



ROMMELSBACHER

Bruksanvisning
Svenska



DA 350
Livsmedelstork

Beskrivning

5 torkställningar som kan justeras i höjddled

Lock



**Knapp
På/Av**

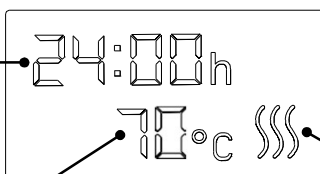


**Knapp
Tid/temperatur**



**Button
Start/Pause**

**Kör
tid**



Temperatur

**Symbol för
uppvärmning**

Vridreglage

Basenhet

For your safety



**WARNING: Läs alla säkerhetsinstruktioner och direktiv!
Underlåtenhet att följa säkerhetsanvisningarna och
direktiven kan orsaka elektriska stötar, brand
och/eller allvarliga skador och brännskador!**

Allmänna säkerhetsråd:

- Håll alltid barn under 8 år borta från produkten och nätsladden.
- Barn från 8 års ålder måste övervakas vid rengöring eller underhåll av apparaten.
- Barn från 8 års ålder och personer som inte har kunskap eller erfarenhet av att använda apparaten eller som har handikapp av fysisk, sensorisk eller mental natur får inte använda apparaten utan övervakning eller instruktion av en person som är ansvarig för deras säkerhet.
- Lämna aldrig apparaten utan uppsikt under drift.
- Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
- Förvara förpackningsmaterial som foliepåsar utom räckhåll för barn.
- Använd inte denna enhet med en extern timer eller ett separat fjärrstyrningssystem (t.ex. så kallade smarta eller fjärruttag)
- Före varje användning, kontrollera att apparaten och tillbehören är hela den får inte användas om den har tappats eller visar synliga skador. I dessa fall måste strömförsörjningen kopplas bort och apparaten måste kontrolleras av en specialist.
- När du lägger nätsladden, var uppmärksam på att ingen kommer att trassla in sig i eller snubbla över den för att förhindra att apparaten dras ner av misstag.
- Håll nätsladden borta från heta ytor, vassa kanter och mekanisk påfrestning. Kontrollera regelbundet att nätsladden inte är skadad, eller sliten. Skadade eller tilltrasslade nätsladdar ökar risken för elektriska stötar.
- Denna elektriska apparat uppfyller relevanta säkerhetsstandarder. Om apparaten eller nätsladden är skadad, koppla ur apparaten omedelbart. Reparationer får endast utföras av ett auktoriserat servicecenter. Felaktiga reparationsarbeten kan orsaka betydande fara för användaren.
- Felaktig användning och underlåtenhet att följa bruksanvisningen upphäver all garanti.
- Koppla alltid bort apparaten från strömförsörjningen genom att dra ur kontakten. Dra aldrig i sladden!



Säkerhetsanvisningar för användning av apparaten
WARNING: Risk för skador och brännskador!

- **Apparatens ytor, torkställningar och torkad mat blir heta under drift!**
- **Heta ytor är fortfarande varma efter avstängning!**

Agera därför med försiktighet!

För skydd rekommenderar vi att du använder värmebeständiga grytlappar när du tar bort torkställningarna!

- Täck aldrig över fläkten och ventilationsöppningarna på sidorna eller liknande under drift! Luftintaget och luftutloppet får inte blockeras!
- Placera inte enheten på dukar, papper, tidningspapper eller liknande! Dessa kan sugas in av fläkten på apparatens undersida och blockera ventilationsöppningarna. Till- och frånluften får inte blockeras!
- Använd endast originalställningar.
- Apparaten och tillbehören måste ha svalnat helt innan de rengörs eller flyttas!
- Varning: Risk för brand! Denna apparat är inte lämplig för installation!
- Observera följande när du ställer in apparaten:
- Placera apparaten på en stabil, jämn och halkfri yta (inga målade ytor, inga dukar, etc.) och använd inte apparaten nära värmekällor (spis, gaslåga, etc.) eller i en potentiellt explosiv miljö som innehåller brandfarliga vätskor eller gaser!
- Lämna ett avstånd på minst 10 cm runt apparaten och minst 60 cm uppåt för att undvika skador från värme eller ånga och för att arbeta obehindrat!
- Placera den utom räckhåll för barn!
- Se till att det inte finns några värme- eller fuktkänsliga möbler ovanför apparaten som kan skadas!
- Se till att värmen eller ångan kan komma ut obehindrat!
- Använd eller förvara inte apparaten utomhus eller i fuktigt rum!
- Sänk aldrig ner apparaten, nätkabeln eller nätkontakten i vatten för rengöring!
- Använd inte apparaten som ett element!



