

ΣΗΜΑΝΤΙΚΕΣ ΠΡΟΦΥΛΑΞΕΙΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

Όταν χρησιμοποιείτε ηλεκτρικές συσκευές, πρέπει πάντοτε να ακολουθείτε τα βασικά μέτρα ασφαλείας, συμπεριλαμβανομένων των εξής:

1. Διαβάστε όλες τις οδηγίες.
2. Μην αγγίζετε τις θερμές επιφάνειες. Χρησιμοποιήστε τις λαβές ή τους διακόπτες.
1. Πριν από τη χρήση βεβαιωθείτε ότι η τάση τροφοδοσίας αντιστοιχεί σε αυτήν που αναγράφεται στις προδιαγραφές της συσκευής.
2. Για να αποφύγετε την ηλεκτροπληξία, μη βυθίζετε το καλώδιο και τα βύσματα σε νερό ή άλλο υγρό.
3. Τα παιδιά πρέπει να επιτηρούνται ώστε να εξασφαλίζεται ότι δεν παίζουν με τη συσκευή.
4. Αυτή η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες σωματικές, αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες, ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης, εκτός εάν αυτά έχουν τύχει επίβλεψης ή εκπαίδευσης σχετικά με τη χρήση των συσκευών από άτομο υπεύθυνο για την ασφάλειά τους.
5. Αφαιρέστε το φις από την πρίζα όταν δεν η συσκευή δεν είναι σε λειτουργία και πριν τον καθαρισμό. Αφήστε τη να αποθερμανθεί πριν τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε εξαρτήματα.
6. Μη θέτετε σε λειτουργία συσκευή με φθαρμένο καλώδιο ή φις ή μετά από δυσλειτουργίες της ή όταν έχει υποστεί ζημιά κατά οποιονδήποτε τρόπο. Επιστρέψτε τη συσκευή στο πλησιέστερο εξουσιοδοτημένο κέντρο σέρβις για έλεγχο, επισκευή ή ρύθμιση.
7. Μην τοποθετείτε υπερμεγέθη τρόφιμα ή μεταλλικά σκεύη στο φουρνάκι ψησίματος καθώς μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά ή κίνδυνος ηλεκτροπληξίας.
8. Μπορεί να προκληθεί πυρκαγιά αν το φουρνάκι ψησίματος καλύπτεται από ή εφάπτεται με εύφλεκτο υλικό, όπως, μεταξύ άλλων, κουρτίνες, υφάσματα και τοίχους, ενώ είναι σε λειτουργία. Μην τοποθετείτε οποιοδήποτε αντικείμενο στο πάνω μέρος της συσκευής όταν είναι σε λειτουργία.
9. Μην τρίβετε με μεταλλικά καθαριστικά σφουγγαράκια, καθώς μπορεί να φθαρεί το φινιρίσμα και να εκτεθούν τα ηλεκτρικά μέρη με κίνδυνο πρόκλησης ηλεκτροπληξίας.
10. Ιδιαίτερη προσοχή πρέπει να δίνεται όταν χρησιμοποιούνται δοχεία που δεν είναι κατασκευασμένα από μέταλλο ή γυαλί.

