

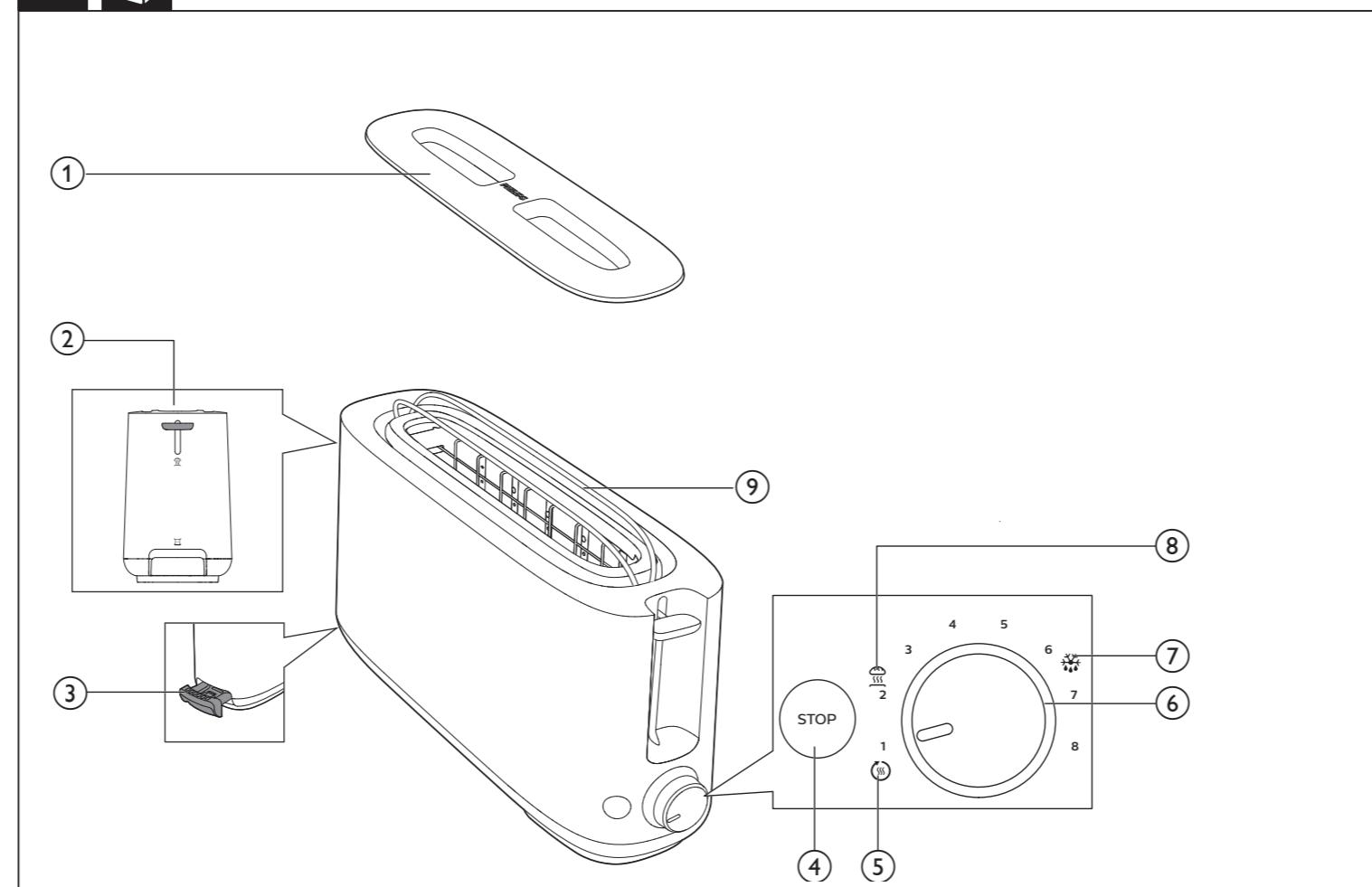


EN	User manual
DA	Brugervejledning
DE	Benutzerhandbuch
ES	Manual del usuario
FI	Käyttöopas
FR	Mode d'emploi
IT	Manuale utente

