



EL ■ Αφυγραντήρας τροφίμων

Originalios naudojimo instrukcijos vertimas

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ.

- Τοзи уред може да бъде използван от деца на възраст над 8 години и лица с физически или умствени увреждания или от неопитни такива, ако са под правилно наблюдение, или са информирани за начините за използване на изделието по безопасен начин и разбират потенциалните опасности.
- С уреда не трябва да си играят деца. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца, освен ако не са на възраст над 8 години, и то под наблюдение.
- В случай че захранващият кабел се повреди, нека го ремонтират в професионален сервизен център, за да се предотврати създаване на опасна ситуация. Забранено е да се използва уредът, ако е с повреден захранващ кабел.
- Деца под 8-годишна възраст трябва да бъдат държани далеч от уреда и захранващия му кабел.
- Протού συνδέσετε αυτήν τη συσκευή στην πρίζα, ελέγξτε ότι η τάση του ρεύματος που αναγράφεται στην еτικέτα της συσκευής συμφωνεί με την ηλεκτρική τάση της πρίζας.
- Το νερό και το ηλεκτρικό ρεύμα είναι επικίνδυνος συνδυασμός. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τη συσκευή κοντά στο μπάνιο, στο ντους ή σε πισίνα.
- Ποτέ μην χρησιμοποιείτε εξαρτήματα που δεν συνοδεύουν αυτήν τη συσκευή ή που δεν έχουν σχεδιαστεί γι' αυτήν.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή στο περβάζι του παραθύρου.
- Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο ρεύματος και το βύσμα δεν έρχονται σε επαφή με νερό ή υγρασία.
- Τοποθετείτε πάντα τη συσκευή επάνω σε επίπεδη και σταθερή επιφάνεια.
- Μην ψεκάζετε τη συσκευή με νερό ή άλλο υγρό. Μην βυθίζετε τη βάση της συσκευής στην οποία καταλήγει το καλώδιο ρεύματος σε νερό ή άλλο υγρό. Μην χύνετε νερό ή άλλα υγρά στη συσκευή.
- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί για οικιακή χρήση. Μην τη χρησιμοποιείτε σε βιομηχανικό περιβάλλον ή σε εξωτερικό χώρο!
- Μην χρησιμοποιείτε σπρέι κοντά στη συσκευή.
- Εάν η συσκευή χρησιμοποιείται κοντά σε παιδιά, να είστε ιδιαίτερα προσεκτικοί και επιλέξτε μια τοποθεσία στην οποία δεν έχουν πρόσβαση.
- Εάν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, να την αποσυνδέετε από το ηλεκτρικό δίκτυο. Να κάνετε το ίδιο πριν από τον καθαρισμό ή τη μετακίνησή της. Πριν από την αποσυναρμολόγηση των μερών της, αφήνεται τη συσκευή να κρυώσει.
- Μην συνδέετε το καλώδιο ρεύματος στην πρίζα όταν οι δίσκοι είναι γυρισμένοι ανάποδα (στη θέση αποθήκευσης) και μην τους γυρίζετε στη θέση αποθήκευσης πριν κρυώσουν πλήρως.
- Μην τοποθετείτε τη συσκευή σε ηλεκτρική εστία ή σε εστία αερίου ή κοντά σε αυτές, ούτε κοντά σε φωτιά ή άλλον εξοπλισμό ή συσκευές που εκπέμπουν θερμότητα.
- Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής όταν το καλώδιο είναι φθαρμένο ή η πρίζα έχει υποστεί ζημιά.

