

SENCOR®

SFD 750WH



ΕΛ • Αφυγραντήρας τροφίμων

Μετάφραση του πρωτότυπου εγχειριδίου

ΔΙΑΒΑΣΤΕ ΠΡΟΣΕΚΤΙΚΑ ΚΑΙ ΦΥΛΑΞΤΕ ΓΙΑ ΜΕΛΛΟΝΤΙΚΗ ΧΡΗΣΗ.

- Η παρούσα συσκευή μπορεί να χρησιμοποιείται από παιδιά 8 ετών και άνω και από άτομα με μειωμένες σωματικές ή πνευματικές ικανότητες ή από άπειρα άτομα, εφόσον επιβλέπονται από κατάλληλο άτομο ή έχουν ενημερωθεί για τον ασφαλή τρόπο χρήσης του προϊόντος και κατανοούν τους πιθανούς κινδύνους.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση μπορεί να εκτελείται από το χρήστη αλλά όχι από παιδιά εκτός και αν είναι άνω των 8 ετών και υπό επίβλεψη.
- Στην περίπτωση που το καλώδιο τροφοδοσίας έχει υποστεί ζημιά, αναθέτετε την επισκευή του σε κάποιο επαγγελματικό κέντρο σέρβις για την αποφυγή πρόκλησης ατυχήματος. Απαγορεύεται η χρήση της συσκευής όταν το καλώδιο τροφοδοσίας είναι φθαρμένο.
- Παιδιά κάτω των 8 ετών δεν πρέπει να βρίσκονται κοντά στη συσκευή και στο καλώδιο τροφοδοσίας/
- Προτού συνδέσετε αυτήν τη συσκευή στην πρίζα, ελέγχετε ότι η τάση του ρεύματος που αναγράφεται στην ετικέτα 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, αφήνετε 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 τραπεζιού 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 φις.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλους σκοπούς από εκείνους για τους οποίους σχεδιάστηκε.
- Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή εάν το καλώδιο ρεύματος ή το φις έχουν φθαρεί, εάν δεν λειτουργούν καλά, εάν η συσκευή φέρει σημάδια φθοράς ή εάν έχει πέσει στο πάτωμα.

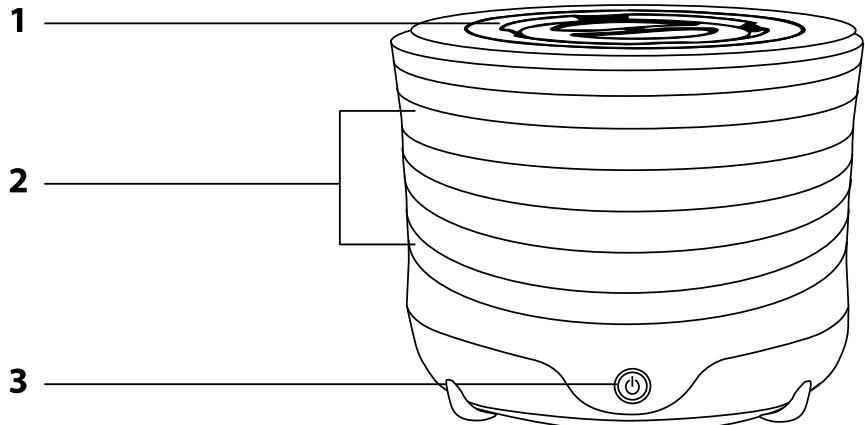


Προσοχή:

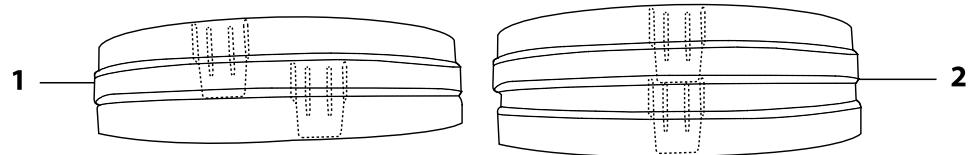
Η παρούσα συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για να ελέγχεται μέσω προγραμματισμένης συσκευής, εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή τηλεχειριστηρίου.

