



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

English

- Do not use any tool to clean the slot.

Български

- Не използвайте калъпа и да е инструмент за почистване на гнездото.

Čeština

- K čištení štěrbinu nepoužívejte žádné nástroje.

Ελληνικά

- Μην χρησιμοποιείτε οποιοδήποτε εργαλείο για τον καθαρισμό της εγκοπής.

Eesti

- Ärge kasutage ava puhastamiseks tööriistu.

Hrvatski

- Za čišćenje otvora nemojte koristiti nikakve alate.

Magyar

- A nyílás tisztításához ne használjon szerszilyen eszközt.

Қазқша

- Санымадан тазылау үшін ешқандай құрал қолданбаңыз.

Lietuviškai

- Valydami angą nenaudokite jokio įrankio.

Latviešu

- Neizmantojiet instrumentus atbērves tīrīšanai.

Polski

- Nie używaj żadnych narzędzi do czyszczenia otworu.

Română

- Nu folosiți ustensile pentru a curăța fanta.

Русский

- При очистке отделения запрещается использовать любые инструменты.

Slovensky

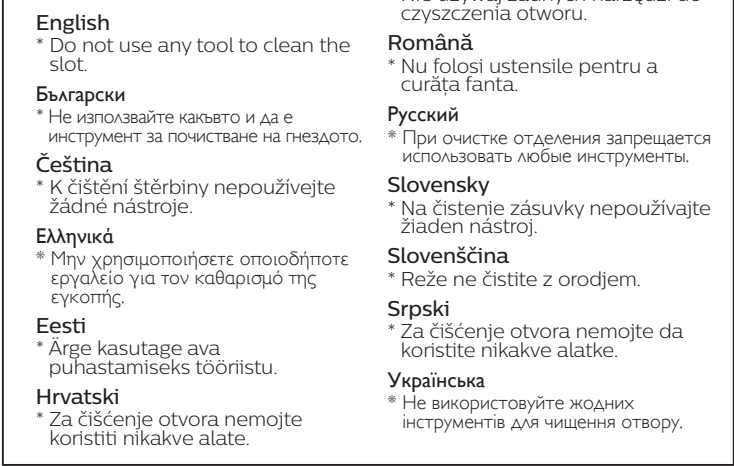
- Na čistenie zásuvky nepoužívajte žiadne nástroje.

Slovenščina

- Za čiščenje otvora nemojte da koristite nikakve alate.

Українська

- Не використовуйте жодних інструментів для чищення отвору.



- Dust cover (HD2591 only)
- Warming rack level
- Crumb tray
- Stop button
- Reheating setting
- Browning control
- Defrosting setting
- Bun warming setting
- Warming rack

English

Before first use

Put the toaster in a properly ventilated room with the lid removed 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:

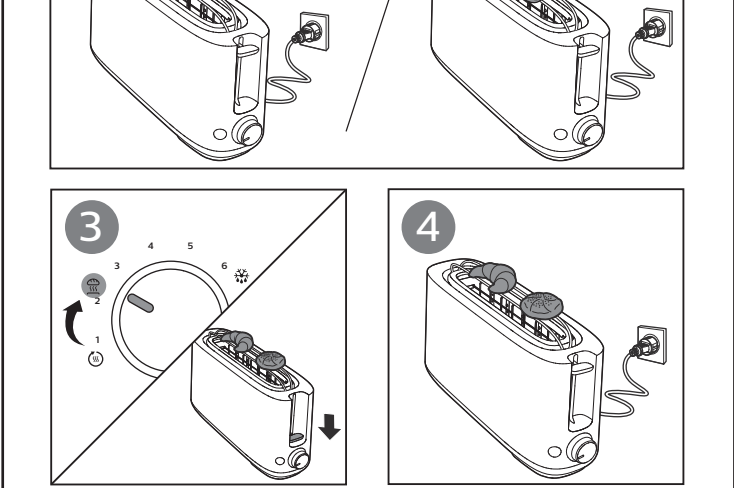
- Do not operate the appliance without the crumb tray.
- Never force bread into toasting slots. Never toast bread slices that have been buttered. Take extra care when toasting breads that contain sugar, preserves, raisins or fruit bits, due to risk of overheating. Do not use bent, damaged or broken bread 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:

- Push down the warming rack level to unfold the warming rack.
- 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.
- Bun warm rack is not used for defrosting frozen buns.

