

MÜHLER

EN: COMPACT HALOGEN OVEN AND AIR FRYER 2IN1 | Instruction Manual
FR: FOUR HALOGÈNE COMPACT ET FRITEUSE À AIR 2EN1 | Guide d'utilisation
ES: HORNO HALÓGENO COMPACTO Y FREIDORA DE AIRE 2EN1 | Manual de uso
BG: КОМПАКТНА ХАЛОГЕННА ФУРНА И ЕЪР ФРАЙЪР 2В1 | Инструкции за употреба
RO: CUPTOR COMPACT CU HALOGEN ȘI FRITEUZĂ CU AER 2 ÎN 1 | Instrucțiuni de utilizare
GR: ΣΥΜΠΑΓΗΣ ΦΟΥΡΝΟΣ ΑΛΟΓΟΝΟΥ ΚΑΙ ΦΡΙΤΕΖΑ ΑΕΡΑ 2 ΣΕ 1 | Εγχειρίδιο λειτουργιών



Model: MFC-1200
1200-1400W,
220-240 V ~ / 50/60 Hz

EN: Please read the instructions manual before using the appliance for the first time and save it for future reference / **FR:** Veuillez lire le guide d'utilisation avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et conservez-les pour référence future. / **ES:** Por favor, léanse las instrucciones de uso antes de utilizar el aparato por primera vez y guárdenlas para futuras consultas. / **BG:** Моля, прочетете инструкцията за употреба преди да използвате уреда за пръв път и я запазете за бъдещи справки. / **RO:** Vă rugăm să citiți instrucțiunile de utilizare înainte de a folosi aparatul pentru prima dată și păstrați-le pentru referințe viitoare. / **GR:** Παρακαλώ, διαβάστε το εγχειρίδιο οδηγιών πριν χρησιμοποιήσετε τη συσκευή για πρώτη φορά και φυλάξτε το για μελλοντική αναφορά.

ИНФОРМАЦИЯ ЗА БЕЗОПАСНОСТ И ИНСТРУКЦИИ

За да получите най-доброто от този продукт и да го използвате безопасно, прочетете внимателно това ръководство за употреба и го запазете за бъдещи справки.

- 1.** Никога не поставяйте храната директно върху дъното на купата, тъй като долната страна на храната няма да се изпече равномерно. Винаги използвайте решетка или съд за готвене, които да поставяте във фурната. Забележка: Повечето съдове за готвене могат да се използват в тази фурна, ако това е съд за печене и размерът му е такъв, че може да се постави свободно в купата.
- 2.** Не докосвайте горещите повърхности. Температурата на външната повърхност може да се нагорещи, когато уреда работи. Винаги използвайте кухненски ръкавици, когато пипате нагрети материали и изчакайте металните части да изстинат, преди да пристъпите към почистването им. Оставете уреда да изстине напълно, преди да поставяте или изваждате части. Винаги използвайте ръкохватките, когато премествате уреда.
- 3.** Използвайте уреда само по предназначение.
- 4.** Преди включването на уреда проверете дали напрежението и честота на електрозахранващата мрежа съответстват на посочените на табелката на уреда.
- 5.** За да предотвратите токов удар, не потапяйте уреда, кабела и щепсела във вода или други течности.
- 6.** Този уред не е предназначен за употреба с външен таймер или какъвто и да е вид отделна от уреда система за дистанционно управление.

- 7.** Употребата на аксесоари, които не са препоръчани или продавани от производителя, могат да станат причина за възникване на пожар, токов удар или наранявания.
- 8.** Уредът е предназначен само за употреба на закрито. Не използвайте на открито.
- 9.** Не използвайте удължителен кабел, освен ако не е абсолютно необходими. Ако се налага използването на удължител, той трябва бъде с номинални характеристики, равни на или надвишаващи номиналните характеристики на уреда.
- 10.** Не дърпайте кабела и не пренасяйте уреда, като го носите за кабела, не затваряйте врата върху кабела и не дърпайте кабела през остри ръбове или ъгли. Пазете кабела от горещи повърхности.
- 11.** Не прегъвайте и не повреждайте охранващия кабел.
- 12.** Винаги изключвайте уреда от контакта, когато не се използва. За да изключите от контакта, хванете щепсела и издърпайте от контакта. Никога не дърпайте кабела. Щепселът трябва да бъде изваден от контакта преди почистване, сервизиране, техническа поддръжка или преместване на уреда.
- 13.** Никога не прилагайте сила при включване на щепсела в електрически контакт.
- 14.** Не поставяйте уреда в близост до горещ газова или електрически котлон.
- 15.** Не покривайте уреда, докато работи. Ако е покрит, ще възникне риск от възникване на пожар.
- 16.** Неправилен монтаж може да доведе до риск от възникване на пожар, токов удар или нараняване на хора.
- 17.** Ако охранващият кабел или щепселът му са повредени, не използвайте уреда.
- 18.** Уредът няма части, за които да е необходимо да бъдат

