



## 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 μόνο εφόσον επιβλέπονται από κατάλληλο άτομο ή έχουν ενημερωθεί για τον τρόπο χρήσης του προϊόντος με ασφαλή τρόπο και κατανοούν τους πιθανούς κινδύνους από την εσφαλμένη χρήση της.
- Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν με τη συσκευή. Ο καθαρισμός και η συντήρηση μπορεί να εκτελείται από τον χρήστη αλλά όχι από παιδιά εκτός και αν είναι άνω των 8 ετών και υπό επίβλεψη.
- Στην περίπτωση που το καλώδιο ρεύματος έχει υποστεί ζημιά, αναθέστε την επισκευή του σε κάποιο επαγγελματικό κέντρο σέρβις για να αποτρέψετε τυχόν επικίνδυνες καταστάσεις. 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.

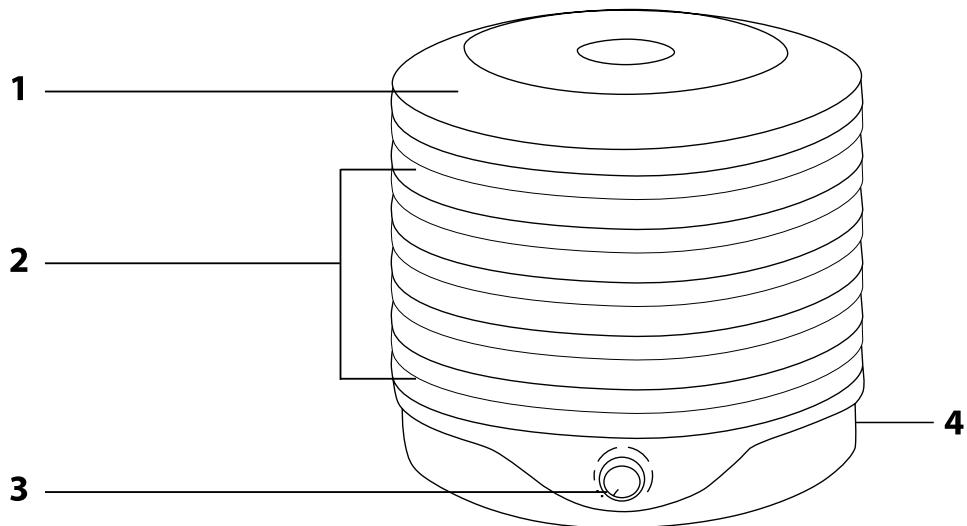


### Προσοχή:

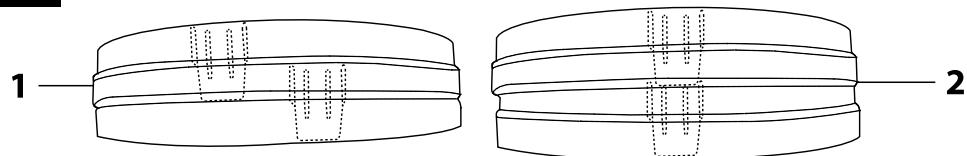
Η παρούσα συσκευή δεν έχει σχεδιαστεί για να ελέγχεται μέσω προγραμματισμένης συσκευής, εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή τηλεχειριστηρίου.

- 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 ακούτε και στην περίπτωση που είστε ήδη έξικειμενώμενοι με τη χρήση παρόμοιων τύπων συσκευών. Χρησιμοποιήστε τη συσκευή μόνο όπου περιγράφεται στο παρόν εγχειρίδιο χρήσης. Φύλασσετε αυτό το εγχειρίδιο σε κάπιο ασφαλές σημείο όπου να μπορείτε εύκολα να το βρίστε ενώ το χρειαστεί.
- Σας συνιστούμε να φυλάξετε τη χρωτήν συσκευασία, το υλικό συσκευασίας, την απόδειξη αγοράς μαζί με τη δήλωση ειδήσεων της πιστήτη ή την κάρτα εγγύησης του λάχανου για όσο διατίθαται δικαιούσατε απόχριση για ανεπτρύχια απόδοση της καρτής πιστής συσκευής. Σε περίπτωση μεταφοράς της συσκευής, σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε την αρχική της συσκευασία.

### ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- A1** Καπάκι  
**A2** Δίσκοι  
**A3** Περιστροφικός διακόπτης θερμοκρασίας  
**A4** Κουμπι ενέργειας/απενέργειας (δεν φαίνεται)

### ΡΥΘΜΙΣΗ ΤΟΥ ΥΨΟΥΣ ΑΝΑΜΕΣΑ ΣΤΟΥΣ ΔΙΣΚΟΥΣ

- Ο αφυγραντήρας τροφίμων προσφέρει δύο επιλογές για το ύψος των δίσκων. Για να επλέξετε το κατώτερό ύψος (προεπιλογή), πετούστε τους δίσκους που έναντι στον άλλο, όπως φαίνεται στην εικόνα **B1**. Γιρίστε τους δίσκους, έτσι ώστε οι προεξόγεις που βρίσκονται στο κάτω τους μέρος να είναι δίπλα στις αυλακώσεις, οι οποίες βρίσκονται στην κορυφή κάθε δίσκου.
- Για να ορίσετε ένα κενό, στρέψτε και τοποθετήστε τους δίσκους, έτσι ώστε οι προεξόγεις να εφαρμόζουν ακριβώς στις αυλακώσεις, όπως φαίνεται στην εικόνα **B2**.

### ΕΝΕΡΓΟΠΟΙΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- Συνδέστε τη συσκευή στο δίκτυο τροφοδοσίας και θέστε το διακόπτη **A4** που βρίσκεται στο πίσω μέρος της συσκευής στη θέση 1. Ορίστε την επιλυγή θερμοκρασίας περιστρέφοντας το κουμπί **A3**.

### ΠΕΡΙΣΤΡΟΦΗ ΔΙΣΚΩΝ

- Αυτός ο αφυγραντήρας τροφίμων είναι σχεδιασμένος με έξι ώρτο για λειτουργεί με βάση τη συναγωνή του αέρα για την αφαίρεση της υγρασίας από τα τρόφιμα. Κατά τη διαδικασία απόχρισης, οι δίσκοι πρέπει να περιτρέφονται για να διασφαλίζεται η ομοιόμορφη απόχριση των περιεχομένων. Οι δίσκοι που βρίσκονται πιο κοντά στην πιστή της συσκευής εκτίνασται στη μεγαλύτερη ποσότητα θερμότατος, με αποτέλεσμα εκεί η διαδικασία απόχρισης είναι γρηγορότερη.
- Συνεπώς, απλώς αφαίρεστε τους και τοποθετήστε τους σε υψηλότερο επίπεδο, και μετακινήστε τους δίσκους που βρίσκονται πρώτη σε μικρότερη επίπεδο, και μετακινήστε τους δίσκους που βρίσκονται δεύτερη σε μικρότερη επίπεδο, και μετακινήστε τους δίσκους που βρίσκονται τρίτη σε μικρότερη επίπεδο, και μετακινήστε τους δίσκους που βρίσκονται τέταρτη σε μικρότερη επίπεδο, και μετακινήστε τους δίσκους που βρίσκονται πέμπτη σε μικρότερη επίπεδο, και μετακινήστε τους δίσκους που βρίσκονται έκτη σε μικρότερη επίπεδο.