UPPMÄRKSAMHET: För en permanent och säker avstängning, dra ur stickkontakten efter varje användning!

Introduktion



Vi är glada att du har bestämt dig för denna apparat och tackar för ditt förtroende. Den enkla och smidiga hanteringen och de olika användningsmöjligheterna kommer säkert att inspirera dig. För att du ska kunna njuta av denna apparat under lång tid, läs och observera följande information noggrant. Förvara dessa instruktioner på ett säkert sätt. Lämna ut alla dokument när du lämnar över apparaten till tredje part. Tack så mycket.

Avsedd användning

Apparaten är designad för att torka mat i den normala hushållsmiljön (i köket, vid bordet, på kontoret) och liknande områden, som till exempel:

i kök för anställda i butiker, kontor och andra mindre kommersiella områden,

av gäster på hotell, motell, bed and breakfast och andra liknande boendemiljöer. Andra användningar eller modifieringar av apparaten är inte avsedda och kan utgöra betydande olycksrisker. För skador som uppstår på grund av felaktig användning tar tillverkaren inget ansvar. Apparaten är inte avsedd för kommersiellt bruk.

Tekniska data

Anslut endast apparaten till ett isolerat jorduttag installerat enligt föreskrifterna. Märkspänningen måste överensstämma med uppgifterna på märkskylten. Anslut endast till växelström.

Nominell spänning: 220 - 240 V ~ 50 - 60 Hz

Nominell effekt: 320 –380W

Skyddsklass: II

Förbrukning i standby $\leq$ 0,5 W

Mått: ca. 34 x 26 (max. 33) x 31 cm

Leveransens omfattning

- Basenhet
- 5 torkställningar, justerbara i höjdlängd
- Lock
- 2 silikonformar för müslistänger.

Kontrollera omedelbart efter uppackning att produkten är komplett och alla komponenter är med.

Före första användningen

WARNING: Ta bort alla skyddsfilmer, tejper, reklam- och förpackningsmaterial från apparaten och tillbehörsdelarna!

Före första användningen, varm apparaten och alla torkställ i 30 minuter vid maximal temperatur för att ta bort eventuell produktionslukt.

Låt dig inte störas av kortvarig, lätt och ofarlig utveckling av rök och lukt.

Se till att ventilationen är god i rummet under denna tid. Undvik att lukten sprider sig till andra rum.

När apparaten har svalnat, rengör ytan med fuktad trasa.

Rengör alla löstagbara tillbehör (torkställ, lock) i varmt vatten med lite rengöringsmedel.

