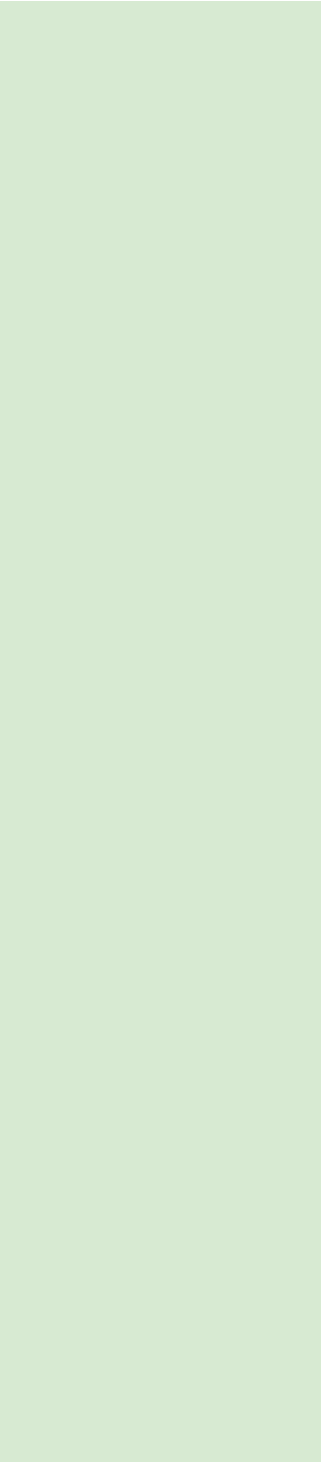


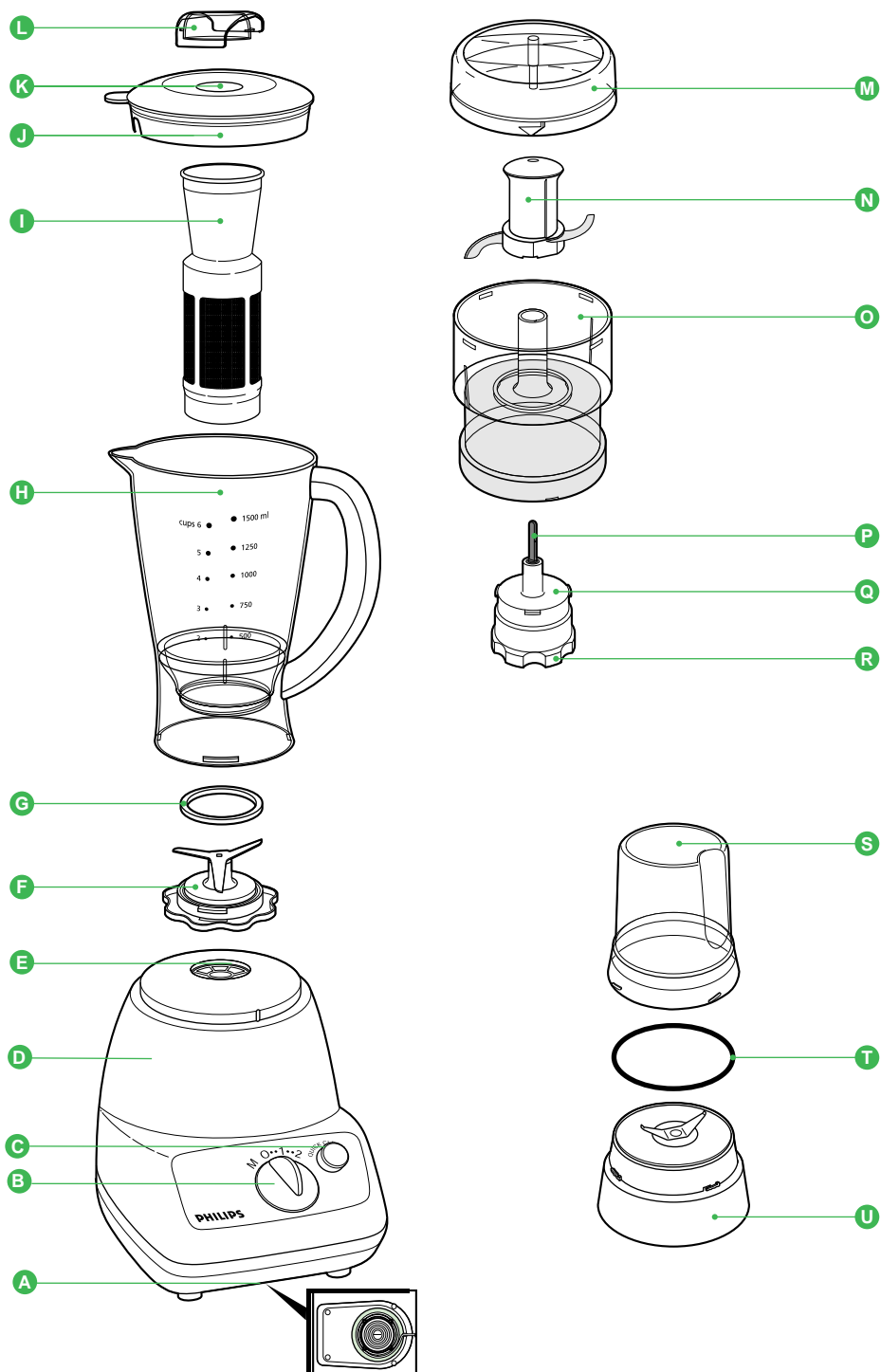
使用产品前请仔细阅读本使用说明书

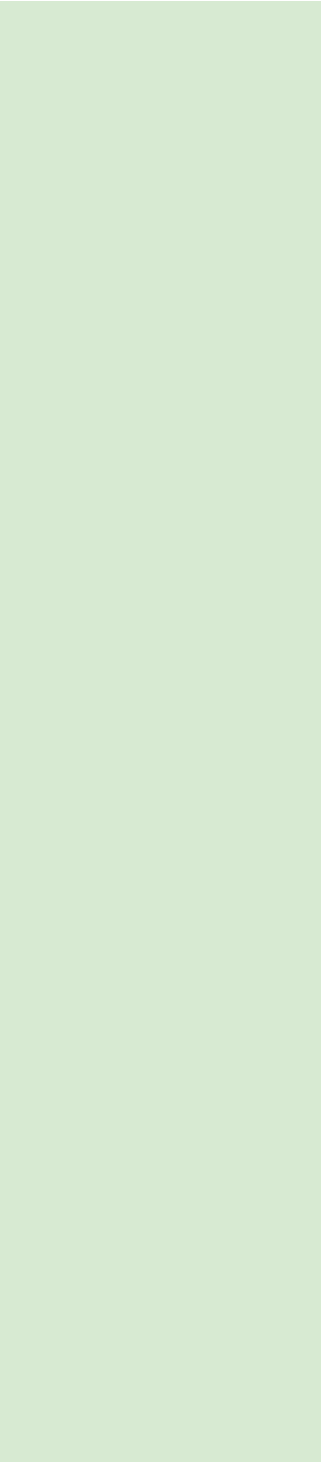
# Comfort HR2864



**PHILIPS**







**ENGLISH 6**

简体中文 20

繁體中文 37

## Introduction

The appliance has been equipped with an automatic thermal cut-off system. This system will automatically cut off the power supply to the appliance in case of overheating.

### If your appliance suddenly stops running:

- 1** Pull the mains plug out of the wall socket.
- 2** Set the selector knob to position 0 to switch the appliance off.
- 3** Let the appliance cool down for 60 minutes.
- 4** Put the mains plug in the wall socket.
- 5** Switch the appliance on again.

Please contact your Philips dealer or authorised Philips service centre if the automatic thermal cut-off system is activated too often.

CAUTION: In order to avoid a hazardous situation, this appliance must never be connected to a timer switch.

The appliance has been equipped with a built-in safety lock that prevents it from functioning if the accessories have been assembled incorrectly or have not been assembled at all.

Never use the accessories to turn the appliance on and off!