- 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 έξικειμένοι με τη χρήση παρόμοιων τύπων συσκευών. Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο όπως περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης. Φυλάσσετε αυτό το εγχειρίδιο σε κάπιο ασφαλές σημείο όπου θα υπορετεί εύκολα να το βρείτε εάν το χρειαστεί.
- Σας συνιστούμε να φυλάξετε τη χάρτινη συσκευασία, το υλικό συσκευασίας, την απόδειξη αγοράς μαζί με τη δήλωση ευθύνης του πωλήτη και την κάρτα εγγύησης τουλάχιστον για δύο διαστάσεις δικαιούμενης αποζημίωσης 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** Κατάκι
A2 Δίσκοι
A3 Ενέργυηση/απενέργυηση

ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΥΨΟΥΣ ΑΝΑΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΔΙΣΚΟΥΣ

- Ο αφυγραντήρας τροφίμων προσφέρει δύο επιλογές για το ύψος των δίσκων. Για να επιλέξετε το κατώτερο ύψος (προπλούμη) 1,5 cm, τοποθετήστε τους δίσκους των εντόνων απόνω τουν άλλο, όπως φαίνεται στην εικόνα B1. Γύριστε τους δίσκους, έτσι ώστε οι προεξόγες που βρίσκονται στο κάτω τους μέρος να είναι διπλά στις αυλακώσεις, οι οποίες βρίσκονται στην κορυφή καθε δίσκου.
- Για να ορίσετε ένα κενό 2,8 cm, στρέψτε και τοποθετήστε τους δίσκους, έτσι ώστε οι προεξόγες να εφαρμόζουν ακριβώς στις αυλακώσεις, όπως φαίνεται στην εικόνα B2.

ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Συνιστούμε τη συσκευή σε πρίζα και μετά νεργοποιήστε την περιτρέφοντας το κουμπί A3 δεξιότροφα και θέστε την επιμνημητή δεμμοκρασία αιφύγρωσης.

ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΗ ΔΙΣΚΩΝ

- Αυτός ο αφυγραντήρας τροφίμων είναι σχεδιασμένος με έξιπτο τρόπο για να λειτουργεί με βάση τη συναγωγή του αέρα στην αφύγρωση της υγρασίας από τα τρόφιμα. Κατά τη διάδικτη απόβρασης οι δίσκοι πρέπει να περιτρέφονται για να διασφαλίζεται η ομοιόμορφη απόβρασην των περιεχομένων. Οι δίσκοι που βρίσκονται πιο κοντά στον πότα της συσκευής εκτίνασται στη μεγαλύτερη ποσότητα θέρματος, με αποτέλεσμα εκεί η διάδικτη απόβρασης είναι γρήγορητερη.
- Συνέπως, απλώς φαριέστε τους και τοποθετήστε τους σε υψηλότερο επίπεδο, και μετακινήστε τους δίσκους που βρίσκονται πολύ ψηλά, σε μικρότερη απόσταση από το κάτω μέρος του αφυγραντήρα.

ΜΗΝ ΞΕΞΑΤΕ:

