

Teendők az első használat előtt

A kenyérpirítót megfelelően szellőző helyiségen helyezze el, melyben valassza a legmagasabb pírtási fokozatot. Végezzen néhány pírtási ciklust a készülékkel, amikor, hogy kenyérseleket helyezne bele. Ez kiégeti a lerakódott port és megelőzi a kellemetlen szagok kialakulását.

Kenyér pírtása, újramelegítése vagy kiolvasztása (2. ábra)**Megjegyzés:**

- Nem szükséges a készüléket a morszalica nélkül.
- Soha ne erősítse bele a kenyeret a pírítónylásokba.
- Soha ne pírítson vajjal megkent kenyérseleket.
- Különösen ügyeljen a cukrot, tartalmáért, mazsoláért vagy gyümölcsdarabokat tartalmazó kenyerek pírtásánál, mivel a túlmeleges vesezély áll fenn. Ne tegyen a pírítóba hajlott, sérült vagy tört kenyérseleket, mert az beakadhat a nyílásba vagy beszorulhat a pírítókamrába.

Kenyér pírtásához kövessé az 1., 2., 3. lépést.

- Válasszon alacsony fokozatot (1-2) a halványabb színű pírítószokhoz.
- Válasszon magasabb fokozatot (6-8) a sötétebb színű pírítószokhoz.

A kenyér újramelegítéséhez forditsa a pírításszabályzót az újramelékteljesítéshez fordítja a pírításszabályzót a kiolvasztás beállításra (*).

A kenyér kiolvasztásához forditsa a pírításszabályzót a kiolvasztás beállításra (*).

Megjegyzés:

- A kenyérpirítón levő leállítógombbal (STOP) bármikor leállíthatja a pírítási folyamatot, és kiveheti a kenyeret.

Tipp:

- A különböző típusú kenyerek pírtásához különféle pírítási beállításokat használhat:
- Száraz, vékony vagy nem friss kenyér esetén válasszon alacsonyabb fokozatot. Ez a fajta kenyér kevesebb nedvességet tartalmaz, és gyorsabban megrípid, 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 kenyérseleket megpróbálásánál a két oldal egyaránt kissé eltérően rípolhat meg.
- Foszlásból kenyér, például mazsolás kenyér vagy teljes kiőrlésű kenyér esetén távolítsa el a lefórosztásokat, mielőtt beteszeti a kenyérseleket a nyílásba. Igy elkerülhető a pírítókamrába esett vagy beragadt kenyérdarabok által okozott esetleges láng/füst.

Tisztítás (3. ábra)**Figyelemzettel:**

- Soha ne használjon dörzsszivacsot, sürolószert vagy maró hatású tisztítófolyadékot a készülék tisztítására.

Megjegyzés:

- A morszák felhalmozódnak, és meggyulladnak, ha a morszalácat nem tisztítja rendszeresen.
- A pírítókamrában lévő morszák eltávolításához finoman ütögesse meg a készülékházat.
- Használá után hagyja 30 percig hűlni a kenyérpirítót, mielőtt tisztítaná.

Қазақ**Алғашкы рет қолданар алдында**

Тостерді жақсы жеделділітін бөлмеге койып, ең жоғары қызарту бағдарламасын таңдаңын. Ішне наң салмастан бірнеше қызарту процесінде орындаңыз. Бұл қандай да бір шаңды қүйдір, жағымсыз истердін алдын алады.

Нанда қызарту, қайта қызыдыру немесе жибіту (2-сурет)**Ескертке:**

- Күрьеңкыны қоқым науысынсыз пайдаланыңыз.
- Нанда қызарты тескіннен салу кезінде күш салмына. Нан тілімдерін маймен құрыманың. Қызмет кету қатын тенүін мұнғын болғандықтан, кантты, косындыларды, мейзіді немесе жемсіз кескеттерін қамтыйын нанда айналып құрынаның. Бүгінгән бүлінген немесе сығын нан тілімдерін тостерде салмына, себебі олар тостерден тесігінде немесе камераңында тұрғын мүмкін.

Нанда қызарту: 1, 2, 3. қадамдарды орындаңыз.

Нанда сал қызарту үшін төмөнгі параметр (1-2) таңдаңыз.

Нанда қатты қызарту үшін, жоғары параметр (6-8) таңдаңыз.

Нанда қайта қызыдыру үшін қызартылған басқару тегтін қайта қызыдыру параметрін (*) орындаңыз.

Ескертке:

- Тостердегі тоқтату түймесін (STOP) басы арқылы кез келген уақытта қызарту процесін тоқтатып, нанда шығарып алуға болады.