обслужвани от потребителя- Не се опитвайте да ремонтирате, разглобявате или модифицирате уреда.

19. Винаги използвайте уреда, като го поставите върху суха равна повърхност. Работата с уреда върху мивки или други неравни повърхности трябва да се избягва.
20. Не почиствайте с домакинска метална тел.
21. Изключително трябва да се внимава при преместването на уред, съдържащ сгорещено олио или други горещи течности.
22. Не местете и не повдигайте уреда с конвекция, докато захранващият кабел все още е включен в стенния контакт.
23. Всички метални части в купата, например долната решетка, могат да се нагреят силно по време на готвене. Внимавайте, когато изваждате тези елементи от уреда. Винаги използвайте предоставените щипци.
24. Уредът не е предназначен за употреба от лица (включително деца) с намалени физически, сензорни или умствени възможности или лица, които нямат достатъчно опит и познания, освен ако не са наблюдавани или ако не са инструктирани по отношение на употребата на уреда от лицето, отговорно за тяхната безопасност.
25. Уредът не трябва да се използва от деца или от лица с намалени физически, сензорни или умствени способности или лица с липса на опит и познания, освен ако не бъдат наблюдавани или инструктирани.
26. Децата трябва да бъдат наблюдавани, за да не си играят с уреда.
27. Уредът трябва да бъде включен в заземен контакт (клас I).
28. Температурата на откритите повърхности може да бъде висока, когато уредът работи.
29. Уредите не са предназначени за употреба с външен таймер или отделна система за дистанционно управление..

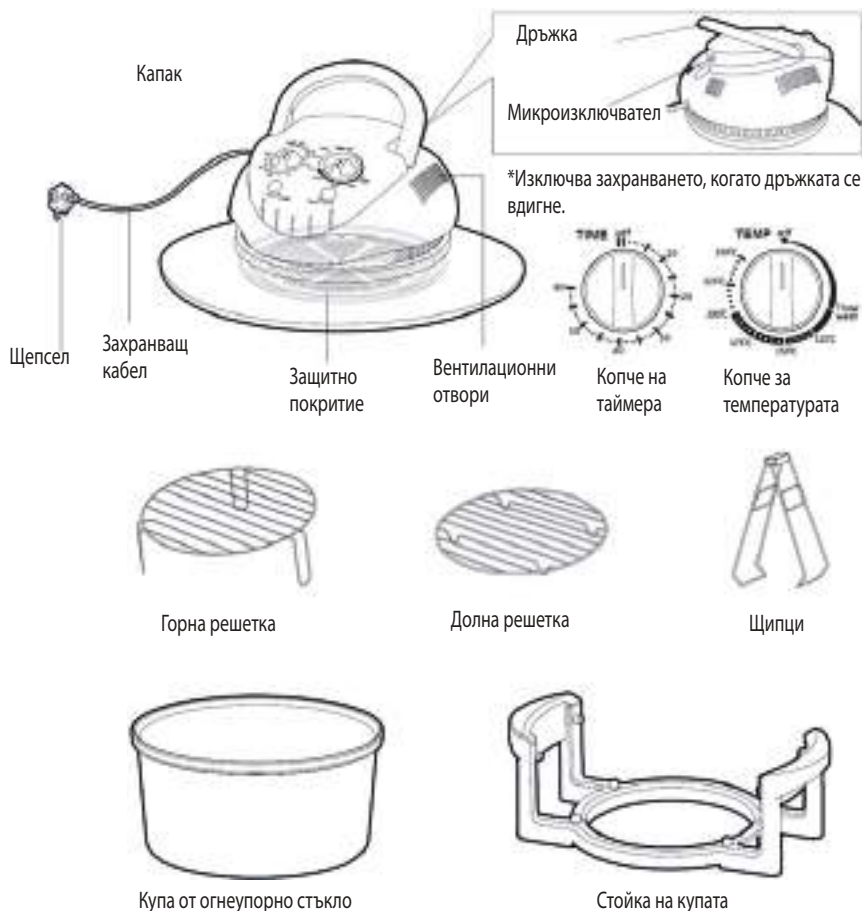
ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Ако повърхността е напукана, изключете уреда, за да избегнете възможността от токов удар.