11. Μη φυλάσσετε υλικά, εκτός από τα εξαρτήματα που συνιστώνται από τους κατασκευαστές, σε αυτό το φούρνο, όταν δεν είναι σε χρήση.
12. Μην εισάγετε στο φούρνο οποιοδήποτε από τα ακόλουθα υλικά: χαρτί, χαρτόνι, πλαστικό, μεταξύ άλλων.
13. Μην καλύπτετε το δίσκο συλλογής ή οποιοδήποτε μέρος του φούρνου με φύλλο μετάλλου, θα προκληθεί υπερθέρμανση.
14. Η χρήση εξαρτημάτων που δεν συνιστώνται από τον κατασκευαστή της συσκευής μπορεί να προκαλέσει τραυματισμούς.
15. Για να αποσυνδέσετε τη συσκευή, στρέψτε όλους τους διακόπτες στη θέση "OFF" και στη συνέχεια αφαιρέστε το φιν από την πρίζα.
16. Μην αφήνετε το καλώδιο να κρέμεται από την άκρη του τραπεζιού ή τον πάγκο ή να αγγίζει θερμή επιφάνεια.
17. Μην τοποθετείτε τη συσκευή πάνω ή κοντά σε θερμάστρα αερίου ή ηλεκτρικού ρεύματος, ή σε ζεστό φούρνο.
18. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή σε εξωτερικούς χώρους.
19. Μην χρησιμοποιείτε τη συσκευή για άλλες, εκτός από τις προβλεπόμενες, χρήσεις.
20. Η συσκευή δεν προορίζεται να λειτουργεί με τη βοήθεια εξωτερικού χρονοδιακόπτη ή χωριστού συστήματος τηλεχειρισμού.
21. Αυτή η συσκευή προορίζεται να χρησιμοποιηθεί σε οικιακές και παρόμοιες εφαρμογές
- 26.. ΠΡΟΣΟΧΗ : Αυτή η συσκευή περιλαμβάνει λειτουργία θέρμανσης . Επιφάνειες , εκτός από τις λειτουργικές επιφάνειες μπορεί να αναπτύξουν υψηλές θερμοκρασίες . Δεδομένου ότι οι θερμοκρασίες γίνονται αντιληπτές με διαφορετικό τρόπο από διαφορετικούς ανθρώπους , αυτή η συσκευή θα πρέπει να χρησιμοποιείται με προσοχή . Τοποθετήστε τη συσκευή αποκλειστικά σε σταθερές επιφάνειες και να χρησιμοποιούνται μέτρα προστασίας θερμότητας, όπως γάντια προστασίας θερμότητας ή πιάστρες . Μέρη τα οποία δεν προορίζονται για λαβή πρέπει να δίδεται επαρκής χρόνος για να κρυώσει .
- 27 . Αυτή η συσκευή μπορεί να χρησιμοποιηθεί από παιδιά ηλικίας από 8 ετών και άνω και σε άτομα με μειωμένες σωματικές , αισθητηριακές ή διανοητικές ικανότητες ή έλλειψη εμπειρίας και γνώσης , εφόσον έχουν υπάρξει επίβλεψη ή εκπαίδευση σχετικά με τη χρήση της συσκευής με ασφαλή τρόπο και να κατανοούν τους κινδύνους υπάρχουν . Τα παιδιά δεν πρέπει να παίζουν

με τη συσκευή . Ο Καθαρισμος και συντήρηση δεν θα πρέπει να γίνεται από τα παιδιά , εκτός αν είναι ηλικίας άνω των 8 και εποπτεύονται .

28 . Κρατήστε τη συσκευή και το καλώδιο της μακριά από παιδιά κάτω των 8 ετών .

30. Φυλάξτε αυτές τις οδηγίες.

Παρουσίαση

Το πολυ-λειτουργικό φουρνάκι ρομπότ αλλάζει τον παραδοσιακό τρόπο μαγειρέματος. Ψήνοντας, το φουρνάκι ρομπότ παράγει έναν ζεστό, κυκλικά κινούμενο αέρα, ο οποίος ψήνει το φαγητό ομοιόμορφα. Το μαγειρεμένο φαγητό γίνεται πολύ νόστιμο, διατηρώντας την αρχική του γεύση και τα θρεπτικά του συστατικά.

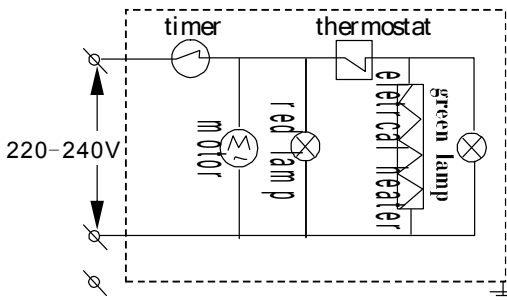
Το συγκεκριμένο μοντέλο έχει σχεδιαστεί με ελκυστική εμφάνιση. Σε αυτό υπάρχει ρυθμιστής θερμοκρασίας 65 – 250°C και χρονοδιακόπτης 0-60 λεπτών. Μπορείτε να ρυθμίζετε τη θερμοκρασία και το χρόνο μαγειρέματος των φαγητών σας. Ο ζεστός αέρας μέσα στη συσκευή δε θα παράγει ποτέ καπνό και το φαγητό δεν καίγεται. Επομένως η κουζίνα σας παραμένει ασφαλής και χωρίς μολύνσεις

Το φουρνάκι ρομπότ όχι μόνο σας απαλλάσσει από εργασίες στη κουζίνα σας, αλλά κάνει και το μαγείρεμα ευχάριστο.

