

GR

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ

- Η συσκυή θα πρέπει να προορίζεται αποκλιστικά για τη χρήση για την οποία έχι κατασκυαστί. Οποιαδήποτ αλλη χρήση πρέπει να θωρίται ακατάλληλη και, κατά συνέπια, πικίνδυνη. Ο κατασκυαστής δν φέρι καμία υθύνη για νδχόμινς βλάβς που οφίλονται σ ακατάλληλη, λανθασμένη ή ανύθυνη χρήση ή σ πισκυές του προϊόντος από μη έμπιρο προσωπικό.
- Αφού αφαιρέστη συσκυασία της, ββαιωθίτ για την ακραιότητα της συσκυής.
- Η πλαστική σακούλα που πρέχει τη συσκυή, πρέπει να φυλάσσεται μακριά από παιδιά γιατί ίναι μια νδχόμηνη στία κινδύνου. Για να απομακρύντη σκόνη που νδχομένως έχι συγκντρωθή στη συσκυή, αρκί να την ξεκονίστ μένα μαλακό πανί.
- Πριν συνδέστη φις στην πρίζα του ρύματος, ββαιωθίτ ότι:
- η τάση της πρίζας ίναι ίδια μ αυτή που αναγράφεται στην τικέτα χαρακτηριστικών της συσκυής.
- η πρίζα του ρύματος διαθέτει κατάλληλη σύνδση γίωσης: ο κατασκυαστής δν φέρι καμία υθύνη για τη μη τήρηση της οδηγίας αυτής.
- Αποφύγετη χρήση μιας προέκτασης, που θα μπορούσ να υπερθρημανθεί κατά τη λιτουργία της φρυγανιέρας.
- Όταν η συσκυή ίναι συνδδμένη στην πρίζα του ρύματος και, ιδιαίτερα, όταν ίναι αναμμένη, μη βάζετ ποτέ τα χέρια στις υποδοχές ισαγωγής (H).
- Μην πιτρέπετ ποτέ στα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκυή ή χωρίς την πιτήρηση νός νηλίκου.
- Μην αγγίζετ ποτέ τη συσκυή μ βργμένα ή υγρά χέρια.
- Κατά τη λιτουργία τα πλυρικά μταλλικά μέρη της φρυγανιέρας και οι ζώνς γύρω από τις υποδοχές ισαγωγής (H) ίναι πολύ ζστές:χρησιμοποιήστη τη συσκυή αγγίζοντας μόνο τους πλαστικούς διακόπτες και τις χιρολαβές.
- Το ψωμί μπορί να πάρι φωτιά. Μη χρησιμοποιήτ ποτέ τη συσκυή κοντά σ κουρτίνς ή άλλα ύφλκτα υλικά.
- Μην καλύπτεται τη συσκυή κατά τη χρήση της.
- Αποσυνδέτη συσκυή από την πρίζα του ρύματος όταν δν χρησιμοποιίται.
- Μην αποσυνδέτη συσκυή από την πρίζα τραβώντας το ηλκτρικό καλώδιο.
- Μην αφήντη συσκυή κτθμένη στις ατμοσφαιρικές συνθήκες (βροχή, άμσο ηλιακό φως, παγτό κλπ.).
- Πριν από οποιαδήποτ νέργια καθαρισμού ή συντήρησης, αποσυνδέστη συσκυή από την πρίζα του ρύματος. Μη βυθίζετ σ νρό τη συσκυή, το φις ή το ηλκτρικό καλώδιο.
- Σ πρίπτωση βλάβης ή κακής λιτουργίας, σβήστη συσκυή και μην πιχιρήστ να την πισκυάστη. Για τις αναγκαί πισκυές ή την αντικατάσταση του ηλκτρικού καλωδίου, απιθυνθίτ αποκλιστικά στα ξουσιοδοτημένα Σέρβις του κατασκυαστή.

Η συσκυή αυτή συμμορφούται μ την Οδηγία 89/336/EOK πρί ηλκτρομαγνητικής συμβατότητας.

Τα υλικά και τα αντικίμνα που προορίζονται για να έρθουν σ παφή μ τα τρόφιμα, συμμορφούνται μ την Οδηγία EOK 89/109.

Η φρυγανιέρα διαθέτι δύο τμήματα μ ανξάρτητη λιτουργία.

To μγάλο στόμιο ισαγωγής ίναι ιδανικό για να φρυγανίζετ φέτς ψωμιού μγάλων διαστάσων, muffins κλπ.

ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣΑ

- A** Μοχλοί ανάμματος/αποβολής
- B** Μγάλο στόμιο ισαγωγής
- C** Μικρά στόμια ισαγωγής
- D** Συρτάρι συλλογής τριμμάτων
- E** Πλήκτρο "φρυγανίσματος" μίας πλυράς" + λυχνία (μόνο τμήμα μγάλου στομίου ισαγωγής)
- F** Πλήκτρο "σβησίματος/διακοπής"
- G** Διακόπτης πιλογής βαθμού φρυγανίσματος
- H** Πλήκτρο θέρμανσης + λυχνία (μόνο τμήμα μικρών στομάτων ισαγωγής)
- I** Πλήκτρο ξπαγώματος + λυχνία (μόνο τμήμα μικρών στομάτων ισαγωγής)

Ο ΔΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

1. Ββαιωθίτ ότι ο μοχλός (A) ίνανυψωμένος.
2. Συνδέστη τη συσκυή στην κατάλληλη πρίζα: η συσκυή βρίσκεται υπό τάση.
3. Τοποθήστη τις φέτες του ψωμιού στα στόμια ισαγωγής (B ή C).
4. Γυρίστη το διακόπτη πιλογής του βαθμού φρυγανίσματος (G) του πιθυμητού τμήματος, σ μία από τις διαθέσιμες θέσεις (1= λιγότρο φρυγάνισμα, 7 = πρισσότρο φρυγάνισμα).
5. Κατβάστη το μοχλό ανάμματος (A) μέχρι να ασφαλίση (Σημίωση: αν η συσκυή δν ίναι συνδεμένη στην πρίζα, ο μοχλός δν μπλοκάρι.)
6. Όταν τλιώσι το φρυγάνισμα, η φέτα ψωμιού θα ανέβι αυτόματα για να την αφαιρέστη από την υποδοχή (B/C)
7. Αν οι πρώτες φέτες δν έχουν φρυγανιστί αρκτά, την πόμνη φορά πιλέξτη μγαλύτρο βαθμό φρυγανίσματος.

Χρήση του πλήκτρου ξπαγώματος  (μόνο για το τμήμα των μικρών στομάτων ισαγωγής)

1. Για να φρυγανίστη κατψυγμένες φέτες ψωμί, τοποθήστη το στις υποδοχές ισαγωγής (C).
2. Γυρίστη το διακόπτη πιλογής βαθμού φρυγανίσματος (D) ως την πιθυμητή

ρύθμιση (1= λιγότρο φρυγάνισμα, 7= πρισσότρο φρυγάνισμα)

3. Κατβάστη το μοχλό ανάμματος (A) μέχρι να ασφαλίση
4. Πιέστη το "Πλήκτρο ξπαγώματος" (I). Η "Λυχνία ξπαγώματος" παραμένει αναμμένη καθόλη τη διάρκεια του ξπαγώματος. Ο χρόνος φρυγανίσματος αυξάνεται αυτόματα.

Χρήση του πλήκτρου θέρμανσης  (μόνο για το τμήμα των μικρών στομάτων ισαγωγής)

Κατβάστη το μοχλό ανάμματος (A) κατο πλήκτρο θέρμανσης (H). Η λυχνία παραμένει αναμμένη όταν χρησιμοποιίται η λιτουργία αυτή. Υπνθυμίζουμ ότι ο χρόνος θέρμανσης ίναι σταθρός και δν μταβάλλεται από το διακόπτη πιλογής του βαθμού φρυγανίσματος.

Χρήση του πλήκτρου φρυγανίσματος μόνο στη μία πλυρά  (μόνο για το τμήμα του μγάλου στομίου ισαγωγής)

1. Τοποθήστη τη φέτα του ψωμιού στο μγάλο στόμιο ισαγωγής (B).
2. Γυρίστη το διακόπτη πιλογής του βαθμού φρυγανίσματος στην πιθυμητή θέση. (Συνήθως πιλέγεται μια θέση χαμηλότερα από το φρυγάνισμα των δύο πλυρών.
3. Κατβάστη το διακόπτη ανάμματος (A) έως ότου μπλοκάρι.
4. Πιέστη το πλήκτρο φρυγανίσματος μόνο στη μία πλυρά. Η λυχνία φρυγανίσματος μόνο στη μία πλυρά παραμένει αναμμένη έως ότου διαρκί η λιτουργία.
5. Όταν παρέλθει ο χρόνος φρυγανίσματος, η φέτα ανβαίνει αυτόματα.

ΠΡΟΣΟΧΗ: για να φρυγανίστη muffins, κόψτη τα στη μέση και τοποθήστη τα στο μγάλο στόμιο ισαγωγής μ τις κομμένες πλυρές προς τα έξω.

Χρήση του πλήκτρου στοπ/διακοπής  (και για τα δύο τμήματα)

Για να διακόψῃ το φρυγάνισμα, μπορίτ να πιέστη το πλήκτρο στοπ/διακοπής (F) ανά πάσα στιγμή.

