

Rohinson®

ΑΠΟΞΗΡΑΝΤΗΣ ΤΡΟΦΙΜΩΝ

MOD. R-283

ΟΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

Προς αποφυγή βλάβης, παρακαλούμε όπως διαβάσετε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

ΕΪΝΑΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΟ ΝΑ ΤΟΠΟΘΕΤΕΙΤΕ ΤΗ ΣΥΣΚΕΥΗ ΠΑΝΩ ΣΕ ΕΠΙΦΑΝΕΙΕΣ ΚΑΙ ΥΛΙΚΑ ΑΝΘΕΚΤΙΚΑ ΣΤΗ ΘΕΡΜΟΤΗΤΑ (ΚΕΡΑΜΙΚΑ ΥΛΙΚΑ, ΚΤΛ) ΩΣΤΕ ΝΑ ΑΠΟΦΥΓΕΤΕ ΠΙΘΑΝΗ ΑΝΑΦΛΕΞΗ.

- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για περισσότερες από 40 ώρες. Αφού διακόψετε τη συνεχόμενη λειτουργία της συσκευής κατά τη διάρκεια των 40 ωρών, απενεργοποιήστε τη συσκευή (ο διακόπτης πρέπει να είναι στη θέση "OFF"), αποσυνδέστε το καλώδιο από την πρίζα και αφήστε τη να κρυώσει.
- Ακατάλληλη χρήση της συσκευής μπορεί να προκαλέσει βλάβη στη συσκευή ή τραυματισμό στο άτομο που τη χειρίζεται.
- Να χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο για το σκοπό που προορίζεται και πάντα ακολουθώντας το εγχειρίδιο οδηγιών.
- Όταν δε χρησιμοποιείτε τη συσκευή, αποσυνδέστε το καλώδιο τροφοδοσίας από την πρίζα.
- Κρατήστε τη βάση μακριά από το νερό. Μη βάζετε σε λειτουργία τη συσκευή αν οι επιφάνειές της είναι υγρές.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή αν το καλώδιο τροφοδοσίας ή το φως είναι κατεστραμμένα, αν η συσκευή έχει πέσει ή αν έχει υποστεί οποιαδήποτε άλλη ζημιά. Σε τέτοιες περιπτώσεις, επικοινωνήστε με το εξουσιοδοτημένο κατάστημα σέρβις της εταιρείας.
- Μην επιτρέπετε στα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκευή χωρίς στενή επίβλεψη.
- Αποσυνδέστε το φως από την πρίζα πριν τον καθαρισμό της συσκευής.
- Ποτέ μην τραβάτε απότομα το καλώδιο τροφοδοσίας για να αποσυνδέσετε τη συσκευή από την πρίζα. Αντί αυτού, κρατήστε το φως και τραβήξτε απαλά το καλώδιο.
- Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο για οικιακή χρήση. Δεν είναι σχεδιασμένη για εμπορική χρήση.
- Μην καλύπτετε τη συσκευή.
- Μην αφήνετε τη συσκευή χωρίς επιτήρηση όταν είναι σε λειτουργία.
- Τοποθετήστε τη συσκευή μόνο πάνω σε επίπεδη επιφάνεια.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

ΠΡΟΣΟΧΗ! Πριν την πρώτη χρήση:

- Βγάλτε το προϊόν από τη συσκευασία.
- Πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι τα τεχνικά χαρακτηριστικά που αναγράφονται στην ταμπέλα τεχνικών χαρακτηριστικών του προϊόντος ανταποκρίνονται στα χαρακτηριστικά του τοπικού ηλεκτρικού δικτύου σας.
- Πλύντε τα καπάκια και τα τμήματα της συσκευής. Πλύντε τα επιμέρους τμήματα σε ζεστό νερό προσθέτοντας μία μικρή ποσότητα απορρυπαντικού για το πλύσιμο των πιάτων. Καθαρίστε τη βάση με ένα υγρό πανί (μην τοποθετείτε τη βάση μέσα στο νερό και μη την πλένετε).

