

PHILIPS

HD2590  
HD2591



EN User manual  
KO 사용 설명서

ZH-S 用户手册

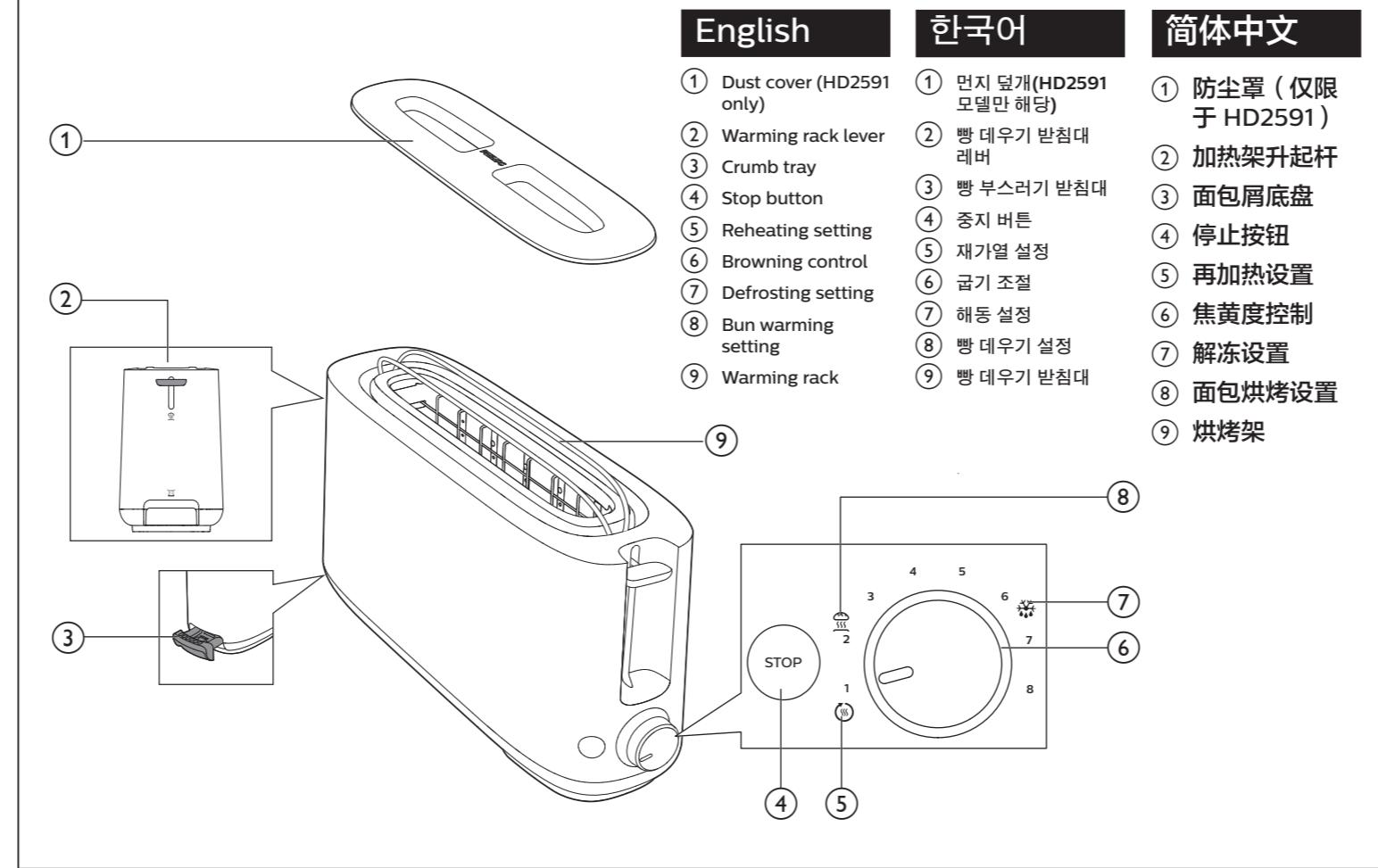


©2017 Koninklijke Philips N.V.  
All rights reserved.