Hur apparaten fungerar

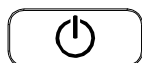
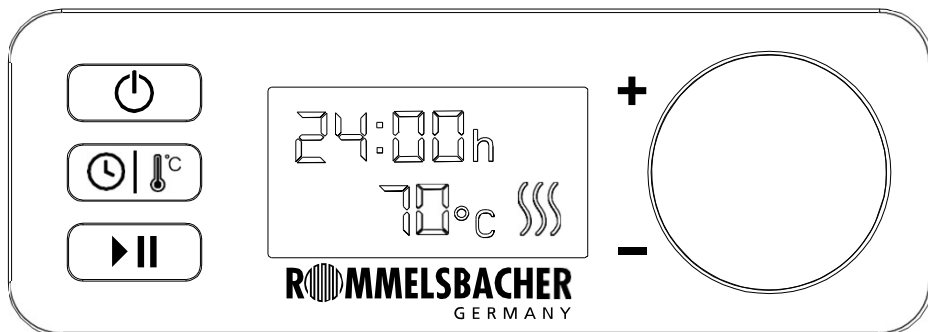
- Denna apparat fungerar snabbt och effektivt. Luftflödet som sugs in underifrån värms upp enligt den inställda torktemperaturen. Det varma luftflödet cirkuleras jämnt av en fläkt inuti apparaten. Där tar den bort fukten från maten.
- Enstaka flyttningar av torkställningarna, t.ex. halvvägs genom torktiden, kan förbättra torkresultatet. För att göra detta, sätt apparaten i pausläge.
- Torkningsprocessens förlopp kan enkelt kontrolleras tack vare de genomskinliga torkställningarna. Beroende på vilken typ av mat som ska torkas kan temperaturen justeras vid behov, torkningsprocessen kan stoppas tidigare eller förlängas vid behov.
- **VIKTIGT:** Apparaten är utrustad med en fläkt som fördelar luften jämnt inuti apparaten. Efter avslutad torkningsprocess fortsätter fläkten att gå en kort stund beroende på inställd temperatur/tid. Detta är inte ett fel på apparaten!

Tips för att lyckas

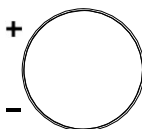
- För ett perfekt och jämnt torkresultat rekommenderar vi att torkarna flyttas uppifrån och ner då och då (t.ex. halvvägs genom torktiden). Aktivera pausläget för att göra detta.

Användning av apparaten

Apparaten är utrustad med tryckknappar som möjliggör enkel användning. Genom att trycka lätt på motsvarande knapp aktiveras respektive funktion och en akustisk signal ges.



Knapp ON/OFF för att slå på och stänga av apparaten. En akustisk signal hörs när apparaten slås på. Standardinställningen visas på displayen (10:00, 70 °C). Om det inte sker någon ytterligare åtgärd inom 60 sekunder växlar apparaten automatiskt tillbaka till standbyläge. Du kan när som helst stoppa den pågående torkningsprocessen genom att trycka på den här knappen. Detta indikeras av en lång akustisk signal.



Knapp TIME/TEMPERATURE för temperatur- och tidsval av uttorkningsprocess. Genom att trycka på den en gång aktiveras körtidsinställningen. Detta indikeras av den blinkande tidsdisplayen. Du kan nu ställa in önskad körtid med vridknappen i steg om 30 minuter. Genom att trycka på knappen igen växlar du till temperaturinställningen. Temperaturdisplayen blinkar. Du kan ställa in önskad torktemperatur i steg om 5 °C med hjälp av vridknappen. Den maximala temperaturen är 75 °C. För lägre än minimitemperaturen på 35 °C finns inställningen **FA**, vid vilken det inte finns någon uppvärmning, endast fläkten går.



Knapp START/PAUS för att starta och stoppa torkprocessen. Vid start hörs två korta akustiska signaler och värmesymbolen  visas i displayen bredvid temperaturdisplayen. Körningen räknar ned. Detta indikeras av ett blinkande kolon.



Den pågående torkningsprocessen kan stoppas genom att trycka på knappen igen: En kort akustisk signal hörs, körtiden stannar, kolonet slutar blinka. Värmesymbolen  blinkar och fläkten stängs av efter ca 10 sekunder.

För att fortsätta torkningsprocessen, tryck på knappen igen. En kort akustisk signal hörs, kolonet blinkar i runtime-displayen och värmesymbolen lyser kontinuerligt. Efter att den inställda körtiden har avslutats hörs en akustisk signal tre gånger och displayen End blinkar i 3 minuter. Sedan växlar apparaten automatiskt till standbyläge, vilket indikeras av en lång signalton.23

Justera höjden på torkställningarna



Beroende på storleken på maten som ska torkas kan apparatens nivåer installeras på två höjder. För att ändra avståndet till nästa våning, vrid en torkställning medurs eller moturs (horisontellt) 180 grader innan du placerar den på apparaten eller på föregående nivå. Se till att bokstäverna på handtagen på torkställningen är läsbara.