ΛΕΙΤΟΥΡΓΙΑ

Η αποξήρανση των προϊόντων είναι ένας αποτελεσματικός τρόπος για τη διατήρησή τους.

Θερμός αέρας από μία σταθερή ελεγχόμενη θερμοκρασία κυκλοφορεί ελεύθερα μέσα στη συσκευή μεταξύ άνω και κάτω καπακιού, διαχωρίζοντας τα αποσπώμενα τμήματα και τη βάση. Αυτός είναι και ο λόγος που τα προϊόντα που τοποθετούνται μέσα στη συσκευή αποξηραίνονται ομοιόμορφα και με τις ελάχιστες απώλειες των θρεπτικών βιταμινών τους. Συνεπώς μπορείτε να απολαμβάνετε φρούτα, λαχανικά και μανιτάρια, τα οποία προπαρασκευάζονται χωρίς τη χρήση ανθυγιεινών ουσιών, ολόκληρο το χρόνο. Μπορείτε επιπλέον να αποξηράνετε λουλούδια, φαρμακευτικά φυτά ή να προπαρασκευάσετε δημητριακά.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

1. Τοποθετήστε τα προπαρασκευασμένα προϊόντα στα αποσπώμενα τμήματα. Τα προϊόντα πρέπει να τοποθετούνται με τέτοιο τρόπο ώστε να επιτρέπουν στον αέρα να κυκλοφορεί ελεύθερα ανάμεσά τους (είναι δυνατή η ρύθμιση του ύψους των τμημάτων). Αυτός είναι και ο λόγος που δεν πρέπει να τοποθετείτε υπερβολικά πολλά προϊόντα σε κάθε τμήμα ή το ένα προϊόν πάνω στο άλλο.
2. Τοποθετήστε τα τμήματα πάνω στη βάση.
3. Τοποθετήστε το πάνω καπάκι στη συσκευή. Κατά τη διάρκεια της αποξήρανσης το πάνω καπάκι πρέπει να είναι πάντα στη συσκευή.
4. Τοποθετήστε το φως στην πρίζα και θέστε τη συσκευή σε λειτουργία, τοποθετώντας το διακόπτη στη θέση "ON". Η ενδεικτική λυχνία γίνεται κόκκινη.
Ρυθμίστε τη θερμοκρασία του αποξηραντή.
Θερμοκρασία του αποξηραντή.

Συμβουλές ρύθμισης θερμοκρασίας:

- Βότανα 35-40°C
- Χορταρικά 40°C
- Ψωμί 40-50°C
- Γιαούρτι 45°C
- Λαχανικά 50-55°C
- Φρούτα 55-60°C
- Κρέας, Ψάρι 65-70°C

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Αποξηράνετε τα προϊόντα ακολουθώντας τις οδηγίες που υπάρχουν σε αυτό το εγχειρίδιο.

5. Όταν δε χρησιμοποιείτε πλέον τη συσκευή, απενεργοποιήστε την, τοποθετώντας το διακόπτη στη θέση "OFF". Αφήστε τα προϊόντα να κρυώσουν, στη συνέχεια τοποθετήστε τα σε ένα δοχείο για τη διατήρηση τροφίμων και έπειτα στο ψυγείο.
6. Αποσυνδέστε τη συσκευή από την πρίζα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Προτείνεται να τοποθετούνται και τα 9 τμήματα στη συσκευή κατά τη διάρκεια λειτουργίας της, ανεξάρτητα με το πόσα τμήματα είναι άδεια.

Παραδείγματα:

1. Τα προϊόντα είναι τοποθετημένα στο πρώτο επάνω τμήμα και τα υπόλοιπα τμήματα είναι άδεια. Βεβαιωθείτε ότι το επάνω καπάκι είναι πάνω στη συσκευή.
2. Τα προϊόντα είναι τοποθετημένα στα δύο πρώτα τμήματα και τα υπόλοιπα 7 είναι άδεια. Βεβαιωθείτε ότι το επάνω καπάκι είναι πάνω στη συσκευή.