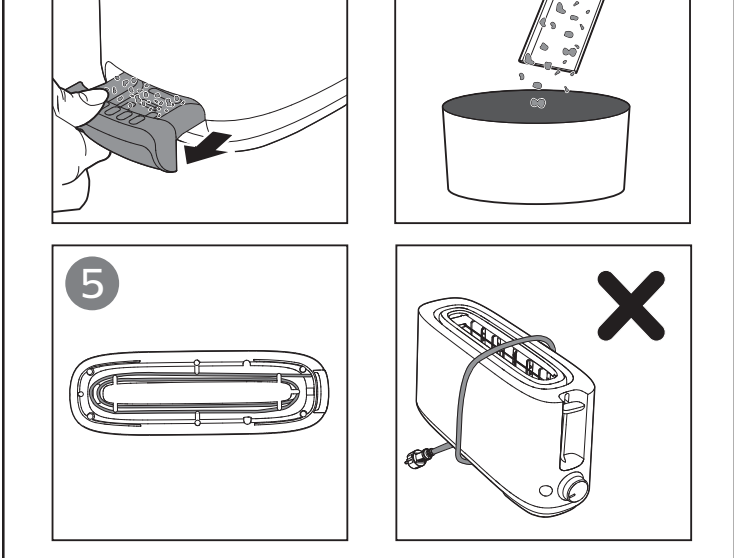
Cleaning (fig.4)

Warning:

- Never use scouring pads, abrasive cleaning agents or aggressive liquids to clean the appliance.

Note:

- Crumbs will accumulate and catch fire if the crumb tray is not cleaned frequently.
- 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

Прегу първата употреба

Сложете постера в добре проветриваемо помещение със свален кавак и изберете най-високата настройка за пречишане. Оставете постера да извърши няколко цикъла на пречишане без да има хляб в него. Така ще издори всичкия прах и ще се пречистят неприлепнали мръзички.

Препичане, претопяване или размразяване на хляб (fig. 2)

Забележка:

- Не използвайте уреда без табуичката за трохи.
- Никога не натискайте филмите в отворите за пречишане. 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, нахъсани или начулени филии хляб и стар хляб изберете по-ниска настройка.
- За плодове 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, прозирчания от падането/запелването на свободните парченца храна в камерата на тостера.

Čeština

Čištění (obr. 4)

Upozornění:

- Nikdy nepoužívejte na čištění přístroje drátěnku, abrazivní nebo agresivní čisticí prostředky.

Poznámka:

- Pokud není zásuvka na droby pravidelně čištěna, droby se nahromadí a mohou začít hořet.
- Lehkým klepnutím na kryt topinkovače uvolníte kousky chleba z ořekací komory.
- Před čištěním nechte topinkovač po používání 30 minut vychladnout.

Ελληνικά

Πριν την πρώτη χρήση

Τοποθετήστε τη φρυγανιέρα σε χώρο με καλό εξαερισμό αφαιρώντας το καπάκι και επιλέξτε την υψηλότερη ρύθμιση ψησίματος. Αφήστε τη φρυγανιέρα να ολοκληρώσει μερικούς κύκλους ψησίματος 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 πιέζετε ποτέ το ψωμί στις εγκοπές ψησίματος. Μην φρυγανίζετε ποτέ ψωμάρια με φέτες ψωμιού. Να προετοιμάσετε ιδιαίτερα όταν φρυγανίζετε ψωμί που περιέχει ζάχαρη, συντηρητικά, σταφίδες ή κομμάτια φρούτων, καθώς υπάρχει κίνδυνος υπερθέρμανσης. Μην χρησιμοποιείτε λιγωμένους, κατεψυγμένους ή αποξηραμένους 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 ελαφρώς φρυγανισμένο ψωμί.
- Επιλέξτε μια υψηλή ρύθμιση θερμοκρασίας (6-8) για πολύ φρυγανισμένο ψωμί.
- Για να ζεσταίνετε ψωμί, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης ψησίματος στη ρύθμιση απόψιξης (☉).
- Για να ξεπαγάσετε ψωμί, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης ψησίματος στη ρύθμιση απόψιξης (☼).