### MHN ΞΕΞΝΑΤΕ:

- Θα έχετε το καλύτερα αποτελέσματα όταν χρησιμοποιείτε τρόφιμα υψηλής ποιότητας. Να χρησιμοποιείτε πάντα φρέσκα τρόφιμα υψηλής ποιότητας. Εάν τρόφιμα κακής ποιότητας υποτείνει να επηρεάσει την ποιότητα ολόκληρης της ποσότητας των περιεχομένων του αφυγραντήρα.
- Είναι σημαντικό το τρόφιμα να είναι καθαρό. Να τα πλένετε καλά και να απορρίψετε τα μαλακά ή τα χαλασμένα τρόφιμα. Βεβαίωστε ότι έχετε καθαρά χέρια. Αυτό αφορά τα μαγειρικά σκεύη και τους δίσκους του αφυγραντήρα που χρησιμοποιείτε για να ρυποποιήσετε τα τρόφιμα.
- Ο χρόνος απόδρομης ιδιαίτερα ανιώνει με την ποσότητα των τροφίμων, το πόχος των επιμέρους τεμαχίων, το μεγέθυνο τους, την υγρασία του περιβάλλοντος και την υγρασία των τροφίμων.
- Αφήστε τα τρόφιμα να κρύωσουν πριν ελέγξετε το βαθμό της απόχρισης.
- Εάν είναι απαραίτητο, μπορείτε να γεμίσετε τους δίσκους πλήρως και τα επιμέρους τεμάχια μπορούν να ακουσματίζεται μεταξύ τους. Συστάση, δεν πρέπει το ένα να υπερκλαίεται το άλλο.
- Ενδέχεται να παραπέλει περίπου το 6-10% της υγρασία που περιέχεται στα τρόφιμα, χωρίς αυτά να χαλάσουν. Μόλις τρόφιμα που έχουν υποβληθεί σε απόχριση θα έχουν μια ψηφιακή μετρήση, όπως η δέρμα, όπως η γλυκορίδη.
- Περιτρέψτε τους δίσκους, όποτε παραπέτετε ότι η απόχριση δεν είναι ομοιόμορφη ή όταν ο αφυγραντήρας είναι πλήρως γεμάτος με τρόφιμα.
- Για να αφαίρεστε τα κουκούτια, τους πυρήνες και τα κοτόπινα από τα δαμάσκηνα, τα σταφύλια και τα κεράσια, αφαιρείτε τη 50% της υγρασίας τους και στη συνέχεια αφαίρεστε τα κοτόπινα, τους πυρήνες κλπ. Με αυτούν τρόπο δεν θα χάσετε το χυμό των εφρότων.

### ΠΙΝΑΚΑΣ ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΩΝ ΧΡΟΝΩΝ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ ΦΡΟΥΤΩΝ

- Οι παρακάτω χρόνοι αποτελούν αναφορές κατά προσέγγιση και εξαρτώνται από τη θερμοκρασία του δωματίου, την υγρασία του αέρα, την υγρασία των τροφίμων πριν από την απόχριση, καθώς και από το πάχος των κομματιών των τροφίμων. Η φυσική περιεκτικότητα σε χυμό ποικιλεύει ανόλογα με το τρόφιμο. Η φρουκότητα που περιέχεται σε ορισμένους τύπους φρούτων πατεί μεγαλύτερο χρόνο απόχρισης.

Φρούτο	Προστομασία	Έλεγχος αποχρισης	Χρόνος αποχρισης
Μήλα	Αφαίρεστε τη φλούδα, τον πυρήνα και κόψτε τα σε φέτες ή δίσκους. Μολύστε τα για 2 λεπτά πριν τα ποτοθέψτε στον αφυγραντήρα. Στη συνέχεια, στρέψτε τα και τοποθετήστε τα σε ένα δίσκο απόχρισης.	Είναι μαλακά	4-15 ώρες
Βερικοκά	Τοποθετήστε τα για απόχριση κομμένα στη μέση ή στην περιφέρεια. Πριν την παρασκευή, προετοιμάστε τα, έτσι ώστε να διατηρήσουν το χώμα τους και να μην καταστρέψετε τη φλούδα.	Είναι μαλακά	8-36 ώρες
Μπανάνες	Αφαίρεστε τη φλούδα και κόψτε τις σε φέτες πάχους 0,3 cm.	Είναι μαλακές	5-24 ώρες