- Σε καμία περίπτωση δεν πρέπει να επιχειρήσετε να επισκευάσετε μόνοι σας το προϊόν ή να πραγματοποιήσετε τροποποιήσεις. Υπάρχει κίνδυνος ηλεκτροπληξίας! Αναθέστε όλες τις επισκευές και τις τροποποιήσεις σε κάποια εξειδικευμένη εταιρεία/κέντρο σέρβις. Σε αντίθετη περίπτωση υπάρχει κίνδυνος να ακυρωθεί η πολιτική εγγύησης.
- Μην τοποθετείτε το καλώδιο ρεύματος κοντά σε θερμές επιφάνειες ή πάνω σε αιχμηρά αντικείμενα. Μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα επάνω στο καλώδιο ρεύματος. Να το τοποθετείτε έτσι ώστε να μην υπάρχει κίνδυνος να το πατήσετε ή να σκοντάψετε σε αυτό. Βεβαιωθείτε ότι το καλώδιο δεν κρέμεται πάνω από την άκρη ενός τραπέζιου ή ότι δεν βρίσκεται σε επαφή με κάποια καυτή επιφάνεια.
- Μην αποσυνδέετε τη συσκευή από την πρίζα τραβώντας την από το καλώδιο ρεύματος, καθώς μπορεί να προκαλέσετε φθορά στο καλώδιο ή στην πρίζα. Αποσυνδέστε το καλώδιο ρεύματος από την πρίζα τραβώντας μαλακά το φικ.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς από εκείνους για τους οποίους σχεδιάστηκε.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο ρεύματος ή το φικ έχουν φθαρεί, εάν δεν λειτουργούν καλά, εάν η συσκευή φέρει σημάδια φθοράς ή εάν έχει πέσει στο πάτωμα.

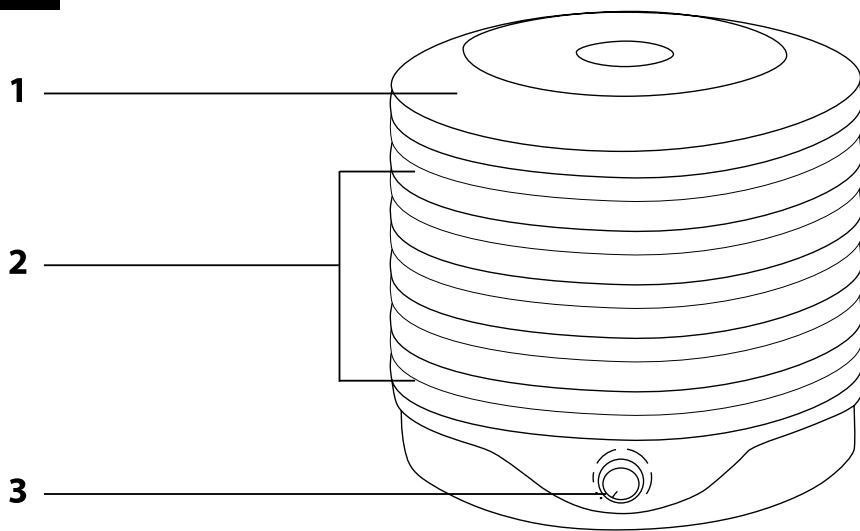


Προσοχή:

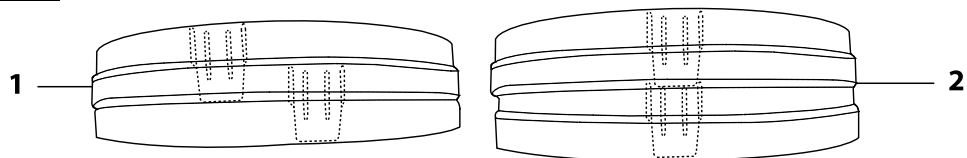
Η παρούσα συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για να ελέγχεται μέσω προγραμματισμένης συσκευής, εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή τηλεχειριστηρίου.

- Αυτή η συσκευή έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για οικιακή χρήση!
- Μην την πλένετε σε αυτόματο πλυντήριο πιάτων!

A



B



- Πριν από τη χρήση αυτής της συσκευής, διαβάστε προσεκτικά το εγχειρίδιο χρήσης ακόμη και στην περίπτωση που είστε ήδη εξοικειωμένοι με τη χρήση παρόμοιων τύπων συσκευών. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης. Φυλάσσετε αυτό το εγχειρίδιο σε κάποιο ασφαλή σημείο όπου θα μπορείτε εύκολα να το βρείτε εάν το χρειάζεστε.
- Σας συνιστούμε να φυλάξετε τη χάρτινη συσκευασία, το υλικό συσκευασίας, την αποδείξη αγοράς μαζί με τη δήλωση ευθύνης του πωλητή ή την κάρτα εγγύησης τουλάχιστον για όσο διάστημα δικαιούστε αποζημίωση για ανεπαρκή απόδοση ή κακή ποιότητα της συσκευής. Σε περίπτωση μεταφοράς της συσκευής, σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε την αρχική της συσκευασία.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- A1** Καπάκι
A2 Δίσκος
A3 Διακόπτης ελέγχου θερμοκρασίας ενεργοποίησης/απενεργοποίησης

