

Always there to help you

Register your product and get support at  
www.philips.com/welcome

Question?  
Contact  
Philips



HD2595  
HD2596

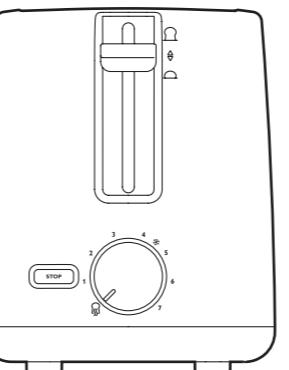
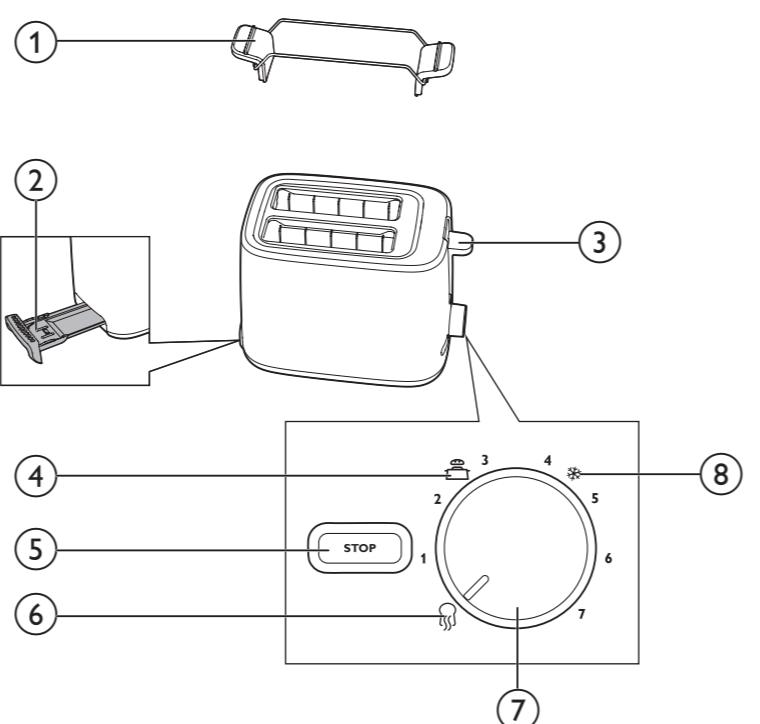
EN	User manual
ID	Buku Petunjuk Pengguna
MS	Manual pengguna
TH	คู่มือผู้ใช้

VI	Hướng dẫn sử dụng
AR	دليل المستخدم
FA	راهنمای کاربر
TH	คู่มือผู้ใช้

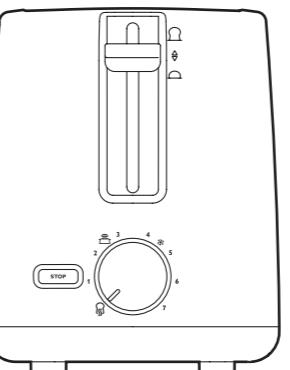
PHILIPS



1



HD2595



HD2596

2

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.

Indonesia

Sebelum menggunakan alat pertama kali

Lakukan pemanggang dalam ruangan berventilasi baik dan pilih setelan kematangan tertinggi. Biarkan pemanggang menyelesaikan beberapa siklus pemanggangan tanpa roti di dalamnya. Hal ini bertujuan menghilangkan debu dan mencegah bau tak sedap.

Bahasa Melayu

Sebelum penggunaan pertama

Letakkan pembakar roti di dalam bilik berpengudaraan baik dan pilih tetapan pemerangan yang tertinggi. Biarkan pembakar selesai beberapa kitaran pembakaran tanpa roti di dalamnya. Ini akan membakar hangus sebarang habuk dan mencegah bau yang kurang enak.

ภาษาไทย

ก่อนใช้งานครั้งแรก

วางเครื่องปิ้งขนมปังในห้องที่มีอากาศถ่ายเทได้สะดวก และเลือกระดับความเหลืองรอบสูงสุด ให้เครื่องทำงานได้คราวร้อนๆ ก่อนโดยไม่มีขนมปัง การดำเนินการนี้จะช่วยลดฝุ่นสีและป้องกันการเกิดกลิ่นที่ไม่พึงประสงค์

Tiếng Việt

Trước khi sử dụng lần đầu

Đặt lò nướng trong phòng thoáng khí và chọn chế độ nướng vàng cao nhất. Để lò nướng thực hiện một vài lần nướng không có bánh mì. Làm như vậy sẽ đốt cháy hết bụi bẩn và giúp tránh bị mùi khó chịu.