Внимание: ГОРЕЩА ПОВЪРХНОСТ!

Повърхностите може да се нагреят по време на работа.

СЪДЪРЖАНИЕ НА ОПАКОВКАТА НА ВАШИЯ ПРОДУКТ



ТЕХНИЧЕСКИ СПЕЦИФИКАЦИИ

| | |
|-------------------|------------------------|
| Модел | MFC-1200 |
| Напрежение | 220-240 V ~ / 50/60 Hz |
| Номинална мощност | 1200-1400W |
| Клас на защита | I |

РАЗОПАКОВАНЕ И СТЕРИЛИЗАЦИЯ ПРЕДИ ПЪРВА УПОТРЕБА

1. Разопакувайте уреда и извадете всички аксесоари от опаковката.
2. Проверете всички части на уреда, преди да изхвърлите опаковъчните материали.
3. Отстранете всички залепени етикети и стикери от уреда, където е необходимо.
4. Препоръчваме да запазите оригиналната кутия, за да прибирате в нея уреда за съхранение или транспортиране.

Стъпка 1: Измийте купата и долната решетка в топла вода с миеш препарат или в съдомиялна машина. Подсушете добре, преди да ги използвате.

Стъпка 2: Поставете долната решетка на дъното на купата.



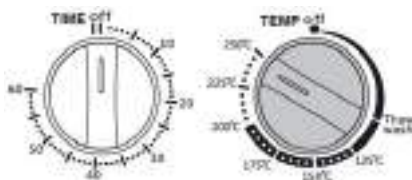
Стъпка 3: Включете захранващия кабел в стенен контакт.



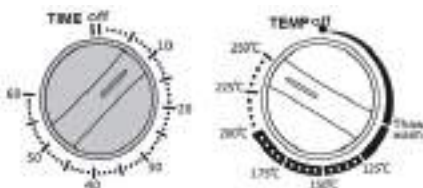
Стъпка 4: Натиснете докрай напред и надолу дръжката.



Стъпка 5: Завъртете копчето за настройка на температурата в положение 250°C.



Стъпка 6: Завъртете копчето за таймера в положение 10 мин.



След като времето изтече, изчакайте уредът да изстине 10 минути, след което можете да отворите капака. Сега вашата халогенна фурна с конвекция е готова да пригответе първото си ястия в нея!

ЗАБЕЛЕЖКА: При първите няколко използвания може да се отдели слаб мирис на изгоряло. Това е нормално, тъй като уредът изгаря и отстранява остатъчните смазочни материали и няма да създаде опасност за вас, за вашата храна или за уреда.

ЗАБЕЛЕЖКА: Тази фурна е снабдена с дръжка с микроизключвател. За целите на безопасността уредът ще работи само когато дръжката е напълно сгъната надолу (ще чуете щракване, когато дръжката застане на място).

ИНСТРУКЦИИ ЗА УПОТРЕБА

Тази халогенна фурна с конвекция е многофункционален уред за готвене. Той може да се използва за задушаване, печене на различни температури, грил, барбекю, запечатване на храна на висока температура, пържене, готвене на пара и размразяване.

Работа с уреда

Стъпка 1: Поставете долната решетка на дъното на купата.



Стъпка 2: Поставете храната върху решетката.



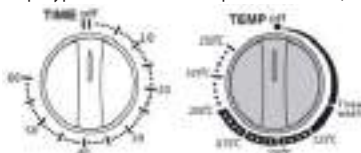
Стъпка 3: Затворете капака и включете захранващия кабел в стенен контакт.



