ΑΛΛΑ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΔΙΑΦΕΡΕΙ Ο ΧΡΟΝΟΣ ΨΗΣΙΜΑΤΟΣ.
- ΣΥΝΗΘΩΣ ΟΙ ΦΕΤΕΣ ΓΙΑ ΤΟΣΤ ΤΑΙΡΙΑΖΟΥΝ ΣΑΝ ΜΕΓΕΘΟΣ ΣΤΗΝ ΤΟΣΤΙΕΡΑ ΑΛΛΙΩΣ ΚΟΒΕΤΕ ΤΟ ΨΩΜΙ ΕΤΣΙ ΩΣΤΕ ΝΑ ΤΑΙΡΙΑΖΕΙ.(ΟΤΙ ΨΩΜΙ ΑΠΟΜΕΙΝΕΙ ΜΠΟΡΕΙΤΕ ΝΑ ΤΟ ΚΑΝΕΤΕ ΚΡΟΥΣΤΑ) .
- ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΜΟΝΟ ΒΟΥΤΥΡΟ Η΄ ΣΥΝΗΘΙΣΜΕΝΗ ΜΑΡΓΑΡΙΝΗ ΣΤΑ ΤΟΣΤ . ΣΥΝΗΘΕΤΙΚΑ ΛΑΔΙΑ ΚΑΙ ΒΟΥΤΥΡΑ ΜΕ ΧΑΜΗΛΑ ΛΙΠΑΡΑ ΜΠΟΡΕΙ ΝΑ ΥΠΕΡΘΕΡΜΑΝΟΥΝ ΤΗΝ ΣΥΣΚΕΥΗ ΣΕ ΧΑΜΗΛΗ ΘΕΡΜΟΚΡΑΣΙΑ ΚΑΙ ΝΑ ΚΟΛΛΗΣΟΥΝ ΤΑ ΤΟΣΤ ΣΤΙΣ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ.
- ΑΝΤΙΘΕΤΑ ΑΠΟ ΤΑ ΣΥΜΒΑΤΙΚΑ ΣΑΝΤΟΥΪΤΣ ΤΟ ΨΩΜΙ ΕΙΝΑΙ ΗΔΗ ΒΟΥΤΥΡΩΜΕΝΟ ΓΙΑΥΤΟ ΦΡΟΝΤΙΣΤΕ ΝΑ ΜΗΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΠΑΡΑ ΠΟΛΥ ΓΙΑΤΙ ΘΑ ΔΙΑΡΡΕΥΣΕΙ ΑΠΟ ΤΑ ΨΗΜΕΝΑ ΣΑΝΤΟΥΪΤΣ.
- ΑΠΟΦΥΓΕΤΕ ΝΑ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΕΙΤΕ ΓΑΡΝΙΤΟΥΡΕΣ ΣΑΛΑΤΑΣ ΓΙΑ ΓΕΜΙΣΜΑ ΓΙΑΤΙ ΜΑΛΑΚΩΝΟΥΝ ΤΟ ΤΟΣΤ ΟΠΩΣ ΤΟ ΜΑΡΟΥΛΙ ΚΑΙ ΤΟ ΑΓΓΟΥΡΙ. ΣΑΛΑΤΕΣ ΟΠΩΣ Η ΝΤΟΜΑΤΑ ΔΙΝΟΥΝ ΚΑΛΑ ΑΠΟΤΕΛΕΣΜΑΤΑ