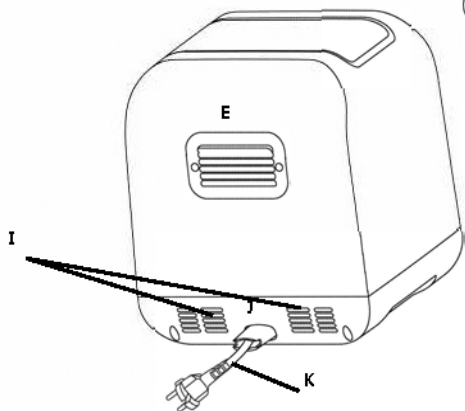
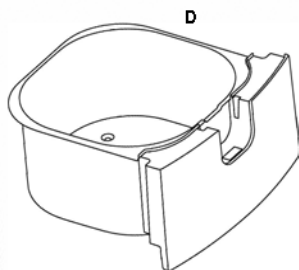
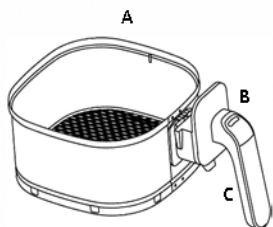
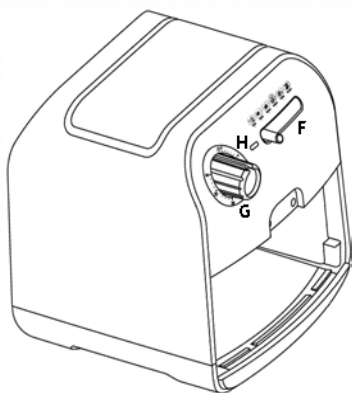


Tefal[®]

EL



Fry delight



ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ

- A. Καλάθι
- B. Κουμπί απασφάλισης καλαθιού
- C. Χειρολαβή καλαθιού
- D. Δοχείο μαγειρέματος
- E. Εξαερισμός
- F. Διακόπτης θερμοκρασίας (150-200 °C)
- G. Χειριστήριο χρονοδιακόπτη (0-30 λεπτά) / Ενεργοποίησης/Απενεργοποίησης
- H. Φωτεινή ένδειξη θέρμανσης
- I. Ανοίγματα εξόδου αέρα
- J. Διαμέρισμα αποθήκευσης καλωδίου
- K. Καλώδιο ρεύματος

EL

ΠΡΙΝ ΑΠΟ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

1. Αφαιρέστε όλα τα μέρη της συσκευασίας.
2. Αφαιρέστε όλα τα αυτοκόλλητα ή τις ετικέτες από τη συσκευή.
3. Καθαρίστε σχολαστικά το καλάθι και το δοχείο μαγειρέματος με ζεστό νερό, λίγο υγρό σαπούνι και ένα μαλακό σφουγγάρι.

Σημείωση: Μπορείτε επίσης να καθαρίσετε αυτά τα μέρη στο πλυντήριο πιάτων.

4. Σκουπίστε το εσωτερικό και το εξωτερικό της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί. Στο Fry Delight λειτουργεί παράγοντας ζεστού αέρα. Μη γεμίζετε το δοχείο μαγειρέματος (D) με λάδι ή λίπος για τηγάνισμα.

ΠΡΟΕΤΟΙΜΑΣΙΑ ΓΙΑ ΧΡΗΣΗ

1. Τοποθετήστε τη συσκευή σε μια επίπεδη, σταθερή και πυρίμαχη επιφάνεια, μακριά από μέρη όπου μπορεί να πεταχτεί νερό.
2. Τοποθετήστε σωστά το καλάθι μέσα στο δοχείο μαγειρέματος (D).
3. Τραβήξτε το καλώδιο ρεύματος έξω από το χώρο αποθήκευσης καλωδίου στο κάτω μέρος της συσκευής.

Μη γεμίζετε το καλάθι με λάδι ή άλλο υγρό.

Μην τοποθετείτε τίποτα πάνω στη συσκευή. Κάτι τέτοιο εμποδίζει την κυκλοφορία του αέρα και επηρεάζει το αποτέλεσμα του τηγανίσματος σε ζεστό αέρα.

ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Με το Fry Delight μπορείτε να μαγειρέψετε μια μεγάλη ποικιλία συνταγών. Οι συνταγές online στον ιστότοπο www.tefal.com θα σας βοηθήσουν να εξοικειωθείτε με τη συσκευή. Οι χρόνοι μαγειρέματος για βασικά πιάτα παρέχονται στην ενότητα «Οδηγός μαγειρικής».