NL	Gebruiksaanwijzing
NO	Brukerhåndbok
PT	Manual do utilizador
SV	Användarhandbok
TR	Kullanım klavuzu

AR	دليل المستخدم
FA	راهنمای کاربر

1



English

① Dust cover (HD2591 only)

② Warming rack lever

③ Crumb tray

④ Stop button

⑤ Reheating setting

⑥ Browning control

⑦ Defrosting setting

⑧ Bun warming setting

⑨ Warming rack

⑧ Aufbackeinstellung
Brötchenaufzatz

⑨ Ramasse-miettes

④ Bouton d'arrêt

⑤ Fonction réchauffage

⑥ Réglage du dorage

⑦ Fonction décongélation

⑧ Fonction de réchauffage de petits pains

⑨ Grille de réchauffage

Dansk

① Støvdæksel (kun HD2591)

② Udløserknap til bollerist

③ Krummebakke

④ Stopknap

⑤ Genopvarmningsindstilling

⑥ Risteindstilling

⑦ Optiningsindstilling

⑧ Indstilling for opvarmning af boller

⑨ Bollerist

① Coperchio antipolvere (solo HD2591)

② Leva della griglia scaldabriosche

③ Vassoio raccoglibriciole

④ Pulsante di arresto

⑤ Impostazione riscaldamento

⑥ Controllo doratura

⑦ Impostazione scongelamento

⑧ Impostazione riscaldamento panini

⑨ Griglia scaldabriosche

Italiano

① Coperchio antipolvere (solo HD2591)

② Leva della griglia scaldabriosche

③ Vassoio raccoglibriciole

④ Pulsante di arresto

⑤ Impostazione riscaldamento

⑥ Controllo doratura

⑦ Impostazione scongelamento

⑧ Impostazione riscaldamento panini

⑨ Griglia scaldabriosche

① Protecção contra pó (apenas na HD2591)

② Manipulo da estufa de aquecimento

③ Tabuleiro das migalhas

④ Botão de paragem

⑤ Regulação de aquecimento

⑥ Controlo de torram

⑦ Regulação de descongelação

⑧ Regulação para aquecimento de pão

⑨ Estufa de aquecimento

① Stofkap (alleen voor HD2591)

② Hendel voor opwarmrek

③ Krummelade

④ Stopknop

⑤ Opwarmstand

⑥ Bruiningsknop

⑦ Ontdoostand

⑧ Opwarmstand

⑨ Opwarmrek

① Couvercle anti-poussière (HD2591 unique)

② Manette de la grille de réchauffage

① Couvre-lit (yalnızca HD2591)

② Spak för uppvärningsställ

③ Smulbricka

④ Stoppknapp

⑤ Återuppvärningsinställning

⑥ Rostningsreglage

⑦ Upptiningsinställning

⑧ Uppvärmningsinställning

⑨ Uppvärmningsställ

① Dammkydd (endast HD2591)

② Spak för uppvärningsställ

③ Smulbricka

④ Stoppknapp

⑤ Återuppvärningsinställning

⑥ Rostningsreglage

⑦ Upptiningsinställning

⑧ Uppvärmningsinställning

⑨ Uppvärmningsställ

① Dammskydd (endast HD2591)

② Spak för uppvärningsställ

③ Smulbricka

④ Stoppknapp

⑤ Återuppvärningsinställning

⑥ Rostningsreglage

⑦ Upptiningsinställning

⑧ Uppvärmningsinställning

⑨ Uppvärmningsställ

① Dammkydd (endast HD2591)

② Spak för uppvärningsställ

③ Smulbricka

④ Stoppknapp

⑤ Återuppvärningsinställning

⑥ Rostningsreglage

⑦ Upptiningsinställning

⑧ Uppvärmningsinställning

⑨ Uppvärmningsställ

① Dammskydd (endast HD2591)