- Θα έγειται τα καλύτερα αποτελέσματα όταν χρησιμοποιείτε τρόφιμα υψηλής ποιότητας. Να χρησιμοποιείτε πάντα φρέσκα τρόφιμα υψηλής ποιότητας. Ενα τρόφιμο κακής ποιότητας μπορεί να επηρεάσει την ποιότητα ολόκληρης της ποσότητας των περιεχομένων του αφυγραντήρα.
- Είναι σημαντικό τα τρόφιμα να είναι καθαρά. Να πλένετε καλά και να απορρίψετε τα μαλακά ή τα χαλασμένα τρόφιμα. Βεβαιωθείτε ότι έγειται καθαρά χέρια. Αυτό αφορά τα μαγειρικά ακένευ και τους δίσκους του αφυγραντήρα που χρησιμοποιείτε για να προστατεύετε τα τρόφιμα.
- Ο χρόνος απόβρασης διαρκεί ανάλογα με την ποσότητα των τροφίμων, το πόχος των επιμέρους τεμαχίων, το μεγέθυνση τους, την υγρασία των περιβάλλοντος και την υγρασία των τροφίμων.
- Αφήστε τα τρόφιμα να κρύωσην πριν το ελύετε τη φλόγα της απόβρασης.
- Εάν είναι απαραίτητο, μπορεί να γειστήσετε τους δίσκους πλήρως και τα επιμέρους τεμάχια μπορούν να ακουσκούν μεταξύ τους. Λιπόσι, δεν πρέπει το ένα να υπερκαλύπτει το άλλο.
- Ενδέχεται να πραπερίσετε την 6-10% της υγρασίας που περιέχεται στα τρόφιμα, χωρίς αυτά να γλαδίουν. Πολλά τρόφιμα που έχουν υποβιβληθεί σε απόκριση θα έγουν μια ωφελή που μοιάζει με δέρμα, όπως η γλυκορίδη.
- Περιτρέψτε τους δίσκους, όποτε παραπρέπετε ότι η απόβραση δεν είναι ομοιόμορφη ή όταν ο αφυγραντήρας είναι πλήρως γεμάτος με τρόφιμα.
- Για να αφαιρέστε τα κουκούτια, τους πυρήνες και τα κοτόπουλα από τα δαμάσκηνα, τα σταφύλια και τα κεράσια, αφαιρέστε το 30% της υγρασίας τους και στην συνέχεια αφαιρέστε τα κοτόπουλα, τους πυρήνες κλπ. Με αυτον τον τρόπο δεν θα κάθετε το χυμό των φρούτων.

ΠΙΝΑΚΑΣ ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΩΝ ΧΡΟΝΩΝ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ ΦΡΟΥΤΩΝ

- Οι παρακάτω χρόνοι αποτελούν αναφορές κατό προσέγγιση και εξαρτώνται από τη θεμροκρασία του διαμερίσματος, την υγρασία του αέρα, την υγρασία των τροφίμων προς απόβρασην, καθώς και από το πόχο των κομματιών των τροφίμων. Η φυσική περιεκτικότητα σε χυμό ποικιλεύεται ανάλογα με το τρόφιμο. Η φυσικότητα που περιέχεται σε ορισμένους τύπους φρούτων απαιτεί μεγαλύτερο χρόνο απόβρασης.

Φρούτο	Προετοιμασία	Έλεγχος αποξηράνσης	Χρόνος αποξηράνσης
Μήλα	Αφαιρέστε τη φλούδα, τον πυρήνα και κόψτε τα σε φέτες ή διακτύλιο. Μούλαστε τα για 2 λεπτά πριν τα τοποθετήστε στον αφυγραντήρα. Στη συνέχεια, στρέψτε τα και τοποθετήστε τα σε ένα δίσκο απόβρασης.	Είναι μαλακά	4-15 ώρες
Βερίκοκα	Τοποθετήστε τα για απόβραση κομμένα στη μέση ή στα τέσσερα. Πριν από την απόβρασην, 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 πάχυσις 0,3 cm.	Είναι μαλακές	5-24 ώρες