Σημείωση:

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

Συμβούλη:

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε διαφορετικές ρυθμίσεις ψησίματος όταν φρυγανίζετε διαφορετικού τύπου ψωμί:
 - Για ξηρό, λεπτό ή μπαγιάτικο ψωμί, επιλέξτε χαμηλότερη ρύθμιση. Αυτό 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 υλάκι που ελέχουν, για παράδειγμα σταφιδόψωμο και ψωμί ολικής άλεσης, αφαιρέστε αυτά τα κομμάτια προτού τοποθετήσετε τις φέτες ψωμιού μέσα στη συσκευή. Εάν, μπορεί να αποφεύξετε τυχόν φλόγες/καπνούς εξαιτίας της πτώσης/του κολλήματος των σκόρπων κομματιών φρούτου μέσα στο θάλαμο της φρυγανιέρας.

Προσοχή:

- Ποτέ μην πιέζετε ποτέ το ψωμί στις εγκοπές ψησίματος. Μην φρυγανίζετε ποτέ ψωμάρια με φέτες ψωμιού. Να προετοιμάσετε ιδιαίτερα όταν φρυγανίζετε ψωμί που περιέχει ζάχαρη, συντηρητικά, σταφίδες ή κομμάτια φρούτων, καθώς υπάρχει κίνδυνος υπερθέρμανσης. Μην χρησιμοποιείτε λιγωμένους, κατεψυγμένους ή αποξηραμένους 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 ελαφρώς φρυγανισμένο ψωμί.
- Επιλέξτε μια υψηλή ρύθμιση θερμοκρασίας (6-8) για πολύ φρυγανισμένο ψωμί.
- Για να ζεσταίνετε ψωμί, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης ψησίματος στη ρύθμιση απόψιξης (☉).
- Για να ξεπαγάσετε ψωμί, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης ψησίματος στη ρύθμιση απόψιξης (☼).

Σημείωση:

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

Συμβούλη:

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε διαφορετικές ρυθμίσεις ψησίματος όταν φρυγανίζετε διαφορετικού τύπου ψωμί:
 - Για ξηρό, λεπτό ή μπαγιάτικο ψωμί, επιλέξτε χαμηλότερη ρύθμιση. Αυτό 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.
 - Όταν φρυγανίζετε μία φέτα ψωμιού, το ψήσιμο μπορεί να είναι σε μικρό βαθμό διαφορετικό στις δύο πλευρές.
 - Για ψωμί με υλάκι που ελέχουν, για παράδειγμα σταφιδόψωμο και ψωμί ολικής άλεσης, αφαιρέστε αυτά τα κομμάτια προτού τοποθετήσετε τις φέτες ψωμιού μέσα στη συσκευή. Εάν, μπορεί να αποφεύξετε τυχόν φλόγες/καπνούς εξαιτίας της πτώσης/του κολλήματος των σκόρπων κομματιών φρούτου μέσα στο θάλαμο της φρυγανιέρας.

Προσοχή:

- Ποτέ μην πιέζετε ποτέ το ψωμί στις εγκοπές ψησίματος. Μην φρυγανίζετε ποτέ ψωμάρια με φέτες ψωμιού. Να προετοιμάσετε ιδιαίτερα όταν φρυγανίζετε ψωμί που περιέχει ζάχαρη, συντηρητικά, σταφίδες ή κομμάτια φρούτων, καθώς υπάρχει κίνδυνος υπερθέρμανσης. Μην χρησιμοποιείτε λιγωμένους, κατεψυγμένους ή αποξηραμένους 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 ελαφρώς φρυγανισμένο ψωμί.
- Επιλέξτε μια υψηλή ρύθμιση θερμοκρασίας (6-8) για πολύ φρυγανισμένο ψωμί.
- Για να ζεσταίνετε ψωμί, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης ψησίματος στη ρύθμιση απόψιξης (☉).
- Για να ξεπαγάσετε ψωμί, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης ψησίματος στη ρύθμιση απόψιξης (☼).

