PHILIPS

HD2516, HD2517
HD2518, HD2519

EN	User manual
BG	Ръководство за потребителя
CS	Příručka pro uživatele
ET	Kasutusjuhend
HR	Korisnički priručnik
HU	Felhasználói kézikönyv
KK	Қолданушының нұсқасы
LT	Vartotojo vadovas
LV	Lietotāja rokasgrāmata
PL	Instrukcja obsługi
RO	Manual de utilizare
RU	Руководство пользователя
SK	Príručka užívateľa
SL	Uporabniški priročnik
SR	Korisnički priručnik
UK	Посібник користувача
EL	Εγχειρίδιο χρήσης

RU: Тостер
KK: Тостер
HD2516
220-240V; 50-60Hz; 830W

Импортер на территорию России и Таможенного Союза:
ООО "ФИЛИПС", Российская Федерация, 123022 г.
Москва, ул. Сергея Макеева, д.13, тел. +7 495 961-1111

Изготовитель:

"Филипс Консьюмер Лайфстайл Б.В.", Туссендиепен 4, 9206 АД, Драхтен, Нидерланды

Для бытовых нужд

Сделано в Китае

Ресей және Кедендік Одақ территориясына импорттаушы:
"ФИЛИПС" ЖШҚ, Ресей Федерациясы, 123022 Мәскеу қаласы,
Сергей Макеев көшесі, 13-үй, тел. +7 495 961-1111

Өндіруші:

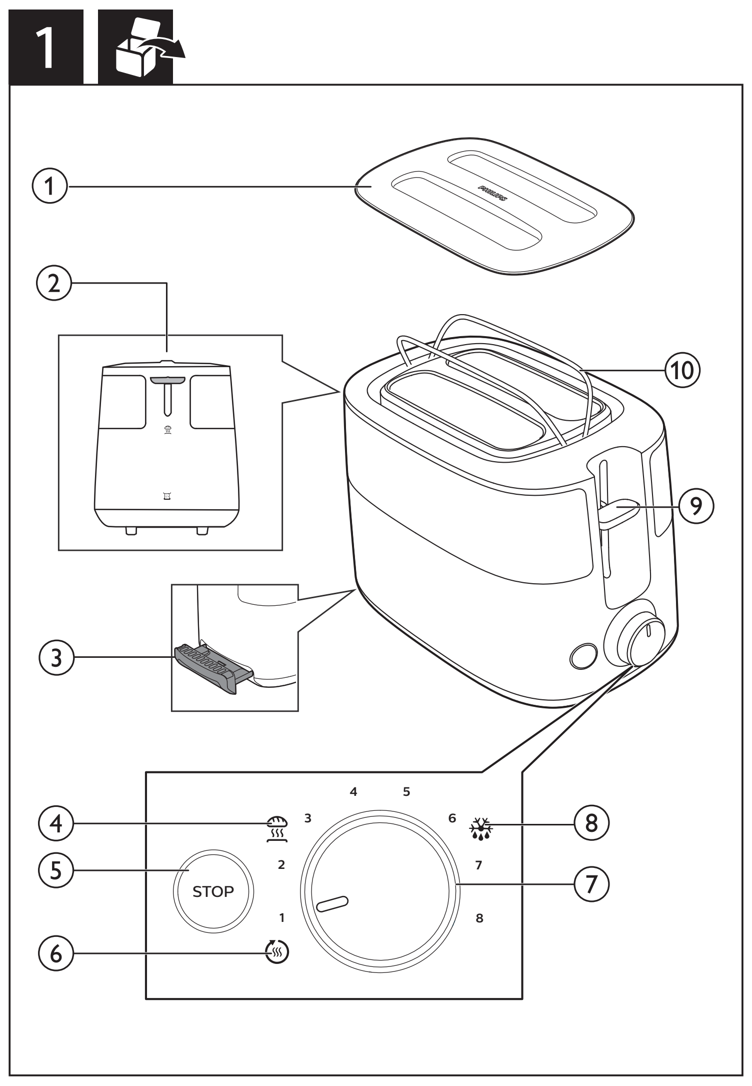
"Филипс Консьюмер Лайфстайл Б.В.", Туссендиепен 4, 9206 АД, Драхтен, Нидерланды

Тұрмыстық қажеттіліктерге арналған

Қытайда жасалған

© 2018 Koninklijke Philips N.V.
All rights reserved.
3000 019 17651

1



English

① Dust cover (HD2517 and HD2519 only)
② Warming rack lever
③ Crumb tray
④ Bun warming setting
⑤ Stop button
⑥ Reheating setting
⑦ Browning control
⑧ Defrosting setting
⑨ Toasting lever
⑩ Warming rack

Български

① Калъф против прах (само за HD2517 и HD2519)
② Лост на стойката за затопляне
③ Тавичка за трохи
④ Настройка за подгряване на хлебчета
⑤ Бутон за спиране
⑥ Настройка за претопляне
⑦ Регулиране на степента на изпичане
⑧ Настройка за размразяване
⑨ Пусков лост
⑩ Стойка за затопляне

Čeština

① Kryt proti prachu (pouze modely HD2517 a HD2519)
② Páčka rozpékacího držáku
③ Zásuvka na drobky
④ Nastavení ohřevu housek
⑤ Tlačítko stop
⑥ Nastavení ohřevu
⑦ Nastavení opékání
⑧ Nastavení rozmrazování
⑨ Páčka topinkovače
⑩ Rozpékací držák

EESTI

① Tolmukate (üksnes mudelitel HD2517 ja HD2519)
② Soojendusresti hoob
③ Purukandik
④ Kukli soojendamise seade
⑤ Stoppnupp
⑥ Ülessoojendamise seadistus
⑦ Pruunistamisregulaator
⑧ Ülessulatamise seadistus
⑨ Röstimishoob
⑩ Soojendusrest

Hrvatski

① Poklopac za zaštitu od prašine (samo HD2517 i HD2519)
② Ručica rešetke za zagrijavanje
③ Ladica za mrvice
④ Postavka za zagrijavanje peciva
⑤ Gumb za zaustavljanje
⑥ Postavka za podgrijavanje
⑦ Regulator prepečenosti
⑧ Postavka za odmrzavanje
⑨ Ručica za tostiranje
⑩ Rešetka za zagrijavanje

MAGYAR

① Porvédő fedél (csak a HD2517 és HD2519 típusnál)
② Melegítőrács karja
③ Morzsatálca
④ Zsemlemelegítés funkció
⑤ Stop gomb
⑥ Újramelegítő funkció
⑦ Pirításszabályzó
⑧ Kiolvasztás beállítás
⑨ Pirítós kiemelő
⑩ Melegítőrács

Қазақ

① Шаңнан қорғайтын жабын (тек HD2517 және HD2519 үлгісінде)
② Қыздыратын сөре тұтқасы
③ Қоқым науасы
④ Тоқашты жылыту бағдарламасы
⑤ Тоқтататын түйме
⑥ Қайта қыздыру параметрі
⑦ Қызартуды басқару тетігі
⑧ Жібіту параметрі
⑨ Қызарту тұтқасы
⑩ Қыздыратын сөре

LIETUVIŠKAI

① Apsauginis gaubtas (tik HD2517 ir HD2519)
② Šildymo grotelių svirtis
③ Trupinių padėklas
④ Bandelių šildymo nustatymas
⑤ Stabdymo mygtukas
⑥ Pašildymo nustatymas
⑦ Skrudinimo reguliatorius
⑧ Atšildymo nustatymas
⑨ Skrudinimo svirtis
⑩ Šildymo grotelės

LATVIEŠU

① Putekļu pārsegs (tikai HD2517 un HD2519)
② Karsēšanas restīšu svira
③ Drupaču paplāte
④ Maizīšu sildīšanas iestatījums
⑤ Stop poga
⑥ Uzsildīšanas iestatījums
⑦ Brūnināšana kontrole
⑧ Atkausēšanas iestatījums
⑨ Grauzdēšanas svira
⑩ Karsēšanas restītes

Polski

① Pokrywka chroniąca przed kurzem (tylko modele HD2517 i HD2519)
② Podnośnik rusztu do podgrzewania
③ Tacka na okruszki
④ Ustawienie podgrzewania bułek
⑤ Przycisk STOP
⑥ Ustawienie podgrzewania
⑦ Pokrętło regulacji czasu opiekania
⑧ Ustawienie rozmrażania
⑨ Dźwignia
⑩ Ruszt do podgrzewania

Română

① Capac antipraf (numai la HD2517 şi HD2519)
② Mâner grilaj de încălzire
③ Tavă pentru firimituri
④ Setare pentru încălzirea chiflelor
⑤ Buton Stop
⑥ Setare reîncălzire
⑦ Controlul prăjrii
⑧ Setare dezghețare
⑨ Mâner pentru prăjire
⑩ Grilaj de încălzire

Русский

① Пылезащитная крышка (только для моделей HD2517 и HD2519)
② Ручка подставки для подогрева
③ Поддон для крошек
④ Режим подогрева булочек
⑤ Кнопа СТОП
⑥ Режим подогрева
⑦ Регулятор степени обжаривания
⑧ Режим разморозки
⑨ Ручка тостера
⑩ Подставка для подогрева

Slovensky

① Kryt proti prachu (len modely HD2517 a HD2519)
② Páka roštu na ohrievanie
③ Podnos na odrobinky
④ Nastavenie ohrievania pečiva
⑤ Tlačidlo Stop
⑥ Nastavenie opakovaného ohrevu
⑦ Ovládanie intenzity opekania
⑧ Nastavenie rozmrazovania
⑨ Páka hriankovača
⑩ Rošt na ohrievanie

