

Rohnson

Air Fryer

Οδηγίες Χρήσης

Μοντέλο: R-2804



Γενική περιγραφή

1. Σχάρα
2. Ποδαράκια σιλικόνης
3. Κάδος
4. Λαβή
5. Πίνακας οθόνης
6. Είσοδος αέρα
7. Περίβλημα κύριας μονάδας
8. Καλώδιο ρεύματος



Τοποθέτηση της λαβής του κάδου:

Η λαβή του κάδου μπορεί να έρθει αποσυναρμολογημένη στη συσκευασία της συσκευής σας. Για να τοποθετήσετε τη λαβή του κάδου:

- Αφαιρέστε την χάρτινη ετικέτα. Τραβήξτε τον κάδο έξω από τη συσκευή.
- Σύρετε το σημείο στερέωσης στη λαβή προς τα κάτω μέχρι να ασφαλίσει στη θέση του.



- Η λαβή του κάδου θα πρέπει να ασφαλίσει στη θέση της και δεν πρέπει να αποσπάται μόλις ασφαλίσει στη θέση της.

Αφαίρεση της λαβής του κάδου:

Για να αφαιρέσετε τη λαβή του κάδου:

Χρησιμοποιήστε ένα εργαλείο, όπως ένα κατσαβίδι, για να σηκώσετε τη σιλικόνη στη λαβή του κάδου.

Ευθυγραμμίστε το εργαλείο με την οπή και σπρώξτε προς τα κάτω και μετά γείρετε το εργαλείο προς τα μέσα.

Πιάστε τη λαβή με το χέρι σας και τραβήξτε την προς τα έξω. Έτοιμο.



Σημαντικό

Διαβάστε προσεκτικά αυτό το εγχειρίδιο πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή, καθώς ενδέχεται να προκύψουν κίνδυνοι από λανθασμένες λειτουργίες.

Κίνδυνος

- Μην βυθίζετε το περίβλημα σε νερό και μην το ξεπλένετε κάτω από τη βρύση λόγω των ηλεκτρονικών και των θερμαντικών εξαρτημάτων.
- Αποφύγετε την είσοδο υγρού στη συσκευή για να αποφύγετε ηλεκτροπληξία ή βραχυκύκλωμα.
- Κρατήστε όλα τα υλικά στον κάδο για να αποφύγετε οποιαδήποτε επαφή με τα θερμαντικά στοιχεία.
- Μην καλύπτετε την είσοδο και την έξοδο αέρα όταν η συσκευή λειτουργεί.
- Μην γεμίζετε τον κάδο με λάδι, μπορεί να προκαλέσει κίνδυνο πυρκαγιάς.
- Μην αγγίζετε το εσωτερικό της συσκευής ενώ λειτουργεί.

Προειδοποίηση

- Ελέγξτε αν η τάση που υποδεικνύεται στη συσκευή ταιριάζει με την τοπική τάση δικτύου.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν υπάρχει ζημιά στο φως, το καλώδιο τροφοδοσίας ή άλλα μέρη.
- Μην πηγαίνετε σε μη εξουσιοδοτημένο άτομο για να αντικαταστήσετε ή να διορθώσετε το κατεστραμμένο κύριο καλώδιο.
- Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από παιδιά.
- Κρατήστε το καλώδιο τροφοδοσίας μακριά από καυτές επιφάνειες.
- Να συνδέετε τη συσκευή σε πρίζα γείωσης. Να βεβαιώνετε πάντα ότι το βύσμα έχει τοποθετηθεί σωστά στην πρίζα τοίχου.
- Μη συνδέετε τη συσκευή σε εξωτερικό χρονοδιακόπτη.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε εύφλεκτα υλικά όπως τραπεζομάντιλο ή κουρτίνα.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε τοίχο ή πάνω σε άλλη συσκευή. Αφήστε τουλάχιστον 10 cm ελεύθερο χώρο στο πίσω μέρος και στα πλαϊνά και 10 cm ελεύθερο χώρο πάνω από τη συσκευή.
- Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω από τη συσκευή.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για οποιονδήποτε άλλο σκοπό από αυτόν που περιγράφεται σε αυτό το εγχειρίδιο.