Σημείωση:

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

Συμβούλη:

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε διαφορετικές ρυθμίσεις ψησίματος όταν φρυγανίζετε διαφορετικού τύπου ψωμί:
 - Για ξηρό, λεπτό ή μπαγιάτικο ψωμί, επιλέξτε χαμηλότερη ρύθμιση. Αυτό 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.
 - Όταν φρυγανίζετε μία φέτα ψωμιού, το ψήσιμο μπορεί να είναι σε μικρό βαθμό διαφορετικό στις δύο πλευρές.
 - Για ψωμί με υλάκι που ελέχουν, για παράδειγμα σταφιδόψωμο και ψωμί ολικής άλεσης, αφαιρέστε αυτά τα κομμάτια προτού τοποθετήσετε τις φέτες ψωμιού μέσα στη συσκευή. Εάν, μπορεί να αποφεύξετε τυχόν φλόγες/καπνούς εξαιτίας της πτώσης/του κολλήματος των σκόρπων κομματιών φρούτου μέσα στο θάλαμο της φρυγανιέρας.

Προσοχή:

- Ποτέ μην πιέζετε ποτέ το ψωμί στις εγκοπές ψησίματος. Μην φρυγανίζετε ποτέ ψωμάρια με φέτες ψωμιού. Να προετοιμάσετε ιδιαίτερα όταν φρυγανίζετε ψωμί που περιέχει ζάχαρη, συντηρητικά, σταφίδες ή κομμάτια φρούτων, καθώς υπάρχει κίνδυνος υπερθέρμανσης. Μην χρησιμοποιείτε λιγωμένους, κατεψυγμένους ή αποξηραμένους 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 ελαφρώς φρυγανισμένο ψωμί.
- Επιλέξτε μια υψηλή ρύθμιση θερμοκρασίας (6-8) για πολύ φρυγανισμένο ψωμί.
- Για να ζεσταίνετε ψωμί, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης ψησίματος στη ρύθμιση απόψιξης (☉).
- Για να ξεπαγάσετε ψωμί, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης ψησίματος στη ρύθμιση απόψιξης (☼).

Σημείωση:

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

Συμβούλη:

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε διαφορετικές ρυθμίσεις ψησίματος όταν φρυγανίζετε διαφορετικού τύπου ψωμί:
 - Για ξηρό, λεπτό ή μπαγιάτικο ψωμί, επιλέξτε χαμηλότερη ρύθμιση. Αυτό 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.
 - Όταν φρυγανίζετε μία φέτα ψωμιού, το ψήσιμο μπορεί να είναι σε μικρό βαθμό διαφορετικό στις δύο πλευρές.
 - Για ψωμί με υλάκι που ελέχουν, για παράδειγμα σταφιδόψωμο και ψωμί ολικής άλεσης, αφαιρέστε αυτά τα κομμάτια προτού τοποθετήσετε τις φέτες ψωμιού μέσα στη συσκευή. Εάν, μπορεί να αποφεύξετε τυχόν φλόγες/καπνούς εξαιτίας της πτώσης/του κολλήματος των σκόρπων κομματιών φρούτου μέσα στο θάλαμο της φρυγανιέρας.