Φρούτα του δάσους	Οι φρούτας πρέπει να είναι κομμένες σε φέτες με πάχος 0,9 cm. Αφήστε τα άλλα φρούτα του δάσους ολόκληρα. Τα φρούτα του δάσους που αποτελούνται από μεγάλη ποσότητα σπόρων πρέπει να πλένονται σε βραστό νερό.	Δεν υπάρχει οριατή υγρασία	5-24 ώρες
Κεράσια	Μην αφαιρέστε τα κοτανά εκτός και εάν σκοπεύεται να τοποθετηθεί τα κεράσια στον αφυγραντήρα μεμόνο. Δεν είναι υποχρεωτικό να κάθετε στη μέση. Εάν το επιμένετε, κάντε το αφρό αφαιρέστε το 50% της υγρασίας τους.	Υφή δέρματος ή αλλά πολύτιμης υγρασίας	6-36 ώρες
Κράνημπερι	Πλύνετε τα κολάρα, κόψτε τα σε φέτες ή αφήστε τα ολόκληρα.	Δεν υπάρχει οριατή υγρασία	4-20 ώρες
Σταφύλια (μαύρα)	Στέγνωτε τα, αφαιρέστε τα κοτανά και αιρήστε τα ολόκληρα.	Είναι μαλακά, με ωφή σαν δέρμα	6-36 ώρες
Νεκταρίνια	Δεν είναι απαραίτητο να τα εξολουσίσετε, μπορείτε να κόψετε τη μέση σε φέτες ή διακτύλιο με πάχος 0,9 cm.	Είναι μαλακά	6-24 ώρες
Φλουμές πορτοκαλιού	Κόψτε τις φλουμές σε μεγάλα λούριδα και τοποθετήστε τις για απόβρασην.	Είναι μαλακές	6-15 ώρες
Ροδάκινα	Μπορείτε να αφαιρέσετε τις φλουμές κατά τη διάδικτη απόβραση. Αφαιρέστε τα κουκούτια όταν αποβραχθούν στο 50%. Πριν από την απόβραση, κόψτε τη στη μέση στη σεσερά.	Είναι μαλακά, με ωφή σαν δέρμα	5-24 ώρες
Αχλάδια	Ξερωθείστε τα, αφαιρέστε τους πυρήνες και τις ζωνές. Κόψτε τα σε φέτες, διακτύλιος ή στη μέση, στη σεσερά ή στα οπτικά.	Είναι μαλακά, με ωφή σαν δέρμα	5-24 ώρες
Κακί	Χρησιμοποιήστε μόνο ώριμους καρπούς. Πλύνετε τους πυρήνες, αφαιρέστε τα επώνυμα μέρη, κόψτε τους σε φέτες ή διακτύλιο με πάχος 0,9 cm.	Είναι μαλακοί	5-20 ώρες
Ανανάς (φρέσκος)	Αφαιρέστε τον πυρήνα και τη φλόγα, κόψτε τον σε φέτες, διακτύλιος ή κουτάλια.	Είναι μαλακός	6-36 ώρες
Ανανάς (κανεύσθρα)	Στέγνωτε και σκοπιμούτε τα κομμάτια. Τοποθετήστε τα στους δίσκους.	Έχουν ωφή σαν δέρμα	6-36 ώρες
Δαμάσκηνα	Πλύνετε τα, αφήστε τα ολόκληρα ή κόψτε τη στη μέση. Αφήστε τα κουκούτια ή το κουκούτι, έτσι ώστε να διασφαλίζεται η απόβραση κομμένη στη μέση.	Είναι μαλακά	5-24 ώρες
Αποξηραμένα δαμάσκηνα	Ακολουθήστε την ίδια διάδικτηα με τα κονικά δαμάσκηνα. Σύστοιχο, μοιάστε τα σε βραστό νερό για περίπου 2 λεπτά πριν από την απόβραση.	Έχουν ωφή σαν δέρμα	8-36 ώρες
Ραβέντι	Χρησιμοποιήστε μόνο μέτρηση βλαστού. Πλύνετε τους και κόψτε τους σε κομμάτια μικρής ίντας.	Δεν υπάρχει οριατή υγρασία	4-16 ώρες

ΠΙΝΑΚΑΣ ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΩΝ ΧΡΟΝΩΝ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ

Λαχανικά	Προετοιμασία	Έλεγχος αποξηράνσης	Χρόνος αποξηράνσης
Αγκινάρες	Κόψτε τις σε φέτες με πάχος περίπου 0,3 cm. Μαγειρέψτε τις για 5- 8 λεπτά σε 3/4 του φλιτζανού νερό, το οποίο θα περιέχει 1 κουταλιά της συστάχυ λεμονίου.	Είναι εύθραυστες	4-12 ώρες
Σπαραγγία	Πλύνετε τα και κόψτε τα σε κομμάτια μικρής ίντας. Οι κάρες τους προσφέρουν καλύτερη ποιότητα προϊόντος. Εάν συνθίλετε το πιένιο μέρος, πριν από την απόβραση, αποκτήστε ένα εξαιρετικό καρόκευμα για διαφορά γεύματα.	Είναι εύθραυστα	4-10 ώρες
Φασόλια (πράσινα ή κίτρινα)	Κόψτε τα σε κομμάτια μικρής ίντας ή χρησιμοποιήστε τη γαλοκή μεθόδο. Μαγειρέψτε τα στον ατμό λέγοντας να γίνουν μιαδιάρρεα. Μετά από μερική απόβραση, ανακτήστε τα φασόλια, ετοιμάστε τη σαράντα και κόψτε τη σε φέτες ή φέτες.	Είναι εύθραυστα	4-14 ώρες
Παντζάρια	Κόψτε τις ρίζες και ήττα υπάρχει σε απόσταση μιας ίντας από τον επάνω και το κάτω μέρος. Πλυντέτε τα, μαγειρέψτε τα, αφήστε τα να κρυώσουν και αφαιρέστε τη φλούδα. Κόψτε τα σε κούβους ή φέτες.	Είναι εύθραυστα και έχουν σκούπο κάκκινο χρώμα	4-12 ώρες
Λαχανίκα βρύξελλων	Αφαιρέστε τα κοτανά και κόψτε τα στη μέση.	Είναι εύθραυστα	5-15 ώρες
Μπρόκολο	Κόψτε τις φουντές, κόψτε το με τον ίδιο τρόπο που θα το κόβετε πριν τα καταναλώσετε, πλύνετε το καλά και μαγειρέψτε το στον ατμό για 3 - 5 λεπτά.	Είναι εύθραυστο	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 δισκού που βρίσκοται καμπυλότερα στον αφυγραντήρα.	Έχει ωφή σαν δέρμα	4-12 ώρες
Καρότο	Επιλέξτε ένα μικρό καρότο με λεπτές ρίζες. Μαγειρέψτε το στον ατμό μέχρι να μολακώσει, κόψτε το σε φέτες, κομμάτια, κύβους ή λεπτές λωρίδες.	Έχει ωφή σαν δέρμα	4-12 ώρες