ΕΠΙΠΛΕΟΝ ΟΔΗΓΙΕΣ

Πλύντε τα προϊόντα πριν τα τοποθετήσετε μέσα στη συσκευή. Στεγνώστε τα και μην τα τοποθετείτε υγρά.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Μην τοποθετείτε τα τμήματα που περιέχουν τα προϊόντα, αν υπάρχει νερό μέσα σε αυτά.

Κόψτε τα τμήματα των προϊόντων που είναι χαλασμένα. Κόψτε τα προϊόντα με τέτοιο τρόπο ώστε να τοποθετούνται ελεύθερα μεταξύ των τμημάτων. Η διάρκεια ξήρανσης των προϊόντων εξαρτάται από το πάχος των κομματιών που τοποθετούνται μέσα σε αυτό.

Μπορείτε να αλλάξετε τη θέση των τμημάτων αν δεν αποξηραίνονται όλα τα προϊόντα καλά. Μπορείτε να τοποθετήσετε τα πάνω τμήματα χαμηλότερα κοντά στη βάση και τα χαμηλότερα τμήματα να τα τοποθετήσετε στη θέση των άνω τμημάτων. Κάποια φρούτα καλύπτονται από το φυσικό προστατευτικό τους κάλυμμα, για αυτό η διάρκεια αποξήρανσης ίσως αυξηθεί. Για να αποφύγετε κάτι τέτοιο, βράστε τα προϊόντα για 1-2 λεπτά, μετά τοποθετήστε τα σε κρύο νερό και στραγγίστε τα.

ΣΗΜΕΙΩΣΗ: Η ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ ΔΗΛΩΝΕΤΑΙ ΚΑΤΑ ΠΡΟΣΕΓΓΙΣΗ ΣΤΟ ΠΑΡΟΝ ΕΓΧΕΙΡΙΔΙΟ ΧΡΗΣΗΣ..

Η διάρκεια αποξηράνσης εξαρτάται από τη θερμοκρασία και την υγρασία του χώρου, το επίπεδο υγρασίας των προϊόντων, το πάχος των κομματιών κτλ.

ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ ΦΡΟΥΤΩΝ

- Πλένετε τα φρούτα.
- Αφαιρέστε τα κουκούτσια και κόψτε τα μέρη που είναι χαλασμένα.
- Κόψτε σε κομμάτια, τα οποία μπορείτε να τοποθετήσετε ελεύθερα ανάμεσα στα τμήματα.
- Μπορείτε να τοποθετήσετε τα φρούτα σε φυσικό λεμόνι ή χυμό ανανά για να μην μαραθούν.
- Αν θέλετε τα φρούτα σας να μυρίζουν ευχάριστα, μπορείτε να προσθέσετε κανέλα ή καρύδα.

ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

- Πλένετε τα λαχανικά.
- Αφαιρέστε τα κουκούτσια και κόψτε τα μέρη που είναι χαλασμένα.
- Κόψτε σε κομμάτια, τα οποία μπορείτε να τοποθετήσετε ελεύθερα ανάμεσα στα τμήματα.
- Είναι καλύτερα να βράσετε τα λαχανικά για 1-5 λεπτά, μετά τοποθετήστε τα σε κρύο νερό και στραγγίξτε τα.

ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ ΦΑΡΜΑΚΕΥΤΙΚΩΝ ΦΥΤΩΝ

- Προτείνεται να στεγνώνετε τα φύλλα.
- Αφού τα στεγνώσετε, καλό είναι να τοποθετήσετε τα φαρμακευτικά φυτά σε χάρτινες σακούλες ή σε γυάλινα δοχεία και να τα αφήσετε σε σκοτεινό και ξηρό μέρος.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ ΑΠΟΞΗΡΑΜΕΝΩΝ ΦΡΟΥΤΩΝ

- Τα δοχεία για την αποθήκευση των αποξηραμένων προϊόντων πρέπει να είναι καθαρά και στεγνά.
- Για καλύτερη αποθήκευση, χρησιμοποιήστε γυάλινα δοχεία με μεταλλικά καπάκια και τοποθετήστε τα σε σκοτεινό και ξηρό μέρος, όπου η θερμοκρασία πρέπει να είναι 5-20 βαθμούς.
- Μία βδομάδα μετά την αποξηράνση, ελέγξτε αν υπάρχει υγρασία στο δοχείο. Αν υπάρχει ακόμα σημαίνει ότι τα προϊόντα δεν έχουν στεγνώσει καλά και πρέπει να τα στεγνώσετε ξανά.