Τις πρώτες φορές που θα χρησιμοποιηθεί η συσκευή, ενδέχεται να παρουσιαστεί λίγος καπνός και κάποια ελαφριά μυρωδιά. Πρόκειται για ένα φυσιολογικό και ακίνδυνο φαινόμενο το οποίο γρήγορα θα εξαφανιστεί με τη χρήση.

Τηγάνισμα σε ζεστό αέρα

1. Βάλτε το καλώδιο τροφοδοσίας ρεύματος στην πρίζα.
2. Προσεκτικά τραβήξτε το δοχείο μαγειρέματος έξω από το Fry Delight.

Σημείωση: ΜΗΝ πατάτε το κουμπί απασφάλισης του καλαθιού όταν βγάζετε το δοχείο από τη συσκευή. Το κουμπί απασφάλισης καλαθιού πρέπει να χρησιμοποιείται μόνο για την απόσπαση του καλαθιού από το δοχείο μαγειρέματος.

3. Τοποθετήστε το φαγητό στο καλάθι.

Σημείωση: Ποτέ να μη γεμίζετε το καλάθι πάνω από το επίπεδο μέγιστης πλήρωσης με την επισήμανση MAX και να μην υπερβαίνετε τη μέγιστη ποσότητα που αναγράφεται στον πίνακα (ανατρέξτε στην ενότητα «Οδηγός μαγειρικής»), καθώς κάτι τέτοιο μπορεί να επηρεάσει το τελικό αποτέλεσμα.

4. Τοποθετήστε το δοχείο μαγειρέματος πίσω στο Fry Delight. Ποτέ να μη χρησιμοποιείτε το δοχείο χωρίς το καλάθι.

Προσοχή: Μην αγγίζετε το καλάθι κατά τη χρήση και για λίγο χρόνο μετά τη χρήση, γιατί καίει. Να κρατάτε το καλάθι μόνο από τη χειρολαβή.

1. Μετακινήστε τον διακόπτη θερμοκρασίας στην κατάλληλη θερμοκρασία. Ανατρέξτε στην ενότητα «Οδηγός μαγειρικής» για να εντοπίσετε τη σωστή θερμοκρασία.
2. Επιλέξτε τον απαιτούμενο χρόνο μαγειρέματος (ανατρέξτε στην ενότητα «Οδηγός μαγειρικής»).
3. Για να θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, γυρίστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη στον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος.

Προσθέστε 3 λεπτά στον χρόνο μαγειρέματος που αναγράφεται στους πίνακες στις σελίδες 7 και 8, όταν ξεκινάτε τη λειτουργία με τη συσκευή κρύα.

Σημείωση: Αν θέλετε, μπορείτε επίσης να αφήσετε τη συσκευή να προθερμανθεί χωρίς καθόλου φαγητό. Σε αυτή την περίπτωση, γυρίστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη σε πάνω από 3 λεπτά και περιμένετε μέχρι να σβήσει η φωτεινή ένδειξη θέρμανσης (μετά από περίπου 3 λεπτά). Στη συνέχεια, γεμίστε το καλάθι και γυρίστε το κουμπί στον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος (ανατρέξτε στον «Οδηγό μαγειρέματος» για τους χρόνους).

- Ο χρονοδιακόπτης ξεκινάει την αντίστροφη μέτρηση του χρόνου που επιλέχθηκε.
 - Η φωτεινή ένδειξη ανάβει.
 - Κατά τη διάρκεια του τηγανίσματος με ζεστό αέρα, η φωτεινή ένδειξη ανάβει και σβήνει ανά διαστήματα. Αυτό δείχνει ότι το θερμαντικό στοιχείο ενεργοποιείται και απενεργοποιείται μέσω του θερμοστάτη για να διατηρήσει την επιλεγμένη θερμοκρασία.
 - Το υπερβολικό λάδι από το φαγητό συγκεντρώνεται στο κάτω μέρος του δοχείου μαγειρέματος.
4. Κάποιες συνταγές απαιτούν την ανακίνηση του φαγητού στη μέση του χρόνου μαγειρέματος (ανατρέξτε την ενότητα «Οδηγός μαγειρικής»). Για να ανακινήσετε το φαγητό, τραβήξτε έξω από τη συσκευή το δοχείο μαγειρέματος, από τη χειρολαβή, και ανακινήστε το. Στη συνέχεια, γλιστρήστε το δοχείο πίσω στη συσκευή.