Slovenščina

① Protiprašni pokrov (samo pri HD2517 in HD2519)
② Vzvod nosilca za segrevanje
③ Pladenj za drobtine
④ Nastavitev za pogrevanje žemljic
⑤ Gumb STOP
⑥ Nastavitev za pogrevanje
⑦ Regulator zapečenosti
⑧ Nastavitev za odmrzovanje
⑨ Ročica za peko
⑩ Nosilec za segrevanje

Srpski

① Zaštitni poklopac (samo HD2517 i HD2519)
② Ručka rešetke za zagrevanje
③ Fioka za mrvice
④ Postavka za zagrevanje zemički
⑤ Dugme za prekid
⑥ Postavka podgrevanja
⑦ Kontrola zapečenosti
⑧ Postavka odmrzavanja
⑨ Ručka za uključivanje
⑩ Rešetka za zagrevanje

Українська

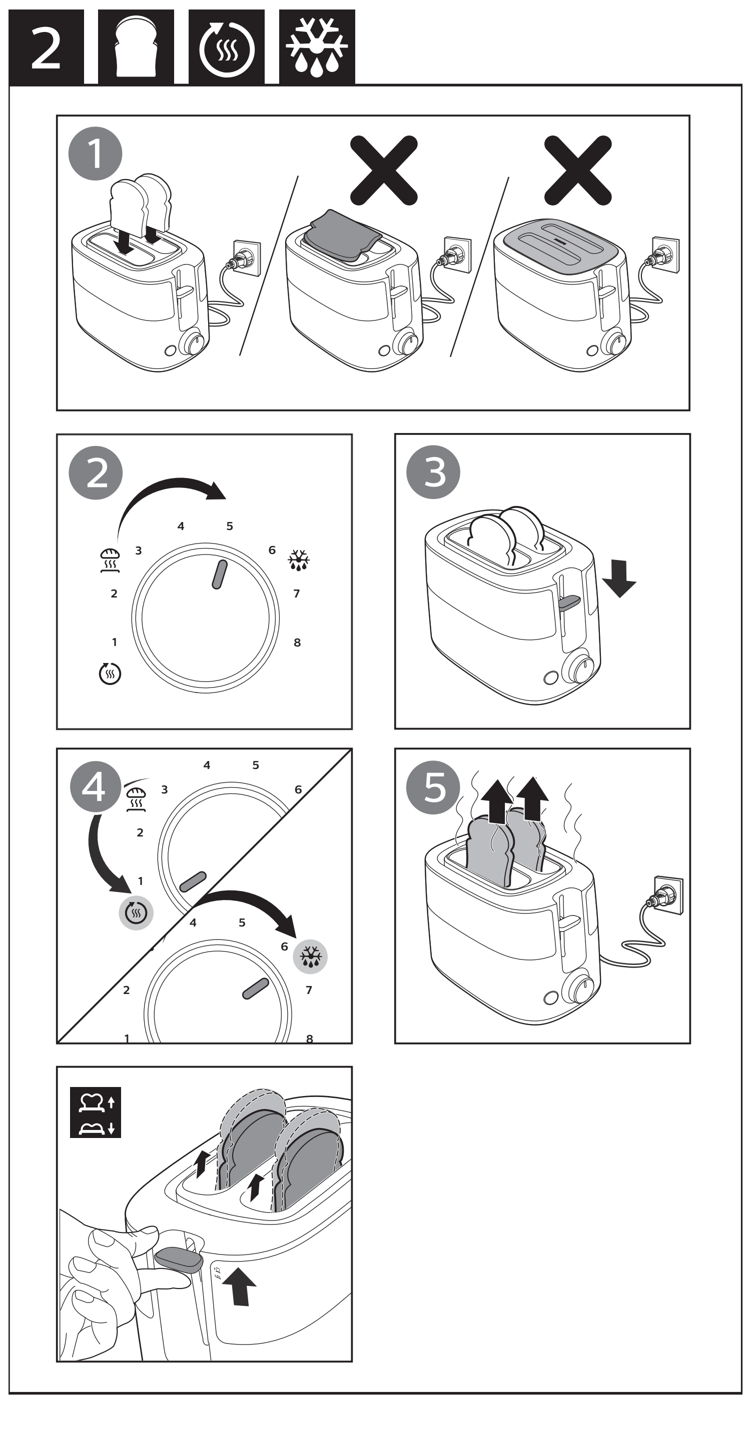
① Пилозахисна кришка (лише HD2517 та HD2519)
② Важіль рамки для підігрівання
③ Лоток для крихт
④ Налаштування підігрівання булочок
⑤ Кнопка «стоп»
⑥ Налаштування повторного нагрівання
⑦ Регулятор підсмажування
⑧ Налаштування розморожування
⑨ Важіль підсмажування
⑩ Рамка для підігрівання

Ελληνικά

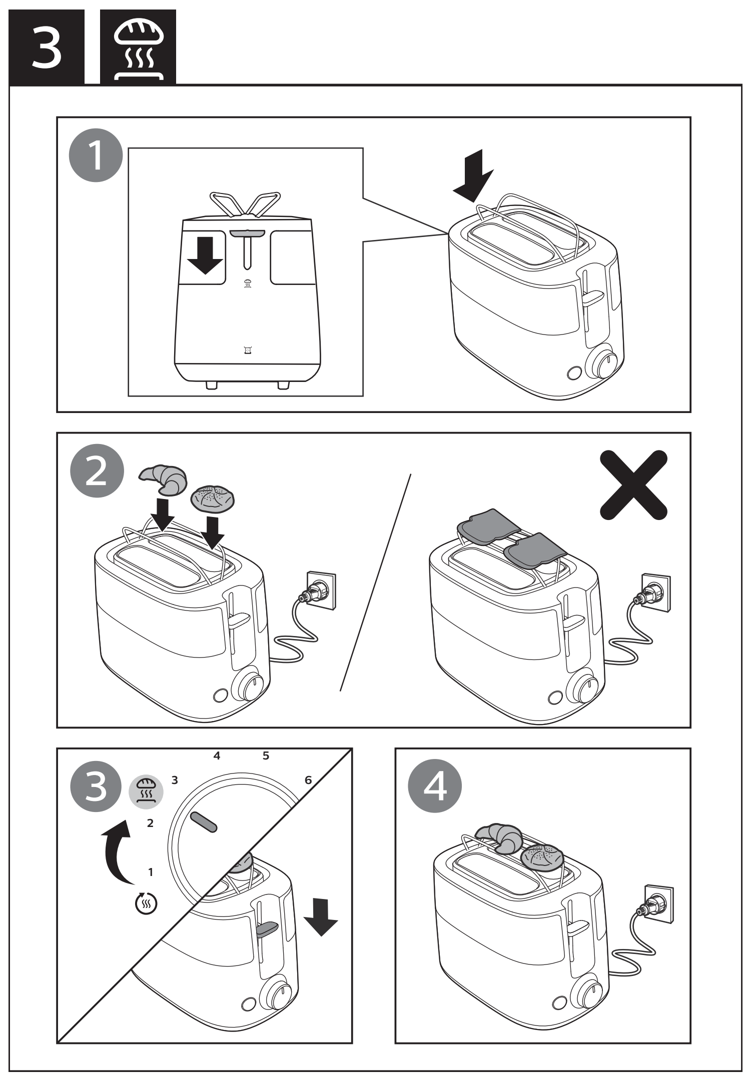
① Κάλυμμα προστασίας από τη σκόνη (μόνο στα HD2517 και HD2519)
② Μοχλός σχάρας για ζέσταμα
③ Δίσκος για ψίχουλα
④ Ρύθμιση ζεστάματος για ψωμάκια
⑤ Κουμπί stop (διακοπής λειτουργίας)
⑥ Ρύθμιση αναθέρμανσης
⑦ Έλεγχος ψησίματος
⑧ Ρύθμιση απόψυξης
⑨ Μοχλός φρυγανίσματος
⑩ Σχάρα για ζέσταμα

	Условия хранения/ Сақтау шарттары	Условия эксплуатации/ пайдалану шарттары
Температура	-20°C ÷ +60 °C	+10°C ÷ +40°C
Относительная влажность/ Салыстырмалы ылғалдылық	20% ÷ 95%	20% ÷ 90%
Атмосферное давление/ Атмосфералық қысым	98 ÷ 102 kPa	98 ÷ 102 kPa