ΠΡΟΣΟΧΗ! Μην τοποθετείτε καυτά ή ακόμα και ζεστά προϊόντα μέσα στα δοχεία για μελλοντική αποθήκευση.

ΑΡΧΙΚΗ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΦΡΟΥΤΩΝ

Η προετοιμασία των φρούτων εξασφαλίζει το φυσικό τους χρώμα, τη γεύση και το άρωμά τους. Ακολουθούν χρήσιμες συμβουλές ως προς την προετοιμασία των φρούτων για αποξήρανση: Χρησιμοποιείτε ¼ του ποτηριού χυμό (κατά προτίμηση φυσικό). Θυμηθείτε ότι ο χυμός που θα χρησιμοποιήσετε πρέπει να ανταποκρίνεται στο φρούτο που θα προετοιμάσετε. Για παράδειγμα για να προετοιμάσετε μήλα, θα πρέπει να χρησιμοποιήσετε χυμό μήλου. Ανακατέψτε το χυμό με δύο ποτήρια νερό. Μετά βυθίστε τα αρχικά επεξεργασμένα φρούτα (βλέπε «Πίνακας προετοιμασίας φρούτων για αποξήρανση») στο υγρό που έχετε φτιάξει για 2 ώρες.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ ΦΡΟΥΤΩΝ ΓΙΑ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ TABLE OF PREPARING THE FRUITS FOR FRYING

Είδος	Προετοιμασία	Κατάσταση μετά την αποξήρανση	Διάρκεια αποξήρανσης (ώρες)
Βερύκοκο	Κόψτε το και αφαιρέστε το κουκούτσι	Μαλακό	13-28
Φλούδα πορτοκαλιού	Κόψτε τη σε μακριές λωρίδες	Λεπτό	8-16
Ανανάς (φρέσκος)	Ξεφλουδίστε το και κόψτε το σε κομμάτια ή τετράγωνα μέρη	Σκληρό	8-36
Ανανάς (κονσέρβα)	Χύστε το χυμό και στραγγίξτε το	Μαλακό	8-36
Μπανάνα	Ξεφλουδίστε τη και κόψτε σε στρογγυλά κομμάτια (πάχους 3-4 χιλιοστών)	Τραγανό	10-38
Σταφύλια	Δε χρειάζεται να τα κόψετε	Μαλακό	10-26
Κεράσια	Δεν είναι απαραίτητο να αφαιρέσετε το κουκούτσι (μπορείτε να το αφαιρέσετε όταν το κεράσι έχει αποξηραθεί κατά το ήμισυ)		
Αχλάδι	Ξεφλουδίστε το και κόψτε σε φέτες	Μαλακό	10-30
Σύκο	Κόψτε το φέτες	Σκληρό	8-26
Κράνμπερι	Δε χρειάζεται να το κόψετε	Μαλακό	8-26

Ροδάκινο	Κόψτε σε 2 κομμάτια και αφαιρέστε το κουκούτσι όταν τα φρούτα έχουν αποξηραθεί κατά το ήμισυ.	Μαλακό	8-26
Χουρμάδες	Βγάλτε το κουκούτσι και κόψτε	Σκληρό	8-26
Μήλο	Ξεφλουδίστε το, αφαιρέστε την καρδιά και κόψτε σε στρογγυλά κομμάτια ή τμήματα.	Μαλακό	8-10

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ: Ο χρόνος και ο τρόπος της αρχικής επεξεργασίας των φρούτων που περιγράφονται στον πίνακα είναι κατά προσέγγιση. Οι προσωπικές προτιμήσεις των καταναλωτών μπορεί να διαφέρουν.