Кенес:

- Ауан түрлі нанда қызартын кезде, артурул қызарту теншелімдерін қолданыңыз.

Күргәж, жаға немесе екінші нанда қызартын кезде, ен аз теншелімдерін қолданыңыз.

Она түрдегі начынан құрыманың қызмет кету қатын тенүін құрынаның ығал мөшерін аз болғандықтан, он ығалды, жағын немесе жаңа пісек нанға қаралғанда тезір қызыдырай.

Мейзі косылған наң салықты жемсіз кескеттерін қосылған нанда қызартын кезде, ен аз теншелімдерін қолданыңыз.

Аса ауыр текстурага ие нанда, мысалы, карбайдаидан немесе тұтас даңынан жасалған нанда қызартын кезде, ен жоғары теншелімдерін қолданыңыз.

Бір наң тілім қызартын кезде, оның бір жағынан қызартыру екінші жағынан құрызурынан ерекшеленді мүмкін.

Өнімдегі белгілінген нанда, мысалы мейзі косылған нанда немесе тұтас даңынан жасалған нанда қызартын кезде, ен тілімдерін тескікке салудың қызыдыру белгілінген нанда альпастаңыз. Осылайша, тостер камирасында белгілінген өнімдердің қулауынан/жабысынан алаудың/оттың шығынан сақтаптаны боласыз.

Tazalaú (3-surpet)**Ескертке:**

- Күрьеңкыны тазалаú үшін еш уақытта қырыштарды, абраziyvitt tazalaú құradarlıñ nemese agressivit tıckıtyklarıda қoldanınby.

Ескертке:

- Үгінді түлкімасын жиे тазартып тұрмасын, үгіндір жиналып қалуы, немесе ертеңде мүмкін.

Тостер камирасында наң үгінділерін қызын түсіріп тостердин корпусын алдыңынан.

Тостердегі тазартып алында, оны сұтуы үшін 30 минутка калдырыңыз.

LIETUVIŠKAI**Prieš naudojant pirma kartą**

Pastatykite skrudintuvą tinkamai vėdinamamame kambaryje ir pasirinkite didžiausią skrudinimo nustatymą. Leiskite skrudintuvui atlikti kelius skrudinimo ciklus be duonos. Taip bus sudeginamos dulkes ir išvengta nemaloniu kvarų.

Skrudinkite, pašildykite ar atšildykite duoną (2 pav.)**Pastaba:**

- Nenaudokite prietaiso be trupinių padeklo.

Nenaudokite jégos dédami duoną į angas. Neskrudinkite sviestu aptepitos duonos rieki. Labai atsargiai skrudinkite duoną, kurioje yra cukraus, uogienės, razinų arba vaisių gabalėlių, nes kyla perkaitinimo rizika. Nedékite i skrudintuvą sulenkinti, sugadintu arba suplyšius duonos rieki, nes jos gali užstrigtai angose arba skrudinimo skyriuje.

Norédami skrudinti duoną, vadovaukitės 1, 2, 3 ir 5 veiksmais.

- Noredam šiek tiek paskrudinti duoną, pasirinkite žemiasius nustatymus (1-2).
- Noredam labiau paskrudinti duoną, pasirinkite didesnios skrudinimo lygi (6-8).

Norédami pašildytu duoną, pasukite skrudinimo regulatorių ir pasirinkite pašildymo nustatymą (*). Norédami atšildytu duoną, pasukite skrudinimo regulatorių ir pasirinkite atšildymo nustatymą (*).

Pastaba:

- Paspade skrudintuo sustabdymo mygtuką (STOP) galite sustabdyti skrudinimo procesą ir išimti duoną bet kurio metu.

Patarimas:

- Skrudindami skirtinges rūšies duona galite naudoti skirtinges skrudinimo lygius:

- sausas, plonai arba senai duonai rinkites žemesnį lygi. Tokioje duonajo yra mažiau drėgmes ir jį greičiau paruoja, nei drēgna, stora arba šviežia duona;
- duonai su vaisiais, p.vz., duonai su razinomis, rinkites žemesnį skrudinimo lygi;
- duonai, kurioje daugiau cukraus, rinkites žemesnį skrudinimo lygi;
- sunkesnies tekstūros duonai, tokiai kaip rugine duona arba viso grūdo duona, rinkites aukštęs skrudinimo lygi.

Jei skrudinė viena duonos rieki, viena skrebučio pusė galiau skruodamas rieki.