② Spak för uppvärningsställ

③ Smulbricka

④ Stoppknapp

⑤ Återuppvärningsinställning

⑥ Rostningsreglage

⑦ Upptiningsinställning

⑧ Uppvärmningsinställning

⑨ Uppvärmningsställ

① Dammskydd (endast HD2591)

② Spak för uppvärningsställ

③ Smulbricka

④ Stoppknapp

⑤ Återuppvärningsinställning

⑥ Rostningsreglage

⑦ Upptiningsinställning

⑧ Uppvärmningsinställning

⑨ Uppvärmningsställ

① Dammskydd (endast HD2591)

② Spak för uppvärningsställ

③ Smulbricka

④ Stoppknapp

⑤ Återuppvärningsinställning

⑥ Rostningsreglage

⑦ Upptiningsinställning

⑧ Uppvärmningsinställning

⑨ Uppvärmningsställ

① Dammskydd (endast HD2591)

② Spak för uppvärningsställ

③ Smulbricka

④ Stoppknapp

⑤ Återuppvärningsinställning

⑥ Rostningsreglage

⑦ Upptiningsinställning

⑧ Uppvärmningsinställning

⑨ Uppvärmningsställ

① Dammskydd (endast HD2591)

② Spak för uppvärningsställ

③ Smulbricka

④ Stoppknapp

⑤ Återuppvärningsinställning

⑥ Rostningsreglage

⑦ Upptiningsinställning

⑧ Uppvärmningsinställning

⑨ Uppvärmningsställ

① Dammskydd (endast HD2591)

② Spak för uppvärningsställ

③ Smulbricka

④ Stoppknapp

Nota:

- No coloque nunca directamente sobre el tostador los panecillos que deseas calentar. Use siempre la rejilla para calentar, para evitar daños en el tostador.

Limpieza (Fig. 4)**Advertencias:**

- No utilice estropajos, agentes abrasivos ni líquidos agresivos para limpiar el aparato.

Nota:

- Las migas se acumulan y pueden arder si la bandeja recogemigas no se limpia con frecuencia.
- Dé ligeros golpes a la carcasa del tostador para que se suelten las migas de la parte de la cámara de tostado.
- Deje que el tostador se enfrie durante 30 minutos antes de limpiarlo.

Suomi**Ennen käyttöönottoa**

Sijoita leipävaipaleihin hyvin ilmastoittuna tilaan kanssi irrotettuna ja valitse korkkein päätoasetus. Käytä laitteita muutama kerta ilman leipävaipaleita. Siten pöly pataa pois eikä epämieltyväitä hajuja pääse syntymään.

Paahtaa, lämmittää uudelleen tai sulata leipiä (kuva 2)**Huomautus:**

- Älä käytä laitetta ilman murutartointia.
- Älä työnnä leipää paahtaa paahtoaukkoihin. Älä paahtaa voideiltuja leipävaipaleita. Noudata erityisesti varovaisuutta, kun paahtat leipää, joka sisältää sokerin, rasinaatin, ruisnoita tai hedelmäpaljauksia. Ne voivat aiheuttaa ylikuumenemiskirkin. Älä aseta paahtamien taittuneita tai haljennetia leipävaipaleita, koska ne voivat juuttua aukkoon tai paahtokammioon.

Leivän paahtamisen: noudata vaiheetta 1, 2 ja 5.

Valitse pienempi asetus (1-2) vadelaa paahtaa varten.

Valitse suurempi asetus (6-8) tummaa paahtaa varten.

Leivän uudelleenlämmittämisen: käänna paahtoasteen säädin uudelleenlämmityssäsetoont ().

Leivän sulattamisen: käänna paahtoasteen säädin sulatusasentoon ().

Huomautus:

- Voit keskeyttää paahtamisen ja nostaa leivän ylös milloin tahansa paahtamalla paahtimen päästysympäiniketta (STOP).