ΑΡΧΙΚΗ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

1. Προτείνεται να βράζετε τα φασολάκια, το κουνουπίδι, το μπρόκολο, τα σπαράγγια και τις πατάτες, καθώς αυτά τα λαχανικά συχνά χρησιμοποιούνται για πρώτο και δεύτερο πιάτο κι έτσι εξασφαλίζετε το φυσικό τους χρώμα.
Πώς να τα βράσετε: Τοποθετήστε τα αρχικά επεξεργασμένα φρούτα σε μία κατσαρόλα με ζεστό νερό για 3-5 λεπτά. Έπειτα χύστε το νερό και τοποθετήστε τα λαχανικά μέσα στη συσκευή.
2. Αν θέλετε να προσθέσετε μία γεύση λεμονιού στα φασολάκια, στα σπαράγγια κλπ, απλά τοποθετήστε τα σε χυμό λεμονιού για 2 λεπτά.

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ: ΟΙ ΠΑΡΑΠΑΝΩ ΠΡΟΤΑΣΕΙΣ ΕΙΝΑΙ ΠΡΟΑΙΡΕΤΙΚΕΣ ΚΑΙ ΔΕΝ ΕΙΝΑΙ ΑΠΑΡΑΙΤΗΤΟ ΝΑ ΤΙΣ ΑΚΟΛΟΥΘΗΣΕΤΕ.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ ΓΙΑ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗ

Είδος	Προετοιμασία	Κατάσταση μετά την αποξήρανση	Διάρκεια αποξήρανσης (ώρες)
Αγκινάρα	Κόψτε τη σε λωρίδες (πάχους 3-4 χιλιοστών)	Λεπτό	8-13
Μελιτζάνα	Ξεφλουδίστε τη και κόψτε τη σε κομμάτια (πάχους 6-12 χιλιοστών)	Λεπτό	8-18
Μπρόκολο	Ξεφλουδίστε τη και κόψτε τη. Μαγειρέψτε τη στον ατμό για 3-5 λεπτά	Λεπτό	8-20
Μανιτάρια	Κόψτε τα για να	Σκληρό	8-14

	στεγνώσουν ολόκληρα (μικρά μανιτάρια)		
Φασολάκια	Κόψτε τα και βράστε τα μέχρι να γίνουν διαφανή	Λεπτό	10-26
Κολοκύθια	Κόψτε σε κομμάτια (πάχους 6 χιλιοστών)	Λεπτό	8-18
Λάχανο	Ξεφλουδίστε και κόψτε σε λωρίδες (πάχους 3 χιλιοστών) Αφαιρέστε την καρδιά	Σκληρό	8-14
Λαχανάκια Βρυξελλών	Κόψτε το κοτσάνι σε 2 μέρη	Τραγανό	10-30
Κουνουπίδι	Βράστε μέχρι να μαλακώσει	Σκληρό	8-16
Πατάτα	Κόψτε τη και βράστε για περίπου 8-10 λεπτά	Τραγανό	10-30
Κρεμμύδι	Κόψτε το σε λεπτές στρογγυλές φέτες	Τραγανό	10-14
Καρότο	Βράστε το μέχρι να γίνει μαλακό, κομματιάστε το ή κόψτε το σε στρογγυλές φέτες	Τραγανό	10-14
Αγγούρι	Ξεφλουδίστε το και κόψτε σε στρογγυλές φέτες (πάχους 12 χιλιοστών)	Σκληρό	8-18
Γλυκιά πιπεριά	Κόψτε σε λωρίδες ή σε στρογγυλές φέτες (πάχους 6 χιλιοστών) Αφαιρέστε την καρδιά.	Τραγανό	8-14
Πικάντικη πιπεριά	Δε χρειάζεται να την κόψετε	Σκληρό	8-14
Μαϊντανός	Τοποθετήστε τα φύλλα σε τμήματα	Τραγανό	8-10
Ντομάτα	Ξεφλουδίστε τη. Κόψτε τη σε κομμάτια ή σε στρογγυλές φέτες	Σκληρό	10-24
Ραβέντι	Ξεφλουδίστε το και κόψτε σε κομμάτια (πάχους 3 χιλιοστών)	Απώλεια υγρασίας στο λαχανικό	10-38
Παντζάρι	Βράστε το, αφήστε το να κρυώσει, κόψτε τις ρίζες και τις κορυφές και κόψτε τα σε στρογγυλές φέτες.	Τραγανό	10-26
Σέλινο	Κόψτε το σε κομμάτια (πάχους 6 χιλιοστών)	Τραγανό	8-14