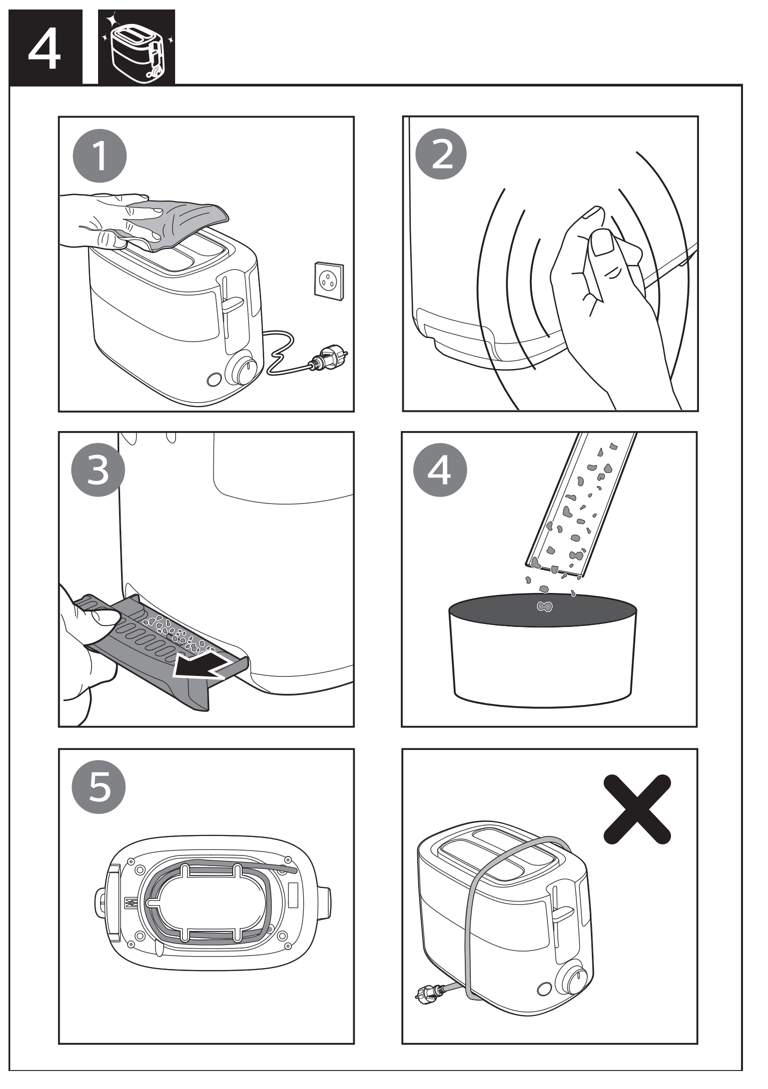
2

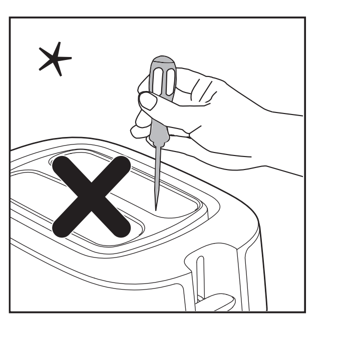


3



4





Lietuviškai
* Valydami angą nenaudokite jokio įrankio.

Latviešu
* Neizmantojiet instrumentus atveres tīrīšanai.

Polski
* Nie używaj żadnych narzędzi do czyszczenia otworu.

Română
* Nu folosi ustensile pentru a curăța fanta.

English
* Do not use any tool to clean the slot.

Български
* Не използвайте какъвто и да е инструмент за почистване на гнездото.

Čeština
* K čištění štěrbiny nepoužívejte žádné nástroje.

Eesti
* Ärge kasutage ava puhastamiseks tööriistu.

Hrvatski
* Za čišćenje otvora nemojte koristiti nikakve alate.

Magyar
* A nyílás tisztításához ne használjon semmilyen eszközt.

Қазақша
* Саңылауды тазалау үшін ешқандай құрал қолданбаңыз.

Русский
* При очистке отделения запрещается использовать любые инструменты.

Slovensky
* Na čistenie zásuvky nepoužívajte žiaden nástroj.

Slovenščina
* Reže ne čistite z orodjem.

Srpski
* Za čišćenje otvora nemojte da koristite nikakve alatke.

Українська
* Не використовуйте жодних інструментів для чищення отвору.

Ελληνικά
Μην χρησιμοποιήσετε οποιοδήποτε εργαλείο για τον καθαρισμό της εγκοπής.

English

Before first use

Put the toaster in a properly ventilated room and select the highest browning setting. Let the toaster complete a few toasting cycles without bread in it. This burns off any dust and prevents unpleasant smells.

Toast, reheat, or defrost bread (fig.2)

Note:
- Do not operate the appliance without the crumb tray.
- Never force bread into toasting slots. Never toast bread slices that have been buttered. Take extra care when toasting breads that contain sugar, preserves, raisins or fruit bits, due to risk of overheating. Do not use bent, damaged or broken bread slices in your toaster as it may get jammed into the slot or stuck in the toasting chamber.

To toast bread, follow the steps 1, 2, 3, 5.
- Select a low setting (1-2) for lightly toasted bread.
- Select a high setting (6-8) for darkly toasted bread.

To reheat bread, turn the browning control to the reheating setting (♨).
To defrost bread, turn the browning control to the defrosting setting (❄).

Note:
- You can stop the toasting process and pop up the bread at any time by pressing the stop button (**STOP**) on the toaster.

Tip:
- You may use different browning settings when toasting different types of bread:
  - For dry, thin or stale bread, select a lower setting. This type of bread has less moisture and it will go brown quicker than moist, thick or fresh bread.
  - For fruit bread like raisin bread, select a lower setting.
  - For higher sugar content bread, select a lower setting.
  - For heavier textured bread like rye bread or whole wheat bread, select a higher setting.
- When you toast one slice of bread, browning of toast may be slightly varied from one side to the other.
- For bread that may have loose food bits, for example raisin bread and whole wheat bread, remove the loose bits before putting bread slices into the slot. This can avoid potential flame/smoke resulting from loose food bits dropping/sticking in the toaster chamber.

Bun warming (fig.3)

To warm buns, follow the steps below:

① **Push down the warming rack lever to unfold the warming rack.**
② **Turn the browning control to the bun warming setting (♨).**

Note:
- Do not place bread on bun warming rack to avoid damage to toaster.
- Never put the rolls to be warmed up directly on top of the toaster. Always use the warming rack to avoid damage to the toaster.

Cleaning (fig.4)

Warning:
- Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids to clean the appliance.
- Lightly tap the toaster housing to dislodge any bread crumbs in the toaster chamber.
- Allow toaster to cool down for 30 minutes after use before cleaning the toaster.

Български

Преди първата употреба

Сложете тостера в добре проветрявано помещение и изберете най-високата настройка за препичане. Оставете тостера да извърши няколко цикъла на препичане, без да има хляб в него. Така ще изгори всичкият прах и ще се предотвратят неприятни миризми.

Препичане, претопляне или размразяване на хляб (фиг. 2)

Забележка:
- Не използвайте уреда без тавичката за трохи.
- Никога не натискайте хляб в отворите за препичане. Никога не препичайте филии хляб, които са били намазани с масло. Бъдете внимателни, когато препичате хляб, който съдържа захар, консерванти, стафиди или парченца плод, поради риск от прегряване. Не използвайте прегънати, накъсани или начупени филии хляб в тостера си, тъй като те могат да заседнат в отвора или в камерата за препичане.

За препичане на хляб, следвайте стъпки 1, 2, 3, 5.
- Изберете ниска настройка (1-2) за леко препечен хляб.
- Изберете висока настройка (6 – 8) за силно препечен хляб.

За претопляне на хляб завъртете регулирането на степента на изпичане на настройката за подгряване (♨).
За размразяване на хляб завъртете регулатора за препичане на настройката за размразяване (❄).

Забележка:
- Можете да спрете процеса на препичане и да извадите хляба по всяко време, като натиснете бутона за спиране (**STOP**) на тостера.

Съвет:
- Можете да използвате различни настройки за степен на изпичане, когато препичате различни видове хляб:
  - За сух, тънък или стар хляб изберете по-ниска настройка. В този вид хляб има по-малко влага и той ще се препече по-бързо в сравнение с влажния, дебелия или пресния хляб.
  - За плодов хляб като хляб със стафиди изберете по-ниска настройка.
  - За хляб с по-високо съдържание на захар изберете по-ниска настройка.
  - За хляб с по-плътна текстура като ръжен или пълнозърнест хляб изберете по-висока настройка.
- Когато препичате една филия хляб, изпичането може да бъде малко по-различно от двете страни.
- За хляб, в който има свободни парченца храна, например хляб със стафиди и пълнозърнест хляб, отстранете парченцата, преди да поставите филиите хляб в отвора. Така може да избегнете евентуални пламъци/дим, произтичащи от падането/залепването на свободните парченца храна в камерата на тостера.

Подгряване на хлебчета (фиг. 3)

За да затоплите хлебчета, следвайте стъпките по-долу:

① **Натиснете надолу лоста на стойката за затопляне, за да я разгънете.**
② **Завъртете регулатора за препичане на положението за подгряване на хлебчета (♨).**

Забележка:
- Не поставяйте хляб върху стойка за затопляне на хлебчета, за да избегнете повреда на тостера.
- Никога не слагайте хлебчетата да се топлят директно върху тостера. Винаги използвайте стойката за затопляне, за да избегнете повреда на тостера.

Почистване (фиг. 4)

Предупреждение:
- Никога не почиствайте уреда с абразивни гъби, абразивни почистващи препарати или агресивни течности.
- Почукайте леко корпуса на тостера, за да отстраните трохите хляб в камерата на тостера.
- Оставете тостера да се охлади за 30 минути след употреба преди почистване на тостера.

Čeština

Před prvním použitím

Umístěte topinkovač do dobře větrané místnosti a nastavte nejvyšší stupeň opečení. Doporučujeme provést několik cyklů opékání bez vloženého pečiva. Takto spálíte veškerý prach a předejdete nepříjemnému zápachu.

Opékání, ohřev a rozmrazení pečiva (obr. 2)

Poznámka:
- Přístroj nepoužívejte bez zásuvky na drobky.
- Do otvorů topinkovače nikdy chléb netlačte. Nikdy neopékejte plátky chleba potřené máslem. Při opékání chleba, který obsahuje cukr, zavařené ovoce, rozinky nebo kousky ovoce, buďte zvláště opatrní. Do topinkovače nevkládejte ohnuté, poškozené nebo rozlomené plátky chleba, protože by se mohly v otvoru vzpříčit nebo uvíznout v opékací komoře.

Při opékání pečiva postupujte podle kroků 1, 2, 3, 5.
- Vyberte nízké nastavení (1–2) pro světle opečené pečivo.
- Vyberte vysoké nastavení (6–8) pro tmavě opečené pečivo.