OBS: Se till att torkarna är korrekt placerade! Felaktigt staplade torkställningar är instabila och kan ramla omkull! Ett optimalt torkresultat garanteras endast om de enskilda nivåerna snäpper in i varandra!

Allmänt om torkning av livsmedel

- Uttorkning och torkning är de äldsta konserveringsmetoder som människan känner till. Torkning minskar mängden vatten i maten till ett minimum och tar därmed bort grogrunden för nedbrytning av mikroorganismer. Korrekt torkad och förpackad mat kan lagras i flera år.
- Avlägsnandet av vatten koncentrerar de aromatiska ämnena. Det är därför torkade livsmedel ofta är mycket intensiva i smaken. Vitaminer, näringsämnen och mineraler behålls i stor utsträckning. Svavel och andra konserveringsmedel kan undvikas.
- Även om du redan konserverar eller fryser in mat, ger torkning en extra kulinarisk berikning till ditt kök.
- Torkning i solen är ofta en fråga om tur. Torkning i ugnen tar ofta mycket lång tid på grund av dess otillräckliga luftcirkulation och leder därför till mindre tillfredsställande resultat.

Förbereda maten för torkning

- Placera apparaten på en plats där den inte stör under hela torkningsprocessen (följ även installationsanvisningarna i denna bruksanvisning!). Under torkningsprocessen kan en behaglig, aromatisk, fruktig eller kryddig doft spridas, beroende på vilken mat som ska torkas.
- För säker och aptitretande konservering bör all mat tvättas noggrant.
- Använd endast perfekt mat eller skär ut skadade områden generöst. Frukten kärna och vid behov skalet ska avlägsnas.
- Frukten ska vara väl mogen, men inte övermogen.
- Var uppmärksam på respektive förbehandling enligt tabellen i denna skrift.
- Om man vill undvika att snittytorna blir naturligt bruna kan frukten lösas upp en kort stund i en lösning av en matsked citronsaft i en kopp vatten. Låt det sedan droppa av på hushållspapper. Istället för citronsaft kan du också använda kommersiellt tillgängligt C-vitamin.
- Torkresultatet blir jämnare om du skär bitar av ungefär samma storlek. Tunna skivor torkar snabbare. Tänk dock på att bitarna blir mycket mindre när du torkar dem.
- Maten som ska torkas ska fyllas eller fördelas så jämnt som möjligt och endast i ett enda lager.
- Torka örter mycket försiktigt! Om lukten är för intensiv är temperaturnivån för hög. Ta bort stjälkarna från örterna och hacka dem grovt om det behövs. Örter med blad kan lösas ut mellan torkningsprocessen för att undvika att de klibbar ihop.
- Fyll inte torkarna för fulla för att inte störa luftcirkulationen.

Lagring

Låt den torkade maten svalna väl innan du packar den. Rena och tättslutande burkar är de bästa behållarna för torkad mat. Filmförseglade eller vakuumförseglade portionsförpackningar rekommenderas också. För torkade livsmedel med kvarvarande fukt rekommenderar vi förvaring i luftgenomsläppliga linnepåsar eller liknande.

Torkade produkter kan förvaras i flera år i vilken rumstemperatur som helst, men bättre i torra, svala och mörka rum. Den har sin optimala smak under de följande vintermånaderna och tidigt på våren. Som med andra konserver rekommenderas en tillfällig visuell inspektion. Etiketter med innehåll, beskrivning och datum ger en överblick och kompletterar njutningen av din egen värdefulla produkt

Användning av torkade livsmedel

Frukt kan ätas som mellanmål när den torkas, men kan också användas som olika ingredienser i otaliga recept.