Προιδοποίηση: Μην τραβάτ προς ταπάνω το μοχλό ανάμματος (A) για να βγουν οι φρυγανισμένες φέτες. Για να βγάλτη τη

φρυγανισμένη φέτα χρησιμοποιίτ πάντα το πλήκτρο στοπ/διακοπή (F).

Λιτουργία αποθολής (και για τα δύο τμήματα)

Για να βγάλτ τις πιο μικρές φέτες και άλλους τύπους ψωμιού όπως παστάκια ή μπισκότα, μπορίτ να μτακινήστ το μοχλό ανάμματος (A) κατά 20mm πρίπου πάνω από τη θέση κκίνησης στο τέλος του κύκλου φρυγανίσματος.

Συρτάρι συλλογής τριμμάτων

Το συρτάρι συλλογής τριμμάτων (D) πρέπι να αδιάζι τακτικά, φόσον τα ψίχουλα που συγκντρώνονται μπορί νδχομένως να δημιουργήσουν κίνδυνο πυρκαϊάς. Μτά το φρυγάνισμα, αφήστ τη φρυγανιέρα να κρυώσι, βγάλτ το συρτάρι συλλογής τριμμάτων (D) και αδιάστ το.

Σημίωση:

Οι υποδοχές ισαγωγής (B/C) πιτρέπουντη χρήση διαφόρων τύπων ψωμιού, καθώς και παστάκια, μπισκότα κλπ. Πάντως, δν πρέπι να βάζτ φέτες μγάλου πάχους πιέζοντας υπρβολικά. Αν κάποια από αυτές μπλοκάρι, σβήστ αμέσως τη συσκυή. Όταν κρυώσι, γυρίστ την ανάποδα και ανακινήστ την ήπια για να βγι η μπλοκαρισμένη φέτα. Μην τοποθτίτ αιχμηρά αντικίμνα όπως μαχαίρια, γιατί μπορί να καταστρέψουν τις αντιστάσις της συσκυής.

Συμβουλές για καλύτρο φρυγάνισμα:

- Την πρώτη φορά χρήσης, μη βάλτ το ψωμί στη συσκυή. Μ τον τρόπο αυτό προθρημαίνται η αντίσταση και καίγται η τυχόν σκόνη που συγκντρώθηκ κατά την αποθήκυση.
- Αν ανάψτ τη φρυγανιέρα χωρίς να ίναι συνδομένη στην πρίζα του ρύματος, ο μοχλός ανάμματος (C) δν ασφαλίζι στην κάτω θέση.
- Για να έχτ καλύτρα αποτλέσματα, χρησιμοποιήστ φέτες ψωμιού μ ομοιόμορφο πάχος, διαστάσις και φρσκάδα
- Επιλέξτ μια χαμηλότρη ρύθμιση αν:
 - α) χρησιμοποιίτ ξρό ψωμί (φρυγανίζται πιο γρήγορα από το φρέσκο)
 - β) χρησιμοποιίτ λπτές φέτες (φρυγανίζονται πιο γρήγορα από τις φέτες μγαλύτρου πάχους)

Για να έχτ ομοιόμορφο φρυγάνισμα, αφήστ να πράσουν τουλάχιστον 30 δυτρόλπτα ανάμσα στο ένα φρυγάνισμα και στο πόμν για να πιτρέψτ τον αυτόματο μηδνισμό των χριστηρίων.

Καθαρισμός και Συντήρηση

1. Πριν από οποιαδήποτ νέργια καθαρισμού, αποσυνδέστ το φις, σβήστ τη συσκυή και αφήστ την να κρυώσι
2. Για να καθαρίστ τα σωτρικά μέρη, αναποδογυρίστ τη συσκυή στο νροχύτη και ανακινήστ την ήπια
3. Αδιάζτ τακτικά το συρτάρι τριμμάτων - βλέπ παράγραφο "Συρτάρι συλλογής τριμμάτων"
4. Η ξωτρική πιφάνια της φρυγανιέρας πρέπι να καθαρίζται μ ένα μαλακό, υγρό πανί και να σκουπίζται μ ένα στγνό πανί
 - ΜΗ χρησιμοποιίτ γυαλιστικά προϊόντα για μέταλλα ή διαβρωτικά προϊόντα
 - ΜΗ βυθίζτ σ νρό ή άλλο υγρό
 - ΜΗ χρησιμοποιίτ αιχμηρά ή κοφτρά αντικίμνα για να καθαρίστ το σωτρικό, για να μην καταστρέψτ τις αντιστάσις.
 - ΠΟΤΕ μη βάζτ τα δάχτυλα ή μταλλικά αντικίμνα στις υποδοχές ισαγωγής.