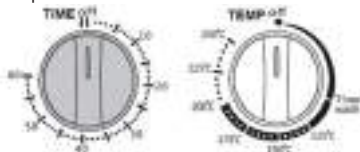
Стъпка 4: Натиснете докрай напред и надолу дръжката.



Стъпка 5: Задайте желаната температура в зависимост от храната, която ще пригответе.



Стъпка 6: И задайте необходимото време.



Стъпка 7: Когато изтече времето, зададено на таймера, (прозвучава звънец), вашето ястие е готово да бъде сервирано.

ЗАБЕЛЕЖКА: Максималната температура е 250°C, а максималното време на готвене е 60 минути. Можете да коригирате времето на готвене или температурата във всеки един момент по време на процеса на готвене.

ОБЩИ НАСОКИ ЗА ПРИГОТВЯНЕ НА ЯСТИЯ

Температурата и времето за готвене може да варират в зависимост от типа на храната, количеството и плътността на храната, която пригответе.

| Хранителен продукт | Време | Температура |
|--------------------|--------------|-------------|
| Кекс | 8 – 10 мин. | 200 – 230°C |
| Средни скариди | 10 – 12 мин. | 150 – 180°C |

| | | |
|--------------------------|--------------|--------------|
| Наденички | 10 – 13 мин. | 120 – 150°C |
| Печен хляб | 8 – 10 мин. | 120 – 140°C |
| Картофи и зеленчуци | 12 – 15 мин. | 180 – 200°C |
| Пилешки крилца | 10 – 13 мин. | 150 – 180°C |
| Печени кренвирши | 5 – 8 мин. | 190 – 210°C |
| Свински ребра на барбекю | 18 – 20 мин. | 220 – 240°C |
| Пържени картофи | 25 – 30 мин. | 230 – 250 °C |
| Пържено пиле на парчета | 20 – 25 мин. | 230 – 250 °C |

ПОЧИСТВАНЕ

Внимание:

1. Винаги изчаквайте уредът да изстине напълно, преди да пристъпите към почистване.
2. Никога не потапяйте капака в течност.
3. Винаги изключвайте захранващия кабел преди почистване на уреда.
4. Задължително е уредът да се измива напълно след всяка употреба.
5. Не използвайте абразивни материали за почистване.

Стъпка 1: Изключвайте захранващия кабел и оставете уреда да изстине напълно преди почистване.

Стъпка 2: Избършете капака с мокра кърпа, изплакната в топла вода с миещ препарат.

Стъпка 3: Измийте купата и другите използвани аксесоари в топла вода с миещ препарат.

Стъпка 4: Можете също да почистите уреда с автоматичния процес на почистване. Долейте студена чешмяна вода в купата на още 5 cm с едно пръсване на течности за миене на съдове. Задайте 80°C за температура и време 10 мин, за да започнете процеса на почистване, за да се омекотят всички полепнали отлагания. Аксесоарите могат да бъдат оставени в купата по време на този процес, за да се омекотят всички засъхнали замърсявания.

СЪХРАНЕНИЕ

Уверете се, че всички части са добре почистени и подсушени, преди да приберете уреда.

Препоръчваме ви да поставите уреда в оригиналната му кутия и да го съхранявате на сухо и чисто място.

РЕЦЕПТИ

ПЕЧЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ

Продукти

зеленчуци по ваш избор, чесън, сол, смлян черен пипер

Начин на приготвяне

Обелете и почистете зеленчуците. Нарезете на приблизително еднакви по размер парчета. Подсушете ги и ги поставете в голям съд с 2 – 3 супени лъжици олио, добавете чесън, сол и пипер. Поставете капака върху съда,

разклатете и разбъркайте енергично. Поставете зеленчуците върху решетка. Настройте температурата на 250°C

и печете 30 до 45 минути. Зеленчуците могат да се пекат, докато се приготвя месо, като ги поставите около месото и/или като използвате решетката и перфорирана тава за печене.

ПЕЧЕНИ КАРТОФИ

Продукти

4 средни по размер картофа, зехтин, морска сол

Начин на приготвяне

Измийте и набодете картофите. Поставете ги върху решетката. Настройте таймера на 40 минути, а температурата на 200°C. Извадете и сервирайте със сос по ваш избор. Толкова е лесно!