- Μην αφήνετε τη συσκευή να λειτουργεί χωρίς επίβλεψη.
- Κατά το τηγάνισμα με ζεστό αέρα, απελευθερώνεται ζεστός ατμός μέσω των ανοιγμάτων εξόδου αέρα. Κρατήστε τα χέρια και το πρόσωπό σας σε ασφαλή απόσταση από τον ατμό. Επίσης, να είστε προσεκτικοί με τον καυτό ατμό και τον αέρα όταν αφαιρείτε τον κάδο από τη συσκευή.
- Οποιοσδήποτε προσβάσιμες επιφάνειες μπορεί να ζεσταθούν κατά τη χρήση.
- Αποσυνδέστε αμέσως τη συσκευή από την πρίζα εάν δείτε μαύρο καπνό να βγαίνει από τη συσκευή. Περιμένετε να σταματήσει η εκπομπή καπνού προτού αφαιρέσετε τον κάδο από τη συσκευή.

Προσοχή

- Βεβαιωθείτε ότι η συσκευή είναι τοποθετημένη σε οριζόντια, επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί μόνο για οικιακή χρήση. Μπορεί να μην είναι κατάλληλο για ασφαλή χρήση σε περιβάλλοντα όπως κουζίνες προσωπικού, αγροκτήματα, μοτέλ και άλλα μη οικιστικά περιβάλλοντα.
- Η εγγύηση είναι άκυρη εάν η συσκευή χρησιμοποιείται για επαγγελματικούς ή ημιεπαγγελματικούς σκοπούς ή δεν χρησιμοποιείται σύμφωνα με τις οδηγίες.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από την πρίζα ενώ δεν τη χρησιμοποιείτε.
- Η συσκευή χρειάζεται περίπου 30 λεπτά για να κρυώσει για να τη χειριστείτε ή να την καθαρίσετε με ασφάλεια.

Αυτόματη απενεργοποίηση

Η συσκευή διαθέτει ενσωματωμένο χρονοδιακόπτη, θα σβήσει αυτόματα τη συσκευή όταν μετράει αντίστροφα στο μηδέν. Μπορείτε να απενεργοποιήσετε χειροκίνητα τη συσκευή πατώντας το κουμπί απενεργοποίησης. Θα σβήσει αυτόματα τη συσκευή σε 20 δευτερόλεπτα.

Πριν από την πρώτη χρήση

1. Αφαιρέστε όλα τα υλικά συσκευασίας και τα αυτοκόλλητα ή τις ετικέτες.
2. Καθαρίστε τον κάδο και τη σχάρα με ζεστό νερό, με λίγο υγρό πλυσίματος και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι. Αυτά τα μέρη είναι ασφαλή να καθαρίζονται στο πλυντήριο πιάτων.
3. Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής με ένα πανί. Και δεν χρειάζεται να γεμίσετε τον κάδο με λάδι και λίπος τηγανίσματος καθώς η συσκευή λειτουργεί με ζεστό αέρα.

Χρήση της συσκευής

1. Συνδέστε τη συσκευή σε μια ειδική ηλεκτρική πρίζα.
2. Τραβήξτε τον κάδο έξω από τη συσκευή και τοποθετήστε τα υλικά μέσα. Μην αγγίζετε απευθείας τον κάδο γιατί ζεσταίνεται πολύ κατά τη λειτουργία. Κρατήστε

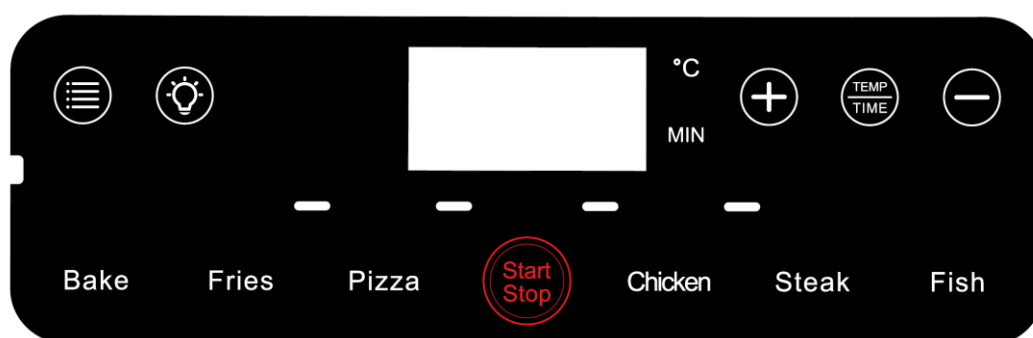
τον μόνο από τη λαβή του. Τοποθετήστε τον κάδο στη συσκευή.