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Voltage	110-120 V / 60Hz
Ισχύς	1300W
Θερμοστάτης	65 – 250 °C
Χρονοδιακόπτης	0-60 minutes
Χωρητικότητα	Ø 300 x 150 mm
Μεικτό βάρος	8 kg
Καθαρό βάρος	7 kg

Ηλεκτρικό Σχεδιάγραμμα



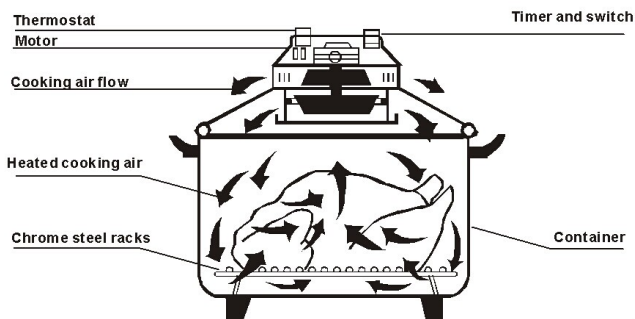
Λειτουργία

1. Βάλτε τις μεταλλικές σχάρες στο δοχείο και μετά τοποθετήστε το φαγητό. Φροντίστε να παραμένει χώρος μεταξύ του φαγητού και του καπακιού.
2. Τοποθετήστε την πρίζα, ακολουθώντας τις τεχνικές οδηγίες. Δεν επιτρέπεται να χρησιμοποιείτε το ίδιο σετ πρίζας με άλλες ηλ. συσκευές
3. Γυρίστε το χρονοδιακόπτη δεξιόστροφα στον επιθυμητό χρόνο και θα ανάψει το κόκκινο λαμπάκι.
4. Ρυθμίστε δεξιόστροφα το θερμοστάτη στην επιθυμητή θερμοκρασία και θα ανάψει το πράσινο λαμπάκι. Η συσκευή λειτουργεί.
5. Το πράσινο λαμπάκι μπορεί να σβήσει πριν τον επιθυμητό χρόνο. Αυτό σημαίνει πως η συσκευή έχει φτάσει στην επιθυμητή θερμοκρασία. Όταν η θερμοκρασία πέφτει, ενεργοποιείται αυτόματα ο θερμοστάτης και το πράσινο λαμπάκι ανάβει, δηλώνοντας ότι ξεκινά η διαδικασία θέρμανσης.

Σημαντικό

1. Όσο η συσκευή λειτουργεί, τα χερούλια θα γίνουν χαλαρά, αλλά αυτό δεν αποτελεί πρόβλημα, μιας και θα επανέλθουν, όταν η θερμοκρασία πέσει.
2. Μη τοποθετείτε το καπάκι σε κάποιο τραπέζι αμέσως μετά το μαγείρεμα, ώστε να αποφύγετε το κάψιμο των επίπλων σας. Τοποθετήστε το σε ένα πιάτο ή ανεκτική σε μεγάλη θερμότητα βάση
3. Οι συσκευές του καπακιού δε πρέπει να πλένονται με νερό. Καθαρίστε το καπάκι με ένα μαλακό πανί σε περίπτωση λερώματος.
4. Η βάση μπορεί να πλυθεί μόνο όταν κρυσώσει τελείως.

Τμήματα συσκευής:



Χαρακτηριστικά

1. Πολύ-λειτουργικότητα:

Με κυκλικό θερμό αέρα και εύρος θερμοκρασίας 65-250°C, η συσκευή μπορεί να εκτελέσει πολλές λειτουργίες:

- Μαγείρεμα, ψήσιμο, φρυγάνισμα, BBQ .
- Ξεπάγωμα
- Στέγνωμα και αποστείρωση
- Το καπάκι μπορεί να τοποθετηθεί σε άλλα σκεύη για μαγείρεμα.