ΡΥΘΙΜΙΣΗ ΤΟΥ ΥΦΟΥΣ ΑΝΑΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΔΙΣΚΟΥΣ

- Ο αφυγραντήρας τροφίμων προσφέρει δύο επιλογές για το υψός των δίσκων. Για να επιλέξετε το καλύτερο υψός (προεπιλογή), τοποθετήστε τους δίσκους τον έναν επάνω στον άλλο, όπως φαίνεται στην εικόνα **B1**. Γυρίστε τους δίσκους, έτσι ώστε οι προεξοχές που βρίσκονται στο κάτω τους μέρος να είναι δίπλα στις αυλακώσεις οι οποίες βρίσκονται στην κορυφή κάθε δίσκου.
- Για να ορίσετε ένα κενό, στρέψτε τους δίσκους, έτσι ώστε οι προεξοχές να εφαρμόζονται ακριβώς στις αυλακώσεις, όπως φαίνεται στην εικόνα **B2**.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Συνδέστε τη συσκευή σε μια πρίζα και ενεργοποιήστε την περιστρέφοντας το κουμπί **A3** προς τα δεξιά. Επειτα, ρυθμίστε τη θερμοκρασία αποθήκευσης που επιθυμείτε.

ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΗ ΔΙΣΚΩΝ

- Αυτός ο αφυγραντήρας τροφίμων είναι σχεδιασμένος με έξυπνο τρόπο για να λειτουργεί με βάση τη συναγωγή του αέρα για την αφαίρεση της υγρασίας από τα τρόφιμα. Κατά τη διαδικασία αποθήκευσης, οι δίσκοι πρέπει να περιστρέφονται για να διασφαλίζεται η ομοιόμορφη αποθήκευση των περιεχομένων. Οι δίσκοι που βρίσκονται πιο κοντά στον πάτο της συσκευής εκτείνονται στη μεγαλύτερη ποσότητα θερμότητας, με αποτέλεσμα εκεί η διαδικασία αποθήκευσης είναι γρηγορότερη.
- Συνεπώς, απλά αφαιρέστε τους και τοποθετήστε τους σε υψηλότερο επίπεδο, και μετακινήστε τους δίσκους που βρίσκονται πιο ψηλά, σε μικρότερη απόσταση από το κάτω μέρος του αφυγραντήρα.

ΜΗΝ ΞΕΧΝΑΤΕ:

- 1) Θα έχετε τα καλύτερα αποτελέσματα όταν χρησιμοποιείτε τρόφιμα υψηλής ποιότητας. Να χρησιμοποιείτε πάντα φρέσκα τρόφιμα υψηλής ποιότητας. Ένα τρόφιμο κακής ποιότητας μπορεί να επηρεάσει την ποιότητα ολόκληρης της ποσότητας των περιεχομένων του αφυγραντήρα.
- 2) Είναι σημαντικό τα τρόφιμα να είναι καθαρά. Να τα πλένετε καλά και να απορρίψετε τα μαλακά ή τα χαλασμένα τρόφιμα.
- 3) Βεβαιωθείτε ότι έχετε καθαρά χέρια. Αυτό αφορά τα μαγειρικά σκεύη και τους δίσκους του αφυγραντήρα που χρησιμοποιείτε για να προετοιμάσετε τα τρόφιμα.
- 4) Ο χρόνος αποθήκευσης διαφέρει ανάλογα με την ποιότητα των τροφίμων, το πάχος των επιμέρους τεμαχίων, το μέγεθος τους, την υγρασία του περιβάλλοντος και την υγρασία των τροφίμων.
- 5) Αφήστε τα τρόφιμα να κρυσώσουν πριν ελέγξετε το βαθμό της αποθήκευσης.
- 6) Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να γεμίσετε τους δίσκους πλήρως και τα επιμέρους τεμάχια μπορούν να ακουμπάνε μεταξύ τους. Ωστόσο, δεν πρέπει το ένα να υπερκαλύπτει το άλλο.
- 7) Ενδέχεται να παραμείνει περίπου το 6-10% της υγρασίας που περιέχεται στα τρόφιμα, χωρίς αυτά να χαλασούν. Πολλά τρόφιμα που έχουν υποβληθεί σε αποθήκευση θα έχουν μια υφή που μοιάζει με δέρμα, όπως η γλυκώριζα.
- 7) Περιστρέψετε τους δίσκους, ώστε παρατηρείτε ότι η αποθήκευση δεν είναι ομοιόμορφη ή όταν ο αφυγραντήρας είναι πλήρως γεμάτος με τρόφιμα.
- 8) Για να αφαιρέσετε τα κομμάτια, τους πυρήνες και τα κοτσάνια από τα δαμάσκηνα, τα σταφύλια και τα κερσιά, αφαιρέστε το 50% της υγρασίας τους και στη συνέχεια αφαιρέστε τα κοτσάνια, τους πυρήνες κ.λπ. Με αυτόν τον τρόπο δεν θα χάσετε το χυμό των φρούτων.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΩΝ ΧΡΟΝΩΝ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ ΦΡΟΥΤΩΝ