Σημείωση: Χρησιμοποιείτε πάντα την σχάρα με τον κάδο.

Σημείωση: Μην υπερβαίνετε την ένδειξη MAX (βλ. ενότητα «ρυθμίσεις» σε αυτό το κεφάλαιο), καθώς μπορεί να επηρεάσει την ποιότητα του μαγειρεμένου φαγητού.

3. Πατήστε το κουμπί λειτουργίας. Ρυθμίστε την κατάλληλη ώρα και θερμοκρασία για τα υλικά που μαγειρεύετε.
4. Όταν ο χρονοδιακόπτης ηχήσει πέντε φορές, είτε έχει παρέλθει ο καθορισμένος χρόνος μαγειρέματος είτε η συσκευή σας υπενθυμίζει να ανακινήσετε το φαγητό σας (βλ. «Ανακίνηση» στις «Οδηγίες χρήσης»). Τραβήξτε τον κάδο έξω από τη συσκευή και τοποθετήστε τον σε μια ανθεκτική στη θερμότητα επιφάνεια.
5. Όταν αφαιρείτε τα τρόφιμα από τον κάδο, αποφύγετε την επαφή με ζεστό περίσσειμα λαδιού ή το δίσκο ζεστού σταγόνων. Για να αποφύγετε το κάψιμο, χρησιμοποιήστε λαβίδες με μύτη σιλικόνης ή ανασηκώστε προσεκτικά το περιεχόμενο του κάδου. Η σχάρα δεν είναι ασφαλισμένη και μπορεί να πέσει. Καυτό λάδι μπορεί να υπάρχει μέσα στον κάδο.
6. Εάν το φαγητό δεν έχει ψηθεί πλήρως, απλώς σύρετε τον κάδο πίσω στη συσκευή και προσθέστε μερικά λεπτά στο χρόνο μαγειρέματος.
7. Η συσκευή είναι άμεσα έτοιμη για προετοιμασία άλλης παρτίδας.

Παρουσίαση πίνακα ελέγχου



Σημείωση: Παρέχονται 6 λειτουργίες: Κέικ, Πατάτες, Πίτσα, Κοτόπουλο, Μπριζόλα και Ψάρι. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το κουμπί Μενού☰, για να επιλέξετε διαφορετικό φαγητό που σας αρέσει.

Προεπιλογή μενού:

Μενού	Κουμπί εικονιδίου	Προεπιλεγμένη θερμοκρασία	Προεπιλεγμένη ώρα	Ανακίνηση
Προεπιλογή	/	185°C	15min	Ανακίνηση
Κέικ	/	160°C	30 min	/
Πατάτες	/	200°C	18 min	Ανακίνηση

Πίτσα	/	180°C	20min	/
Κοτόπουλο	/	200°C	23min	Ανακίνηση
Μπριζόλα	/	200°C	12min	Ανακίνηση
Ψάρι	/	195°C	10min	/
Εύρος θερμοκρασίας	80°C~200°C	/	/	/
Εύρος χρόνου	1min~60min	/	/	/

Ρυθμίσεις

Ο παρακάτω πίνακας θα σας βοηθήσει να επιλέξετε τις βασικές ρυθμίσεις για τα συστατικά.