Kουνουπίδι	Τοποθετήστε 3 κουταλιές της σούπας αλάτι σε 2,2 λίτρα ζεστού νερού και μιλούστε σε αυτό το κουνουπίδι για 2 λεπτά. Μήντε το στον ατμό μέχρι να μαλακώσει.	Έχει υψη σαν δέρμα	5-15 ώρες
Σέλινο	Χυρίστε το στέλεχος από τα φύλλα. Πλύνετε και τα δύο μέρη καλά. Κόψτε το στέλεχος σε φέτες με πάχος περίπου 0,6 cm. Αφαιρέστε την γηρασία πρώτα από τα φύλλα.	Είναι εύθραυστο	4-12 ώρες
Καλαμπόκι	Πριν το μαγειρέψετε στον ατμό, αφαιρέστε το φλοίο και τυχόν χαλασμένα μέρη. Μαγειρέψτε ολόκληρο το καλαμπόκι. Κόψτε τους πυρήνες του καλαμποκού και απλώστε τους σε ένα δίσκο. Ανακατέψτε τους περισσότερες φορές κατά τη διαδικασία της αποξέτωσης.	Είναι εύθραυστο	4-15 ώρες
Άγγούρι	Ξεφλουδίστε το, κόψτε το σε κομμάτια με πάχος 0,3 cm και τοποθετήστε το για αποξέτωση.	Έχει υψη σαν δέρμα	4-14 ώρες
Μελιτζάνα	Κόψτε το επάνω μέρος της μελιτζάνας, κόψτε τη σε φέτες με πάχος από 0,6 έως 1,2 cm και απλώστε τις φέτες στους δίσκους.	Είναι εύθραυστη	4-14 ώρες
Κρεμμύδι και πράσι	Ξεφλουδίστε το, κόψτε τα σε φέτες με πάχος 1,2 cm, ανακατέψτε πολλές φορές κατά τη διαδικασία αποξέτωσης.	Έχει υψη σαν δέρμα	4-10 ώρες
Μπάμικες	Χρησιμοποιήστε μικρές, νεαρές μπάμικες. Πλύνετε, κόψτε το επάνω μέρος και κόψτε τις σε διακτύλιους πάχους 0,6 cm.	Έχει υψη σαν δέρμα	3-10 ώρες
Σχοινόπρασο	Τεμαχίστε το και απλώστε το στην επιφάνεια του δίσκου.	Είναι εύθραυστο	4-10 ώρες
Μαϊντανός	Κόψτε τα κλωνάρια σε μικρά κομμάτια, αποξέτωστε τα και στη συνέχεια, εάν χρειάζεται, κόψτε τα σ ακόμα σε μικρά κομμάτια.		2-10 ώρες
Παστινάκι	16ια διαδικασία με τα καρότα.		
Άρακας	Χρησιμοποιήστε μικρό και γλυκό αράκα. Αφαιρέστε τα σπέρματα από τη φλούδα και μαγειρέψτε τα ελαφρά (3-5 λεπτά).	Είναι εύθραυστος	4-10 ώρες
Πιπερά (πράσινη και πιπένιο)	Κόψτε την σε φέτες ή διακτύλιους με πάχος περίπου 0,6 cm, αφαιρέστε τα σπόρια, πλύνετε την και τοποθετήστε την στον αγρυπναντήρα.	Είναι τραγανή ή έχει υψη σαν δέρμα	4-10 ώρες
Πατάτες	Το ξεφλουδίσιμα 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 εύθραυστες	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 το πυρήνα. Κόψτε την σε φέτες πάχους 1,2 cm και τοποθετήστε την σε ένα μέρος. Τοποθετήστε την στον αγρυπναντήρα χρησιμοποιώντας λαδοκόλατα.	Έχει υψη σαν δέρμα	5-15 ώρες
Ντομάτες	Ξεπλύνετε τις ντομάτες και αφαιρέστε τα κατανά. Μολύνστε τις σε βραστό μέρος μέχρι να μαλακώσουν οι φλούδες. Κόψτε τις στη μέση σε φέτες.	Έχουν υψη σαν δέρμα	6-24 ώρες
Γουλιά	Η διαδικασία είναι ίδια με αυτήν για τα καρότα, απλώς κόψτε το σε λεπτότερα κομμάτια.		
Κολοκύθι	Δείτε την πρεσοτομασία της μελιτζάνας.		
Σκόρδο	Διασχιστείτε τα σκελελόντα, αφαιρέστε την επωνύμη κατώτατη στον δίσκο του αγρυπναντήρα. Μετά την αποξέτωση, υπορείτε το να μετατρέψετε σε καρύκευμα (τρίβοντά το), εάν χρειάζεται.	Είναι πολύ εύθραυστο	4-15 ώρες
Φυλλώδη λαχανικά (σπανάκι, λάχανο σαρβί, φυτό μουσταρδά, γουλιά)	Πλύνετε τα καλά, αφαιρέστε τα σκιλρά κατώτανα. Μαγειρέψτε τα στον ατμό μέχρι να μαλακώσουν, αλλά όχι σε υπερβολικό βαθμό.	Είναι πολύ εύθραυστα	4-10 ώρες
Μανιτάρια	Επλέξτε φρέσκα, μικρά μανιτάρια. Αφαιρέστε το χυμό, χρησιμοποιήστε μια βούρτσα ή ένα ψυρό πάνι. Κόψτε τα σε κομμάτα, αφαιρέστε το ποδιά ή τοποθετήστε τα στον αγρυπναντήρα ολόκληρα - ανάλογα με το μέγεθος τους	Έχουν υψη σαν δέρμα ή είναι εύθραυστα - ανάλογα με το μέγεθος και την πληκτικά τους	3-10 ώρες

ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

- Προτού καθαρίσετε τη συσκευή, να την απενεργούστε και να την αποσυνδέστε από το δίκτυο.
- Για να καθαρίσετε τους δίσκους του αφρογράφητο τροφιών, απλώς χρησιμοποιήστε ένα πάνι καθαρισμού, το οποίο έχετε υγράνει με ένα ή μερικά καθαριστικά δίλιμα. Σε περίπτωση που οι δίσκοι είναι πολύ λεπτούν, μπορείτε να τους πλύνετε με χιλαρό τρέχουμενο νερό.
- Μην χρησιμοποιείτε αρωματικά, διαλεκτές ή λειαντικά καθαριστικά για τον καθαρισμό της συσκευής, καθώς ενδέχεται να προκλέσουν ζημιά στην επιφάνεια της.
- Όταν δεν χρησιμοποιείτε τη συσκευή, αποθηκεύετε τη σε στεγνό μέρος όπου δεν φτάνουν παιδιά. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το κουτί από χαρτόνι της συσκευής για την αποθήκευση της (αφού πρώτη την αποσυντηρούντες).
- Πριν από την πρώτη χρήση, είναι απαραίτητο να πλύνετε καλά όλα τα εξαρτήματα της συσκευής (τους δίσκους, το καπάκι σε ζεστό νερό, χρησιμοποιώντας απροσδιόριστα πιάτων και, στη συνέχεια, να τα ξεπλύνετε με πόσιμο νερό).
- Πριν από την πρώτη χρήση, συνιστούμε επίσης να λειτουργήσετε τη συσκευή αδειά για τουλάχιστον 4 ώρες. Αφού την επενεργήσετε τη συσκευή, αφήστε την, καθώς και όλα τα εξαρτήματα της, να κρυώσουν και να αεριστούν, για να αποφύγετε τυχόν οικαρί.

ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

Ονομαστική τάση...220-240 V
Ονομαστική συγχύσια...50 Hz
Ονομαστική ιώση εισόδου...230-250 W
Κατηγορία προστασίας από ηλεκτροπληξία...II
Επίπεδο θορύβου...20 dB(A)

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

Επεξήγηση της τεχνικής ορολογίας

Κατηγορία ασφαλείας για την προστασία από ηλεκτροπληξία:

Κατηγορία II - Η προστασία από ηλεκτροπληξία επιτυγχάνεται με διπλή μόνωση ή μόνωση υψηλής αντοχής.

Λόγω της διαρκούς βελτίωσης της συσκευής ο κατασκευαστής διατηρεί το δικαιώμα 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 τη χρησιμοποιημένη υλικά συσκευασίας σε κάποιο κέντρο απορριμμάτων του δήμου σας.

ΑΠΟΡΡΙΨΗ ΤΟΥ ΜΕΤΑΧΕΙΡΙΣΜΕΝΟΥ ΗΛΕΚΤΡΙΚΟΥ ΚΑΙ ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΟΥ ΕΞΟΠΛΙΣΜΟΥ

Όταν προίστατε ή τα προτύπωτα έγγραφα φέρουν αυτό το σύμβολο, αυτό σημαίνει ότι τα επαγγειαρισμένα ηλεκτρικά ή ηλεκτρονικά προϊόντα δεν πρέπει να απορριμματούν μαζί με τα υπόλοιπα οικιακά απορρίμματα. Για την ορθή απορρίφηση, ανανέωση και ανακύκλωση, παραβάστε τη συσκευή σε καθορισμένα ομάδα συλλογής ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών απορριμμάτων. Η παραβολή σε κάποια χώρας της Ευρωπαϊκής Ένωσης ή άλλες ευρωπαϊκές χώρες μπορείτε να επιστρέψετε τη συσκευή στο τοπικό κατάστατο από όπου την αγοράστε και να προμηθευτεί μια νέα συσκευή εφαρμόλησης ποιότητας.

Η ορθή απορρίφηση αυτού του προϊόντος συμβάλλει στην εξοικονόμηση πολύτιμων φυσικών πόρων και προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία που διαφορετικά θα επηρεάζονται από την ακατάλληλη απορρίφηση των παραπομμάτων. Συμβολεύετε τις τοπικές αρχές ή κάποιου υπεύθυνου συλλογής απορριμμάτων για περισσότερες λεπτομέρειες. Σύμφωνα με τους εθνικούς κανονισμούς, ενδεχομένως να προβληματίστε την εισαγόμενη απορρίφηση αυτού του τυπου απορριμμάτων.

Για επιχειρήσεις με έδρα σε χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Εάν θέλετε να αποφύγετε τις πειλοτικές ή ηλεκτρονικές συσκευές, ζήτηστε 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, ζήτηστε τις απαραίτητες πληροφορίες σχετικά με τη σωστή μεθόδο απόρριψής από το τοπικό συμβούλιο ή το κατάστημα αγορών.



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