Φρούτα του δάσους	Οι φρούτας πρέπει να είναι κομμένες σε φέτες με πάχος 0,9 cm. Αφήνετε τα αλλά φρούτα του δάσους ολόκληρα. Τα φρούτα του δάσους τα οποία έχουν ωριγεί πριν προσταθεί σε βραστό νέρο.	Δεν υπάρχει ορατή υγρασία	5-24 ώρες
Κεράσια	Μήπ προσταθεί τα κοτόπινα εκτός και έναν σκοτεινέστε να ποτοθέψετε τα κεράσια στον αφυγραντήρα μεμένως. Δεν είναι υποχρεωτικό να τα κόβετε στη μέση. Εάν το πετύχετε, κάντε το ασρό αφαιρείστε το 50% της υγρασίας τους.	Υψη δέρματος αλλά πολτωδήν	6-36 ώρες
Κράμπετρι	Πλύνετε τα καλά, κόψτε τα σε φέτες ή αφήστε τα ολόκληρα.	Δεν υπάρχει ορατή υγρασία	4-20 ώρες
Σταφύλια (μαύρα)	Πλύνετε τα αφαιρέστε τα κοτόπινα και αφήστε τα ολόκληρα.	Είναι μαλακά, με υψη σαν δέρμα	6-36 ώρες
Νεκταρίνια	Δεν είναι απαραίτητο να τα εξοπλίσετε με πάχος 0,9 cm.	Είναι μαλακά	6-24 ώρες
Φλούδες πορτοκαλιού	Κόψτε τις φλούδες σε μεγάλες λωρίδες και ποτοθέψτε τη σε μαργαρίτας.	Είναι μαλακές	6-15 ώρες
Ροδάκινα	Μηπ προσταθεί τα φλούδες κατά τη διαδικασία απόχρισης.	Είναι μαλακά, με υψη σαν δέρμα	5-24 ώρες
Αγκλαδία	Σε πλούσιες τα, αφαιρέστε τους πυρήνες και τις ζύγωντες.	Είναι μαλακό, με υψη σαν δέρμα	5-24 ώρες
Αγκάνας	Κόψτε τις σε φέτες διατυλίους πάχους 0,9 cm.	Είναι μαλακός	6-36 ώρες
Ανανάς (φρέσκος)	Αφαιρέστε την πυρήνα και τη φλούδα, κόψτε τα σε φέτες διατυλίους πάχους 0,9 cm.	Είναι μαλακός	6-36 ώρες
Ανανάς (κονσέρβα)	Στρέψωτε τα κουκούτια στη κομμάτια. Τοποθέτηστε τα στα δίσκους.	Έχουν υψη σαν δέρμα	6-36 ώρες
Δαμάσκηνα	Πλύνετε τα, αφήστε τα ολόκληρα κόψτε τα στη μέση. Αφαιρέστε τα κουκούτια στη μέση, ή στην περιφέρεια για απόχριση κομμάτα στη μέση.	Είναι μαλακό	5-24 ώρες
Αποξηραμένα δαμάσκηνα	Ακολουθήστε την ίδια διαδικασία με τα κανονικά δαμάσκηνα. Στόχιστε μωλοπλάστια τα σε βραστό νέρο για περίπου 2 λεπτά πριν από την απόχριση.	Έχουν υψη σαν δέρμα	8-36 ώρες