Vihje:

- Voit käyttää eri paahtoasetusta, kun paahtat erityyppisiä leipiä:
 - Valitse kuivalta, ohuelta tai vanhalle leivälle alhaisempia asetus. Tällaisessa leivässä on vähemmän kosteutta, ja se saapuu nopeammin kuin kostea, paksu tai tuore leipä.
 - Valitse hedelmä, kuten ruisnoita, sisältävälle leivälle alhaisempia asetus.
 - Valitse paljon sokeria sisältävälle leivälle alhaisempia asetus.
 - Valitse tiivimällä leivälle, kuten ruis- tai kokoyvälileivälle, korkempia asetus.
 - Kun paahtat vain yhden leipävaipaleen, paahtotulos voi olla erilaista vapaamalla kummallakin puolella.
 - Jos leipä sisältää irtomaista ainesosaa, kuten ruisaleipä tai kokoyvälileipä, poista irtonaisten ainesosat ennen leipävaipaleiden asettamista paahtoaukkoon. Nämä voivat välttää mahdollisten liekkien tai savun syntymisen, kun leivänpalat putosavat tai tarttuvat paahtokammioon.

Sämpylöiden lämmitys (kuva 3)

Voit lämmittää sämpylöitä seuraavasti:

- Nosta lämmitystason painamalla lämmitystelineen vipu alas.
- Valitse paahtoasteen säätmistä sämpylöiden lämmitysasento ().

Huomautus:

- Älä koskaan lämmitä sämpylöitä suoraan leivänpaahtimen päällä. Käytä aina lämmitystelinää, ettet vahingoita leivänpaahtinta.

Puhdistus (kuva 4)**Varoitus:**

- Älä käytä laitteen puhdistamiseen naarmuttavia tai syövyttäviä puhdistusaineita tai -välimeitä.

Huomautus:

- Jos murjaturtia ei puhdisteta säännöllisesti, kerääntyneet murut voivat sytyttää tulen.
- Tapauksessa koteloa kevyesti, jotta paahtokammioon jouttuu leivänmuutit irtovat.
- Anna leivänpaahtimen jäähtyä 30 minuutia ennen leivänpaahtimen puhdistamista.

Français**Avant la première utilisation**

Placer le grille-pain dans une pièce bien aérée avec le couvercle enlevé et sélectionnez le niveau de brunissage maximal. Faites fonctionner plusieurs fois le grille-pain sans pain. Ce procédé permet de brûler les particules de poussière et empêche le dégagement d'une odeur désagréable.

Grillez, réchauffez ou décongelez du pain (fig. 2)**Remarque :**

- N'utilisez pas l'appareil sans le ramasse-miettes.
- N'introduisez jamais le pain de force dans les fentes de brunissage. Ne grillez jamais des tranches de pain qui ont été brûlées. Soyez très prudent(e) lorsque vous faites griller du pain qui contient du sucre, de la confiture, des raisins secs ou des morceaux de fruits en raison du risque de surchauffe. N'utilisez pas de tranches de pain courbées, endommagées ou cassées dans votre grille-pain car elles pourraient se coincer dans la fente ou rester bloquées dans le compartiment à griller.

Pour griller du pain, suivez les étapes 1, 2, 3, 5.

- Sélectionnez un réglage bas (1-2) pour obtenir du pain légèrement doré.
- Sélectionnez un réglage élevé (6-8) pour obtenir un brunissage plus prononcé.

Pour réchauffer du pain, réglez le bouton de brunissage sur la fonction réchauffage ().

Pour décongeler du pain, réglez le bouton de brunissage sur la fonction décongélation ().

Remarque :

- Vous pouvez interrompre le brunissage et éjecter le pain à tout moment en appuyant sur le bouton d'arrêt (STOP) du grille-pain.

Conseil :

- Vous pouvez utiliser différents niveaux de brunissage pour faire griller différents types de pain :
 - Pour les pains secs, fins ou rassis, sélectionnez un réglage inférieur. Ce type de pain contient moins d'humidité et brûlera plus rapidement que du pain moins sec, épais ou frais.
 - Pour le pain contenant des fruits comme le pain aux raisins secs, sélectionnez un réglage inférieur.
 - Pour le pain contenant plus de sucre, sélectionnez un réglage inférieur.
 - Pour un pain à la texture plus épaisse, comme le pain de seigle ou le pain au blé complet, sélectionnez un réglage plus élevé.