Σημείωση: Λάβετε υπόψη ότι αυτές οι ρυθμίσεις είναι μόνο εκτιμώμενες ρυθμίσεις. Καθώς τα συστατικά διαφέρουν ως προς την προέλευση, το μέγεθος, το σχήμα και το εμπορικό σήμα, δεν μπορούμε να εγγυηθούμε την καλύτερη ρύθμιση για τα συστατικά σας. Επειδή η τεχνολογία Rapid Air θερμαίνει τον αέρα μέσα στη συσκευή αμέσως, αν τραβήξετε τον κάδο για λίγο έξω από τη συσκευή κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος με ζεστό αέρα, διακόπτεται για λίγο η διαδικασία.

	Min-Max (γραμ.)	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία °C	Ανακίνηση	Επιπλέον πληροφορίες
Πατάτες					
Λεπτές κατεψυγμένες πατάτες	300-700	9-16	200	NAI	
Παχίες κατεψυγμένες πατάτες	300-700	11-20	200	NAI	
Σπιτικές πατάτες (8×8mm)	300-800	10-16	200	NAI	Προσθέστε 1/2 κουταλιά της σούπας λάδι
Σπιτικές πατάτες (wedges)	300-800	18-22	180	NAI	Προσθέστε 1/2 κουταλιά της σούπας λάδι
Σπιτικές πατάτες (κύβοι)	300-750	12-18	180	NAI	Προσθέστε 1/2 κουταλιά της σούπας λάδι
	250	15-18	180	NAI	
Πατάτες ογκρατέν	500	15-18	200	NAI	
Μπριζόλα	100-500	8-12	180		
Χοιρινές μπριζόλες	100-500	10-14	180		
Hamburger	100-500	7-14	180		
Λουκανικόπιτα	100-500	13-15	200		

Μπούτια κοτόπουλου	100-500	18-22	180		
Στήθος κοτόπουλου	100-500	10-15	180		
Σνακς					
Spring rolls	100-400	8-10	200	ΝΑΙ	
Κατεψυγμένες κοτομπουκιές	100-500	6-10	200	ΝΑΙ	
Κατεψυγμένες ψαροκροκέτες	100-400	6-10	200		
Κατεψυγμένες τυροκροκέτες	100-400	8-10	180		
Γεμιστά λαχανικά	100-400	1-10	160		
Κέικ	300	20-25	160		
Τάρτα	400	20-22	180		
Μάφινς	300	15-18	200		
Γλυκά σνακ	400	1-20	160		

Ανακίνηση

Για να εξασφαλιστεί ομοιόμορφο μαγείρεμα, ορισμένα τρόφιμα απαιτούν ανακίνηση ή γύρισμα κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Ορισμένες από τις προεπιλογές αυτής της συσκευής περιλαμβάνουν ένα χρονόμετρο, το οποίο θα ηχήσει και το εικονίδιο Shake στον Πίνακα Ελέγχου θα αναβοσβήνει, όταν ο χρόνος μαγειρέματος φτάσει στα μισά του. Χρησιμοποιήστε προσεκτικά γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε τον ζεστό κάδο από τη συσκευή. Ανακινήστε απαλά.

Σημείωση: Εάν δεν αφαιρέσετε τον κάδο και δεν ανακινήσετε το φαγητό, η φωτεινή ένδειξη Shake στον πίνακα ελέγχου θα παραμείνει αναμμένη.

Συμβουλές

- Τα μικρότερα συστατικά απαιτούν συνήθως λίγο μικρότερο χρόνο προετοιμασίας από τα μεγαλύτερα συστατικά.
- Μια μεγαλύτερη ποσότητα συστατικών απαιτεί μόνο λίγο μεγαλύτερο χρόνο προετοιμασίας, μια μικρότερη ποσότητα συστατικών απαιτεί μόνο λίγο μικρότερο χρόνο προετοιμασίας.
- Το ανακάτεμα μικρότερων συστατικών στα μισά του χρόνου της προετοιμασίας βελτιστοποιεί το αποτέλεσμα και μπορεί να βοηθήσει στην αποφυγή ανομοιόμορφων τηγανισμένων συστατικών.
- Προσθέστε λίγο λάδι στις φρέσκες πατάτες και τηγανίστε τα υλικά σας για λίγα λεπτά ακόμα για ένα τραγανό αποτέλεσμα.
- Μην ετοιμάζετε εξαιρετικά λιπαρά υλικά όπως λουκάνικα στη φριτέζα αέρα.
- Τα σνακ που μπορούν να παρασκευαστούν σε φούρνο μπορούν να παρασκευαστούν και στη φριτέζα αέρα.
- Η βέλτιστη ποσότητα για το μαγείρεμα τραγανών πατατών είναι 500 γραμμάρια.
- Χρησιμοποιήστε προκατασκευασμένη ζύμη για να μαγειρέψετε σνακ γρήγορα και εύκολα. Η προπαρασκευασμένη ζύμη απαιτεί επίσης μικρότερο χρόνο προετοιμασίας