2. Πτώση Χοληστερίνης

Η σύγχρονη ιατρική έχει αποδείξει ότι η υψηλή χοληστερίνη είναι υπεύθυνη για καρδιακές παθήσεις. Ο θερμός αέρας που κινείται κυκλικά, αποσυνθέτει τους ιστούς λίπους του φαγητού και μειώνει τη περιεκτικότητα χοληστερόλης στο ελάχιστο.

3. Εξοικονόμηση χρόνου και ενέργειας

Λόγω της μεγάλης αποδοτικότητας του κυκλικά κινούμενου αέρα στο φουρνάκι, ο χρόνος μαγειρέματος και η ενέργεια, που καταναλώνεται, μειώνονται στο ελάχιστο. Οι έρευνές μας δείχνουν πως το φουρνάκι ρομπότ εξοικονομεί ηλεκτρική ενέργεια ως και 20% σε σύγκριση με τους συμβατικούς φούρνους.

4. Διατήρηση της γεύσης και των θρεπτικών συστατικών του φαγητού

Η υψηλή θερμοκρασία και ο παρατεταμένος χρόνος μαγειρέματος καταστρέφουν τα θρεπτικά συστατικά και αλλοιώνουν τη γεύση του φαγητού. Η θερμοκρασία και ο έλεγχος του χρόνου μαγειρέματος μπορούν να λύσουν αυτό το πρόβλημα.

Γρήγορες οδηγίες



Πώς να ψήσετε

- Τοποθετήστε το φαγητό απ' ευθείας στη σχάρα (χαμηλή ή ψηλή)
- Για πολύ λεπτές φέτες κρέατος γυρίστε το κρέας στα μισά του μαγειρέματος
- Ο χρόνος ψησίματος ποικίλει ανάλογα με το πάχος του κρέατος, την ποσότητα λίπους κτλ.

-



Πώς να μαγειρέψετε σε ατμό

- Μπορείτε να μαγειρέψετε σε ατμό λαχανικά, την ίδια ώρα, κατά την οποία ψήνετε άλλα φαγητά, τοποθετώντας τα σε ένα αλουμινοχαρτό με λίγο νερό και κλείνοντάς το
- Μπορείτε επίσης να προσθέσετε ένα ποτήρι νερό στον πάτο της γυάλας, με μπαχαρικά της επιλογής σας.

✧ Πώς να τηγανίσετε

- Μπορείτε να μαγειρέψετε τηγανητές πατάτες, χωρίς μεγάλη ποσότητα λαδιού, αλείφοντας τις πατάτες με λάδι και στραγγίζοντας το περίσσειμα
- Για να φτιάξετε νόστιμο τηγανιτό κοτόπουλο, βουτήξτε τα κομμάτια του κοτόπουλου σε βούτυρο και μετά σε λάδι. Στραγγίξτε το περίσσειμα .

✧ Πώς να φρυγανίσετε

- Μπορείτε εύκολα να φρυγανίσετε ψωμί και σνακ χωρίς να προθερμάνετε. Απλώς τοποθετήστε το φαγητό στη σχάρα και παρακολουθήστε το να φρυγανίζεται. Θα γίνει τραγανό στο εξωτερικό και μαλακό μέσα.
- Μπορείτε επιπλέον να φρεσκάρετε μαγιάτικα σνακ, όπως κράκερς, τσιπς, ακόμα και μπισκότα, βάζοντάς τα στο φουρνάκι για λίγα λεπτά στη μέγιστη θερμοκρασία, ώστε να τα επαναφέρετε τραγανά.

✧ Πώς να ξεπαγώσετε

- Μπορείτε να ξεπαγώσετε φαγητό πιο ομοιόμορφα απ' ό τι με φούρνο μικροκυμάτων, τοποθετώντας τη θερμοκρασία στο 100°C και ελέγχετε το φαγητό κάθε 5-10 λεπτά

✧ Γενικές οδηγίες και προειδοποιήσεις

- Θυμηθείτε να τοποθετείτε το φαγητό ομοιόμορφα στη γυάλα, ώστε να εξασφαλίζεται η σωστή ροή του αέρα.