Lorsque vous faites griller une tranche de pain, le brunissage peut légèrement varier d'un côté à l'autre.

Pour le pain contenant des morceaux, par exemple du pain aux raisins secs ou du pain au blé complet, enlevez les morceaux avant de placer les tranches de pain dans la fente. Cela permet d'éviter d'éventuelles flammes/fumées provenant des morceaux d'aliments tombés/bloqués dans le grille-pain.

Réchauffage de petits pains (fig. 3)

Pour réchauffer des petits pains, suivez les étapes suivantes :

- Abaissez la manette de la grille de réchauffage afin de la déplier.
- Réglez le bouton de brunissage sur le réglage de réchauffage de petits pains ().

Remarque :

- Ne mettez jamais les petits pains à réchauffer directement sur le grille-pain. Utilisez toujours la grille de réchauffage pour éviter d'endommager le grille-pain.

Nettoyage (fig. 4)**Avertissement :**

- N'utilisez jamais de tampons à récurer, de produits de nettoyage abrasifs ou de liquides agressifs pour nettoyer l'appareil.

Remarque :

- Les miettes peuvent s'accumuler et prendre feu si le ramasse-miettes n'est pas nettoyé fréquemment.
- Tapez légèrement sur le boîtier du grille-pain pour déloger les miettes de pain du compartiment à griller.
- Après utilisation, laissez refroidir le grille-pain pendant 30 minutes avant de le nettoyer.

Italiano**Primo utilizzo**

Mettere il tostapane in una stanza correttamente ventilata senza il coperchio e scegliere l'impostazione di doratura più alta. Lasciare che il tostapane completa alcuni cicli di tostatura senza inserire il pane. Questo consente di bruciare eventuali residui di polvere e di evitare che si creino odori spiacevoli.

Tostatura, riscaldamento o scongelamento di pane (fig. 2)**Nota:**

- Non utilizzare l'apparecchio senza il vassolo raccolgliriciale.
- Non forzare mai il pane negli alleggiamenti. Non tostare mai fette di pane imburrate. Prestare la massima attenzione durante la tostatura di pane che contiene zucchero, confettura, uva passa o pezzi di frutta a causa del rischio di surriscaldamento. Non utilizzare fette di pane piegate, danneggiate o rotte nel tostapane poiché potrebbero incrinarsi negli alleggiamenti o nella camera di tostatura.

Per tostare il pane: seguire i passaggi 1, 2, 5.

- Selezionare un'impostazione bassa (1-2) per ottenere una tostatura leggera del panini.
- Selezionare un'impostazione alta (6-8) per ottenere una tostatura maggiore.

Per scaldare il pane, impostare il controllo della doratura sull'impostazione riscaldamento ().

Per scongelare il pane, impostare il controllo della doratura sull'impostazione scongelamento ().

Nota:

- Per interrompere il processo di tostatura e far uscire il pane in qualsiasi momento, premere il pulsante di arresto (STOP) sul tostapane.

Suggerimento:

- È possibile utilizzare diverse impostazioni di doratura per la tostatura di tipi diversi di pane:
 - Per pane asciutto, sottile o raffermo, selezionare un'impostazione più bassa. Questo tipo di pane contiene meno umidità e diventerà dorato più rapidamente rispetto a quello umido, spesso o fresco.
 - Per pane che contiene frutta, come il pane all'uva passa, selezionare un'impostazione più bassa.
 - Per pane con un più alto contenuto di zucchero, selezionare un'impostazione più bassa.
 - Per pane con una consistenza più pesante come il pane di segale o il pane integrale, scegliere un'impostazione più alta.
- Quando si tosta una fetta singola di pane, la doratura potrebbe essere leggermente diversa da un lato all'altro.
- Per il pane che contiene ingredienti aggiuntivi, ad esempio il pane all'uva passa e il pane integrale, rimuovere le parti che potrebbero staccarsi prima di inserire le fette nell'apposito alleggiamento. Questo può evitare potenziali fiamme/fumo derivanti da parti di cibo che si staccano cadendo o attaccandosi alla camera di tostatura.