Προσοχή:

- Ποτέ μην πιέζετε ποτέ το ψωμί στις εγκοπές ψησίματος. Μην φρυγανίζετε ποτέ ψωμάρια με φέτες ψωμιού. Να προετοιμάσετε ιδιαίτερα όταν φρυγανίζετε ψωμί που περιέχει ζάχαρη, συντηρητικά, σταφίδες ή κομμάτια φρούτων, καθώς υπάρχει κίνδυνος υπερθέρμανσης. Μην χρησιμοποιείτε λιγωμένους, κατεψυγμένους ή αποξηραμένους 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 ελαφρώς φρυγανισμένο ψωμί.
- Επιλέξτε μια υψηλή ρύθμιση θερμοκρασίας (6-8) για πολύ φρυγανισμένο ψωμί.
- Για να ζεσταίνετε ψωμί, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης ψησίματος στη ρύθμιση απόψιξης (☉).
- Για να ξεπαγάσετε ψωμί, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης ψησίματος στη ρύθμιση απόψιξης (☼).

Σημείωση:

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

Συμβούλη:

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε διαφορετικές ρυθμίσεις ψησίματος όταν φρυγανίζετε διαφορετικού τύπου ψωμί:
 - Για ξηρό, λεπτό ή μπαγιάτικο ψωμί, επιλέξτε χαμηλότερη ρύθμιση. Αυτό 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.
 - Όταν φρυγανίζετε μία φέτα ψωμιού, το ψήσιμο μπορεί να είναι σε μικρό βαθμό διαφορετικό στις δύο πλευρές.
 - Για ψωμί με υλάκι που ελέχουν, για παράδειγμα σταφιδόψωμο και ψωμί ολικής άλεσης, αφαιρέστε αυτά τα κομμάτια προτού τοποθετήσετε τις φέτες ψωμιού μέσα στη συσκευή. Εάν, μπορεί να αποφεύξετε τυχόν φλόγες/καπνούς εξαιτίας της πτώσης/του κολλήματος των σκόρπων κομματιών φρούτου μέσα στο θάλαμο της φρυγανιέρας.

Προσοχή:

- Ποτέ μην πιέζετε ποτέ το ψωμί στις εγκοπές ψησίματος. Μην φρυγανίζετε ποτέ ψωμάρια με φέτες ψωμιού. Να προετοιμάσετε ιδιαίτερα όταν φρυγανίζετε ψωμί που περιέχει ζάχαρη, συντηρητικά, σταφίδες ή κομμάτια φρούτων, καθώς υπάρχει κίνδυνος υπερθέρμανσης. Μην χρησιμοποιείτε λιγωμένους, κατεψυγμένους ή αποξηραμένους 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 ελαφρώς φρυγανισμένο ψωμί.
- Επιλέξτε μια υψηλή ρύθμιση θερμοκρασίας (6-8) για πολύ φρυγανισμένο ψωμί.
- Για να ζεσταίνετε ψωμί, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης ψησίματος στη ρύθμιση απόψιξης (☉).
- Για να ξεπαγάσετε ψωμί, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης ψησίματος στη ρύθμιση απόψιξης (☼).

Σημείωση:

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

Συμβούλη:

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε διαφορετικές ρυθμίσεις ψησίματος όταν φρυγανίζετε διαφορετικού τύπου ψωμί:
 - Για ξηρό, λεπτό ή μπαγιάτικο ψωμί, επιλέξτε χαμηλότερη ρύθμιση. Αυτό 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.
 - Όταν φρυγανίζετε μία φέτα ψωμιού, το ψήσιμο μπορεί να είναι σε μικρό βαθμό διαφορετικό στις δύο πλευρές.
 - Για ψωμί με υλάκι που ελέχουν, για παράδειγμα σταφιδόψωμο και ψωμί ολικής άλεσης, αφαιρέστε αυτά τα κομμάτια προτού τοποθετήσετε τις φέτες ψωμιού μέσα στη συσκευή. Εάν, μπορεί να αποφεύξετε τυχόν φλόγες/καπνούς εξαιτίας της πτώσης/του κολλήματος των σκόρπων κομματιών φρούτου μέσα στο θάλαμο της φρυγανιέρας.