- Τη πρώτη φορά, που δοκιμάζετε μία συνταγή, ελέγχετε τη διαδικασία μέσα από το γυαλί.
- Μιας και είναι πρακτικό να τοποθετείτε το φαγητό απ' ευθείας στη σχάρα, φροντίστε να την αλείβετε με λάδι, ώστε να αποφύγετε να κολλάει το φαγητό.
- Το φουρνάκι αυτό-καθαρίζεται. Απλώς τοποθετήστε 2'' νερό στον πάτο και ρυθμίστε τη θερμοκρασία στο 100 για 10-12 λεπτά.
- Για πολύ βρώμικο φουρνάκι, προσθέστε λίγο καθαριστικό στο νερό και σκουπίστε τους λεκέδες εάν χρειαστεί.

Επιλεγμένες συνταγές

Αστακός

Συστατικά:

Αστακός 1 kg, χυμός τζίντζερ, αλάτι, ζάχαρη, αλκοόλ, πιπέρι
 Διατηρήστε τον αστακό στο αλάτι για 10-15 λεπτά, μετά βάλτε τον στο φουρνάκι για 112-15 λεπτα στους 140-160°C.

Τραγανό κοτόπουλο

Συστατικά:

- Κοτόπουλο, αλεύρι, κρασί, ζάχαρη, μέλι, λαδόξιδο, ζεστό νερό
1. Πλύνετε το κοτόπουλο με ζεστό νερό και αμέσως μετά με κρύο.
 2. Αναμείξτε το αλεύρι, τη ζάχαρη, το μέλι και το λαδόξιδο με λίγο νερό. Αλείψτε το μείγμα στο κοτόπουλο με ένα πινέλο αρκετές φορές. Όταν στεγνώσει, τοποθετήστε το στο φούρνο.
 3. Μαγειρέψτε το κοτόπουλο 20 λεπτά σε θερμοκρασία 150 – 200°C. Μετά ξανα-αλείψτε με το μείγμα και ψήστε για άλλα 10 λεπτά

Χρόνοι/ Θερμοκρασίες μαγειρέματος

Φαγητό	Χρόνος	Θερμοκρασία
Κοτόπουλο	30-40 min	180-200°C
Ψάρι	10-15 min	130-150°C
Κέικ	10-12 min	140-160°C
Αστακός	12-15 min	140-160°C

Γαρίδες	10-12 min	150-180°C
Λουκάνικο	10-13 min	120-150°C
Φυστίκια	10-15 min	140-160°C
Ψητό ψωμί	8-10 min	120-140°C
Πατάτες	12-15 min	180-200°C
Φτερούγες κοτόπουλου	15-20 min	150-180°C
Καβούρια	10-13 min	140-160°C
Hot dogs	5-8 min	190-210°C
BBQ αρνί	18-20min	220-240°C

Introduction

The multi-function convection oven has brought an end to the traditional cooking way. While cooking, the convection oven produces a circle of hot moving air, which cooks the food all over evenly. The cooked food becomes a very delicious dish with its natural flavor and full nutrition.

The model of the convection oven is reasonably designed with attractive appearance. In it, there are a 65 – 250°C scope temperature controller (thermostat) and 0-60 minute scope timer. You may select the cooking temperature and cooking time for your food. The hot air inside the oven will never bring about smoke, nor will the food be burnt. Your kitchen is then clean and safe, free from contamination.

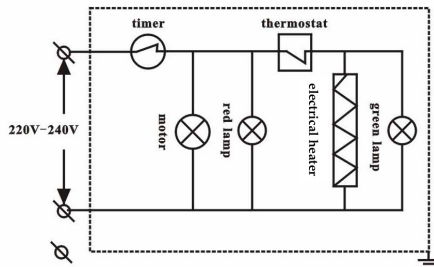
The convection oven not only saves you from the heavy kitchen work, but also makes your cooking enjoyable.