Προσοχή: Μην πατάτε το κουμπί απασφάλισης του καλαθιού (B) όσο ανακινείτε το δοχείο μαγειρέματος.

Συμβουλή: Για να μειώσετε το βάρος του δοχείου μαγειρέματος, μπορείτε να αφαιρέσετε το καλάθι από το δοχείο και να ανακινήσετε μόνο το καλάθι. Για να το κάνετε, τραβήξτε έξω από τη συσκευή το δοχείο, τοποθετήστε το σε μια πυρίμαχη επιφάνεια, πατήστε το κουμπί απασφάλισης του καλαθιού και σηκώστε το καλάθι από το δοχείο.

Συμβουλή: Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρονοδιακόπτη στον μισό χρόνο μαγειρικής και όταν ηχησει ο χρονοδιακόπτης, να ανακινήσετε το φαγητό. Στη συνέχεια, ρυθμίστε ξανά τον χρονοδιακόπτη για τον υπόλοιπο χρόνο μαγειρέματος.

Καθώς η τεχνολογία παλμού αέρα Air Pulse αναθερμαίνει αμέσως τον αέρα μέσα στη συσκευή, η σύντομη εξαγωγή του δοχείου μαγειρέματος από τη συσκευή κατά το τηγάνισμα σε ζεστό αέρα ελάχιστα διαταράσσει τη διαδικασία.

5. Όταν ακούσετε την ηχητική ειδοποίηση του χρονοδιακόπτη, η επιλεγμένη ώρα μαγειρέματος έχει ολοκληρωθεί. Τραβήξτε έξω το δοχείο μαγειρέματος από τη συσκευή (μην πατάτε το κουμπί απασφάλισης B) και τοποθετήστε το σε μια πυρίμαχη επιφάνεια.

Σημείωση: Μπορείτε επίσης να απενεργοποιήσετε τη συσκευή με μη αυτόματο τρόπο. Για να το κάνετε, γυρίστε το κουμπί του χρονοδιακόπτη στο 0.

6. **Ελέγξτε αν το φαγητό έχει γίνει.**

Αν το φαγητό δεν έχει γίνει ακόμα, απλά τοποθετήστε το δοχείο μαγειρέματος πίσω στη συσκευή και ρυθμίστε τον χρονοδιακόπτη για λίγα επιπλέον λεπτά λειτουργίας.

7. Αδειάστε το καλάθι σε ένα μπολ ή σε ένα πιάτο.

Συμβουλή: Για να αφαιρέσετε μεγάλους μεγέθους ή ευαίσθητες τροφές, χρησιμοποιήστε μια λαβίδα για να σηκώσετε το φαγητό και να το βγάλετε από το καλάθι.

8. Για να αφαιρέσετε μικρού μεγέθους τροφές (π.χ. **τηγανητές πατάτες**), πατήστε το κουμπί απασφάλισης του καλαθιού και αφαιρέστε το καλάθι σηκώνοντάς το από το δοχείο μαγειρέματος.

Μη γυρίζετε το καλάθι ανάποδα ενώ είναι ακόμα συνδεδεμένο στο δοχείο, γιατί αν έχει συγκεντρωθεί επιπλέον λίπος στον πυθμένα του δοχείου μαγειρέματος, θα τρέξει πάνω στο φαγητό.

Μετά το τηγάνισμα σε ζεστό αέρα, το δοχείο μαγειρέματος και το καλάθι θα καίνε. Ανάλογα με το είδος του φαγητού που μαγειρεύτηκε στο Fry Delight, ενδέχεται από το δοχείο να διαφύγει ατμός.

9. Όταν μια δόση φαγητού είναι έτοιμη, το Fry Delight είναι αμέσως έτοιμο για το μαγείρεμα της επόμενης δόσης φαγητού.

ΟΔΗΓΟΣ ΜΑΓΕΙΡΙΚΗΣ

Ο παρακάτω πίνακας σάς βοηθάει να επιλέξετε τις βασικές ρυθμίσεις για τα πιάτα που θέλετε να δημιουργήσετε.

Σημείωση: Οι παρακάτω χρόνοι μαγειρέματος είναι ενδεικτικοί και ενδέχεται να ποικίλουν ανάλογα με την ποικιλία και τη δόση της πατάτας που χρησιμοποιείται. Για άλλες τροφές, το μέγεθος, το σχήμα και η μάρκα μπορεί να επηρεάσουν τα αποτελέσματα. Επομένως, ενδέχεται να πρέπει να προσαρμόσετε ελαφρώς τον χρόνο μαγειρέματος.