από τη σπιτική ζύμη.

- Χρησιμοποιήστε ένα ταψί φούρνου στο καλάθι της φριτέζας εάν θέλετε να ψήσετε ένα κέικ ή κικς ή εάν θέλετε να τηγανίσετε εύθραυστα υλικά ή γεμιστά υλικά.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τη φριτέζα αέρα για να ζεστάνετε ξανά τα υλικά. Για να ζεστάνετε ξανά τα υλικά, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 150°C για έως και 10 λεπτά.

Φτιάχνοντας σπιτικές πατάτες

Για να φτιάξετε σπιτικές πατάτες, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα:

1. Καθαρίζετε και κόβετε σε φέτες τις πατάτες.
2. Πλένετε καλά τις πατάτες και τις στεγνώνετε με χαρτί κουζίνας.
3. Ρίχνετε 1/2 κουταλιά της σούπας ελαιόλαδο σε ένα μπολ, βάζετε τις πατάτες από πάνω και ανακατεύετε μέχρι να καλυφθούν με λάδι.
4. Αφαιρείτε τις πατάτες από το μπολ με τα δάχτυλά σας ή με ένα κουζινικό σκεύος ώστε να μείνει το περιττό λάδι πίσω στο μπολ. Βάλτε τις στον κάδο.
5. Τηγανίζετε τις πατάτες σύμφωνα με τις οδηγίες αυτού του κεφαλαίου.

Καθαρισμός

Καθαρίζετε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

Μην καθαρίζετε τη σχάρα τηγανίσματος, τον κάδο και το εσωτερικό της συσκευής με μεταλλικά σκεύη κουζίνας ή λειαντικά καθαριστικά, καθώς αυτό μπορεί να καταστρέψει την αντικολλητική τους επίστρωση.

Αποσυνδέστε το φιν από την πρίζα για να κρυώσει η συσκευή.

Σημείωση: Αφαιρέστε τον κάδο για να κρυώσει πιο γρήγορα η φριτέζα.

Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα υγρό πανί.

Καθαρίστε τη σχάρα και τον κάδο με ζεστό νερό, χρησιμοποιήστε λίγο υγρό σαπούνι και ένα μη λειαντικό σφουγγάρι.

Μπορείτε να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα βρωμιάς χρησιμοποιώντας ένα υγρό σαπούνι που αφαιρεί το λίπος.

Σημείωση: Η σχάρα και ο κάδος τηγανίσματος πλένονται στο πλυντήριο πιάτων.

Συμβουλή: Εάν έχει κολλήσει βρωμιά στον κάδο ή στο κάτω μέρος του κάδου, γεμίστε τον κάδο με ζεστό νερό, βάλτε λίγο υγρό σαπούνι για τα πιάτα. Βάλτε τη σχάρα στον κάδο και αφήστε τα να μουλιάσουν για περίπου 10 λεπτά.

Καθαρίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και μη λειαντικό σφουγγάρι.

Καθαρίστε τα εξαρτήματα θέρμανσης με μια βούρτσα καθαρισμού για να αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα τροφών.