Προσοχή:

- Ποτέ μην πιέζετε ποτέ το ψωμί στις εγκοπές ψησίματος. Μην φρυγανίζετε ποτέ ψωμάρια με φέτες ψωμιού. Να προετοιμάσετε ιδιαίτερα όταν φρυγανίζετε ψωμί που περιέχει ζάχαρη, συντηρητικά, σταφίδες ή κομμάτια φρούτων, καθώς υπάρχει κίνδυνος υπερθέρμανσης. Μην χρησιμοποιείτε λιγωμένους, κατεψυγμένους ή αποξηραμένους 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 ελαφρώς φρυγανισμένο ψωμί.
- Επιλέξτε μια υψηλή ρύθμιση θερμοκρασίας (6-8) για πολύ φρυγανισμένο ψωμί.
- Για να ζεσταίνετε ψωμί, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης ψησίματος στη ρύθμιση απόψιξης (☉).
- Για να ξεπαγάσετε ψωμί, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης ψησίματος στη ρύθμιση απόψιξης (☼).

Σημείωση:

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

Συμβούλη:

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε διαφορετικές ρυθμίσεις ψησίματος όταν φρυγανίζετε διαφορετικού τύπου ψωμί:
 - Για ξηρό, λεπτό ή μπαγιάτικο ψωμί, επιλέξτε χαμηλότερη ρύθμιση. Αυτό 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.
 - Όταν φρυγανίζετε μία φέτα ψωμιού, το ψήσιμο μπορεί να είναι σε μικρό βαθμό διαφορετικό στις δύο πλευρές.
 - Για ψωμί με υλάκι που ελέχουν, για παράδειγμα σταφιδόψωμο και ψωμί ολικής άλεσης, αφαιρέστε αυτά τα κομμάτια προτού τοποθετήσετε τις φέτες ψωμιού μέσα στη συσκευή. Εάν, μπορεί να αποφεύξετε τυχόν φλόγες/καπνούς εξαιτίας της πτώσης/του κολλήματος των σκόρπων κομματιών φρούτου μέσα στο θάλαμο της φρυγανιέρας.

Προσοχή:

- Ποτέ μην πιέζετε ποτέ το ψωμί στις εγκοπές ψησίματος. Μην φρυγανίζετε ποτέ ψωμάρια με φέτες ψωμιού. Να προετοιμάσετε ιδιαίτερα όταν φρυγανίζετε ψωμί που περιέχει ζάχαρη, συντηρητικά, σταφίδες ή κομμάτια φρούτων, καθώς υπάρχει κίνδυνος υπερθέρμανσης. Μην χρησιμοποιείτε λιγωμένους, κατεψυγμένους ή αποξηραμένους 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 ελαφρώς φρυγανισμένο ψωμί.
- Επιλέξτε μια υψηλή ρύθμιση θερμοκρασίας (6-8) για πολύ φρυγανισμένο ψωμί.
- Για να ζεσταίνετε ψωμί, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης ψησίματος στη ρύθμιση απόψιξης (☉).
- Για να ξεπαγάσετε ψωμί, γυρίστε το διακόπτη ρύθμισης ψησίματος στη ρύθμιση απόψιξης (☼).

Σημείωση:

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

Συμβούλη:

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε διαφορετικές ρυθμίσεις ψησίματος όταν φρυγανίζετε διαφορετικού τύπου ψωμί:
 - Για ξηρό, λεπτό ή μπαγιάτικο ψωμί, επιλέξτε χαμηλότερη ρύθμιση. Αυτό 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.
 - Όταν φρυγανίζετε μία φέτα ψωμιού, το ψήσιμο μπορεί να είναι σε μικρό βαθμό διαφορετικό στις δύο πλευρές.
 - Για ψωμί με υλάκι που ελέχουν, για παράδειγμα σταφιδόψωμο και ψωμί ολικής άλεσης, αφαιρέστε αυτά τα κομμάτια προτού τοποθετήσετε τις φέτες ψωμιού μέσα στη συσκευή. Εάν, μπορεί να αποφεύξετε τυχόν φλόγες/καπνούς εξαιτίας της πτώσης/του κολλήματος των σκόρπων κομματιών φρούτου μέσα στο θάλαμο της φρυγανιέρας.

Προσοχή:

- Ποτέ μην πι