Οι χρόνοι μαγειρέματος στους πίνακες προϋποθέτουν την προθέρμανση της άδειας συσκευής για 3 λεπτά.

	Ελάχ.-Μέγ. ποσότητα (γρ.)	Χρόνος κατά προσέγγιση (λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)	Ανακίνηση*	Επιπλέον πληροφορίες
Πατάτες και τηγανητές πατάτες					
Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (λεπτές 8x8 χιλιοστά)	300-700 γρ.	12-16	200°C	Ανακινήστε	
Κατεψυγμένες τηγανητές πατάτες (τυπικό πάχος 13x13 χιλιοστά)	300-700 γρ.	12-20	200°C	Ανακινήστε	
Σπιτικές τηγανητές πατάτες (8x8 χιλιοστά)	300-800 γρ.**	18-25	180°C	Ανακινήστε	Προσθέστε ½ κ.σ. λάδι
Σπιτικές πατάτες κομμένες κυδωνάτες***	300-800 γρ.**	18-22	180°C	Ανακινήστε	Προσθέστε ½ κ.σ. λάδι
Σπιτικές πατάτες κομμένες σε κύβους	300-750 γρ.**	15-21	180°C	Ανακινήστε	Προσθέστε ½ κ.σ. λάδι
Κατεψυγμένο ροστί	250 γρ.	15-18	180°C		

* Ανακινήστε στη μέση του μαγειρέματος.

** Βάρος πατατών με τη φλούδα

*** Συμβουλή: Για καλύτερα αποτελέσματα, χρησιμοποιήστε πατάτες της ποικιλίας Maris Piper και King Edward.

ΣΗΜΑΝΤΙΚΟ: Για να αποφύγετε την πρόκληση φθοράς στη συσκευή σας, ποτέ να μην υπερβαίνετε τις μέγιστες ποσότητες συστατικών και υγρών που αναγράφονται στο εγχειρίδιο οδηγιών και στις συνταγές.

Κρέας και πουλερικά (οι χρόνοι και οι θερμοκρασίες αντιστοιχούν σε φρέσκο κρέας και πουλερικά)

Μπριζόλα	100-500 γρ.	7-14	180°C		
Χοιρινές μπριζόλες	100-500 γρ.	12-16	180°C		
Μοσχαρίσιο μπιφτέκι	100-500 γρ.	7-14	180°C		
Κεφτέδες	400 γρ.	12	180°C		
Λουκανικόπιτα	100-500 γρ.	10-11	200°C		Χρησιμοποιήστε παγωμένο προϊόν έτοιμο για μαγείρεμα
Κοπανάκια κοτόπουλου	100-500 γρ.	18-22	180°C		
Στήθος κοτόπουλο	100-500 γρ.	10-15	180°C		

	Ελάχ.-Μέγ. ποσότητα (γρ.)	Χρόνος (λεπτά)	Θερμοκρασία (°C)	Ανακινήστε	Επιπλέον πληροφορίες
Ορεκτικά					
Σπρινγκ ρολς	100-500 γρ.	8-9	200 °C		Χρησιμοποιήστε παγωμένο προϊόν έτοιμο για μαγείρεμα
Κατεψυγμένες κοτομπουκιές	100-500 γρ.	6-9	200 °C	Ανακινήστε	
Κατεψυγμένα μαστουνάκια ψαριού	100-300 γρ.	6-9	200 °C	Ανακινήστε	
Κατεψυγμένο τηγανητό καλαμάρι	300 γρ.	6	200 °C	Ανακινήστε	
Κατεψυγμένες κροκέτες πατάτες παναρισμένες σε ψωμί	450 γρ.	15	200 °C	Ανακινήστε	
Γεμιστά λαχανικά	100-400 γρ.	16-30	170°C		

Ζαχαροπλαστική

Κέικ	300 γρ.	30	160°C		Χρησιμοποιήστε μια φόρμα για κέικ / ταψάκι φούρνου
Κις	100-300 γρ.	9-10	180°C		Χρησιμοποιήστε μια φόρμα για κέικ / ταψάκι φούρνου
Ατομικά κέικ / μάφιν	300 γρ.	15-18	180°C		Χρησιμοποιήστε μια φόρμα για κέικ / ταψάκι φούρνου

Επισκεφθείτε τον ιστότοπο www.tefal.com για συνταγές online.