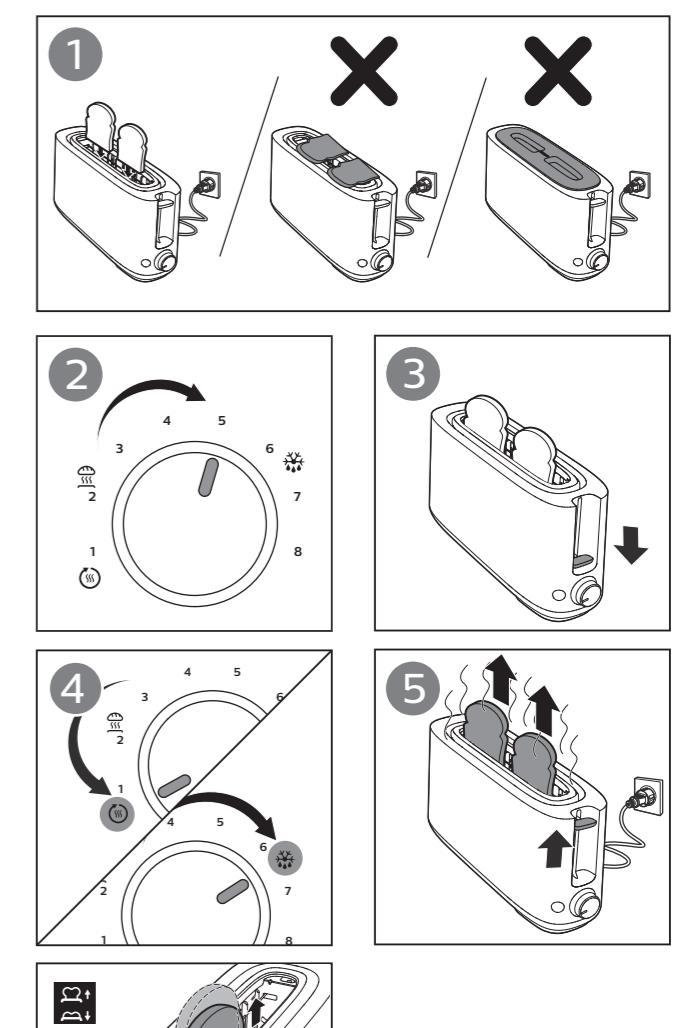
发布日期: 2017-08-21  
保留备用  
3000 002 29172