ПИЛЕШКИ КРИЛЦА

Продукти

0,5 кг пилешки крила, 1/4 чаша саке или сухо шери

1/2 чаша соев сос, 1 скилидка чесън, смачкан

1 суп. л. ситно нарязан пресен джинджифил

Начин на приготвяне

Отрежете излишната мазнина, отстранете краищата на пилешките крила и подсушете крилата. Поставете крилата в купата. Смесете соевия сос, чесъна, джинджифила, саке то или сухото шери. Излейте сместа върху пилешките крила. Разбъркайте добре. Покрийте и оставете да се мариноват 3 часа, обръщайте крилата от време на време. Поставете пилешките крила върху долната решетка и печете при 230°C за 10 минути. Проверете изпичането. Завъртете или разместете крилата, ако е необходимо. Печете още 8 до 10 минути до златисто кафяво.

ПЕЧЕНО ПИЛЕ

Продукти

1 пиле, 2 суп. л. настъргана лимонова кора

1 малка глава лук, 1/4 супена лъжица суха майорана

2 суп. л. масло, чесън, сол, черен пипер

1/2 чаша гъби, 1 яйце

1 1/2 чаши от мека галета

1 суп. л. ситно нарязан магданоз

1 щипка индийско орехче

Начин на приготвяне

Почистете пилето отвътре и отстранете излишната мазнина. Обелете и нарежете на ситно лука. Леко запържете в масло до омекване. Добавете гъбите и пържете още една минута. Смесете галетата, солта, черния пипер, магданоза, лимоновата кора, майораната, индийското орехче и разбитото яйце, за да пригответе пълнка. Поставете пълнката в пилето и затворете отвора. Посолете със сол и черен пипер пилето и ги втрийте в кожата. Поставете пилето върху долната решетка в халогенната фурна с конвекция. Печете на 163°C в продължение на 20 минути. Обърнете и печете

още 20 минути, след като добавите и няколко картофа, които да се опекаат. Завъртете и печете последни 20 минути (приблизително), докато пилето омекне и стане златисто кафяво навсякъде.

Сос грейви

Вземете остатъците и соса и малко мазнина от вашата купа. Добавете 1 супена лъжица брашно и бъркайте на котлона, докато стане кафяво. Добавете бавно 1 1/2 чаша бульон, пригответен от кубчета пилешки бульон, и пнчетата на гъбите. Бъркайте непрекъснато, докато заври грейви сосът. Прибавете сол и черен пипер на вкус.

КЕКС С ЛИМОНОВО-ПОРТОКАЛОВА ГЛАЗУРА

Продукти

- 1 портокал
- 1 лимон
- 175 гр. самовтасващо брашно
- 1 суп. л. бакпулвер
- 2 средни яйца
- 60 гр. смлени бадеми
- 125 гр. златиста фина захар
- 125 гр. меко масло
- 100 гр. пудра захар

Начин на приготвяне

Добре известен традиционен кекс, към който сме добавили смлени бадеми. Нарезете на парчета и опитайте интензивния цитрусов вкус на глазурата, с която се полива горещия кекс. Ще ви е необходима дълбока 18 см кексова форма (квадратна или кръгла), която да се събира във фурната. Намажете я с олио и покрийте дъното с хартия за печене.

- Свалете капака от халогенната фурна с конвекция. Поставете долната решетка в уреда и след това поставете отново капака. Загрейте предварително фурната на 180°C.
- Нарезете на ситно кората от половината портокал и половината лимон. Отрежете ги на половина и изстискайте сока от целите плодове (ще са ви необходими около 6 супени лъжици). Смесете соковете в малка купичка.
- Пресейте брашното с бакпулвера в голяма купа Счупете яйцата в брашното и добавете смлените бадеми, захарта, маслото, портокаловата и лимоновата кора, както и 3 суп.л. от плодovия сок.
- С дървена лъжица или миксер разбийте леко продуктите, докато се смесят напълно и се получи лека и пухкава смес. Излейте в пригответената форма и изравнете горната повърхност изсипаната смес.
- Поставете в горещата фурна и печете 20 - 25 минути, докато се надигне и стане стегнат при докосване.
- Докато кексът се пече, пригответе сместа за глазурата. Пресейте пудра захарта в купа. излейте останалите 3 суп. л. плодов сок и смесете, докато получите гладка паста.
- Завъртете кекса върху решетката и докато се все още е горещ използвайте тънко шишче, за да направите няколко дупчици в горната страна на кекса. Разпределете с лъжица сместа за глазурата върху горната страна на кекса и го оставете да изстине.