Όταν χρησιμοποιείτε μείγματα που φουσκώνουν (όπως για κέικ, κις ή μάφιν), η φόρμα δεν πρέπει να γεμίζει πάνω από το μισό.

- Οι μικρότερου μεγέθους τροφές απαιτούν κάπως λιγότερο χρόνο μαγειρέματος, συγκριτικά με τις μεγαλύτερου μεγέθους τροφές.
- Μια μεγαλύτερη ποσότητα φαγητού, απαιτεί ελαφρώς περισσότερο χρόνο μαγειρέματος, μια μικρότερη ποσότητα φαγητού απαιτεί ελαφρώς μικρότερο χρόνο μαγειρέματος.
- Η ανακίνηση τροφών μικρότερου μεγέθους στη μέση του μαγειρέματος βελτιώνει το τελικό αποτέλεσμα και μπορεί να αποτρέψει το ανομοιόμορφο μαγείρεμα.
- Προσθέστε λίγο λάδι στις φρέσκιες πατάτες για τραγανό αποτέλεσμα. Τηγανίστε τις πατάτες μέσα σε λίγα λεπτά από τη στιγμή που θα προσθέσετε το λάδι.
- Μη μαγειρεύετε πολύ λιπαρά φαγητά στο Fry Delight.
- Τα ορεκτικά που μαγειρεύονται στον φούρνο μπορούν επίσης να μαγειρευτούν και στο Fry Delight.
- Η βέλτιστη προτεινόμενη ποσότητα για μαγείρεμα τηγανητής πατάτας είναι τα 500 γραμμάρια.
- Χρησιμοποιήστε έτοιμη ζύμη σφολιάτας, κουρού ή άλλη για να φτιάξετε γεμιστά σνακ, εύκολα και γρήγορα.
- Αν θέλετε να ψήσετε ένα κέικ ή μια κικ ή αν θέλετε να τηγανίσετε ευαίσθητες τροφές ή γεμιστές δημιουργίες, τοποθετήστε ένα ταψάκι φούρνου στον πυθμένα του δοχείου μαγειρέματος του Fry Delight. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε δοχείο για φούρνο από σιλικόνη, ανοξείδωτο ατσάλι, αλουμίνιο και τερακότα.
- Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το Fry Delight για να ζεστάνετε φαγητό. Για να ζεστάνετε φαγητό, ρυθμίστε τη θερμοκρασία στους 160 °C για έως και 10 λεπτά.

Ελέγξτε ότι το φαγητό είναι πολύ ζεστό πριν το σερβίρισμα.

Σημείωση: Οι χρόνοι μαγειρέματος στους πίνακες προϋποθέτουν την προθέρμανση της συσκευής για 3 λεπτά. Προσθέστε 3 λεπτά στον χρόνο μαγειρέματος αν δεν προθερμάνετε το Fry Delight πριν από το μαγείρεμα.

ΣΠΙΤΙΚΕΣ ΤΗΓΑΝΗΤΕΣ ΠΑΤΑΤΕΣ ΚΑΙ ΤΣΙΠΣ

Για τα καλύτερα αποτελέσματα, συνιστούμε τη χρήση κατεψυγμένων τσιπς και τηγανητών πατατών. Αν θέλετε να φτιάξετε σπιτικές τηγανητές πατάτες, ακολουθήστε τα παρακάτω βήματα.

1. Επιλέξτε μια ποικιλία πατάτας που ενδείκνυται για τηγάνισμα. Ξεφλουδίστε τις πατάτες και κόψτε τις σε μπαστούνια ίσου πάχους.
2. Μουλιάστε τα μπαστούνια πατάτας σε ένα μπολ με κρύο νερό για τουλάχιστον 30 λεπτά, στραγγίξτε τα και στεγνώστε τα με μια καθαρή, πολύ απορροφητική πετσέτα. Στη συνέχεια, ταμπονάρτε με χαρτί κουζίνας. Οι πατάτες πρέπει να είναι πολύ καλά στεγνωμένες πριν από το μαγείρεμα.
3. Ρίξτε ½ κουταλιά σούπας λάδι (φυτικό, ηλιέλαιο, ελαιόλαδο κ.λπ.) σε ένα στεγνό μπολ, προσθέστε τις κομμένες πατάτες και ανακατέψτε μέχρι να καλυφθούν με το λάδι.
4. Βγάλτε τις κομμένες πατάτες από το μπολ με το χέρι ή με ένα κουζινικό σκεύος, έτσι ώστε το επιπλέον λάδι να παραμείνει στο μπολ. Τοποθετήστε τις κομμένες πατάτες στο καλάθι.