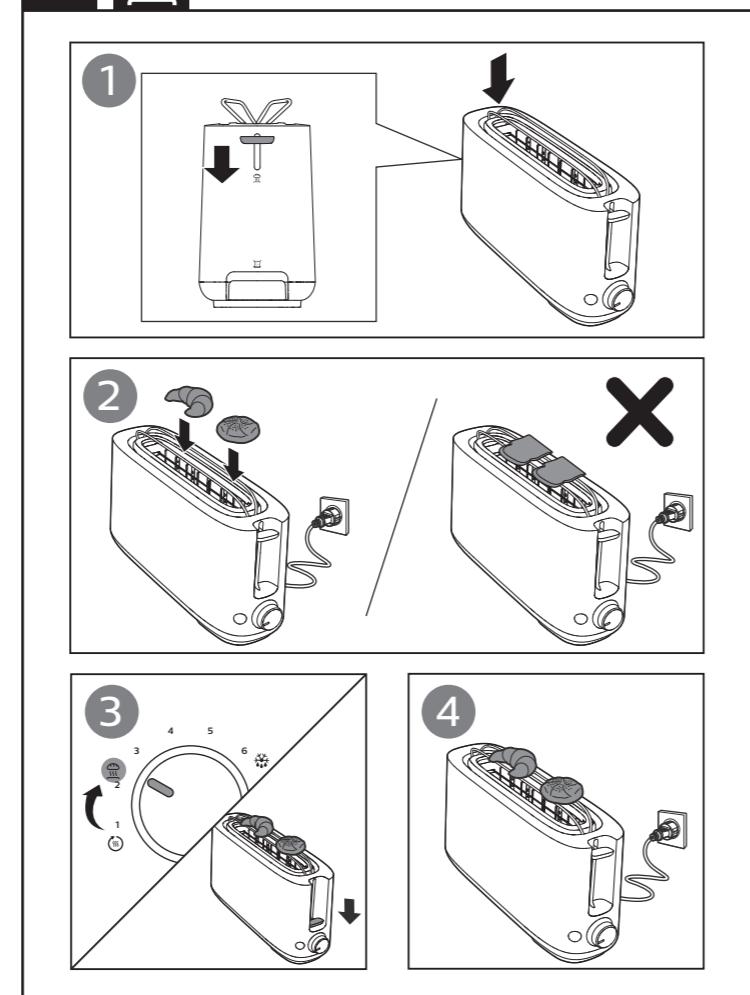
1 



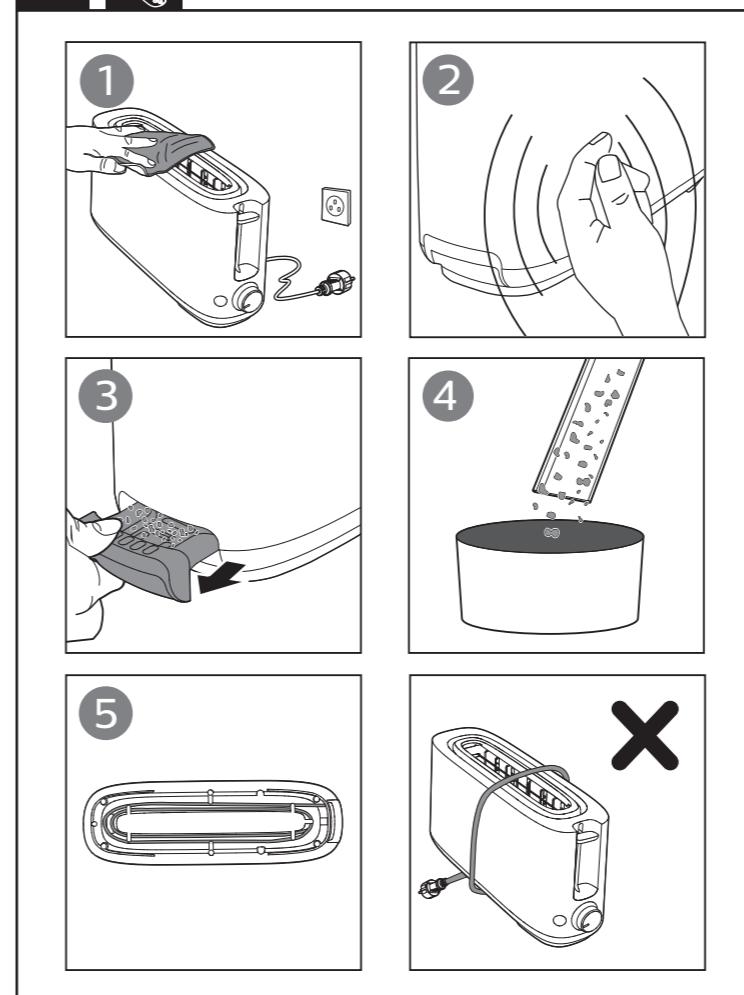
2 



3 



4 



## 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 lever 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.

### 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.

## 한국어

### 처음 사용 전

토스터를 뚜껑을 분리한 채로 환기가 잘 되는 실내에 놓고 최대 굽기 설정을 선택하십시오. 식빵을 넣지 않은 채로 토스터를 몇 번 작동하십시오. 이렇게 하면 먼지를 모두 태워 없애고 나쁜 냄새가 나는 것을 방지해줍니다.