Om torkad frukt ska användas i recept på samma sätt som färsk frukt måste den blötläggas för att åter tillsätta det vatten som avlägsnats under torkningsprocessen. Ge en del vatten till en del frukt, t.ex. 1 kopp vatten till 1 kopp torkad frukt, om du är osäker lite mindre vatten. Svullnadstiden bör vara cirka 4 timmar (i tveksamma fall också mindre, annars blir frukten för mjuk).

Naturligtvis kan du också arbeta enligt recepten i kokböckerna, som har en mängd olika idéer från land till land.

Här är några idéer för användning av torkad frukt:

- Fruktpaj och andra bakverk, fruktkaka, alternativ till russin etc.
- Kompott för våfflor och pannkakor, topping för smörgåsar, desserter, äppelmos m.m.
- Ingredienser till kött- och vilträtter, chutneys m.m.
- Ingredienser till müsli, pudding, yoghurt, vispgrädde, glass, fruktsallader, frukt i Armagnac, etc.
- Bananer är perfekta till mjölkdrycker och som ingrediens i barnmat om du maler de torkade bananerna till pulver.
- Olika frukter kan förädlas väl med honung och nötter. Du kan också blanda färsk frukt och torkad frukt efter blötläggning. Beroende på receptet kan de lämnas hela eller hackas mer eller mindre fint.
- Tidiga plommon är inte lämpliga för torkning på grund av brist på fruktos.

Grönsaker måste vanligtvis blötläggas innan de tillagas. Tillsätt en del kallt eller ljummet vatten till en del torkade grönsaker. Använd aldrig mer vatten än vad som behövs för skålen. De blötlagda grönsakerna får inte heller ha legat för länge innan de tillagas.

Blötlagda grönsaker behöver ungefär lika lång tid att tillaga som frysta grönsaker. Soppgrönsaker, som har torkats relativt finhackade, kan läggas direkt i grytan utan att blötläggas. Till soppgrönsaker, såsingredienser, salladsdressingar etc. kan de torkade grönsakerna hackas till önskad kornstorlek i matberedaren.

För barnmat, gräddsoppor, såser etc. rekommenderas malning av torkade grönsaker. Du bör mala högst en månads förbrukning, eftersom malning minskar hållbarheten. Efter blötläggning kan torkade grönsaker också enkelt tillagas tillsammans med nyskördade grönsaker.

Orter mals eller krossas omedelbart före användning. Se till att inga hårda stjälkar är kontaminerade.

Svamp blötläggs och används som färsk svamp. För soppor och såser kan en del av den tillsättas när den är mald.

Paprika och andra pepparfrukter kan hackas eller malas i matberedaren och förvaras som krydda i ett lufttätt glas.

Här är några förslag på olika möjligheter med torkade grönsaker: Grönsakssoppa som Minestrone, grytor, ratatouille, irländsk gryta, grönsaksgulasch, svampgulasch, kronärtskockor inlindade i deg och friterade, speciella örtblandningar, örtteer, örtoljor, sellerisalt, vitlökssalt.

Nödvändiga torktider

Torktiden beror i hög grad på materialets typ, fuktighet, mognad och tjocklek, den omgivande luftens fuktighet och temperatur samt antalet torkställningar. De angivna torktiderna är därför endast vägledande och kan variera kraftigt. Om du är osäker, välj en kortare torktid och utför flera sikt- och grepptester mot slutet av denna tid.

Den tillagade maten ska torkas omedelbart. Torkningsprocessen bör inte avbrytas. För lång torkning gör att för många smaker kan komma ut från örter och liknande aromatiska varor. Fukt som äts som mellanmål utan blötläggning (eller som lätt, platsbesparande kost) bör inte torkas för mycket för att vara lättuggat och inte för smulig. Det manuella testet är mest tillförlitligt när det torkade provet har svalnat. De torkade grönsakerna får inte bli för sega, utan snarare smuliga och spröda. Lök och persilja blir som papper.