Riscaldamento panini (fig. 3)

Per scaldare i panini, seguire i passaggi seguenti:

- Premere verso il basso la leva della griglia scalabriosche per aprirla.
- Regolare il controllo doratura sull'impostazione desiderata ().

Nota:

- Non mettere mai i panini da riscaldare direttamente sulla parte superiore del tostapane. Usare sempre la griglia scalabriosche per evitare danni al tostapane.

Pulizia (fig. 4)**Avviso:**

- Non usate mai pagliette, detergenti abrasivi, o liquidi aggressivi per pulire l'apparecchio.

Nota:

- Le brioche si possono accumulare e prendere fuoco se il vassolo raccolgliriciale non viene pulito spesso.
- Battere leggermente l'alleggiamento del tostapane per staccare qualsiasi brioche dalla camera di tostatura.
- Lasciare raffreddare il tostapane per 30 minuti prima di pulirlo.

Nederland**Voor het eerste gebruik**

Zet de broodrooster onder de broodrooster enkele roostercycli zonder brood uitvoeren. Dit brandt stof weg en voorkomt onaangename geuren.

Roosteren, opnieuw opwarmen of ontdooien: brood (fig. 2)**Opmerking:**

- Gebruik het apparaat nooit zonder de kruimellaade.
- Duw brood nooit met kracht in de roostersteuven. Rooster nooit brood met boter. Wees wegens oververhitting gevaar extra voorzichtig als u brood rooster met suiker,jam, rozijnen of stukjes fruit. Gebruik geen gebogen, beschadigde of gescheurde sneden brood in de broodrooster, omdat ze vast kunnen blijven in de steuf of in de roosterkamer.

Brood roosteren volg stappen 1, 2, 3, 5.

- Kies een lage stand (1-2) voor licht geroosterd brood.
- Kies een hoge stand (6-8) voor donker geroosterd brood.

Brood opnieuw opwarmen: draai de bruiningsknop naar de opwarmstand ().

Brood ontdooien: draai de bruiningsknop naar de ontdooistand ().

Tip:

- U kunt verschillende bruiningsstanden gebruiken voor verschillende soorten brood:
 - Kies een lage stand voor droog, dun of oud brood. Dit type brood heeft minder vocht en wordt sneller bruin dan vochtig, groots of vers brood.
 - Kies een lage stand voor fruitbrood, zoals krentenbrood.
 - Kies een hoge stand voor brood met veel suiker.
 - Kies een hoge stand voor zwaarder brood, zoals roggebrood of volkorenbrood.
 - Als u een snee brood roostert, kan de snee aan de ene kant iets bruiner zijn dan aan de andere kant.
 - Als u brood roostert waar losse stukjes op kunnen zitten, bijvoorbeeld krentenbrood of volkorenbrood, verwijderd u de losse stukjes voordat u de snee brood in de steuf plaatst. Dit kan voorkomen dat er vlammen/rook ontstaan als gevolg van losse stukjes voedsel die in de roosterkamer achterblijven.

Broodje opwarmen (fig. 3)

Volg de onderstaande stappen om broodjes op te warmen:

- Duwt de hendel voor het opwarmapparaat beneden om het opwarmapparaat te sluiten.
- Draai de bruiningsknop naar de opwarmstand ().

Opmerking:

- Leg de broodjes die u wilt opwarmen nooit boven op de broodrooster. Gebruik het opwarmapparaat om schade aan de broodrooster te voorkomen.

Schoonmaken (fig. 4)**Waarschuwing:**

- Gebruik geen schuursponsjes, schurende schoonmaakmiddelen of agressieve vloeistoffen om het apparaat schoon te maken.

Opmerking:

- Kruimels hoppen zich op en kunnen vlamvatten als de kru