- Οι παρακάτω χρόνοι αποτελούν αναφοράς κατά προσέγγιση και εξαρτώνται από τη θερμοκρασία του διαμετίου, την υγρασία του αέρα, την υγρασία των τροφίμων προς αποθήκευση, καθώς και από το πάχος των κομματιών των τροφίμων. Η φυσική περιεκτικότητα σε χυμό παίζει επίσης ανάλογα με το τρόφιμο. Η φρουκτοζή που περιέχεται σε ορισμένων τύπων φρούτων απαιτεί μεγαλύτερο χρόνο αποθήκευσης.

Φρούτο	Προετοιμασία	Έλεγχος αποθήκευσης	Χρόνος αποθήκευσης
Μήλα	Αφαιρέστε τη φλούδα, τον πυρήνα και κόψτε τα σε φέτες ή δακτυλίους. Μουλιάστε τα για 2 λεπτά πριν τα τοποθετήσετε στον αφυγραντήρα. Στη συνέχεια, στεγνώστε τα και τοποθετήστε τα σε ένα δίσκο αποθήκευσης.	Είναι μαλακά	4-15 ώρες
Βερίκοκα	Τοποθετήστε τα για αποθήκευση κομμένα στη μέση ή στα τέσσερα. Πριν από την αποθήκευση, προετοιμάστε τα, έτσι ώστε να διατηρήσουν το χρώμα τους και να μην καταστρέψετε τη φλούδα.	Είναι μαλακά	8-36 ώρες
Μπανάνες	Αφαιρέστε τη φλούδα και κόψτε τις σε φέτες πάχους 0,3 cm.	Είναι μαλακές	5-24 ώρες