Technical specification

Voltage	110-120 V / 60Hz
Rated power	1300W
Thermostat	65 – 250 °C
Timer	0-60 minutes
Container capacity	Ø 300 x 150 mm
Gross weight	8 kg
Net weight	7 kg

Electrical schema

Electrical schema



Operation

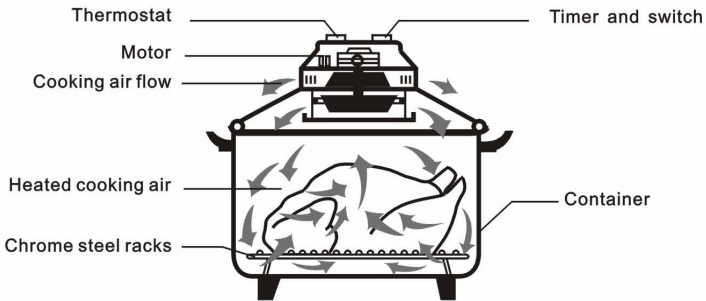
1. Put the steel racks into container, then put the food in. Note there is some space between the food and the oven lid.
2. Insert the oven plug according to the power specification. It is not allowed to share the same plug-set with other electrical appliances.
3. Turn the timer clockwise to your required time, then the red lamp lights up.
4. Set the temperature controller clockwise to your required temperature, then the green light turns on. The convection starts working.
5. The green lamp can be turned off before the due time. This shows the oven has achieved the set temperature. When the oven's temperature becomes lower than what you need, the oven will automatically turn the heater on and the green lamp will also turn on to indicate heating process.

Important

1. when the convection oven works, the handles, which are linked to steel bar, will be expanded by heat and become loose, but the doesn't matter, they will be restored when the temperature goes back down to normal.
2. Don't put the oven lid directly on the desk after cooking, otherwise the desk will get burned. Place it on a dish, bowl or heat-resistant base.
3. The devices on the oven lid are not allowed to be washed in the water. Clean the lid with a piece of clean soft cloth in case it gets stained.
4. The oven body can be washed only after is completely cooled off.

Check these outstanding features:

Check these outstanding features:



Features

1. Multifunction:

With a hot air circle and 65-250°C temperature range, the convection oven has a lot of functions:

- cook food in different ways, including baking, roasting, grilling, toasting, broiling and BBQ .
- defreeze frozen foods quickly
- drying and sterilizing
- oven lid can be placed on other containers to cook

2. Lowering cholesterol

Modern medical science has proved that high cholesterol accounts for heart disease and blood vessel trouble. The hot moving air circle in the convection oven will decompose the fat tissue and lower the cholesterol content to minimum. So, the food cooked in this kind of oven is very helpful to your health.

3. Saving time and energy

Due to the high efficiency of the hot moving air in the oven, the cooking time and the consumed energy are reduced to minimum. Our experiment shows that the convection oven saves electricity up to 20% as compared to ordinary ovens.

4. Preserving the food's nutrition and the natural flavor.

High temperature and prolonged cooking time always destroy the food's nutrition and change its natural flavor. The temperature and time control in the convection oven can solve this problem.

Quick Reference Card

On this card you will find :

**How to roast, How to bake , How to broil ,
How to steam, How to fry , How to defrost,
How to toast .**



How to Broil

- place the food directly on the wire rack (low or high rack)
- For very thick cuts of meat , turn the food at the halfway point
- Like roasting, broiling time may vary depending on cut, size, amount of fat, etc.

-



How to Steam

- You can steam vegetables at the same time you cook your

Main dish by placing the vegetables in an aluminum foil pouch: add a few drops of water and seal the pouch.

- You can also add a cup of water in the bottom pot, with savory herbs and spices to steam fish or vegetables ,But just a little water.

✦ How to fry

- You can get the effect of deep-fat French fries without all the oil by dipping potato strips in polyunsaturated cooking oil, allow excess oil to drain away and cook according to cooking guide.
- To make delicious fried chicken , dip chicken pieces in batter and then in cooking oil, drain excess oil and cook according to chart provided.

✦ How to Toast

- You can get perfectly toasted bread and snack with the convection oven without preheating. Simply put the food directly on wire rack and watch it toast. It will be crisp on the outside and stay soft on the inside.
- You can also improve stale snack food like crackers, chips and even cookies by placing them in the convection oven for a few minutes at maximum temperature to bring back their crunchiness.

✦ How to Defrost

- You can use the convection oven to defrost frozen food more evenly than a microwave ovens, simply set the temperature at 100°C and check the food every 5-10 minutes.