العربية

قبل الاستخدام للمرة الأولى

ضع ممحصنة المبرد في غرفة ذات تهوية مناسبة وحدد اعداد التحميص الاعلى. اترك ممحصنة المبرد كثبيت على اللغمار ويحول دون تشتيت روابط كريهة.

فارسی

قبل از اولین استفاده

توستر را در انداز با تهویه مناسب قرار دهید و بالاترین تنظیم برشته کردن را انتخاب کنید. اجزاء اندید توستر چند بار توست کردن را بدوف وجود نان انجام دهد. با این کار هر گونه گرد و خاک از بین رفته و از ابجاد بوهای نامطبوع جلوگیری می شود.

English

- ① Warming rack (HD2596 only)
- ② Crumb tray
- ③ Toasting lever
- ④ Bun Warming function (HD2596 only)
- ⑤ STOP button
- ⑥ Reheat function
- ⑦ Browning control
- ⑧ Defrost function

Bahasa Melayu

- ① Rak pemanasan (HD2596 sahaja)
- ② Bekas serdad
- ③ Tuil pembakar
- ④ Fungsi Pemanas Ban (HD2596 sahaja)
- ⑤ Butang STOP
- ⑥ Fungsi pemanasan semula
- ⑦ Alat kawalan pemerangan
- ⑧ Fungsi nyahfros

Tiếng Việt

- ① Vỉ hâm nóng (chỉ có ở kiểu HD2596)
- ② Khay đựng mảnh vụn bánh mì
- ③ Cân nướng
- ④ Chức năng hâm nóng bánh bao nhân nho (chỉ có ở kiểu HD2596)
- ⑤ Nút STOP (Dừng)
- ⑥ Chức năng hâm nóng
- ⑦ Điều khiển độ chín vàng
- ⑧ Chức năng rã đông

فارسی

- ① شبکه گرم کننده (فقط HD۰۵۹۱)
- ② سینی خرد های نان
- ③ دسته توست کردن
- ④ عملکرد گرم کردن نان کلوجه ای (فقط HD۰۵۹۱)
- ⑤ دکمه توقف
- ⑥ عملکرد گرم کردن
- ⑦ کنترل برنشته کردن
- ⑧ عملکرد بیخ زدایی

Indonesia

- ① Rak penghangat (hanya HD2596)
- ② Baki serpihan
- ③ Tuas pemanggang
- ④ Fungsi Penghangat Kue (hanya HD2596)
- ⑤ Tombol STOP
- ⑥ Fungsi pemanas ulang
- ⑦ Kontrol kematangan
- ⑧ Fungsi pencair

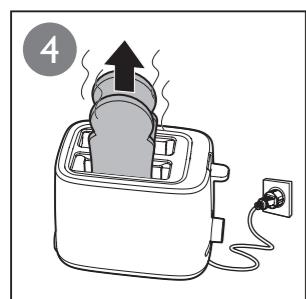
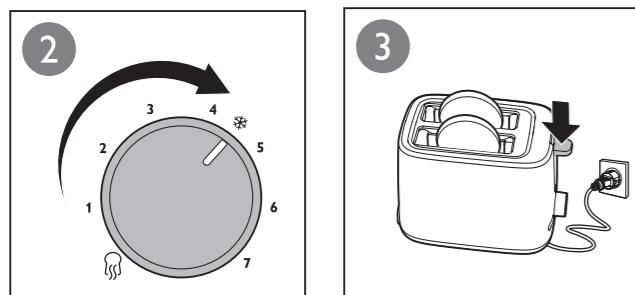
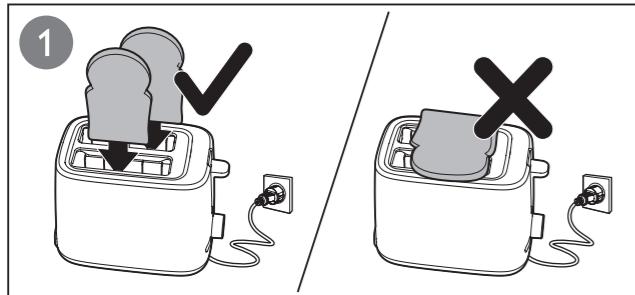
ภาษาไทย

- ① ตะแกรงอุ่น (รุ่น HD2596 เท่านั้น)
- ② ถาดเศษขนมปัง
- ③ ตัวอย่างสำหรับปิ้ง
- ④ พังก์ชั้นอุ่นขนมปังก้อน (รุ่น HD2596 เท่านั้น)
- ⑤ ปุ่ม STOP (หยุด)
- ⑥ พังก์ชั้นปิ้งขนมปังข้าว
- ⑦ ปุ่มควบคุมความเหลืองรอบ
- ⑧ พังก์ชั้นละลายน้ำแข็ง

العربية

- ① رف التسخين (فقط HD۰۵۹۱)
- ② صينية الفارات
- ③ رافعة خميسن المبرد
- ④ وظيفة تسخين لفائف المبرد (فقط HD۰۵۹۱)
- ⑤ زر إيقاف التشغيل
- ⑥ وظيفة إعادة التسخين
- ⑦ التحكم في درجة التحميص
- ⑧ وظيفة إزالة الجليد



**English**

**Toast, reheat, or defrost bread (fig. 3) and sandwich (fig. 4):**

Follow the steps ①, ②, ③, ④.