Beredning av råa livsmedel

Raw food-dieten strävar efter en hög andel ouppvärmad mat. Torkning i det lägre temperaturområdet är idealiskt för att konservera, förbereda och förfina måltider som en del av denna diet. I allmänhet definieras beredning av råa livsmedel under en högsta temperatur på 42 °C. Med DA 350 är en torktemperatur på 35 °C till 40 °C idealisk för att uppfylla dessa krav.

Torkresultaten skiljer sig från de som anges här i det högre temperaturområdet och torktiderna måste förlängas avsevärt. Regelbunden kontroll av önskat torkresultat är nödvändig och torktiden kan ökas till upp till 24 timmar.

Observera: Med följande tabell ger vi rekommenderade värden som kan skilja sig avsevärt av de skäl som redan förklarats ovan.

Frukter	Förbehandling	Temperatur	Tid
Äpplen	Tvätta, skala och ta bort kärnor. Skär i skivor eller ringar (3 – 7 mm tjocka). Tips: Doppa vid behov i lite citronvatten för att förhindra att det blir brunt.	55 °C – 60 °C	5 – 9 Timmar
Aprikoser	Tvätta och ta bort stenar. Skär i 2 eller 4 bitar. Placera med den skurna sidan uppåt.	55 °C – 60 °C	20 – 24 Timmar
Bananer	Skala och skiva (2 – 5 mm tjock). Tips: Doppa vid behov i lite citronvatten för att förhindra att det blir brunt.	60 °C	7 – 12 Timmar
Pears	Tvätta, skala och ta bort kärnor. Skär i skivor eller ringar (3 – 7 mm tjocka). Tips: Doppa vid behov i lite citronvatten för att förhindra att det blir brunt.	55 °C – 60 °C	8 – 16 Timmar

Frukt läder	400 g jordgubbar + 1 banan + florsocker efter behov. Ta bort bladen från jordgubbarna, skala bananen, mosa allt tillsammans med sockret och bred ut på bakplåtspapper (mängden som anges ovan räcker till 2 torkställningar).	60 °C	4 – 8 Timmar
Apelsiner	Tvätta och skiva (5 – 10 mm).	55 °C – 60 °C	5 – 12 Timmar
Persikor	Tvätta och ta bort stenar. Skär i 2 eller 4 bitar. Placera med den skurna sidan uppåt.	60 °C – 65 °C	8 – 20 Timmar
Plommon	Tvätta och ta bort stenar. Skär i 2 bitar. Placera med den skurna sidan uppåt.	60 °C – 65 °C	8 – 20 Timmar
Druvor (utan kärnor)	Tvätta och skär på mitten.	55 °C – 60 °C	8 – 20 Timmar

Grönsaker	Förbehandling	Temperatur	Tid
Morötter	Skala och skär i stavar (ca 5 – 7 mm tjocka) eller skivor (2 – 5 mm tjocka).	55 °C – 60 °C	4 – 10 Timmar
Svamp	Tvätta eller rengör. Skär i remsor (ca 5 – 10 mm tjocka). Tips: För små svampbitar kan du använda det extra torkgallret.	50 °C – 60 °C	4 – 10 Timmar
Selleri	Tvätta och skär i skivor eller strimlor.	50 °C – 60 °C	4 – 10 Timmar
Soppa grönsaker	2 delar morötter + 1 del selleri + 1 del purjolök. Förbered grönsakerna (tvätta, skala vid behov) Riv morötter och selleri grovt, skär purjolöken i skivor (ca 1 cm tjocka).	60 °C	8 – 16 Timmar
Tomater	Tvätta, ta bort fröna och skär i bitar (5 – 10 mm tjocka).	50 °C	4 – 8 Timmar
Zucchini	Tvätta, skala vid behov och skär i skivor eller strimlor.	50 °C – 55 °C	6 – 12 Timmar