Ραβέντι	Χρησιμοποιείτε μόνο λεπτά βραστό. Μπλύνετε τους και κόψτε τους σε κομμάτια μικρά ίντσας.	Δεν υπάρχει ορατή υγρασία	4-16 ώρες
<b>ΠΙΝΑΚΑΣ ΣΥΝΙΣΤΩΜΕΝΩΝ ΧΡΟΝΩΝ ΑΠΟΞΗΡΑΝΣΗΣ ΛΑΧΑΝΙΚΩΝ</b>			
Λαχανικά	Προστομασία	Έλεγχος αποχρισης	Χρόνος αποχρισης
Αγκινάρες	Κόψτε τις σε φέτες με πάχος περίπου 0,3 cm. Μαγειρέψτε τις για 5 - 8 λεπτά σε 3/4 του φλιτζανού νέρο, το οποίο θα περιέχει 1 κουταλιά της σουσάριου λεμονίου.	Είναι εύθραυστες	4-12 ώρες
Σπαραγγία	Πλύνετε τα και κόψτε τα σε κομμάτια μικρά ίντσας. Οι άκρες τους προσφέρουν καλύτερη ποιότητα προϊόντος. Εάν συνθίλετε το πάνω μέρος, πριν από την απόχριση, αποτελείται ένα εξαρτητικό καρύκευμα για διαφορά γεύματα.	Είναι εύθραυστα	4-10 ώρες
Φασόλια (πράσινα ή κίτρινα)	Προσταθείτε τα σε κομμάτια μικρά ίντσας ή χρησιμοποιήστε τη γαλονί μεθόδο. Μαγειρέψτε τα στον ατμό μέχρι να γίνουν μιθιδρώσαν. Μετά από μερική απόχριση, ανακατέψτε τα φασόλια. Εάν ωστα από προσκονταί στο μέσο του δίσκου να μετακινηθούν στα κούτια του και αντιτρέφονται.	Είναι εύθραυστα	4-14 ώρες
Παντζάρια	Κόψτε τις ρίζες και ότι υπάρχει σε πατόση μετά από το πάνω και το κάτω μέρος. Μπλύνετε τα, μαγειρέψτε τα φρουτάνια και κόψτε τις σε φέτες.	Είναι εύθραυστα και έχουν σκούρο κακκινό χρώμα	4-12 ώρες
Λαγανάκια Βρεζέλλων	Αφαιρέστε τα κοτόπινα και κόψτε τα στη μέση.	Είναι εύθραυστα	5-15 ώρες
Μπρόκολο	Κόψτε τις φουντές, κόψτε το μετά τον ίδιο τρόπο που θα το κόβετε πριν τα καταναλώσετε, πλύνετε το καλά και μαγειρέψτε το απότομα 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 πάνω σε φέτες με πάχος περίπου 0,6 cm. Χρησιμοποιήστε το δίσκο που βρίσκεται χαμηλότερο στον αφυγραντήρα.	Έχει υψη σαν δέρμα	4-12 ώρες
Καρότο	Επιλέγετε ένα μικρό καρότο με λεπτές ρίζες. Μαγειρέψτε το στον ατμό μέχρι να μαλακώσει, κόψτε το σε φέτες, κομμάτια, κούβος ή λεπτές λωρίδες.	Έχει υψη σαν δέρμα	4-12 ώρες