Φρούτα του δάσους	Οι φρούλες πρέπει να είναι κομμένες σε φέτες με πάχος 0,9 cm. Αφήστε τα ένα ώρα φρούτα του δάσους ολόκληρα. Τα φρούτα του δάσους τα οποία έχουν υφή κερουί πρέπει να πλένονται σε βραστό νερό.	Δεν υπάρχει ορατή υγρασία	5-24 ώρες
Κεράσια	Μην αφαιρέτε τα κοτσάνια εκτός και εάν σκοπεύετε να τοποθετήσετε τα κεράσια στον αφυγραντήρα αμέσως. Δεν είναι υποχρεωτικό να τα κόβετε στη μέση. Εάν το επιθυμείτε, κενά το ασού αφαιρέστε το 50% της υγρασίας τους.	Υφή δερμάτινα αλλά πολυώδη	6-36 ώρες
Κράμπιρι	Πλύνετε τα καλά, κόψτε τα σε φέτες ή αφήστε τα ολόκληρα.	Δεν υπάρχει ορατή υγρασία	4-20 ώρες
Σταφύλια (μαύρα)	Πλύνετε τα, αφαιρέστε τα κοτσάνια και αφήστε τα ολόκληρα.	Είναι μαλακά, με υφή σαν δέρμα	6-36 ώρες
Νεκταρίνια	Δεν είναι απαραίτητο να τα ξεφλουδίζετε, μπορείτε να τα κόψετε σε φέτες ή δακτυλίους με πάχος 0,9 cm.	Είναι μαλακά	6-24 ώρες
Φλούδες πορτοκαλιού	Κόψτε τις φλούδες σε μεγάλες λωρίδες και τοποθετήστε τις για αποθήκευση. Συνθλίψτε τις μετά την αποθήκευση.	Είναι μαλακές	6-15 ώρες
Ροδάκινα	Μπορείτε να αφαιρέσετε τις φλούδες κατά τη διαδικασία αποθήκευσης. Αφαιρέστε τα κοτσάνια όταν αποξηρανθούν στο 50%. Πριν από την αποθήκευση, κόψτε τα στη μέση ή στα τέσσερα.	Είναι μαλακά, με υφή σαν δέρμα	5-24 ώρες
Αχλάδια	Ξεφλουδίστε τα, αφαιρέστε τους πυρήνες και τις ζυλωδείς ίνες. Κόψτε τα σε φέτες, δακτυλίους ή στη μέση, στα τέσσερα ή στα οκτώ.	Είναι μαλακά, με υφή σαν δέρμα	5-24 ώρες
Καί	Χρησιμοποιείτε μόνο ώριμους καρπούς. Πλύνετε τους καρπούς, αφαιρέστε το επάνω μέρος, κόψτε τους σε φέτες ή δακτυλίους πάχους 0,9 cm.	Είναι μαλακά	5-20 ώρες
Ανανάς (φρέσκος)	Αφαιρέστε τον πυρήνα και τη φλούδα, κόψτε τον σε φέτες, δακτυλίους ή κομμάτια.	Είναι μαλακός	6-36 ώρες
Ανανάς (κονσέρβας)	Στεγνώστε και αποκομίστε τα κομμάτια. Τοποθετήστε τα στους δίσκους.	Έχουν υφή σαν δέρμα	6-36 ώρες
Δαμάσκηνα	Πλύνετε τα, αφήστε τα ολόκληρα ή κόψτε τα στη μέση. Αφαιρέστε το κοτσάνι ή το κοουτσάκι, εάν τα τοποθετήσετε για αποθήκευση κομμένα στη μέση.	Είναι μαλακά	5-24 ώρες
Αποξηραμένα δαμάσκηνα	Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία με τα κανονικά δαμάσκηνα. Ωστόσο, μουλιάστε τα σε βραστό νερό για περίπου 2 λεπτά πριν από την αποθήκευση.	Έχουν υφή σαν δέρμα	8-36 ώρες
Ραβέντι	Χρησιμοποιείτε μόνο λεπτούς βλαστούς. Πλύνετε τους και κόψτε τους σε κομμάτια μιας ίντσας.	Δεν υπάρχει ορατή υγρασία	4-16 ώρες

ΠΙΝΑΚΑΣ ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΩΝ ΧΡΟΝΩΝ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Λαχανικά	Προετοιμασία	Έλεγχος αποθήκευσης	Χρόνος αποθήκευσης
Αγκινάρες	Κόψτε τις σε φέτες με πάχος περίπου 0,3 cm. Μαγειρέψτε τις για 5 - 8 λεπτά σε 3/4 του φλιτζανιού νερό, το οποίο θα περιέχει 1 κουταλιά της σούπας χυμό λεμόνι.	Είναι εμβραυστές	4-12 ώρες
Σπαράγγια	Πλύνετε τα και κόψτε τα σε κομμάτια μιας ίντσας. Οι άκρες τους προσεράφονται ποιοτικότερα. Εάν συνθλίψετε το πίσω μέρος, πριν από την αποθήκευση, αποκομίστε ένα εξαιρετικό καρυκεύμα για διάφορα γεύματα.	Είναι εμβραυστά	4-10 ώρες
Φασόλια (πράσινα ή κίτρινα)	Κόψτε τα σε κομμάτια μιας ίντσας ή χρησιμοποιήστε τη γαλλική ποσότητα. Μαγειρέψτε τα στον ατμό μέχρι να γίνουν ημιμόλινα. Μετά από μερική αποθήκευση, ανακατέψτε τα φασόλια, έτσι ώστε αυτά που βρίσκονται στο μέσο του δίσκου να μετακινήσουν στα άκρα του και αντίστροφα.	Είναι εμβραυστά	4-14 ώρες
Παντζάρι	Κόψτε τις ρίζες και 0,1 cm υπάρχει σε απόσταση μιας ίντσας από το έδαφος και το κάτω μέρος. Πλύνετε τα, μαγειρέψτε τα, αφήστε τα να κρυσώσουν και αφαιρέστε τη φλούδα. Κόψτε τα σε κύβους ή φέτες.	Είναι εμβραυστά και έχουν σκούρο κόκκινο χρώμα	4-12 ώρες
Λαχανάκια Βρυξελλών	Αφαιρέστε τα κοτσάνια και κόψτε τα στη μέση.	Είναι εμβραυστά	5-15 ώρες
Μπρόκολο	Κόψτε τις φούντες, κόψτε το με τον ίδιο τρόπο που θα το κόβατε πριν το καταναλώσετε, πλύνετε το καλά και μαγειρέψτε το στον ατμό για 3 - 5 λεπτά.	Είναι εμβραυστό	5-15 ώρες
Λάχανο	Κόψτε τη βάση και κόψτε σε λωρίδες με πάχος 0,3 cm. Κόψτε το κέντρο σε φέτες με πάχος περίπου 0,6 cm. Χρησιμοποιήστε το δίσκο που βρίσκεται χαμηλότερα στον αφυγραντήρα.	Έχει υφή σαν δέρμα	4-12 ώρες
Καρότο	Επιλέξτε ένα μικρό καρότο με λεπτές ρίζες. Μαγειρέψτε το στον ατμό μέχρι να μαλακώσει, κόψτε το σε φέτες, κομμάτια, κύβους ή λεπτές λωρίδες.	Έχει υφή σαν δέρμα	4-12 ώρες