Σημείωση: Μην αδειάζετε το μπολ με τις κομμένες πατάτες απευθείας στο καλάθι, γιατί το επιπλέον λάδι θα καταλήξει στον πυθμένα του δοχείου μαγειρέματος.

5. Τηγανίστε τις πατάτες σύμφωνα με τις οδηγίες στην ενότητα «Οδηγός μαγειρικής».

ΚΑΘΑΡΙΣΜΑ

Καθαρίστε τη συσκευή μετά από κάθε χρήση.

Το δοχείο μαγειρέματος και το καλάθι διαθέτουν αντικολλητική επικάλυψη. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά κουζινικά σκεύη ή λειαντικά προϊόντα καθαρισμού για να τα καθαρίσετε, καθώς κάτι τέτοιο μπορεί να φθείρει την αντικολλητική επικάλυψη.

1. Βγάλετε το καλώδιο από την πρίζα και αφήστε τη συσκευή να κρυώσει. Σημείωση: Αφαιρέστε το καλάθι για να κρυώσει πιο γρήγορα η συσκευή.
2. Σκουπίστε το εξωτερικό της συσκευής με ένα βρεγμένο πανί.
3. Καθαρίστε το καλάθι και το δοχείο μαγειρέματος με ζεστό νερό, λίγο υγρό σαπουνι και ένα μαλακό σφουγγάρι.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε ένα υγρό κατά των λιπών για να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα.

Σημείωση: Το καλάθι και το δοχείο μαγειρέματος μπορούν να τοποθετηθούν στο πλυντήριο πιάτων.

Συμβουλή: Αν έχουν κολλήσει υπολείμματα στο καλάθι ή στον πυθμένα του δοχείου μαγειρέματος, γεμίστε το δοχείο με ζεστό νερό και λίγο υγρό σαπουνι. Τοποθετήστε το καλάθι στο δοχείο μαγειρέματος και αφήστε το δοχείο και το καλάθι να μουλιάσουν για περίπου 10 λεπτά. Στη συνέχεια, ξεπλύνετε και σκουπίστε.

4. Σκουπίστε το εσωτερικό της συσκευής με ζεστό νερό και ένα μαλακό σφουγγάρι που δεν θα τη γδάρει.
5. Καθαρίστε το θερμαντικό στοιχείο με ένα στεγνό βουρτσάκι καθαρισμού για να απομακρύνετε τυχόν υπολείμματα φαγητού.
6. Μην βυθίζετε τη συσκευή σε νερό ή άλλο υγρό.

ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

1. Βγάλετε από την πρίζα τη συσκευή και αφήστε την να κρυώσει.
2. Βεβαιωθείτε ότι όλα τα μέρη είναι καθαρά και στεγνά.
3. Σπρώξτε το καλώδιο πίσω στο διαμέρισμα αποθήκευσης καλωδίου. Στερεώστε το καλώδιο τοποθετώντας το στη σχισμή στερέωσης του καλωδίου.

ΕΓΓΥΗΣΗ ΚΑΙ ΣΕΡΒΙΣ

Αν χρειαστείτε σέρβις ή πληροφορίες ή αν έχετε κάποιο πρόβλημα, επισκεφθείτε τον ιστότοπο της Tefal στη διεύθυνση **www.tefal.com** ή επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης καταναλωτών της Tefal (Tefal Consumer Care Centre) στη χώρα σας. Μπορείτε να βρείτε τον αριθμό τηλεφώνου στο φυλλάδιο της παγκόσμιας εγγύησης. Αν δεν υπάρχει κέντρο εξυπηρέτησης καταναλωτών στη χώρα σας, επισκεφθείτε τον τοπικό αντιπρόσωπο της Tefal.

ΑΝΤΙΜΕΤΩΠΙΣΗ ΠΡΟΒΛΗΜΑΤΩΝ

Αν συναντήσετε προβλήματα με τη συσκευή, επισκεφθείτε τον ιστότοπο **www.tefal.com** για να δείτε τον κατάλογο συχνών ερωτήσεων ή επικοινωνήστε με το κέντρο εξυπηρέτησης καταναλωτών της Tefal στη χώρα σας