

**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 φέρει καμία υθύνη για νδχόμνις βλάβης που οφίλονται σ ακατάλληλη, λανθασμένη ή ανύθυνη χρήση ή σ πισκυές του προϊόντος από μη έμπιρο προσωπικό.
- Αφού αφαιρέστη τη συσκυασία της, ββαιωθίτ για την ακραιότητα της συσκυής.
- Η πλαστική σακούλα που πριέχει τη συσκυή, πρέπει να φυλάσσεται μακριά από παιδιά γιατί ίναι μια νδχόμνη 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 φέρει καμία υθύνη για τη μη τήρηση της οδηγίας αυτής.
- Αποφύγετη χρήση μιας προέκτασης, που θα μπορούσ να υπερθρημανθή κατά τη λιτουργία της φρυγανιέρας.
- Όταν η συσκυή ίναι συνδόμενη στην πρίζα του ρύματος και, ιδιαίτρα, όταν ίναι αναμμένη, μη βάζετ ποτέ τα χέρια στις υποδοχές ισαγωγής ((H)).
- Μην πιτρέπετη ποτέ στα παιδιά να χρησιμοποιούν τη συσκυή ή χωρίς την πιτήρηση νός νηλίκου.
- Χωρίς κατάλληλη επιτήρηση, δεν πρέπει να επιτρέπεται η χρήση αυτής της συσκευής σε παιδιά ή ανήμπορα άτομα.
- Μην αφήνετε τα παιδιά να παίζουν με τη συσκευή.
- Μην αγγίζετη ποτέ τη συσκυή μ βργμένα ή υγρά χέρια.
- Κατά τη λιτουργία τα πλυρικά μταλλικά μέρη της φρυγανιέρας και οι ζώνες γύρω από τις υποδοχές ισαγωγής ((H)) ίναι πολύ ζτέξεις:χρησιμοποιήστη τη συσκυή αγγίζοντας μόνο τους πλαστικούς διακόπτες και τις χιρολαβές.
- Το ψωμί μπορί να πάρι φωτιά. Μη χρησιμοποιίτη ποτέ τη συσκυή κοντά σ κουρτίνες ή άλλα ύφλκτα υλικά.
- Μην καλύπτετη 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 αφήνετη συσκυή κτθιμένη 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 τη συσκυή και μην πιχιρήστη να την πισκυάστη. Για τις αναγκαίς 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.



## ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

- A** Σχάρα ψωμιού (μόνο σε μερικά μοντέλα)
- B** Υποδοχές ισαγωγής
- C** Μοχλός ανάμματος/λιτουργία αποβολής
- D** Διακόπτης πιλογής βαθμού φρυγανίσματος
- E** Πλήκτρο θέρμανσης + λυχνία
- F** Πλήκτρο ξπαγώματος + λυχνία
- G** Πλήκτρο στοπ/διακοπής
- H** Συρτάρι συλλογής τριμμάτων

## Ο ΔΗΗΓΙΕΣ ΧΡΗΣΗΣ

1. Βραιωθίτ ότι ο μοχλός (C) ίνανυψωμένος.
2. Συνδέστ τη συσκυή στην πρίζα και ανάψτ την
3. Βάλτ τις φέτς ψωμί στις υποδοχές ισαγωγής (B)
4. Γυρίστ το διακόπτη πιλογής βαθμού φρυγανίσματος (D) ως την πιθυμητή ρύθμιση (1= λιγότρο φρυγάνισμα, 6 = πρισσότρο φρυγάνισμα)
5. Κατβάστ το μοχλό ανάμματος (C) μέχρι να ασφαλίστ
6. Όταν τλιώσι το φρυγάνισμα, η φέτα ψωμιού θα ανέβι αυτόματα για να την αφαιρέστ από την υποδοχή (B)
7. Αν οι πρώτες φέτς δν έχουν φρυγανιστί αρκτά, την πόμνη φορά πιλέξτ μγαλύτρο βαθμό φρυγανίσματος.

### Χρήση του πλήκτρου ξπαγώματος

1. Για να φρυγανίστ κατψυγμένς φέτς ψωμί, τοποθήστ το στις υποδοχές ισαγωγής (B)
2. Γυρίστ το διακόπτη πιλογής βαθμού φρυγανίσματος (D) ως την πιθυμητή ρύθμιση (1= λιγότρο φρυγάνισμα, 6= πρισσότρο φρυγάνισμα)
3. Κατβάστ το μοχλό ανάμματος (C) μέχρι να ασφαλίστ
4. Πιέστ το "Πλήκτρο ξπαγώματος" (F). Η "Λυχνία ξπαγώματος" (F) παραμένι αναμμένη καθόλη τη διάρκια του ξπαγώματος. Ο χρόνος φρυγανίσματος αυξάνται αυτόματα.

### Χρήση του πλήκτρου στοπ/διακοπής

Για να διακόψτ το φρυγάνισμα, μπορίτ να πιέστ το πλήκτρο στοπ/διακοπής (G) ανά πάσα στιγμή.

Προιδοποίηση: Μην τραβάτ προς ταπάνω το μοχλό ανάμματος (C) για να βγουν οι φρυγανισμένς φέτς.