Chcete-li spustit funkci ohřevu chleba, otočte regulátor propečení na nastavení ohřevu (♨).
Chcete-li spustit funkci rozmrazení chleba, otočte regulátor propečení na nastavení rozmrazení (❄).

Poznámka:
- Proces opékání můžete kdykoli zastavit a nechat pečivo vysunout stisknutím tlačítka zastavení (**STOP**) na topinkovači.

Tip:
- Při opékání různých typů pečiva můžete použít různá nastavení propečení:
  - Pro suchý, tenký nebo starý chleba použijte nižší nastavení. Tento typ chleba obsahuje méně vlhkosti a opeče se rychleji než vlhký, tlustý nebo čerstvý chléb.
  - Pro chléb s ovocem, jako například chléb s rozinkami, zvolte nižší nastavení.
  - Pro chléb s vyšším obsahem cukru zvolte nižší nastavení.
  - Pro hutnější chléb, jako například žitný nebo celozrnný chléb, zvolte vyšší nastavení.
- Když opékáte jeden plátek chleba, opečení stran topinky se může mírně lišit.
- U chleba, ve kterém jsou uvolněné kousky surovin, například chléb s rozinkami nebo celozrnný chléb, tyto uvolněné kousky před vložením do otvoru odstraňte. Zabráníte tím možnému vznícení uvolněných kousků chleba v opékací komoře.

Ohřev housek (obr. 3)

Chcete-li rozpéct housky, postupujte podle níže uvedených kroků:

① **Stisknutím páčky rozpékacího držáku směrem dolů držák rozložte.**
② **Otočte regulátor propečení do polohy ohřívání housek (♨).**

Poznámka:
- Na rozpékací držák nepokládejte chléb, protože by mohlo dojít k poškození topinkovače.
- Nikdy nepokládejte housky určené pro ohřev přímo na topinkovač. Vždy používejte rozpékací držák. Předejdete tak poškození topinkovače.

Čištění (obr. 4)

Varování:
- Nikdy nepoužívejte na čištění přístroje drátěnku, abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky.
- Lehkým klepnutím na kryt topinkovače uvolníte kousky chleba z opékací komory.
- Před čištěním nechte topinkovač po používání 30 minut vychladnout.

Hrvatski

Prije prve uporabe

Toster smjestite u prostoriju s dobrom ventilacijom i odaberite najvišu postavku prepečenosti. Ostavite toster da odradi nekoliko ciklusa tostiranja bez kruha. Tako će izgorjeti prašina i spriječit će se neugodni mirisi.

Tostirajte, podgrijavajte ili odmrzavajte kruh (slika 2)

Napomena:
- Aparat nikada nemojte koristiti bez ladice za mrvice.
- Kruh nikada nemojte na silu gurati u otvore za tostiranje. Nikada nemojte tostirati kriške kruha premazane maslacem. Zbog rizika od pregrijavanja budite posebno pažljivi prilikom tostiranja kruha koji sadrži šećer, konzervanse, grožđice ili komadiće voća. Nemojte upotrebljavati savijene, oštećene ili slomljene kriške kruha u tosteru jer se mogu zaglaviti u utoru ili u komori za tostiranje.

Za tostiranje kruha pratite korake 1, 2, 3, 5.
- Odaberite nisku postavku (1 - 2) za blago tostiran kruh.
- Odaberite visoki postavku (6 - 8) za jako tostiran kruh.

Za podgrijavanje kruha, okrenite regulator prepečenosti na postavku za podgrijavanje (♨).
Za podgrijavanje kruha, okrenite regulator prepečenosti na postavku za podgrijavanje (❄).

Napomena:
- Tostiranje možete zaustaviti i izvaditi kruh u bilo koje vrijeme pritiskom gumba za zaustavljanje (**STOP**) na tosteru.

Savjet:
- Možete upotrebljavati različite postavke za prepečenost prilikom tostiranja različitih vrsta kruha:
  - Za suhi, tanki ili stari kruh odaberite nižu postavku. Ta vrsta kruha ima manje vlage i brže će se prepeći od vlažnog, debelog ili svježeg kruha.
  - Za kruh s voćem, npr. kruh s grožđicama, odaberite nižu postavku.
  - Za kruh s većom količinom šećera odaberite nižu postavku.
  - Za kruh teže teksture, npr. raženi kruh ili integralni kruh, odaberite višu postavku.
- Kada tostirate jednu krišku kruha, razina prepečenosti može se razlikovati s jedne i druge strane.
- Kada tostirate kruh koji može imati komadiće hrane, npr. kruh s grožđicama i integralni kruh, izvadite te komadiće prije umetanja kriški kruha u utore. Time se može izbjeći potencijalni plamen/dim uzrokovan komadićima hrane koji padnu u komoru tostera ili se za nju zalijepe.

Zagrijavanje peciva (slika 3)

Kako biste zagrijali peciva, slijedite korake u nastavku:

① **Pritisnite ručicu rešetke za zagrijavanje prema dolje kako bi se rasklopila.**
② **Okrenite regulator prepečenosti na postavku za zagrijavanje peciva (♨).**

Napomena:
- Kruh nemojte stavljati na rešetku za zagrijavanje peciva kako se toster ne bi oštetio.
- Peciva koja želite zagrijati nemojte stavljati izravno na toster. Obavezno rasklopite rešetku za zagrijavanje kako se toster ne bi oštetio.

Čišćenje (slika 4)

Upozorenje:
- Za čišćenje aparata nikada nemojte koristiti žice za čišćenje, abrazivna sredstva za čišćenje ili agresivne tekućine.
- Lagano lupnite kućište tostera kako bi ste oslobodili mrvice kruha u komori tostera.
- Ostavite toster da se hladi 30 minuta nakon uporabe prije nego što ga očistite.

MAGYAR

Teendők az első használat előtt

A kenyérpirítót megfelelően szellőző helyiségben helyezze el, majd válassza a legmagasabb pirítási fokozatot. Végezzen néhány pirítási ciklust a készülékkel, anélkül, hogy kenyérszeleteket helyezne bele. Ez kiégeti a lerakódott port és megelőzi a kellemetlen szagok kialakulását.

Kenyér pirítása, újramelegítése vagy kiolvasztása (2. ábra)

Megjegyzés:
- Ne üzemeltesse a készüléket a morzsatálca nélkül.
- Soha ne erőltesse bele a kenyeret a pirítónyílásokba. Soha ne pirítson vajjal megkent kenyérszeletet. Különösen ügyeljen a cukrot, tartósítószert, mazsolát vagy gyümölcsdarabokat tartalmazó kenyerek pirításánál, mivel a túlmelegedés veszélye áll fenn. Ne tegyen a pirítóba hajlott, sérült vagy tört kenyérszeletet, mert az beakadhat a nyílásba vagy beszorulhat a pirítókamrába.

Kenyér pirításához kövesse az 1., 2., 3., 5. lépést.
- Válasszon alacsony fokozatot (1-2) a halványabb színű pirítósokhoz.
- Válasszon magasabb fokozatot (6-8) a sötétebb színű pirítósokhoz.

A kenyér újramelegítéséhez fordítsa a pirításszabályzót az újramelegítő funkció beállításra (♨).
A kenyér kiolvasztásához fordítsa a pirításszabályzót a kiolvasztás beállításra (❄).

Megjegyzés:
- A kenyérpirítón lévő leállítógombbal (**STOP**) bármikor leállíthatja a pirítási folyamatot, és kiveheti a kenyeret.

Tipp:
- A különböző típusú kenyerek pirításához különféle pirítási beállításokat használhat:
  - Száraz, vékony vagy nem friss kenyér esetén válasszon alacsonyabb fokozatot. Ez a fajta kenyér kevesebb nedvességet tartalmaz, és gyorsabban megpirul, mint a nagyobb nedvességtartalmú, vastag vagy friss kenyér.
  - Gyümölcskenyér, például mazsolás kenyér esetén válasszon alacsonyabb fokozatot.
  - Nagyobb cukortartalmú kenyér esetén válasszon alacsonyabb fokozatot.
  - Sűrűbb kenyér, például rozskenyér vagy teljes kiőrlésű kenyér esetén válasszon magasabb fokozatot.
- A kenyérszelet megpirításánál a két oldal egymástól kissé eltérően pirulhat meg.
- Foszlósabb kenyér, például mazsolás kenyér vagy teljes kiőrlésű kenyér esetén távolítsa el a lefoszló részeket, mielőtt beteszi a kenyérszeletet a nyílásba. Így elkerülhető a pirítókamrába esett vagy beragadt kenyérdarabkák által okozott esetleges láng/füst.

Zsemlemelegítés (3. ábra)

Zsemlemelegítéshez kövesse az alábbi lépéseket:

① **A melegítőrács kinyitásához nyomja le a kart.**
② **Fordítsa a pirításszabályzót a zsemlemelegítési fokozatra (♨).**

Megjegyzés:
- A pirító károsodásának elkerülése érdekében ne helyezzen kenyeret a zsemlemelegítő rácsra.
- Soha ne helyezze a melegíteni kívánt zsemléket közvetlenül a kenyérpirító tetejére. Mindig használja a melegítőrácsot a készülék károsodásának elkerülésére.

Tisztítás (4. ábra)

Figyelmeztetés:
- Soha ne használjon dörzsszivacsot, súrolószert vagy maró hatású tisztítófolyadékot a készülék tisztítására.
- A pirítókamrában lévő morzsák eltávolításához finoman ütögesse meg a készülékházat.
- Használat után hagyja 30 percig hűlni a kenyérpirítót, mielőtt tisztítaná.