### 식빵 굽기, 재가열 또는 해동 (그림 2)

#### 참고:

- 빵 부스러기 받침대 없이 제품을 작동시키지 마십시오.
- 빵을 토스터 슬롯에 얹지 마십시오. 절대로 빵에 버터를 발라서 굽지 마십시오. 과일의 위험이 있으므로 설정, 잼, 건포도 또는 과일 조각이 들어간 빵을 구울 때는 특별히 더 주의를 기울이십시오. 찌그러졌거나 부서진 빵은 슬롯이나 토스터 챔버에 깔 수 있으므로 토스터에서 굽지 마십시오.
- 식빵을 구우려면 1, 2, 3, 5 단계를 따르십시오.
- 식빵을 살짝 구우려면 낮은 온도 설정(1-2)을 선택합니다.
- 식빵을 비싸구우려면 높은 온도 설정(6-8)을 선택합니다.
- 식빵을 재가열하려면 굽기 조절을 데우기 설정(◎)으로 돌립니다.
- 식빵을 해동하려면 굽기 조절을 해동 설정(※)으로 돌립니다.

#### 참고:

- 토스터의 중지(STOP) 버튼을 누르면 아무 때나 굽기를 중단하고 식빵을 꺼낼 수 있습니다.

#### 팁:

- 다음과 같이 다양한 유형의 빵을 구울 때는 서로 다른 굽기 설정을 사용할 수 있습니다.
  - 얇고 오래되어 마른 빵은 낮은 온도 설정을 선택합니다. 이런 빵에는 수분이 적으므로 두껍고 촉촉하며 신선한 빵보다 더 빨리 구워집니다.
  - 건포도 빵과 같이 과일이 들어간 빵은 낮은 온도 설정을 선택합니다.
  - 설팅이 많이 들어간 빵은 낮은 온도 설정을 선택합니다.
  - 호밀빵이나 통밀빵 같이 식감이 거친 빵은 높은 온도 설정을 선택합니다.
  - 식빵 한 조각을 구웠을 때 한쪽 면의 굽기가 다른 쪽 면의 굽기와 약간 다를 수 있습니다.
  - 건포도 빵, 통밀 빵 등의 부스러기가 있는 빵은 슬롯에 빵 조각을 넣기 전에 부스러기를 제거해 주십시오. 이는 부스러기가 토스터 챔버 안에 들어가거나 붙어서 발생할 수 있는 불꽃이나 연기를 미연에 방지합니다.

### 빵 데우기 (그림 3)

빵을 데우려면, 아래의 단계를 따르십시오.

- 빵 데우기 받침대 레버를 아래쪽으로 눌러 빵 데우기 받침대를 펼칩니다.
- 굽기 조절을 빵 데우기 설정(■)으로 돌립니다.

#### 참고:

- 토스터가 고장날 수 있으므로 크라상 데우기용 거치대에 빵을 올려놓지 마십시오.
- 토스터 위에 롤빵을 직접 올려 데우지 마십시오. 언제나 빵 데우기 받침대를 사용하여 토스터가 고장 나지 않도록 하십시오.

### 청소 (그림 4)

#### 경고:

- 제품을 세척할 때 수세미, 연마성 세제나 강력 세제를 사용하지 마십시오.

#### 참고:

- 부스러기 받침대를 자주 청소하지 않으면 부스러기가 쌓여서 불이 붙을 수 있습니다.
- 토스터 챔버 안에 있는 빵 부스러기를 제거하려면 토스터 하우징을 가볍게 두드려 주십시오.
- 토스터를 청소하기 전에 사용한 토스터의 온도가 내려갈 때까지 30분간 식혀 주십시오.