✦ **General guidelines and warning**

- Remember to distribute food evenly in the convection oven to ensure an even flow of air all around the food.

- The first time you try a recipe, check the cooking process through tempered glass bowl as the looking time of the convection oven is short.
- Since it is practical to place food directly on the wire rack, you may want to spray it with a non-stick spray to avoid sticking.
- The convection oven is self-cleaning. Simply put 2” of water in the bottom and set temperature at 100 for 10-12 minutes.
- For a very dirty oven, add some detergent to the water and wipe the stains if needed.

Selected recipes

Lobster

Ingredients:

Lobster 1 kg, ginger juice, salt, sugar, liquor, pepper

Preserve the lobster in salt for about 10-15 minutes, then put them in the convection oven and cook 12-15 min with temperature of 140-160°C.

Crispy chicken

Ingredients:

Chicken, a little starch, some wine, malt sugar, honey, vinegar, warm water

1. Wash and clean the chicken with boiling water and then with cold water immediately.
2. Mix the starch, melt sugar, honey and vinegar with some water. Apply the mixture to the chicken with a brush several times. When the chicken dries, put it into the convection oven.
3. Bake the chicken 20 min with a temperature of 150 – 200°C. Then apply the mixture again and bake 10 min in low temperature

Reference for cooking.

Food	time	temperature
Chicken	30-40 min	180-200°C
Fish	10-15 min	130-150°C
Cake	10-12 min	140-160°C
Lobster	12-15 min	140-160°C

Shrimp	10-12 min	150-180°C
Sausage	10-13 min	120-150°C
Peanut	10-15 min	140-160°C
Roasted bread	8-10 min	120-140°C
Potato	12-15 min	180-200°C
Chicken wings	15-20 min	150-180°C
Crab	10-13 min	140-160°C
Hot dogs	5-8 min	190-210°C
BBQ Spareribs	18-20min	220-240°C

Η συσκευή αυτή συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις των ακόλουθων Ευρωπαϊκών Οδηγιών:

2006/95/CE Οδηγία Χαμηλής Τάσης
2004/108/CE Οδηγία Ηλεκτρομαγνητικής Συμβατότητας



Το προϊόν αυτό συμμορφώνεται με την Ευρωπαϊκή Οδηγία 2002/96/EC.



Αυτή η συσκευή φέρει σήμανση σύμφωνα με την Ευρωπαϊκή οδηγία 2002/96/EC σχετικά με τα απόβλητα ειδών ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού (ΑΗΗΕ). Εξασφαλίζοντας ότι το προϊόν αυτό διατίθεται σωστά, συμβάλλετε στην αποτροπή ενδεχόμενων αρνητικών συνεπειών για το περιβάλλον και την ανθρώπινη υγεία, οι οποίες θα μπορούσαν διαφορετικά να προκληθούν από ακατάλληλο χειρισμό απόρριψης του προϊόντος αυτού.

Το σύμβολο πάνω στο προϊόν υποδεικνύει ότι αυτή η συσκευή δεν μπορεί να αντιμετωπίζεται όπως τα οικιακά απόβλητα. Αντιθέτως, θα πρέπει να παραδίδεται στο κατάλληλο σημείο συλλογής για την ανακύκλωση ηλεκτρικού και ηλεκτρονικού εξοπλισμού.

Η απόρριψη θα πρέπει να πραγματοποιείται σύμφωνα με τους τοπικούς περιβαλλοντικούς κανονισμούς για την απόρριψη αποβλήτων.

Για πιο λεπτομερείς πληροφορίες σχετικά με την επεξεργασία, την ανάκτηση και την ανακύκλωση αυτού του προϊόντος, παρακαλούμε επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές, την υπηρεσία αποκομιδής οικιακών απορριμμάτων ή με το κατάστημα όπου αγοράσατε το προϊόν.

Τα υλικά κατασκευής και συσκευασίας του προϊόντος είναι ανακυκλώσιμα. Επικοινωνήστε με τις τοπικές αρχές σχετικά με τον πιο σωστό τρόπο για να αφαιρέσετε αυτά τα υλικά όταν αυτά δεν σας είναι πλέον χρήσιμα.