Қазақ

Алғашқы рет қолданар алдында

Тостерді жақсы желдетілетін бөлмеге қойып, ең жоғары қызарту бағдарламасын таңдаңыз. Ішіне нан салмастан бірнеше қызарту процедурасын орындаңыз. Бұл қандай да бір шаңды күйдіріп, жағымсыз иістердің алдын алады.

Нанды қызарту, қайта қыздыру немесе жібіту (2-сурет)

Ескертпе:
- Құрылғыны қоқым науасынсыз пайдаланбаңыз.
- Нанды қызарту тесіктеріне салу кезінде күш салмаңыз. Нан тілімдерін маймен қуырмаңыз. Қызып кету қаупі төнуі мүмкін болғандықтан, қантты, қосындыларды, мейізді немесе жеміс кесектерін қамтитын нанды абайлап қуырыңыз. Бүгілген, бүлінген немесе сынған нан тілімдерін тостерге салмаңыз, себебі олар тостердің тесігінде немесе камерасында тұрып қалуы мүмкін.

Нанды қызарту: 1, 2, 3, 5 қадамдарды орындаңыз.
- Нанды сәл қызарту үшін төменгі параметр (1-2) таңдаңыз.
- Нанды қатты қызарту үшін, жоғары параметрді (6-8) таңдаңыз.

Нанды қайта қыздыру үшін қызартуды басқару тетігін қайта қыздыру параметріне (♨) қойыңыз.
Нанды жібіту үшін қызартуды басқару тетігін жібіту параметріне (|) қойыңыз.

Ескертпе:
- Тостердегі тоқтату түймесін (**STOP**) басу арқылы кез келген уақытта қызарту процесін тоқтатып, нанды шығарып алуға болады.

Кеңес.
- Алуан түрлі нанды қуырған кезде, әртүрлі қызарту теңшелімдерін қолдануға болады:
  - Құрғақ, жұқа немесе ескірген нанды қуырған кезде, ең аз теңшелімді таңдаңыз. Осы түрдегі нанның құрамында ылғал мөлшері аз болғандықтан, ол ылғалды, жуан немесе жаңа піскен нанға қарағанда тезірек қызарады.
  - Мейіз қосылған нан сияқты жеміс кесектері қосылған нанды қуырған кезде, ең аз теңшелімді таңдаңыз.
  - Қант көп қосылған нанды қуырған кезде, ең аз теңшелімді таңдаңыз.
  - Аса ауыр текстураға ие нанды, мысалы, қарабидайдан немесе тұтас дәннен жасалған нанды қуырған кезде, ең жоғары теңшелімді таңдаңыз.
- Бір нан тілімін қуырған кезде, оның бір жағының қызаруы екінші жағының қызаруынан ерекшеленуі мүмкін.
- Өнімдері бекітілмеген нанды, мысалы мейіз қосылған нанды немесе тұтас дәннен жасалған нанды қуыру кезінде, нан тілімдерін тесікке салудың алдында бекітілмеген өнімдерді алып тастаңыз. Осылайша, тостер камерасында бекітілмеген өнімдердің құлауынан/жабысуынан алаудың/оттың шығуынан сақтанатын боласыз.

Тоқашты жылыту (3-сурет)

Тоқашты жылыту үшін төмендегі қадамдарды орындаңыз:

① **Жылытатын сөрені ашу үшін, жылытатын сөре тұтқасын төмен басыңыз.**
② **Қуыруды басқару элементін тоқашты жылыту параметріне (♨) бұраңыз.**

Ескертпе:
- Тостер бүлінбеуі үшін, нанды тоқаш жылыту сөресіне қоймаңыз.
- Жылытылатын тоқаштарды еш уақытта тікелей тостердің үстіне қоюшы болмаңыз. Тостер зақымданбау үшін, әрдайым жылыту сөресін қолданыңыз.

Тазалау (4-сурет)

Ескерту:
- Құрылғыны тазалау үшін еш уақытта қырғыштарды, абразивті тазалау құралдарын немесе агрессивті сұйықтықтарды қолданбаңыз.
- Тостер камерасындағы нан үгінділерін қағып түсіру үшін тостердің корпусын аздап қағыңыз.
- Тостерді тазартудың алдында, оны суыту үшін 30 минутқа қалдырыңыз.

LIETUVIŠKAI

Prieš naudojant pirmą kartą

Pastatykite skrudintuvą tinkamai vėdinamame kambaryje ir pasirinkite didžiausią skrudinimo nustatymą. Leiskite skrudintuvui atlikti kelis skrudinimo ciklus be duonos. Taip bus sudeginamos dulkės ir išvengta nemalonių kvapų.

Skrudinkite, pašildykite ar atšildykite duoną (2 pav.)

Pastaba:
- Nenaudokite prietaiso be trupinių padėklo.
- Nenaudokite jėgos dėdami duoną į angas. Neskrudinkite sviestu apteptos duonos riekių. Labai atsargiai skrudinkite duoną, kurioje yra cukraus, uogienės, razinų arba vaisių gabalėlių, nes kyla perkaitinimo rizika. Nedėkite į skrudintuvą sulenktų, sugadintų arba suplyšusių duonos riekių, nes jos gali užstrigti angose arba skrudinimo skyriuje.

Norėdami skrudinti duoną, vadovaukitės 1, 2, 3 ir 5 veiksmais.
- Norėdami šiek tiek paskrudinti duoną, pasirinkite žemiausius nustatymus (1–2).
- Norėdami labiau paskrudinti duoną, pasirinkite didesnio skrudinimo lygį (6–8).

Norėdami pašildyti duoną, pasukite skrudinimo reguliatorių ir pasirinkite pašildymo nustatymą (♨).
Norėdami atšildyti duoną, pasukite skrudinimo reguliatorių ir pasirinkite atšildymo nustatymą (❄).

Pastaba:
- Paspaudę skrudintuvo sustabdymo mygtuką (**STOP**) galite sustabdyti skrudinimo procesą ir išimti duoną bet kuriuo metu.

Patarimas.
- Skrudindami skirtingos rūšies duoną galite naudoti skirtingus skrudinimo lygius:
  - sausai, plonai arba senai duonai rinkitės žemesnį lygį. Tokioje duonoje yra mažiau drėgmės ir ji greičiau paruduoja, nei drėgna, stora arba šviežia duona;
  - duonai su vaisiais, pvz., duonai su razinomis, rinkitės žemesnį skrudinimo lygį;
  - duonai, kurioje daugiau cukraus, rinkitės žemesnį skrudinimo lygį;
  - sunkesnės tekstūros duonai, tokiai kaip ruginė duona arba viso grūdo duona, rinkitės aukštesnį skrudinimo lygį.
- Jei skrudinate vieną duonos riekę, viena skrebučio pusė gali šiek tiek skirtis nuo kitos pusės.
- Jei skrudinate duoną, ant kurios gali būti atsiskyrusių sudedamųjų dalių, pvz., duoną su razinomis, viso grūdo duoną, prieš dėdami duonos riekes į angas pašalinkite atsiskyrusias dalis. Taip išvengsite galimo užsidegimo / dūmų, kurie gali kilti maisto gabalėliams įkritus / užstrigus skrudinimo skyriuje.

Bandelių pašildymas (3 pav.)

Norėdami pašildyti bandeles, atlikite šiuos veiksmus:

① **Paspauskite šildymo grotelių svirtį žemyn, kad išskleistumėte groteles.**
② **Pasukite skrudinimo reguliatorių ir pasirinkite bandelių pašildymo nustatymą (♨).**

Pastaba:
- Nedėkite duonos ant bandelių šildymo grotelių, kad nesugadintumėte skrudintuvo.
- Nedėkite bandelių, kurias šildysite, tiesiai ant skrudintuvo viršaus. Visada naudokite šildymo groteles – kitaip galite sugadinti skrudintuvą.

Valymas (4 pav.)

Įspėjimas.
- Prietaisui valyti niekada nenaudokite šiurkščių kempinių, valymo priemonių arba ėsdinančių skysčių.
- Švelniai patapšnokite skrudintuvo korpusą, norėdami pašalinti skrudinimo skyriuje įstrigusius duonos trupinius.
- Panaudoję ir prieš valydami, palikite skrudintuvą 30 min. atvėsti.

Polski

Przed pierwszym użyciem

Toster należy umieścić w dobrze wentylowanym pomieszczeniu i wybrać najdłuższy czas opiekania. Urządzenie należy kilkakrotne uruchomić bez pieczywa. Pozwoli to wypalić kurz oraz zapobiec przykremu zapachowi.

Opiekanie, podgrzewanie lub rozmrażanie chleba (rys. 2)

Uwaga:
- Nie należy używać urządzenia bez tacki na okruszki.
- Nigdy nie należy wpychać na siłę pieczywa do otworów. Nigdy nie należy opiekać kromek chleba posmarowanych masłem. Należy zachować szczególną ostrożność podczas opiekania pieczywa zawierającego cukier, rodzynki, konfiturę lub owoce, ponieważ grozi to przegrzaniem urządzenia. W tosterze nie należy umieszczać zgiętych, ukruszonych ani złamanych kromek chleba, ponieważ mogą one utknąć w otworze na pieczywo lub komorze opiekania.

Aby opiec chleb, wykonaj czynności 1, 2, 3, 5.
- Wybierz niskie ustawienie (1–2), aby uzyskać lekkie przyrumienienie chleba.
- Wybierz wysokie ustawienie (6–8), aby uzyskać mocniejsze przyrumienienie chleba.

Aby podgrzać chleb, obróć pokrętło regulacji czasu opiekania na ustawienie podgrzewania (♨).
Aby rozmrozić chleb, obróć pokrętło regulacji czasu opiekania na ustawienie rozmrażania (❄).

Uwaga:
- Grzankę można wyjąć w każdej chwili — wystarczy nacisnąć przycisk zatrzymania (**STOP**) znajdujący się na tosterze.