Ароматни зеленчукови шишчета

Продукти

- 3 суп. л. тика паста
- 500 гр кисело мляко
- 2 суп. л. кимион
- пресен джинджифил - колкото палец, ситно настърган
- 250 гр дребни млади картофи

300 гр сирене панеер, нарежете кубчета
3 глави червен лук, на резени
2 червени чушки пипер, нарязани на парчета
5 суп. л. чътни от манго
малка опаковка листа от мента, прясна
250 гр. зелена салата
12 питки чапата

Приготвяне: Време на приготвяне: 50 минути, порции: 4-6 човека

Начин на приготвяне

Накиснете 12 дървени шишчета във вода за 30 минути (спира прогарянето им). Смесете тика пастата, половината от киселото мляко, кимиона, джинджифила и зелените подправки.

Сварете картофите в съд със солена вода за 7 минути. След това излейте добре и потопете в тика сместа с сиренето панеер. Разбъркайте в маринатата и охладете за поне няколко часа.

След това последователно нанижете маринованите картофи и сиренето панеер на шишчетата заедно с лука и червените чушки, след това поставете шишчетата върху тава, докато се пригответе за готвене.

Печете шишчетата на 200°C върху решетката за грил (горната решетка) в халогенната фурна с конвекция в продължение на 8 - 10 минути, обърнете още веднъж, докато зеленчуците се припекат и омекнат. Времето за печене може да се различава от посоченото в зависимост от размера на зеленчуците и от типа на халогенната фурна, затова трябва да печете още 5-10 минути, ако установите, че шишчетата все още не са изпечени. След като останат няколко минути, добавете чапатите, за да се затоплят.

Сервирайте шишчетата с ментова салата, охладено кисело мляко с манго и чапати.

ЗЕЛЕНЧУКОВО ЧИЛИ

Продукти

1 глава лук (ситно нарязан)
няколко гъби (или много, ако ги обичате), нарязани
2 моркова, нарязани на кубчета
2 зелени люти чушки, нарежете ги и отстранете семките
1 червена люта чушка, нарежете я и отстранете семките
1 сл. кимион
1 сл. червен пипер
1/2 суп. л. канела
2 скилидки чесън, смачкан
1 кутия мариновани домати
3 суп.л. доматино пюре
1 кутийка червен боб
зехтин
2 сл. оцет
1 суп. л. подсладител на гранули

Приготвяне: Време на приготвяне: 30 минути, порции: 2 души

Начин на приготвяне

1. Нарежете зеленчуците и леко запържете лука, чесъна, гъбите и каквито зеленчуци сте пригответи да поставите в съда. След това добавете доматино пюре, разбъркайте една минута и след това добавете доматите.

2. Изсипете сместа в тавичка за фурна и добавете морковите и подправките.

3. Печете в халогенната фурна с конвекция около 20 минути при 200°C на долната решетка, след което

добавете червения боб, оцет и подсладител.

4. Намалете температурата на 180°C и печете още 10 минути върху долната решетка. Проверете морковите дали са омекнали и ако не са – печете още 5 минути.

5. Сервирайте с ориз и салата.

ПЪЛНЕНИ ТЕЛЕШКИ ГЪРДИ

Продукти

1,5 kg гърди, обезкостени, с оформен джоб

ЗА ПЛЪНКАТА:

2 суп. л. масло

1 суп. л. настъргана лимонова кора

чесън, сол и черен пипер

1 чаша гъби, на рязани на кубчета

2 чаши прясна галета (светла)

ПЛЪНКА:

1 яйце, леко разбито

1 суп.л. масло

1/2 чаша ситно нарязан лук

1 суп.л. лимонов сок

сметана

Начин на приготвяне

Загрейте предварително тиган. Разтопете 1 суп. л. масло в тигана и запържете лука до омекване. Добавете лимоновите кори и сока, чесън и гъби. Запържете за 3-4 минути. Пресипете в голяма купа. Добавете галета, чесън, сол и черен пипер към запържените зеленчуци. Свържете съставките в сместа с яйце и достатъчно сметана, за да се получи стегната консистенция.