At step ② (fig.3) or step ③ (fig.4), select reheat ( ), defrost ( ), or the desired browning setting.

- Select a low setting (1-2) for lightly toasted bread or sandwich.
- Select a high setting (5-7) for darkly toasted bread or sandwich.

**Note:**

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

**Indonesia**

**Memanggang, memanaskan ulang, atau mencairkan roti (gbr. 3) dan sandwich (gbr.4):**

Ikuti langkah-langkah ①, ②, ③, ④.

Pada langkah ② (gbr.3) atau langkah ③ (gbr.4), pilih pemanasan ulang ( ), pencair ( ), atau setelan kematangan yang diinginkan.

- Pilih setelan rendah (1-2) untuk roti atau sandwich panggang ringan.
- Pilih setelan tinggi (5-7) untuk memanggang roti atau sandwich hingga warnanya lebih tua.

**Catatan:**

- Anda bisa menghentikan proses pemanggangan dan mengeluarkan roti kapan saja dengan menekan tombol stop ( ) pada pemanggang.

**Bahasa Melayu**

**Bakar, panaskan semula, atau nyahfros roti (rajah 3) dan sandwic (rajah 4):**

Ikut langkah-langkah ①, ②, ③, ④.

Pada langkah ② (rajah 3) atau langkah ③ (rajah 4), pilih panaskan semula ( ), nyahfros ( ), atau tetapan pemerangan yang dikehendaki.

- Pilih tetapan rendah (1-2) untuk mendapatkan roti atau sandwic yang dibakar ringan.
- Pilih tetapan tinggi (5-7) untuk roti atau sandwic yang dibakar lebih gelap.

**Catatan:**

- Anda boleh menghentikan proses pembakaran dan meloncatkan naik roti pada bila-bila masa dengan menekan butang henti ( ) pada pembakar roti.

**ภาษาไทย**

**ปั๊บปังขนมปังข้าว หรืออบลายน้ำแข็ง (รูป 3) และแซนวิช (รูป 4):**

ทำตามขั้นตอนที่ ①, ②, ③, ④

**ในขั้นตอนที่ ② (รูป 3) หรือขั้นตอนที่ ③ (รูป 4),เลือกปั๊บปังขนมปังข้าว ( ), อบลายน้ำแข็ง ( ) หรือการตั้งค่าความเหลืองการอบที่ต้องการ**

- เลือกการตั้งค่าต่ำ (1-2) สำหรับขนมปังข้าวหรือแซนวิชที่ปังเล็กน้อย
- เลือกการตั้งค่าสูง (5-7) สำหรับขนมปังข้าวหรือแซนวิชที่ปังเกรียมขึ้น

**หมายเหตุ:**

- สามารถหยุดการปั๊บปังและดีดขนมปังออกได้ทุกเมื่อโดยการกดปุ่ม ( ) ที่ด้านบนของเครื่อง

**Tiếng Việt**

**Nướng, hâm nóng, hoặc rã đông bánh mì (hình 3) và bánh xáng-đútých (hình 4):**

Thực hiện theo các bước ①, ②, ③, ④.

Tại bước ② (hình 3) hoặc bước ③ (hình 4), chọn hâm nóng ( ), rã đông ( ), hoặc mức nướng vàng mong muốn.

- Chọn mức thấp (1-2) cho bánh mì hoặc bánh xáng-đútých nướng nhẹ.
- Chọn mức cao (5-7) cho bánh mì hoặc bánh xáng-đútých nướng vàng đậm.

**Ghi chú:**

- Bạn có thể dừng quá trình nướng và đẩy bánh mì lên bất cứ lúc nào bằng cách nhấn nút dừng ( ) trên lò nướng.

• Nếu bạn muốn dừng quá trình nướng và đẩy bánh mì lên bất cứ lúc nào bằng cách nhấn nút dừng ( ) trên lò nướng.

• Đảm bảo rằng bánh mì đã tắt trước khi nướng.

• Không để bánh mì bị cháy khi nướng.

• Không để bánh mì bị vỡ khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

• Không để bánh mì bị nát khi nướng.

<div data-bbox="506 1847 61