Örter	Förbehandling	Temperatur	Tid
Basilika Brännässla Dragon Mejram Oregano Persilja Timjan	Tvätta, klappa torrt och hacka vid behov. Tips: För örterna, använd torkgallret ytterligare.	40 °C	2 – 8 Timmar

Kött	Förbehandling	Temperatur	Tid
Beef Jerky	Skär magert kött i strimlor som är ca 1 cm tjocka. Låt ligga i blöt i en marinad i ca 8 – 12 timmar. Dutta lätt innan du torkar. Vårt tips för en läcker marinad (för ca 1 kg kött): 150 ml Worcestersås 250 ml sojasås 1/2 tsk salt (använd rökt salt som alternativ) 2 tsk peppar 3 msk ketchup 3 tsk upprorisk oregano (valfritt) Vitlök efter smak Blanda alla ingredienser.	40 °C – 45 °C	7 – 14 Timmar

MYCKET VIKTIGT

Vid hantering av rått kött krävs bästa möjliga hygieniska försiktighetsåtgärder! På så sätt undviker du att bakterier (koliforma bakterier, salmonella) kan föröka sig på köttet eller marinaden:☑ Tvätta händerna noggrant först!

- Avbryt köttets kylkedja så kort som möjligt.
- Skärverktyg måste vara helt rena.
- Alla föremål som kommit i kontakt med köttet (knivar, skärbrädor etc.) måste sedan rengöras noggrant med kokande vatten!
- Rör INTE rått kött med händer som visar öppna sår eftersom bakterier kan orsaka en allvarlig infektion!

Beredning av müslibarer

Du kan göra dina egna müslibarer i den medföljande silikonformen och berika dem med olika komponenter som nötter, frön, flingor eller torkad frukt. Recepten fungerar som föredömliga förslag. Variera ingredienserna efter tycke och smak!

Frukt barer

Ingredienser	Förberedelse	Temperatur	Tid
100 g dadlar (blötlagda över natten) 60 g nötter 1/2 äpple (skalad, rivet)	• Mixa dadlarna i en mixer till puré. • Tillsätt nöterna och hacka dem. • Blanda i det rivna äpplet. • Tryck ut massan ordentligt i formen med baksidan av en fuktad sked. • Ta bort stängerna efter 4 timmars torkningsprocess och låt den torka i ytterligare 4 timmar utan formen.	70 °C	10 timmar

Du kan uppnå särskilt bra resultat genom att tillsätta kokosolja. Flytande ingredienser som honung, dadel eller rissirap är mer lämpade för sötning än torra ingredienser som strösocker eller xylitol. Förvara färdiga müslibarer i kylskåpet.

Müslibars med kokosolja

Ingredienser	Förberedelse	Temperatur	Tid
100 g fruktmüsli 60 g nötter 15 g kokosolja 1 msk rissirap	- Lägg de torra ingredienserna i en skål och blanda dem med smält kokosolja och rissirap. - Använd en sked för att fördela blandningen över formarna. - Tryck ut massan ordentligt i formen med baksidan av en fuktad sked. - Låt svalna en kort stund efter torkning. - Låt det stelna i kylan. - Först därefter pressar du ut müslibägarna ur formarna.	70 °C Kylskåp	4 timmar torkning åtminstone 1 timme i kylan

Rengöring och underhåll



OBS: Risk för skador och brännskador!
Dra alltid ur nätkontakten före rengöring!



OBS: Risk för skador och brännskador!
Sänk inte ner apparaten, nätkabeln eller nätkontakten i vatten och rengör dem inte under rinnande vatten!



OBS: Risk för skador och brännskador!
Låt alltid apparaten och tillbehörsdelarna svalna helt innan du rengör den!



- Rengör apparatens insida och utsida med fuktad trasa och torka den torr.
- Rengör torkställningarna och silikonformen i varmt vatten med lite diskmedel.
- Alla tillbehör och delar av apparaten måste vara helt rena och torra innan de används igen.