Κουνουπίδι	Τοποθετήστε 3 κουταλιές της σούπας αλάτι σε 2,2 λίτρο ζεστού νερού και μουσιλάστε σε αυτό το κουνουπίδι για 2 λεπτά. Ψήστε το στον ατμό μέχρι να μαλακώσει.	Έχει υψηλή σαν δέρμα	5-15 ώρες
Σέλινο	Χυρίστε το στέλεχος από τα φύλλα. Πλύνετε και τα δύο μέρη κολά.	Είναι εύθραυστο	4-12 ώρες
	Κόψτε το στέλεχος σε φέτες με πάχος περίπου 0,6 cm. Αφαιρέστε την υγρασία πρώτα από τα φύλλα.		
Καλαμπόκι	Πριν το μαγειρέψετε στον ατμό, αφαιρέστε το φλοιό και τυχόν χαλασμένα μέρη. Μαγειρέψτε ολόκληρο το καλαμπόκι. Κόψτε τους πυρήνες του καλαμποκιού και απλώστε τους σε ένα δίσκο. Ανακατέστε τους περισσότερες φορές κατά τη διαδικασία της αποξήρανσης.	Είναι εύθραυστο	4-15 ώρες
Αγγούρι	Ξεφλουδίστε το, κόψτε το σε κομμάτια με πάχος 0,3 cm και τοποθετήστε το για αποξήρανση.	Έχει υψηλή 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 εύθραυστη	4-14 ώρες
Κρεμμύδι και πράσο	Ξεφλουδίστε τα, κόψτε τα σε φέτες με πάχος 1,2 cm, ανακατέστε πολλές φορές κατά τη διαδικασία αποξήρανσης.	Έχει υψηλή σαν δέρμα	4-10 ώρες
Μπατάμιες	Χρησιμοποιήστε μικρές, νεαρές μπατάμιες. Πλύνετε, κόψτε το επάνω μέρος και κόψτε τις σε δακτυλίους πάχους 0,6 cm.	Έχει υψηλή σαν δέρμα	3-10 ώρες
Σχοινόπρασο	Τεμαζίστε τα και απλώστε το στην επιφάνεια του δίσκου.	Είναι εύθραυστο	4-10 ώρες
Μαΐντανος	Κόψτε τα κλωνάρια σε μικρά κομμάτια, αποσρούντε τα και, στη συνέχεια, εάν χρειάζεται, κόψτε τα σε ακόμα μικρά κομμάτια.		2-10 ώρες
Παστινάκι	Ιδιαί διαδικασία με τα καρότα.		
Άρακάς	Χρησιμοποιήστε μικρό και γιγάντιο άρακα. Αφαιρέστε τα σπέρματα από τη φλούδα και μαγειρέψτε τα ελαφρά (3 – 5 λεπτά).	Είναι εύθραυστος	4-10 ώρες
Πιπεριά (πράσινη και πιπέντο)	Κόψτε την σε φέτες ή δακτυλίους με πάχος περίπου 0,6 cm, αφαιρέστε τα σπόρια, πλύνετε την και τοποθετήστε την στον αγρυπνοτήτα.	Είναι τραγανή ή έχει υψηλή 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 εύθραυστες	5-12 ώρες
Κολοκύνθια	Κόψτε την σε μικρά κομμάτια. Ψήστε την ή μαγειρέψτε την στον ατμό μέχρι να μαλακώσει. Κόψτε την σε φέτες με πάλαις 2,54-7,6 cm, ξεφλουδίστε την και αφαιρέστε το πυρήνα. Κόψτε την σε φέτες πλάγιας 1,2 cm και τοποθετήστε την σε ένα μίερο. Ισορροπήστε την στον αγρυπνοτήτα χρησιμοποιώντας λαδοκόλα.	Έχει υψηλή σαν δέρμα	5-15 ώρες
Ντομάτες	Ξεπλύνετε τις ντομάτες και αφαιρέστε τα κατούνα. Μουσιλάστε τις σε βραστό νερό μέχρι να μαλακώσουν οι φλούδες. Κόψτε τις σε μέση ή σέφτες.	Έχουν υψηλή σαν δέρμα	6-24 ώρες
Γουλι	Η διαδικασία είναι ίδια με αυτήν για τα καρότα, απλώς κόψτε το σε λεπτότερα κομμάτια.		
Κολοκύνθι	Δέστε την προετοιμασία της μελιτζάνας		
Σκόρδο	Διαγρύψτε τις σκελετές, αφαιρέστε την εξωτερική φλούδα, κόψτε τα σε φέτες και τοποθετήστε τα στους δίσκους του αγρυπνοτήτα. Μετά την αποξήρανση, υπορείτε να το μετατρέψετε σε καρύκευμα (τριβοντάς το), εάν χρειάζεται.	Είναι πολύ εύθραυστο	4-15 ώρες
Φυλλώδη λαχανικά (σπανάκι, λαχανικά σαφοί, φυτό μουσταρδά, γουλι)	Πλύνετε τα καλά, αφαιρέστε τα σκληρά κοτσάνια. Μαγειρέψτε τα στον ατμό μέχρι να μαλακώσουν, αλλά όχι σε υπερβολικό βαθμό.	Είναι πολύ εύθραυστα	4-10 ώρες
Μανιτάρια	Επιλέξτε φρέσκα, μικρά μανιτάρια. Αφαιρέστε το χύμα, χρησιμοποιήστε μια βούρτσα ή ένα υγρό πανί. Κόψτε τα σε κομμάτια, αφαιρέστε το ποδιό ή το ποταμότητο τα στον αγρυπνοτήτα ολόκληρα – ανάλογα με το μεγέθος τους.	Έχουν υψηλή σαν δέρμα ή είναι εύθραυστα – ανάλογα με το μεγέθος και την ηλικία τους	3-10 ώρες