Φρέσκο κρεμμυδάκι	Τεμαχίστε το	Τραγανό	8-10
Σπαράγγια	Κόψτε το σε κομμάτια (πάχους 2,5 χιλιοστών)	Τραγανό	8-14
Σκόρδο	Ξεφλουδίστε το και κόψτε το σε στρογγυλά κομμάτια	Τραγανό	8-16
Σπανάκι	Βράστε το μέχρι να μαραθεί	Τραγανό	8-16
Μανιτάρια	Κόψτε τα σε κομμάτια ή μπορείτε να τα αποξηράνετε ολόκληρα	Σκληρό και τραγανό	8-10

ΠΑΡΑΤΗΡΗΣΗ: Ο χρόνος και ο τρόπος της αρχικής επεξεργασίας των λαχανικών που περιγράφονται στον πίνακα είναι κατά προσέγγιση. Οι προσωπικές προτιμήσεις των καταναλωτών μπορεί να διαφέρουν.

ΑΡΧΙΚΗ ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΚΡΕΑΣ, ΨΑΡΙ, ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

Η αρχική προετοιμασία του κρέατος είναι απαραίτητη και αναγκαία για τη διασφάλιση της υγείας των καταναλωτών.

Βασική συνταγή για τουρσί:

1/2 ποτήρι σάλτσα σόγιας

1 σκελίδα σκόρδου , κομμένο σε μικρά κομμάτια

2 μεγάλες κουταλιές κέτσαπ

1 και 1/4 κουταλάκι του γλυκού αλάτι

1/2 κουταλάκι του γλυκού ξηρό πιπέρι

Όλα τα συστατικά πρέπει να ανακατευτούν προσεκτικά.

ΠΟΥΛΕΡΙΚΑ

Πριν ξεκινήσει η αποξήρανση, τα πουλερικά πρέπει να τα βράσετε ή να τα τηγανίσετε.

Αποξηράνετέ τα για 2-8 ώρες ή μέχρι να φύγει η υγρασία.

ΨΑΡΙ

Συστήνεται να το βράσετε ή να το ψήσετε πριν ξεκινήσετε τη διαδικασία της αποξήρανσης (ψήστε το για 20 λεπτά στους 200 βαθμούς ή μέχρι το ψάρι να γίνει τραγανό).

Αποξηράνετε το για 2-8 ώρες ή μέχρι να φύγει η υγρασία

ΚΡΕΑΣ

Προετοιμάστε το, κόψτε το σε μικρά κομμάτια και βάλτε το στη συσκευή για 2-8 ώρες ή μέχρι να φύγει η υγρασία. .

ΚΑΘΑΡΙΣΜΟΣ ΚΑΙ ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ

- Πριν τον καθαρισμό ελέγξτε ότι η συσκευή δεν είναι στην πρίζα και έχει κρυώσει.
- Καθαρίστε το σώμα της συσκευής με ένα υγρό σφουγγάρι και στη συνέχεια καθαρίστε με ένα στεγνό πανί.
- Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικές βούρτσες, σκληρά καθαριστικά για τον καθαρισμό της συσκευής, διότι μπορεί να βλάψουν την επιφάνεια.

ΤΕΧΝΙΚΑ ΧΑΡΑΚΤΗΡΙΣΤΙΚΑ

Ισχύς	245 W
Τάση	220-230 V,50Hz



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΔΙΑΘΕΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ 2002/96/ΕΚ

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 αυτήν την υπηρεσία. Η διαφοροποιημένη διάθεση μίας 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.