- Använd inga slipmedel eller lösningsmedel!
- Använd aldrig en ångtvätt för att rengöra apparaten!
- Rengör inga delar av apparaten i diskmaskinen!

Avfallshantering/återvinning

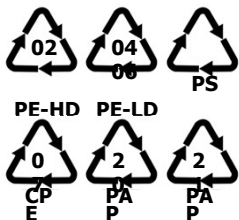
Förpackningsmaterial

Släng inte bara förpackningsmaterialet utan återvinn det.

Leverera papper, kartong och wellpapp till insamlingsställena för returpapper.

Lägg även plastförpackningsmaterial och folier i de specifika insamlingskärlen.

De tryckta ellerpräglade märkningarna anger vilka material som användes: PE står för polyeten (kod 02 betyder PE med hög densitet,



04 står för PE med låg densitet), PS står för polystyren och CPE för klorerad polyeten. PAP 20 betyder wellpapp och PAP 21 annan kartong. All plast är termoplast som är mycket enkel och effektiv att tillverka. De är också mycket lätta att återvinna och kan därför till och med ha ett mindre ekologiskt fotavtryck än jämförbara kartongförpackningar.

OBS: Det är inte alltid möjligt eller rimligt att undvika att använda plastförpackningar. Dessa har ofta stora fördelar jämfört med kartong eftersom mindre material behöver användas vilket sparar vikt vilket i sin tur minskar CO2-förbrukningen. Den skyddande effekten vid stötar eller stötar är vanligtvis bättre.

Information om avfallshantering



I enlighet med direktivet om avfall från elektrisk och elektronisk utrustning (2012/19/EU) får denna produkt inte slängas tillsammans med annat hushållsavfall vid slutet av dess livslängd. Lämna därför in den t.ex. på en kommunal insamlingsplats (t.ex. återvinningscentral) enligt lagarna i ditt hemland för återvinning av elektriska och elektroniska apparater. Din kommun eller stadsförvaltning kommer att informera dig om avfallshanteringsalternativen.

Tips: Ge bort apparater som inte längre behövs men som fortfarande fungerar till ett välgörande ändamål (t.ex. som en donation). Detta förbättrar inte bara miljöbalansen och säkerställer mer hållbarhet, utan vittnar också om ett välkommet socialt engagemang.

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH är medlem i den tyska stiftelsen "Elektro-Altgeräte Register" (EAR), som ansvarar för att se till att den tyska lagen om elektrisk och elektronisk utrustning genomförs. Stiftelsen har fått i uppdrag av den tyska federala miljömyndigheten att se till att Gamla apparater återvinns på rätt sätt och negativa effekter på miljön undviks. Bättre miljökompatibilitet genom professionellt bortskaffande och återvinning av värdefulla resurser är också en del av fokuset - detta understryker vårt engagemang för omfattande hållbarhet.

Tips: Ge bort apparater som inte längre behövs men som fortfarande fungerar till ett välgörande ändamål (t.ex. som en donation). Detta förbättrar inte bara miljöbalansen och säkerställer mer hållbarhet, utan vittnar också om ett välkommet socialt engagemang.



Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH är medlem i den tyska stiftelsen "Elektro-Altgeräte Register" (EAR), som ansvarar för att se till att den tyska lagen om elektrisk och elektronisk utrustning genomförs. Stiftelsen har fått i uppdrag av den tyska federala miljömyndigheten att se till att Gamla apparater återvinns på rätt sätt och negativa effekter på miljön undviks. Bättre miljökompatibilitet genom professionellt bortskaffande och återvinning av värdefulla resurser är också en del av fokuset - detta understryker vårt engagemang för omfattande hållbarhet.

ROMMELSBACHER

Tillverkare:

Rommelsbacher ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl
Tyskland

Importör och kundservice i Finland:

Oy Noortrade Ab
Hallimestarinkatu 2
S:t Karins, Finland
02-5122500
info@noortrade.fi

Svensk översättning:
Kenny Nordic AB