Wskazówka:
- Podczas opiekania różnych rodzajów pieczywa można korzystać z różnych ustawień opiekania:
  - W przypadku suchych, cienkich lub czerstwych kromek chleba wybierz niższe ustawienie. Kromki tego typu mają mniej wilgoci i opiekają się szybciej niż kromki wilgotne, grube lub świeże.
  - W przypadku chleba z rodzynkami lub innymi owocami wybierz niższe ustawienie.
  - W przypadku kromek chleba z duża zawartością cukru wybierz niższe ustawienie.
  - W przypadku kromek chleba o grubszej fakturze, takiego jak chleb żytni lub pełnoziarnisty, wybierz wyższe ustawienie.
- Podczas opiekania jednej kromki chleba stopień opieczenia może nieznacznie różnić się po obu stronach.
- Przed umieszczeniem w otworze kromki chleba z luźnymi kawałkami, jak w przypadku pieczywa z rodzynkami lub ziarnami, usuń te kawałki. Pozwoli to uniknąć potencjalnego wystąpienia płomieni lub dymu spowodowanego luźnymi kawałkami jedzenia, która wpadły bądź przywarły do powierzchni komory tostera.

Podgrzewanie bułek (rys. 3)

Aby podgrzać bułki, należy wykonać poniższe czynności:

① **Naciśnij podnośnik rusztu do podgrzewania do samego dołu, aby go rozłożyć.**
② **Obróć pokrętło regulacji czasu opiekania na ustawienie podgrzewania bułek (♨).**

Uwaga:
- Aby uniknąć uszkodzenia tostera, nie umieszczaj chleba na ruszcie do podgrzewania bułek.
- Nigdy nie kładź bułek bezpośrednio na tosterze. Zawsze używaj rusztu do podgrzewania, aby nie uszkodzić tostera.

Czyszczenie (rys. 4)

Ostrzeżenie:
- Do czyszczenia urządzenia nigdy nie używaj czyścików, środków ściernych ani żrących płynów.
- Lekko dotknij obudowy tostera, aby usunąć okruchy chleba nagromadzone w komorze.
- Przed czyszczeniem tostera pozostaw go do ostygnięcia przez 30 minut po użyciu.

Română

Înainte de prima utilizare

Aşază prăjitorul de pâine într-o încăpere ventilată corespunzător şi selectează cea mai mare setare pentru rumenire. Lasă prăjitorul de pâine să finalizeze câteva cicluri de prăjire fără pâine. Astfel, vei elimina praful şi vei preveni mirosurile neplăcute.

Prăjirea, reîncălzirea sau dezgheţarea pâinii (fig. 2)

Notă:
- Nu folosi aparatul fără tava de firimituri.
- Nu introdu niciodată forţat pâinea în fantele pentru prăjire. Nu prăji niciodată felii de pâine care au fost unse cu unt. Fii extrem de atent când prăjeşti pâine care conţine zahăr, conservanţi, stafide sau bucăţi de fructe, din cauza riscului de supraîncălzire. Nu folosi felii de pâine îndoite, degradate sau rupte în prăjitor, deoarece acestea se pot bloca în fantă sau în compartimentul de prăjire.

Pentru a prăji pâine, urmează paşii 1, 2, 3, 5.
- Selectează o setare inferioară (1-2) pentru pâine uşor rumenită.
- Selectează o setare superioară (6-8) pentru pâine bine rumenită.

Pentru a reîncălzi pâine, roteşte butonul de control al rumenirii la setarea de reîncălzire (♨).
Pentru a dezgheţa pâine, roteşte butonul de control al rumenirii la setarea dezgheţare (❄).

Notă:
- Poţi opri procesul de prăjire şi scoate pâinea din aparat în orice moment, apăsând butonul de oprire (**STOP**) de pe prăjitor.

Sugestie:
- Poţi utiliza diferite setări de rumenire când prăjeşti diferite tipuri de pâine:
  - Pentru pâine uscată sau mai veche sau felii subţiri, selectează o setare mai redusă. Acest tip de pâine are o umiditate redusă şi se va rumeni mai rapid decât pâinea umedă, groasă sau proaspătă.
  - Pentru pâine cu fructe, cum ar fi pâine cu stafide, selectează o setare mai redusă.
  - Pentru pâine cu conţinut mai ridicat de zahăr, alege o setare mai redusă.
  - Pentru pâine mai grea, cum ar fi pâinea de secară sau din făină de grâu integrală, selectează o setare mai mare.
- Când prăjeşti o singură felie de pâine, părţile feliei se pot rumeni uşor diferit.
- Pentru pâine din care se pot desprinde bucăţi, cum ar fi pâine cu stafide şi din făină de grâu integrală, scoate bucăţile desprinse înainte de a pune feliile de pâine în fantă. Astfel, poţi evita eventualele flăcări/fum de la bucăţile desprinse care cad/se lipesc în compartimentul prăjitorului.

Încălzirea chiflelor (fig. 3)

Pentru a încălzi chifle, urmează paşii de mai jos:

① **Apasă mânerul grilajului de încălzire pentru a desface grilajul.**
② **Roteşte butonul de control al rumenirii la setarea pentru încălzirea chiflelor (♨).**

Notă:
- Nu pune pâinea pe grilajul pentru încălzirea chiflelor pentru a evita deteriorarea prăjitorului.
- Nu pune niciodată chiflele care trebuie încălzite direct pe prăjitor. Foloseşte întotdeauna grilajul de încălzire pentru a evita deteriorarea prăjitorului.

Curăţarea (fig. 4)

Avertisment:
- Nu folosi niciodată bureţi de sârmă, agenţi de curăţare abrazivi sau lichide agresive pentru a curăţa aparatul.
- Loveşte uşor carcasa prăjitorului pentru a disloca orice firimituri din compartimentul prăjitorului.
- Înainte de a curăţa prăjitorul, lasă-l să se răcească timp de 30 de minute după utilizare.

Русский

Перед первым использованием

Установите тостер в хорошо проветриваемом помещении и включите его, установив самую высокую степень обжаривания. Выполните несколько циклов обжаривания, не помещая хлеб в прибор. Это необходимо для сжигания возможной пыли в приборе и удаления нежелательных запахов.

Обжаривание, подогрев или разморозка хлеба (рис. 2)

Примечание.
- Запрещается использовать прибор без поддона для крошек.
- Не применяйте силу, вставляя хлеб в отверстия для хлеба. Запрещается поджаривать ломтики хлеба с маслом. Риск перегрева! Соблюдайте осторожность во время поджаривания ломтиков сладкого хлеба, а также хлеба с вареньем, изюмом или кусочками фруктов. Запрещается использовать изогнутые, надломленные и бесформенные ломтики хлеба, так как они могут застрять в отверстии для хлеба или нагревательной камере.

Для обжаривания хлеба выполните шаги 1, 2, 3, 5.
- Для легкой обжарки хлеба выберите низкую степень обжаривания (1–2).
- Для более сильной обжарки хлеба выберите высокую степень обжаривания (6–8).

Чтобы разогреть хлеб, переведите регулятор степени поджаривания в режим подогрева (♨).
Чтобы разморозить хлеб, переведите регулятор степени поджаривания в режим разморозки (❄).

Примечание.
- Остановить приготовление тостов и извлечь хлеб можно в любой момент. Для этого нажмите кнопку остановки (**STOP**) на тостере.

Совет.
- Для разных видов хлеба следует использовать различные настройки поджаривания.
  - Для сухих, тонких или черствых ломтиков хлеба выбирайте низкую степень обжаривания. Такой хлеб содержит меньше влаги, поэтому поджарится быстрее, чем влажные, толстые или свежие ломтики хлеба.
  - Для хлеба с кусочками фруктов или с изюмом выбирайте низкую степень обжаривания.
  - Для сладкого хлеба выбирайте низкую степень обжаривания.
  - Для такого хлеба, как ржаной или цельнозерновой, выбирайте высокую степень обжаривания.
- При обжаривании одного ломтика хлеба его стороны могут отличаться друг от друга.
- Из хлеба с добавками, например цельнозернового или с изюмом, следует удалить все кусочки, которые могут попасть в тостер перед обжариванием. Это позволяет предотвратить возгорание/задымление в следствие попадания кусочков пищи в нагревательную камеру.

Подогрев булочек (рис. 3)

Для подогрева булочек выполните указанные ниже действия.

① **Чтобы разложить подставку для подогрева, надавите на соответствующую ручку.**
② **Установите регулятор степени поджаривания в режим подогрева булочек (♨).**

Примечание.
- Во избежание повреждений тостера не размещайте хлеб на подставке для подогрева булочек.
- Запрещается помещать булочки для подогрева непосредственно на тостер. Чтобы не повредить тостер, всегда используйте подставку для подогрева.

Очистка (рис. 4)

Предупреждение
- Не используйте для очистки прибора губки с абразивным покрытием, абразивные или агрессивные чистящие средства.
- Чтобы очистить нагревательную камеру от хлебных крошек, слегка постучите по корпусу тостера.
- Перед очисткой тостера дайте ему остыть в течение 30 минут после использования.

Slovensky

Pred prvým použitím

Hriankovač umiestnite do dobre vetranej miestnosti a nastavte najvyššiu intenzitu opečenia. Nechajte hriankovač vykonať niekoľko cyklov opečenia naprázdno bez chleba. Vypáli sa tak prach a zabráni sa vzniku nepríjemného zápachu.