Κουνουνίδι	Τοποθετήστε 3 κουνουνίδες της σούσας αλάτι σε 2,2 λίτρα ζεστού νερού και μουλάστε σε αυτό το κουνουνίδι για 2 λεπτά. Ψήστε το στον ατμό μέχρι να μαλακώσει.	Έχει υφή σαν δέρμα	5-15 ώρες
Ξέλινο	Χωρίστε το στέλεχος από τα φύλλα. Πλύνετε και τα δύο μέγερ καλά. Κόψτε το στέλεχος σε φέτες με πάχος περίπου 0,6 cm. Αφαιρέστε την υγρασία πρώτα από τα φύλλα.	Είναι εύθραστο	4-12 ώρες
Καλαματάκι	Πριν το μαγειρέψετε στον ατμό, αφαιρέστε το φλοιό και τυχόν γλασμένα μέρη. Μαγειρέψτε ολόκληρο το καλαματάκι. Κόψτε τους πυρήνες του καλαμακούκι και απλώστε τους σε ένα δίσκο. Ανακατέψτε τους περισσότερες φορές κατά τη διαδικασία της αποξηράνσης.	Είναι εύθραστο	4-15 ώρες
Άγγουρι	Ξεφλουδίστε το, κόψτε το σε κομμάτια με πάχος 0,3 cm και τοποθετήστε το για αποξηράνση.	Έχει υφή σαν δέρμα	4-14 ώρες
Μελιτζάνα	Κόψτε το επάνω μέρος της μελιτζάνας, κόψτε την σε φέτες με πάχος από 0,6 έως 1,2 cm και απλώστε τις φέτες στους δίσκους.	Είναι εύθραστο	4-14 ώρες
Κρεμμύδι και πράσο	Ξεφλουδίστε τα, κόψτε τα σε φέτες με πάχος 1,2 cm, ανακατέψτε πολλές φορές κατά τη διαδικασία αποξηράνσης.	Έχει υφή σαν δέρμα	4-10 ώρες
Μπάμιες	Χρησιμοποιήστε μικρές, νεαρές μπάμιες. Πλύνετε, κόψτε το επάνω μέρος και κόψτε τις σε δακτυλίους πάχους 0,6 cm.	Έχει υφή σαν δέρμα	3-10 ώρες
Σχοινόπρασο	Τεμαχίστε το και απλώστε το στην επιφάνεια του δίσκου.	Είναι εύθραστο	4-10 ώρες
Μαϊντανός	Κόψτε τα κλωνάρια σε μικρά κομμάτια, αποξηράνετέ τα και, στη συνέχεια, εάν χρειάζεται, κόψτε τα σε ακόμα πιο μικρά κομμάτια.		2-10 ώρες
Παστινάκι	Ίδια διαδικασία με τα καρότα.		
Αρακάς	Χρησιμοποιήστε μικρό και γλυκό αρακά. Αφαιρέστε τα σπερματά από τη φλούδα και μαγειρέψτε τα ελαφρά (3-5 λεπτά).	Είναι εύθραστο	4-10 ώρες
Πεπεριά (πράσινη και μίμεντο)	Κόψτε την σε φέτες ή δακτυλίους με πάχος περίπου 0,6 cm, αφαιρέστε τα σπόρια, πλύνετε την και τοποθετήστε την στον αφυγραντήρα.	Είναι τραγανή ή έχει υφή σαν δέρμα	4-10 ώρες
Πατάτες	Το ξεφλούδισμα είναι προαιρετικό. Κόψτε τις σε φέτες με πάχος από 0,4 έως 0,6 cm, σε κύβους ή λωρίδες. Μαγειρέψτε τις στον ατμό, όπως το παντζάρι.	Είναι εύθραστο	5-12 ώρες
Κολοκύθα	Κόψτε την σε μικρά κομμάτια. Ψήστε την ή μαγειρέψτε την στον ατμό μέχρι να μαλακώσει. Κόψτε την σε φέτες με πλάτος 2,54-7,6 cm, ξεφλουδίστε την και αφαιρέστε τον πυρήνα. Κόψτε την σε φέτες πάχους 1,2 cm και τοποθετήστε την σε ένα μίξερ. Τοποθετήστε την στον αφυγραντήρα χρησιμοποιώντας λαδόκολλα.	Έχει υφή σαν δέρμα	5-15 ώρες
Ντομάτες	Ξεπλύνετε τις ντομάτες και αφαιρέστε τα κοτσάνια. Μουλδάτε τις σε βραστό νερό μέχρι να μαλακώσουν οι φλούδες. Κόψτε τις στη μέση ή σε φέτες.	Έχουν υφή σαν δέρμα	6-24 ώρες
Γουλι	Η διαδικασία είναι ίδια με αυτήν για τα καρότα, απλώς κόψτε το σε λεπτότερα κομμάτια.		
Κολοκύθι	Δείτε την προετοιμασία της μελιτζάνας		
Σκόρδο	Διαγομίστε τη σκέλη, αφαιρέστε την εξωτερική φλούδα, κόψτε τα σε φέτες και τοποθετήστε τα στους δίσκους του αφυγραντήρα. Μετά την αποξηράνση, μπορείτε να το μετατρέψετε σε καρύκευμα (τριβιστάς το), εάν χρειάζεται.	Είναι πολύ εύθραστο	4-15 ώρες
Φυλλώδη λαχανικά (σπανάκι, λάχανο σαβό, φυτό μoustάρδα, γουλι)	Πλύνετε τα καλά, αφαιρέστε τα σκληρά κοτσάνια. Μαγειρέψτε το στον ατμό μέχρι να μαλακώσουν, αλλά όχι σε υπερβολικό βαθμό.	Είναι πολύ εύθραστο	4-10 ώρες
Μανιτάρια	Επιλέξτε φρέσκα, μικρά μανιτάρια. Αφαιρέστε το χύμα, χρησιμοποιώντας μια βούρτσα ή ένα υγρό πανί. Κόψτε τα σε κομμάτια, αφαιρέστε το πόδι ή τοποθετήστε το στον αφυγραντήρα ολόκληρα – ανάλογα με το μέγεθος τους	Έχουν υφή σαν δέρμα ή είναι εύθραστο – ανάλογα με το μέγεθος και την ηλικία τους	3-10 ώρες