Αποθήκευση

1. Αποσυνδέστε τη συσκευή και αφήστε τη να κρυώσει καλά.
2. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Πιθανή αιτία	Λύση
Η ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΑ δεν λειτουργεί.	Η συσκευή δεν είναι συνδεδεμένη στην πρίζα.	Τοποθετήστε το φις σε μια γειωμένη πρίζα.
	Δεν έχετε πατήσει το κουμπί έναρξης.	Πατήστε το κουμπί έναρξης/λειτουργίας αφού ρυθμίσετε τη θερμοκρασία και το χρόνο ή επιλέξετε τη γρήγορη συνταγή.
Τα υλικά που τηγανίζονται με τη ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΑ δεν έχουν γίνει.	Η ποσότητα των υλικών στον κάδο είναι πολύ μεγάλη.	Βάλτε μικρότερες παρτίδες υλικών στον κάδο. Οι μικρότερες παρτίδες τηγανίζονται πιο ομοιόμορφα.
	Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι πολύ χαμηλή.	Ρυθμίστε τη θερμοκρασία στην απαιτούμενη ρύθμιση θερμοκρασίας.
Τα υλικά τηγανίζονται ανομοιόμορφα στη ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΑ.	Ορισμένοι τύποι συστατικών πρέπει να ανακινηθούν στα μισά του χρόνου προετοιμασίας.	Τα υλικά που βρίσκονται το ένα πάνω ή απέναντι από το άλλο (π.χ. πατάτες) πρέπει να ανακινηθούν στα μισά του χρόνου προετοιμασίας.
Τα τηγανητά σνακ δεν είναι τραγανά όταν βγαίνουν από τη ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΑ.	Χρησιμοποιήσατε ένα είδος σνακ που προοριζόταν να παρασκευαστεί σε μια παραδοσιακή φριτέζα.	Χρησιμοποιήστε σνακ φούρνου ή αλείψτε ελαφρά λίγο λάδι στα σνακ για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
Δεν μπορώ να σύρω σωστά τον κάδο μέσα στη συσκευή.	Υπάρχουν πάρα πολλά υλικά στον κάδο.	Μην γεμίζετε τον κάδο πέρα από την ένδειξη MAX.
Λευκός καπνός βγαίνει από τη συσκευή.	Ετοιμάζετε λιπαρά υλικά.	Όταν τηγανίζετε λιπαρά υλικά στη φριτέζα, θα διαρρεύσει μεγάλη ποσότητα λαδιού στον κάδο. Το λάδι παράγει λευκό καπνό και ο κάδος μπορεί να ζεσταθεί περισσότερο από το συνηθισμένο. Αυτό δεν επηρεάζει τη συσκευή ή το τελικό αποτέλεσμα.
	Ο κάδος εξακολουθεί να περιέχει υπολείμματα λίπους από προηγούμενη χρήση.	Ο λευκός καπνός προκαλείται από τη θέρμανση του λίπους στον κάδο. Βεβαιωθείτε ότι καθαρίζετε σωστά τον κάδο μετά από κάθε χρήση.
Οι φρέσκες πατάτες τηγανίζονται ανομοιόμορφα στη ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΑ.	Δεν χρησιμοποιήσατε τον σωστό τύπο πατάτας.	Χρησιμοποιήστε φρέσκες πατάτες και φροντίστε να μείνουν σφιχτές κατά το τηγάνισμα.
	Δεν ξεπλύνετε σωστά τις πατάτες πριν τις τηγανίσετε.	Ξεπλύνετε σωστά τις πατάτες για να αφαιρέσετε το άμυλο από το εξωτερικό τους.
Οι φρέσκες πατάτες δεν είναι τραγανές όταν βγαίνουν από την φριτέζα.	Η τραγανότητα των πατατών εξαρτάται από την ποσότητα λαδιού και νερού στις πατάτες.	Βεβαιωθείτε ότι έχετε στεγνώσει σωστά τις πατάτες πριν προσθέσετε το λάδι.
		Κόψτε τις πατάτες μικρότερες για πιο τραγανό αποτέλεσμα.
		Προσθέστε λίγο περισσότερο λάδι για πιο τραγανό αποτέλεσμα.



ΠΡΟΕΙΔΟΠΟΙΗΣΕΙΣ ΓΙΑ ΤΗ ΣΩΣΤΗ ΔΙΑΘΕΣΗ ΤΟΥ ΠΡΟΪΟΝΤΟΣ ΣΥΜΦΩΝΑ ΜΕ ΤΗΝ ΕΥΡΩΠΑΪΚΗ ΟΔΗΓΙΑ 2012/19/EU

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.