Hriankovanie, opakované ohrievanie a rozmrazovanie chleba (obr. 2)

Poznámka:
- Nepoužívajte zariadenie bez zásobníka na omrvinky.
- Nikdy nevkladajte chlieb do hriankovacích otvorov nasilu. Nikdy nehriankujte krajce chleba potreté maslom. Pri hriankovaní chleba, ktorý obsahuje cukor, konzervačné látky, hrozienka alebo kúsky ovocia buďte zvlášť opatrní, kvôli riziku prehriatia. Do hriankovača nevkladajte ohnuté, poškodené ani prelomené krajce chleba, pretože sa môžu zaseknúť v otvoroch alebo v hriankovacej komore.

Ak chcete hriankovať chlieb: postupujte podľa krokov 1, 2, 3, 5.
- Ak chcete pripraviť svetlejší chlieb, zvoľte nízke nastavenia (1 – 2).
- Ak chcete pripraviť tmavší chlieb, zvoľte vyššie nastavenia (6 – 8).

Ak chcete znova ohriať chlieb, ovládanie intenzity opečenia nastavte na nastavenie opakovaného ohrevu (♨).
Ak chcete chlieb rozmraziť, ovládanie intenzity opečenia nastavte na nastavenie rozmrazovania (❄).

Poznámka:
- Priebeh hriankovania môžete kedykoľvek zastaviť a vysunúť chlieb stlačením tlačidla (**STOP**) na hriankovači.

Tip:
- Na hriankovanie rôznych typov chleba môžete používať rôzne nastavenia intenzity opečenia:
  - Na suchý, tenký alebo starý chlieb použite nižšie nastavenie. Tento typ chleba má menší podiel vlhkosti a opečie sa rýchlejšie než vlhký, hrubý alebo čerstvý chlieb.
  - Na ovocný chlieb, napr. hrozienkový chlieb, použite nižšie nastavenie.
  - Na chlieb s vyšším obsahom cukru použite nižšie nastavenie.
  - Na chlieb s hustejšou textúrou, napr. ražný chlieb alebo celozrnný chlieb, použite vyššie nastavenie.
- Pri hriankovaní jedného krajca chleba sa môže opečenie hrianky na jednotlivých stranách mierne líšiť.
- Ak chlieb obsahuje sypké kúsky potravín, napr. hrozienkový chlieb a celozrnný chlieb, pred vložením krajcov chleba do otvoru tieto kúsky odstráňte. Zabránite tak prípadnému ohňu alebo dymu spôsobenému spadnutím alebo prilepením týchto sypkých prísad vnútri komory hriankovača.

Ohrievanie pečiva (obr. 3)

Ak chcete ohrievať pečivo, vykonajte nasledujúce kroky:

① **Zatlačením páky roštu na ohrievanie nadol vysuňte rošt.**
② **Ovládačom nastavenia intenzity opečenia vyberte nastavenie ohrievania pečiva (♨).**

Poznámka:
- Neumiestňujte chleba na rošt na ohrievanie pečiva. Predídete tým prípadnému poškodeniu hriankovača.
- Ohrievané pečivo nikdy neukladajte priamo na povrch hriankovača. Vždy používajte rošt na ohrievanie. Predídete tak poškodeniu hriankovača.

Čistenie (obr. 4)

Varovanie:
- Na čistenie zariadenia nikdy nepoužívajte drôtenky, drsné čistiace prostriedky ani agresívne tekutiny.
- Omrvinky z komory hriankovača vytrasiete miernym poklepaním plášťa hriankovača.
- Pred čistením hriankovača ho nechajte po použití vychladnúť 30 minút.

Slovenščina

Pred prvo uporabo

Opekač postavite v dobro prezračeno sobo in izberite najvišjo nastavitev zapečenosti. Opravite nekaj ciklov peke brez kruha. To z grelnih elementov odstrani prah in preprečuje neprijetne vonjave.

Peka, pogrevanje ali odmrzovanje kruha (slika 2)

Opomba:
- Aparata ne uporabljajte brez pladnja za drobtine.
- Kruha v režo opekača nikoli ne potiskajte na silo. Ne opekajte rezin kruha, ki so namazane z maslom. Posebej bodite pozorni pri uporabi kruha, ki vsebuje sladkor, konzervanse, rezine ali koščke sadja, saj obstaja nevarnost pregrevanja. V opekač ne vstavljajte upognjenih, poškodovanih ali raztrganih rezin kruha, saj se lahko zagozdijo v reži ali v komori opekača.

Popekanje kruha: sledite korakom 1, 2, 3, 5.
- Za rahlo popečen kruh izberite nizko nastavitev (1–2).
- Za močno popečen kruh izberite visoko nastavitev (6–8).

Kruh pogrejete tako, da regulator zapečenosti obrnete na nastavitev za pogrevanje (♨).
Kruh odmrznete tako, da regulator zapečenosti obrnete na nastavitev za odmrzovanje (❄).

Opomba:
- Peko lahko kadarkoli prekinete in kruh vzamete iz opekača tako, da pritisnete gumb (**STOP**) na opekaču.

Namig:
- Pri opekanju različnih vrst kruha lahko uporabite različne nastavitve zapečenosti:
  - Za suhe, tanke ali stare rezine kruha uporabite nižjo nastavitev. Ta vrsta kruha vsebuje manj vlage in se hitreje zapeče kot debele ali tanke rezine, ki vsebujejo več vlage.
  - Za sadni kruh, kot je kruh z rozinami, izberite nižjo nastavitev.
  - Za kruh z višjo vsebnostjo sladkorja izberite nižjo nastavitev.
  - Za kruh s težjo teksturo, kot je rženi ali polnozrnati kruh, izberite višjo nastavitev.
- Ko opečete rezino kruha, boste morda opazili rahlo neenakomerno zapečenost obeh strani rezine.
- Pri kruhu, ki vsebuje dele hrane, kot sta kruh z rozinami in polnozrnat kruh, odstranite odvečne delce, preden rezino vstavite v režo opekača. Tako preprečimo, da bi se delci hrane prijeli na komoro opekača, ki se lahko vnamejo ali povzročijo, da se iz opekača začne kaditi.

Pogrevanje žemljic (slika 3)

Žemljice pogrejte na naslednji način:

① **Vzvod nosilca za segrevanje potisnite navzdol, da razširite nosilec.**
② **Regulator zapečenosti nastavite na nastavitev za pogrevanje žemljic (♨).**

Opomba:
- Kruha ne postavljajte na nosilec za pogrevanje žemljic, da ne poškodujete opekača.
- Žemljic, ki jih boste pogrevali, ne postavite neposredno na vrh opekača. Vedno uporabite nosilec za pogrevanje, da ne bi poškodovali opekača.

Čiščenje (slika 4)

Opozorilo:
- Aparata ne čistite s čistilnimi gobicami, jedkimi čistili ali agresivnimi tekočinami.
- Rahlo potrkajte po ohišju opekača, da odstranite drobtine, ki so se morda ujele v komori opekača.
- Po uporabi počakajte 30 minut, da se opekač ohladi, preden ga očistite.

Srpski

Pre prve upotrebe

Toster držite u prostoriji sa dobrom ventilacijom i izaberite najveći stepen zapečenosti. Obavite nekoliko ciklusa pečenja bez hleba. To će sagoreti svu prašina i sprečiće neprijatne mirise.

Pecite, podgrevajte ili odmrzavajte hleb (slika 2)

Napomena:
- Nemojte koristiti aparat bez fioke za mrvice.
- Nikada nemojte na silu da ubacujete hleb u proreze za pečenje. Nikada nemojte da pečete kriške hleba na koje je namazan maslac. Obratite posebnu pažnju prilikom pečenja hlebova koji sadrže šećer, konzervanse, suvo grožđe ili delove voća, usled rizika od pregrevanja. Nemojte da koristite savijene, oštećene ili polomljene kriške hleba u tosteru, pošto mogu da se zaglave u prorezu ili u odeljku za pečenje.

Za pečenje hleba sledite korake 1, 2, 3, 5.
- Nižu postavku (1–2) izaberite za slabije zapečen hleb.
- Višu postavku (6–8) izaberite za jače zapečen hleb.

Za podgrevanje hleba, okrenite regulator zapečenosti na postavku podgrevanja (♨).
Za odmrzavanje hleba, okrenite regulator zapečenosti na postavku odmrzavanja (❄).

Napomena:
- Proces pečenja tosta možete da prekinete i izbacite hleb u bilo kom trenutku pritiskom na dugme za prekid pečenja (**STOP**) na tosteru.

Savet:
- Možete da koristite različite postavke zapečenosti prilikom pečenja različitih vrsta hleba:
  - Za suvi, tanki ili odstajali hleb izaberite nižu postavku. Ovaj tip hleba ima manji sadržaj vlage i zapeče se brže od vlažnog, debelog ili svežeg hleba.
  - Za voćni hleb, poput onog sa suvim grožđem, izaberite nižu postavku.
  - Za hleb sa višim sadržajem šećera izaberite nižu postavku.
  - Za hleb gušće teksture, kao što je ražani hleb ili integralni pšenični hleb, izaberite višu postavku.
- Kada pečete jednu krišku hleba, stepen zapečenosti može malo da se razlikuje sa jedne i druge strane.
- Za hleb u kojem može da bude komada drugih namirnica, kao što je hleb sa suvim grožđem ili integralni pšenični hleb, uklonite te delove pre nego što stavite kriške u prorez. Ovim možete da izbegnete potencijalnu pojavu vatre/dima usled slobodnih padanja/lepljenja komada u odeljku tostera.