- Je skrudinė duoną, ant kurios gali būti atsiskyrusiu sudedamais dalių, p.vz., duonai su razinomis, viso grūdo duona, prieš didėjant duonos rieki į angas pašalinkite atsiskyrusias dalis. Taip išvengsite galimo užsidegimo / dūmų, kurie gali kilti maisto gabalėliams įkrūtus / užstrigus skrudinimo skyriuje.

Pastaba:

- Skrudindami skirtinges rūšies duona galite naudoti skirtinges skrudinimo lygius:

- skruodamas rieki, kurioje yra mažiau drėgmes ir jį greičiau paruoja, nei drēgna, stora arba šviežia duona;
- duonai su vaisiais, p.vz., duonai su razinomis, rinkites žemesnį skrudinimo lygi;
- duonai, kurioje daugiau cukraus, rinkites žemesnį skrudinimo lygi;
- sunkesnies tekstūros duonai, tokiai kaip rugine duona arba viso grūdo duona, rinkites aukštęs skrudinimo lygi.

Jei skrudinė viena duonos rieki, viena skrebučio pusė galiau skruodamas rieki.

Jei skrudinė duoną, ant kurios gali būti atsiskyrusiu sudedamais dalių, p.vz., duonai su razinomis, viso grūdo duona, prieš didėjant duonos rieki į angas pašalinkite atsiskyrusias dalis. Taip išvengsite galimo užsidegimo / dūmų, kurie gali kilti maisto gabalėliams įkrūtus / užstrigus skrudinimo skyriuje.

Pastaba:

- Skrudindami skirtinges rūšies duona galite naudoti skirtinges skrudinimo lygius:

- skruodamas rieki, kurioje yra mažiau drėgmes ir jį greičiau paruoja, nei drēgna, stora arba šviežia duona;
- duonai su vaisiais, p.vz., duonai su razinomis, rinkites žemesnį skrudinimo lygi;
- duonai, kurioje daugiau cukraus, rinkites žemesnį skrudinimo lygi;
- sunkesnies tekstūros duonai, tokiai kaip rugine duona arba viso grūdo duona, rinkites aukštęs skrudinimo lygi.

Jei skrudinė viena duonos rieki, viena skrebučio pusė galiau skruodamas rieki.

Jei skrudinė duoną, ant kurios gali būti atsiskyrusiu sudedamais dalių, p.vz., duonai su razinomis, viso grūdo duona, prieš didėjant duonos rieki į angas pašalinkite atsiskyrusias dalis. Taip išvengsite galimo užsidegimo / dūmų, kurie gali kilti maisto gabalėliams įkrūtus / užstrigus skrudinimo skyriuje.

Pastaba:

- Skrudindami skirtinges rūšies duona galite naudoti skirtinges skrudinimo lygius:

- skruodamas rieki, kurioje yra mažiau drėgmes ir jį greičiau paruoja, nei drēgna, stora arba šviežia duona;
- duonai su vaisiais, p.vz., duonai su razinomis, rinkites žemesnį skrudinimo lygi;
- duonai, kurioje daugiau cukraus, rinkites žemesnį skrudinimo lygi;
- sunkesnies tekstūros duonai, tokiai kaip rugine duona arba viso grūdo duona, rinkites aukštęs skrudinimo lygi.

Jei skrudinė viena duonos rieki, viena skrebučio pusė galiau skruodamas rieki.

Jei skrudinė duoną, ant kurios gali būti atsiskyrusiu sudedamais dalių, p.vz., duonai su razinomis, viso grūdo duona, prieš didėjant duonos rieki į angas pašalinkite atsiskyrusias dalis. Taip išvengsite galimo užsidegimo / dūmų, kurie gali kilti maisto gabalėliams įkrūtus / užstrigus skrudinimo skyriuje.

Pastaba:

- Skrudindami skirtinges rūšies duona galite naudoti skirtinges skrudinimo lygius:

- skruodamas rieki, kurioje yra mažiau drėgmes ir jį greičiau paruoja, nei drēgna, stora arba šviežia duona;
- duonai su vaisiais, p.vz., duonai su razinomis, rinkites žemesnį skrudinimo lygi;
- duonai, kurioje daugiau cukraus, rinkites žemesnį skrudinimo lygi;
- sunkesnies tekstūros duonai, tokiai kaip rugine duona arba viso grūdo duona, rinkites aukštęs skrudinimo lygi.

Jei skrudinė viena duonos rieki, viena skrebučio pusė galiau skruodamas rieki.

Jei skrudinė duoną, ant kurios gali būti atsiskyrusiu sudedamais dalių, p.vz., duonai su razinomis, viso grūdo duona, prieš didėjant duonos rieki į angas pašalinkite