Поставете пълнката в джоба на телешките гърди и я разпределете равномерно, след това затворете кухнята.

Намажете телешкото месо с меко масло (използвайте четка) и го поставете върху долната решетка в халогенната фурна са конвекция.

Загрейте предварително до 163°C и гответе около 20 минути. Обърнете и намажете отново. Печете на 150°C около 20 минути. Обърнете и намажете отново. Печете приблизително 40 минути с картофите, докато те станат готови.

Сервирайте с грах. Полейте напълненото месо със сосове.

ТЕЛЕШКО “УЕЛНГЪН”

Продукти

0,7 kg 4” дебело филе

1 суп. л. бренди

1 суп. л. масло

2 суп. л. пастет от черен дроб

1 пакет бутер тесто, размразено. Чесън, сол и черен пипер.

1 жълтък, разбит с малко вода

Начин на приготвяне

Изрежете излишната мазнина от стеговете. Посолете с чесън, дол и смлян черен пипер. Поставете върху долната решетка в халогенната фурна с конвекция, която е предварително загрята на 160°C и печете около 4 минути. Извадете и оставете да изстине. Смесете пастета с бренди и намажете целите стегове с тази паста. Развийте бутер тестото и го нарежете на 4 квадрата, големи достатъчно за затваряне на всеки стек. Поставете стека в центъра на всеки квадрат бутер тесто и сгънете краищата на тестото, така че да се затвори напълно около месото. Запечатайте “шевовете” с

малко вода и намажете отгоре с разбит жълтък. Поставете обратно върху долната решетка в халогенната фурна с конвекция и печете при 215°C около 15 минути или докато стане златисто кафяво. Порции – 4.

ПРОИЗВОДИТЕЛ И ВНОСИТЕЛ:

Кетен ООД; ЕИК: BG123670208; София, п.к. 1836, бул. Владимир Вазов № 39, ет. 7;
Телефон: +359 2 8691023; Факс: +359 2 8691025; e-mail: sales@keten.bg; www.keten.bg

MANUFACTURER AND IMPORTER:

Keten LTD.; VAT: BG123670208; fl. 7, 39 Vladimir Vazov blvd., 1836, Sofia, Bulgaria
Phone: +359 2 8691023; Fax: +359 2 8691025; e-mail: sales@keten.bg; www.keten.bg



EN: The symbol means that the product should not be disposed of with household waste in order to avoid environmental contamination and human injury. Take the appliance to a specialist recycling center for electrical appliances. / **FR:** Le symbole signifie que le produit ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères afin d'éviter la contamination de l'environnement et les blessures humaines. Apportez l'appareil à un centre de recyclage spécialisé pour les appareils électriques, appareils électroménagers. / **ES:** El símbolo significa que el producto no debe desecharse con la basura doméstica para evitar contaminación ambiental y lesiones humanas. Lleve el aparato a un centro de reciclaje especializado en electricidad, accesorios. / **BG:** Този символ означава, че продукта не трябва да се изхвърля заедно с останалите битови отпадъци, за да се избегне замърсяване на околната среда и нараняване на хора. Отнесете уреда в специализиран пункт за рециклиране на електроуреди. / **RO:** Acest simbol indică faptul, că produsul nu trebuie aruncat împreună cu deșeurile menajere pentru a fi evitată poluarea mediului și afectarea sănătății umane. Duceți aparatul la un centru specializat de colectare a aparatelor electrocasnice pentru a fi predate spre reciclare. / **GR:** Αυτό το σύμβολο σημαίνει ότι το προϊόν δεν θα πρέπει να απορρίπτεται μαζί με άλλα οικιακά απορρίμματα για να αποφευχθεί η μόλυνση του περιβάλλοντος και ο τραυματισμός ανθρώπων. Πηγαίστε τη συσκευή σε ειδικό κέντρο ανακύκλωσης ηλεκτρικών συσκευών.