Zagrevanje zemički (slika 3)

Za zagrevanje zemički sledite korake ispod:

① **Gurnite ručku rešetke za zagrevanje prema dole da biste izvukli rešetku.**
② **Regulator zapečenosti okrenite na postavku za zagrevanje zemički (♨).**

Napomena:
- Nemojte da stavljate hleb na rešetku za zagrevanje zemički da biste izbegli oštećenje tostera.
- Kifle koje želite zagrejati nikada nemojte stavljati direktno na proreze za hleb. Uvek koristite rešetku za zagrevanje kako biste izbegli oštećenje tostera.

Čišćenje (slika 4)

Upozorenje:
- Za čišćenje aparata nemojte da koristite jastučiće za ribanje, abrazivna sredstva za čišćenje niti agresivne tečnosti.
- Lagano lupnite kućište tostera da biste oslobodili mrvice hleba u odeljku tostera.
- Ostavite toster da se hladi 30 minuta nakon upotrebe i pre čišćenja.

Українська

Перед першим використанням

Встановіть тостер у добре провітрюваному приміщенні та виберіть найвищий рівень підсмажування. Дайте тостеру виконати декілька циклів підсмажування без хліба. Це спалить пил та дозволить запобігти виникненню неприємного запаху.

Підсмажування, підігрівання чи розморожування хліба (мал. 2)

Примітка:
- Не використовуйте пристрій без лотка для крихт.
- Ніколи силою не запихайте хліб у отвори для підсмажування. Ніколи не підсмажуйте шматки хліба з маслом. Будьте особливо уважні, коли підсмажуєте хліб, що містить цукор, джем, родзинки або шматки фруктів, оскільки існує ризик перегрівання. Не кладіть у тостер зігнуті, пошкоджені або поламані шматки хліба, адже вони можуть застрягнути в отворі або відділенні для підсмажування.

Для підсмажування хліба: виконайте кроки 1, 2, 3, 5.
- Щоб отримати ледь підсмажений хліб, вибирайте низький рівень підсмажування (1-2).
- Щоб підсмажити хліб сильніше, вибирайте високий рівень підсмажування (6–8).

Для повторного підігрівання хліба поверніть регулятор підсмажування в положення розігрівання (♨).
Для розморожування хліба поверніть регулятор підсмажування в положення розморожування (❄).

Примітка:
- Зупинити процес підсмажування і витягнути хліб можна в будь-який момент, натиснувши на тостері кнопку (**STOP**).

Порада:
- Можна використовувати різні налаштування підсмажування для різних типів хліба:
  - Для сухого, тонкого або черствого хліба вибирайте нижчу температуру. Такий хліб має менше вологи і він швидше підрум’яниться, ніж вологий, товстий чи свіжий хліб.
  - Для хліба із фруктами (наприклад, родзинками) вибирайте нижчу температуру.
  - Для хліба із вищим вмістом цукру вибирайте нижчу температуру.
  - Для хліба важчої текстури (наприклад, житнього або цільнозернового хліба) вибирайте вищу температуру.
- Якщо Ви смажите одну скибку хліба, рівень підсмажування може злегка різнитися з різних боків.
- Для хліба, який може містити окремі часточки їжі (наприклад, хліб із родзинками та цільнозерновий хліб), перш ніж покласти скибки в отвір, зніміть із них зайві часточки. Це допоможе запобігти можливому загорянню/диму від потрапляння/прилипання часточок до відділення для підсмажування.

Підігрівання булочок (мал. 3)

Для підігрівання булочок виконайте такі дії:

① **Натисніть важіль рамки для підігрівання, щоб розкласти рамку.**
② **Поверніть регулятор підсмажування у положення підігрівання булочок (♨).**

Примітка:
- Не ставте хліб на рамку для підігрівання булочок, щоб не пошкодити тостер.
- У жодному разі не кладіть булочки, які потрібно підігріти, безпосередньо на тостер. Для запобігання пошкодженню тостера використовуйте рамку для підігрівання.

Чищення (мал. 4)

Попередження:
- Ніколи не використовуйте для чищення пристрою жорстких губок, абразивних засобів чи агресивних рідин для чищення.
- Злегка постукайте по корпусу тостера, щоб збити крихти хліба, що могли прилипнути до відділення для підсмажування.
- Перш ніж чистити тостер, дайте йому охолонути протягом 30 хвилин після використання.

Ελληνικά

Πριν την πρώτη χρήση

Τοποθετήστε τη φρυγανιέρα σε χώρο με καλό εξαερισμό και επιλέξτε την υψηλότερη ρύθμιση ροδίσματος. Αφήστε τη φρυγανιέρα να ολοκληρώσει μερικούς κύκλους φρυγανίσματος χωρίς φέτες ψωμιού. Με αυτόν τον τρόπο, η σκόνη που μπορεί να έχει απομείνει καίγεται και δεν δημιουργούνται δυσάρεστες οσμές.

Φρυγάνισμα, ζέσταμα ή ξεπάγωμα ψωμιού (εικ. 2)

Σημείωση:
- Μην λειτουργείτε τη συσκευή χωρίς το δίσκο για τα ψίχουλα.
- Μην πιέζετε ποτέ το ψωμί στις εγκοπές φρυγανίσματος. Μην φρυγανίζετε ποτέ βουτυρωμένες φέτες ψωμιού. Να προσέχετε ιδιαίτερα όταν φρυγανίζετε ψωμί που περιέχει ζάχαρη, συντηρητικά, σταφίδες ή κομμάτια φρούτων, καθώς υπάρχει κίνδυνος υπερθέρμανσης. Μην χρησιμοποιείτε λυγισμένες, κατεστραμμένες ή σπασμένες φέτες ψωμιού στη φρυγανιέρα σας, καθώς μπορεί να μπλοκάρουν μέσα στην υποδοχή ή να κολλήσουν μέσα στο θάλαμο φρυγανίσματος.

Για να φρυγανίσετε ψωμί, ακολουθήστε τα βήματα 1, 2, 3, 5.
- Επιλέξτε μια χαμηλή ρύθμιση θερμοκρασίας (1-2) για ελαφρά φρυγανισμένο ψωμί.
- Επιλέξτε μια υψηλή ρύθμιση θερμοκρασίας (6-8) για πολύ φρυγανισμένο ψωμί.

Για να ξαναζεστάνετε ψωμί, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης ψησίματος στη ρύθμιση αναθέρμανσης (♨).
Για να ξεπαγώσετε ψωμί, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης ροδίσματος στη ρύθμιση απόψυξης (❄).

Σημείωση:
- Μπορείτε να διακόψετε τη διαδικασία φρυγανίσματος και να βγάλετε το ψωμί οποιαδήποτε στιγμή θέλετε, πατώντας το κουμπί διακοπής λειτουργίας **(STOP)** στη φρυγανιέρα.

Συμβουλή:
- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε διαφορετικές ρυθμίσεις ψησίματος όταν φρυγανίζετε διαφορετικούς τύπους ψωμιού:
  - Για ξηρό, λεπτό ή μπαγιάτικο ψωμί, επιλέξτε χαμηλότερη ρύθμιση. Αυτός ο τύπος ψωμιού έχει λιγότερη υγρασία και θα ψηθεί γρηγορότερα από το υγρό, παχύ ή φρέσκο ψωμί.
  - Για ψωμί με φρούτα, όπως σταφιδόψωμο, επιλέξτε χαμηλότερη ρύθμιση.
  - Για ψωμί με υψηλότερη περιεκτικότητα σε ζάχαρη, επιλέξτε χαμηλότερη ρύθμιση.
  - Για ψωμί με πιο πυκνή υφή, όπως κριθαρόψωμο ή ψωμί ολικής άλεσης, επιλέξτε υψηλότερη ρύθμιση.
- Όταν φρυγανίζετε μία φέτα ψωμιού, το ψήσιμο μπορεί να είναι σε μικρό βαθμό διαφορετικό στις δύο πλευρές.
- Για ψωμί με υλικά που εξέχουν, για παράδειγμα σταφιδόψωμο και ψωμί ολικής άλεσης, αφαιρέστε αυτά τα κομμάτια προτού τοποθετήσετε τις φέτες ψωμιού μέσα στην εγκοπή. Έτσι, μπορείτε να αποφύγετε τυχόν φλόγα/καπνό εξαιτίας της πτώσης/του κολλήματος των σκόρπιων κομματιών φαγητού μέσα στο θάλαμο της φρυγανιέρας.

Ζέσταμα για ψωμάκια (εικ. 3)

Για να ζεστάνετε ψωμάκια, ακολουθήστε τα βήματα παρακάτω:

① **Πιέστε προς τα κάτω το μοχλό της σχάρας για ζέσταμα, για να ξεδιπλωθεί η σχάρα.**
② **Γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης ροδίσματος στη ρύθμιση ζεστάματος για ψωμάκια (♨).**

Σημείωση:
- Μην τοποθετείτε ψωμί στη σχάρα για ζέσταμα για ψωμάκια, για να αποφύγετε την πρόκληση ζημιάς στη φρυγανιέρα.
- Μην βάζετε ποτέ τα ψωμάκια που θέλετε να ζεστάνετε κατευθείαν πάνω στη φρυγανιέρα. Φροντίστε να χρησιμοποιείτε πάντα τη σχάρα ζεστάματος, προκειμένου να μην καταστραφεί η φρυγανιέρα.

Καθαρισμός (εικ. 4)

Προειδοποίηση:
- Μην καθαρίζετε ποτέ τη συσκευή με σφουγγαράκια, σκληρά καθαριστικά ή υγρά με μεγάλη οξύτητα.
- Χτυπήστε ελαφρώς το περίβλημα της φρυγανιέρας, για να απομακρύνετε τυχόν θρυμματισμένο ψωμί μέσα από το θάλαμο της φρυγανιέρας.
- Αφήστε τη φρυγανιέρα να κρυώσει για 30 λεπτά μετά τη χρήση, προτού την καθαρίσετε.