Για να βγάλτ τη φρυγανισμένη φέτα χρησιμοποιίτ πάντα το πλήκτρο στοπ/διακοπή (G).

### Χρήση του πλήκτρου θέρμανσης

Κατβάστ το μοχλό ανάμματος (C) κατο πλήκτρο θέρμανσης (E). Η λυχνία (E) παραμένι αναμμένη όταν χρησιμοποιίται η λιτουργία αυτή. Υπνθυμίζουμ ότι ο χρόνος θέρμανσης ίναι σταθρός και δν μταβάλλται από το διακόπτη πιλογής του βαθμού φρυγανίσματος.

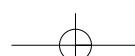
### Χρήση της σχάρας ψωμιού (μόνο σε μερικά μοντέλα)

Τοποθήστ ένα άκρο της σχάρας ψωμιού στις υποδοχές ισαγωγής (B) και στη συνέχια πιέστ το άλλο άκρο μέχρι να ασφαλίστ (βλέπι σχέδιο στη σλ. 2)

### Λιτουργία αποβολής

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

### Συρτάρι συλλογής τριμμάτων



Το συρτάρι συλλογής τριμμάτων (Η) πρέπει να αδιάζι τακτικά, φόσον τα ψίχουλα που συγκντρώνονται μπορί νδχομένως να δημιουργήσουν κίνδυνο πυρκαγιάς. Μτά το φρυγάνισμα, αφήστη τη φρυγανιέρα να κρυώσι, βγάλτη το συρτάρι συλλογής τριμμάτων (Η) και αδιάστη το.

### **Σημίωση:**

Οι υποδοχές ισαγωγής (Β) πιτρέπουντη χρήση διαφόρων τύπων ψωμιού, καθώς και παστάκια, μπισκότα κλπ. Πάντως, δν πρέπει να βάζητ φέτς μγάλου πάχους πιέζοντας υπρβολικά. Αν κάποια από αυτές μπλοκάρι, σβήστη αμέσως τη συσκυή. Όταν κρυώσι, γυρίστη την ανάποδα και ανακινήστη την ήπια για να βγι η μπλοκαρισμένη φέτα. Μην τοποθετήται χιμηρά αντικίμνα όπως μαχαίρια, γιατί μπορί να καταστρέψουν τις αντιστάσις της συσκυής.

### **Συμβουλές για καλύτρο φρυγάνισμα:**

- Την πρώτη φορά χρήσης, μη βάλτη το ψωμί στη συσκυή. Μ τον τρόπο αυτό προθρμαίνται η αντίσταση και καίγται η τυχόν σκόνη που συγκντρώθηκε κατά την αποθήκυση.
- Αν ανάψτη τη φρυγανιέρα χωρίς να ίναι συνδόμενη στην πρίζα του ρύματος, ο μοχλός ανάμματος (C) δν ασφαλίζη στην κάτω θέση.
- Για να έχητ καλύτρα αποτλέσματα, χρησιμοποιήστη φέτς ψωμιού μ ομοιόμορφο πάχος, διαστάσις και φρσκάδα
- Επιλέξτη μια χαμηλότρη ρύθμιση αν:
  - α) χρησιμοποιίτε ξρό ψωμί (φρυγανίζεται πιο γρήγορα από το φρέσκο)
  - β) χρησιμοποιίτε λπτές φέτς (φρυγανίζονται πιο γρήγορα από τις φέτς μγαλύτρου πάχους)

Για να αφαιρέστη μικρά κοιμάτια όπως παστάκια και μπισκότα, μπορί να μτακινήστη το μοχλό ανάμματος κατά 20mm πρίπου πάνω από την αρχική θέση στο τέλος του κύκλου φρυγανίσματος. Για να έχητ ομοιόμορφο φρυγάνισμα, αφήστη να πράσουν τουλάχιστον 30 δυτρόλπτα ανάμσα στο ένα φρυγάνισμα και στο πόμνο για να πιτρέψητ τον αυτόματο μηδνισμό των χιριστηρίων.

### **Καθαρισμός και Συντήρηση**

1. Πριν από οποιαδήποτε νέργια καθαρισμού, αποσυνδέστη το φις, σβήστη τη συσκυή και αφήστη την να κρυώσι
2. Για να καθαρίστη τα σωτρικά μέρη, αναποδογυρίστη τη συσκυή στο νροχύτη και ανακινήστη την ήπια
3. Αδιάζητ τακτικά το συρτάρι τριμμάτων - βλέπη παράγραφο "Συρτάρι συλλογής τριμμάτων"
4. Η ξωτρική πιφάνια της φρυγανιέρας πρέπει να καθαρίζεται μ ένα μαλακό, υγρό πανί και να σκουπίζεται μ ένα στγνό πανί
  - ΜΗ χρησιμοποιίτε γυαλιστικά προϊόντα για μέταλλα ή διαβρωτικά προϊόντα
  - ΜΗ βυθίζεται σ νρό ή άλλο υγρό
  - ΜΗ χρησιμοποιίτε αιχμηρά ή κοφτρά αντικίμνα για να καθαρίστη το σωτρικό, για να μην καταστρέψητ τις αντιστάσις.
  - ΠΟΤΕ μη βάζητ τα δάχτυλα ή μταλλικά αντικίμνα στις υποδοχές ισαγωγής.