## ΣΥΝΤΗΡΗΣΗ ΚΑΙ ΦΡΟΝΤΙΔΑ

- Προτού καθαρίσετε τη συσκευή, να την απενέργειστε και να την αποσυνδέσετε από το δίκτυο.
- Για να καθαρίσετε τους δίσκους του αγρυπνοτήτα προφίλων, απλώς χρησιμοποιήστε ένα πανί καθαρισμού, το οποίο έγινε με ένα φτια καθαριστικό διάλυμα. Σε περίπτωση που οι δίσκοι είναι πολύ λερωμένοι, μπορείτε να τους πλύνετε με χλορίτη πρεσβύτερο νερό.
- Μην χρησιμοποιείτε αρωτικά, διάλεκτα ή λειαντικά καθαριστικά για τον καθαρισμό της συσκευής, καθώς ενδέχεται να προκαλέσουν ζημιά στη επιφάνειά 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 αποθήκευσή της (αφού πρώτα την αποσυναρμολογήσετε).
- Πριν από την πρώτη χρήση, είναι απαραίτητο να πλύνετε καλά όλα τα εξαρτήματα της συσκευής (τους δίσκους, το καπάκι) σε ζεστό νερό, χρησιμοποιώντας απορρυπαντικά πιάτων και, στη συνέχεια, να τα έπλινετε με πάσιμο νερό.
- Πριν από την πρώτη χρήση, συνιστούμε επίσης να λειτουργήσετε τη συσκευή άδεια για τουλάχιστον 4 ώρες. Η αρχή απενέργεισης τη συσκευής αφήνει τη συσκευή σε θορύβου μεταξύ των συσκευών παντός 1 pW.

## ΤΕΧΝΙΚΕΣ ΠΡΟΔΙΑΓΡΑΦΕΣ

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

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

## Επεξήγηση της τεχνικής ορολογίας

Κατηγορία II – Η προστασία από ηλεκτροπληξία είναι απορριπτέα:

Λόγω της διαρκούς βελτίωσης της συσκευής, ο κατασκευαστής διατρέπει το δικαιώμα να αλλάξει το κείμενο, το σχέδιοσμα 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 πρώτυτα έγγραφα φέρουν αυτό το σύμβολο, αυτό σημαίνει ότι τα μεταχειρίσμενά ηλεκτρικά και ηλεκτρονικά προϊόντα δεν πρέπει προσποταίνονται με διηλήτη μάνυση ή με μόνων υψηλής ανυπηρίας.

Η αρθρή απορριφή αυτού του προϊόντος συμβαλλεί στην περιβαλλοντική απόρριψη των απορριμμάτων που προκαλούνται από την απορριμμένη συμβαλλούσα μεταλλική αλλάς ευρωπαϊκές χώρες μπορείτε να επιστρέψετε τη συσκευή στο τοπικό κατάστημα από όπου τη αγοράστηκε και να προμηθευτεί μια νέα συσκευή εφαρμογής ποιότητας.

Η αρθρή απορριφή αυτού του προϊόντος συμβαλλεί στην εξοικονόμηση πολύτιμων φυσικών πόρων και προστατεύει το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία που διαφρεστικά θα επηρεάζονται από την ακατάλληλη απόρριψη των απορριμμάτων. Συμβουλεύετε τις επιστρέψατε τις συσκευές σας σε κάποιον από τους εθνικούς κανονισμούς, ενδεχόμενα να επιβάλλονται πρόστιμα για εσφαλμένη απόρριψη αυτού του τύπου απορριμμάτων.

## Για επιχειρήσεις με έδρα σε χώρες της Ευρωπαϊκής Ένωσης

Εάν θέλετε να απορριφθείτε τις ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές, ζητήστε τις απαραίτητες πληροφορίες από το κατάστημα πώλησης ή την προμηθευτή σας.

## Απόρριψη σε όλες τις 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 μεθόδο απόρριψής από το τοπικό συμβούλιο ή το κατάστημα αγοράς.



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