## 简体中文

### 首次使用之前

将烤面包机放在通风良好的房间里，取下盖子，并选择最高烘烤设置。在不放入面包的情况下，让烤面包机完成数次烘烤过程。这样可将灰尘烧掉，以免产生难闻的气味。

### 烘烤、重新加热或解冻面包 (图 2)

#### 注意:

- 请勿在未安装面包屑底盘的情况下使用产品。
- 请勿强行将面包放入烘烤槽中。请勿烘烤涂过黄油的面包片。因存在过热风险，在烘烤含有糖、蜜饯、葡萄干或水果丁的面包时应格外小心。请勿在您的烤面包机中使用弯曲、损坏或打碎的面包片，因为这样可能会卡在烘烤槽或卡在烘烤室中。

要烘烤面包，按照以下步骤1、2、3、5。

- 选择较低的烘烤程度设置(1-2)可对面包进行轻度烘烤。
- 选择较高的烘烤程度设置(6-8)可将面包烘烤成褐黄色。要重新加热面包，请将烘烤程度控制钮转至再加热设置(◎)。要解冻面包，请将烘烤程度控制钮转至解冻设置(※)。

#### 注意:

- 可以随时按下烤面包机上的停止按钮(STOP)，停止烘烤过程，使面包弹出。

#### 提示:

- 在烘烤不同种类的面包时，您可以使用不同的烘烤程度设置：
  - 对于干面包、薄片面包或陈面包，选择较低的烘烤程度设置。这种面包水分较少，比湿面包、厚片面包或新鲜面包变为棕色的速度更快。
  - 对于如葡萄干面包等水果面包，选择较低的烘烤程度设置。
  - 对于含糖量较高的面包，选择较低的烘烤程度设置。
  - 对于如黑麦面包或全麦面包等更紧实的面包，选择较高的烘烤程度设置。
- 烘烤一片面包时，两侧的烘烤程度可能会略有不同。
- 对于带蓬松食物碎片的面包，例如葡萄干面包和全麦面包，在将面包片放入烘烤槽之前要去除蓬松的碎片。这样可避免因蓬松的食物碎片掉落/粘贴在烘烤室中而可能产生的火焰/烟雾。

### 面包烘烤 (图 3)

要烘烤面包，请按以下步骤操作：

- 按下烘烤架烘烤杆，将烘烤架展开。
- 将烘烤程度控制钮转至面包烘烤档(■)。

#### 注意:

- 请勿将面包片放在面包烘烤架，以免损坏烤面包机。
- 切勿将圆面包直接置于烤面包机的顶部加热。请始终使用烘烤架，以免损坏烤面包机。

### 清洁 (图 4)

#### 警告:

- 切勿使用钢丝绒、研磨性清洁剂或腐蚀性液体清洁产品。

#### 注意:

- 如果面包屑底盘未经常清洗，碎屑可能堆积且着火。
- 轻轻地敲动烤面包机外壳以除去烘烤室中的面包屑。
- 使用后，在清洁烤面包机之前，让烤面包机冷却30分钟。

## 故障种类和处理方法

如果出现问题并且您无法用下面的信息解决，请与贵国的飞利浦客户服务中心联系（见“保修和服务”一章）。

#### 问题

- 不能启动烤面包机。

#### 解决方法

- 确保插头已正确插入电源插座。

如果烤面包机仍然无法启动，请联系飞利浦授权的维修服务中心进行检查。

#### 面包卡在产品中。

首先从电源插座中拔出插头，让产品冷却，然后从产品中心地取出面包。在取出面包时，小心不要损坏加热元件。切勿使用金属物件取出面包。

#### 烘烤的面包颜色太深或太浅。

您选择了过高或过低的烘烤程度设置。如果面包颜色太深，下次请选择较低的设置；如果面包颜色太浅，下次请选择较高的设置。

#### 烤面包机有冒烟现象。

依据您放进去烘烤的面包类型，您选择了过高的烘烤程度设置。请按取消按钮停止烘烤程序。

#### 电源线损坏。

如果产品的电源线损坏，为避免危险，必须始终由制造厂或其维修部或厂方认可的专职人员来更换。

#### 使用重新加热功能时，无法改变烘烤程度设置。

这是正常的，烤面包机有一个自动重新加热功能，可以翻热面包而不会加重其烘烤程度。但是，如果在已加热的面包弹出后立即将其重新加热，面包将变得稍许焦黄。

#### 面包将在几乎未烘烤的情况下立即弹出。

确保将烘烤杆完全推下。如果面包不能保持在下方，则请将产品送到飞利浦授权的客户服务中心进行检查。