■ Πριν από την πρώτη χρήση, είναι απαραίτητο να πλύνετε καλά όλα τα εξαρτήματα της συσκευής (τους δίσκους, το καπάκι) σε ζεστό νερό, χρησιμοποιώντας απορρυπαντικό πιάτων και, στη συνέχεια, να τα ξεπλύνετε με πόσιμο νερό.

■ Πριν από την πρώτη χρήση, συνιστούμε επίσης να λειτουργήσετε τη συσκευή άδεια για τουλάχιστον 4 ώρες. Αφού απενεργοποιήσετε τη συσκευή, αφήστε την, καθώς και όλα τα εξαρτήματά της, να κρυώσουν και να αεριστούν, για να αποφευχθεί τυχόν σμείξ.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Όνομαστική τάση.....	220-230 V
Όνομαστική συχνότητα.....	50 Hz
Όνομαστική ισχύς εισόδου.....	250 W
Κατηγορία προστασίας από ηλεκτροπληξία.....	II
Επίπεδο θορύβου.....	20 dB(A)

Το επίπεδο εκπομπής θορύβου της συσκευής είναι 20 dB(A), το οποίο αντιστοιχεί στο επίπεδο Α της ακουστικής ισχύος σε σχέση με την ακουστική ισχύ αναφοράς 1 μW.

Επεξήγηση της τεχνικής ορολογίας

Κατηγορία ασφαλείας για την προστασία από ηλεκτροπληξία:
Κατηγορία II – Η προστασία από ηλεκτροπληξία επιτυγχάνεται με διπλή μόνωση ή με μόνωση υψηλής αντοχής.

Λόγω της διαρκούς βελτίωσης της συσκευής, ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαίωμα να αλλάξει το κείμενο, το σχεδιασμό και τις τεχνικές προδιαγραφές χωρίς πρότερη ειδοποίηση.

ΟΔΗΓΙΕΣ ΚΑΙ ΠΛΗΡΟΦΟΡΙΕΣ ΣΧΕΤΙΚΑ ΜΕ ΤΗΝ ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΩΝ ΧΡΗΣΙΜΟΠΟΙΗΜΕΝΩΝ ΥΛΙΚΩΝ ΣΥΣΚΕΥΑΣΙΑΣ

Απορρίψτε τα χρησιμοποιημένα υλικά συσκευασίας σε κάποιο κέντρο απορριμμάτων του δήμου σας.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΜΕΤΑΧΕΙΡΙΣΜΕΝΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ



Όταν προϊόντα ή τα πρωτότυπα έγγραφα φέρουν αυτό το σύμβολο, αυτό σημαίνει ότι τα μεταχειρισμένα ηλεκτρικά ή ηλεκτρονικά προϊόντα δεν πρέπει να απορριπτούν μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά απορρίμματα. Για την ορθή απόρριψη, ανανέωση και ανακύκλωση, παραδοθείτε τη συσκευή σε καθορισμένα σημεία συλλογής. Εναλλακτικά, σε κάποιες χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή άλλες ευρωπαϊκές χώρες μπορείτε να επιστρέψετε τη συσκευή στο τοπικό κατάστημα από όπου την αγοράσατε και να προμηθευτείτε μια νέα συσκευή εξομολογημένη ποιότητας.

Η ορθή απόρριψη αυτού του προϊόντος συμβάλλει στην εξοικονόμηση πολύτιμων φυσικών πόρων και προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία που διαφορετικά θα επηρεάζονταν από την ακατάλληλη απόρριψη των απορριμμάτων. Συμβουλευτείτε τις τοπικές αρχές ή κάποιον υπεύθυνο συλλογής απορριμμάτων για περισσότερες λεπτομέρειες.

Σύμφωνα με τους εθνικούς κανονισμούς, ενδεχομένως να επιβάλλονται πρόστιμα για εσφαλμένη απόρριψη αυτού του τύπου απορριμμάτων.

Για επιχειρήσεις με έδρα σε χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Εάν θέλετε να απορρίψετε τη ηλεκτρική ή ηλεκτρονική συσκευή, ζητήστε τις απαραίτητες πληροφορίες από το κατάστημα πώλησης ή τον προμηθευτή σας.

Απόρριψη σε άλλες χώρες εκτός της Ευρωπαϊκής Ένωσης.

Αυτό το σύμβολο ισχύει στην Ευρωπαϊκή Ένωση. Εάν επιθυμείτε να απορρίψετε αυτό το προϊόν, ζητήστε τις απαραίτητες πληροφορίες σχετικά με τη σωστή μέθοδο απόρριψης από το τοπικό συμβούλιο ή το κατάστημα αγοράς.



Αυτό το προϊόν πληροί τις βασικές απαιτήσεις των σχετικών οδηγιών της Ε.Ε.

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

- Προτού καθαρίσετε τη συσκευή, να την απενεργοποιείτε και να την αποσυνδέετε από το δίκτυο.
- Για να καθαρίσετε τους δίσκους του αφυγραντήρα τροφίμων, απλώς χρησιμοποιήστε ένα πανί καθαρισμού, το οποίο έχετε υγράνει με ένα ήπιο καθαριστικό διάλυμα. Σε περίπτωση που οι δίσκοι είναι πιο λερωμένοι, μπορείτε να τους πλύνετε με χλιαρό τρεχούμενο νερό.
- Μην χρησιμοποιείτε αρωματικά, διαλύτες ή λευκαντικά καθαριστικά για τον καθαρισμό της συσκευής, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν ζημία στη επιφάνειά της.
- Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, αποθηκεύστε τη σε στεγνό μέρος όπου δεν φτάνουν παιδιά. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το κουτί από χαρτόνι της συσκευής για την αποθήκευσή της (αφού πρώτα την αποσυρμολογήσετε).