## Important

- ▶ Please read these instructions carefully and look at the illustrations before using the appliance.
- ▶ Keep these instructions for further reference.
- ▶ This appliance is intended for household use only.
- ▶ Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage (110 - 127V or 220 - 240V) before you connect the appliance to the wall socket.
- ▶ Never use any accessories or parts from other manufactures or which have not been specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
- ▶ If the mains cord of this appliance is damaged, it must always be replaced by Philips or a service centre authorised by Philips, as special tools and/or parts are required.
- ▶ Do not use the appliance when the mains cord, the plug or other components are damaged.
- ▶ Assemble the appliance properly before plugging it into the wall socket.
- ▶ When the jar unit or other accessories are properly fixed on the motor unit, you can hear the 'click' sound.

- ⓓ Do not remove accessories from the motorunit when the appliance is working.
- ⓓ Do not exceed the quantities and preparation times indicated in the diverse sections.
- ⓓ Let hot ingredients cool down before chopping them or pouring them into the blender jar (max. temperature 80°C/175°F).
- ⓓ Keep the appliance out of the reach of children.
- ⓓ Never let the appliance operate unattended.
- ⓓ Avoid touching the SHARP blades, especially when the appliance is plugged in.
- ⓓ If the blades get stuck, UNPLUG THE APPLIANCE before removing the ingredients that are blocking the blades by using a spatula.
- ⓓ Never reach into the jar or bowl with your fingers or an object while the appliance is running.
- ⓓ Never immerse the motor unit in water or any other fluid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth.
- ⓓ Unplug the appliance immediately after use, e.g. before unscrewing the jar.
- ⓓ Please keep these instructions for use for further reference.
- ⓓ This appliance is intended for household use only.

## General description

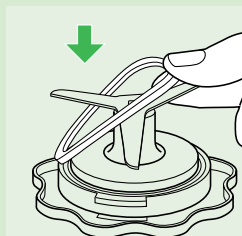
- Ⓐ Cord storage
- Ⓑ Speed selector with 2 speeds and pulse setting (M)
- Ⓒ Quick Clean button
- Ⓓ Motor unit
- Ⓔ Driving Shaft
- Ⓕ Knife unit
- Ⓖ Rubber sealing ring
- Ⓗ Blender jar
- Ⓘ Fruit filter
- Ⓢ Lid of jar
- Ⓚ Opening for adding ingredients
- Ⓛ Stopper
- Ⓜ Lid of chopper
- Ⓝ Chopper blade
- Ⓞ Bowl
- Ⓟ Driving axis
- Ⓠ Bayonet coupling unit
- Ⓡ Chopper gearing box
- Ⓢ Mill beaker
- Ⓣ Rubber sealing ring
- Ⓤ Blade unit

## Preparing the appliance for use

- Wash all accessories and detachable parts (see section 'Cleaning').
- ⓓ Wind excess mains cord around the base of the appliance.

## Using the appliance

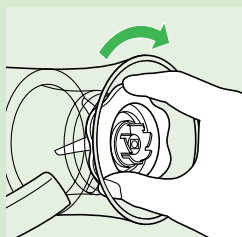
### Blender



► **The blender is intended for:**

- Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, shakes.
- Mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
- Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

**1** Put the rubber sealing ring around the edge of the knife unit.

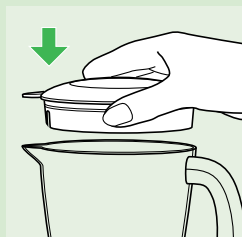


**2** Attach the knife unit to the blender jar by turning it in the direction of the arrow.



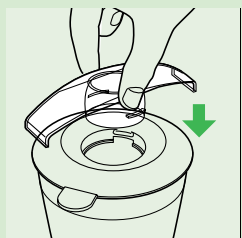
**3** Mount the jar unit onto the motor unit. Fix it by turning it in the direction of the arrow.

Be careful not to exert too much pressure on the handle of the jar.



**4** Put the ingredients in the jar.

Never fill the jar with ingredients that have a temperature of over 80°C.



**5** Press the lid into place.

**6** Place the stopper into the opening in the lid and turn it until it is firmly fixed.

To avoid spillage, always insert the stopper into the lid before you start processing.

► The speed settings allow you to adjust the speed of the appliance to obtain optimal results. See the table for the recommended speed settings.



Ingredients to process	Speed
liquid ingredients (e.g. chocolate milk, milk with fruit, mayonnaise)	speed 1
heavier ingredients e.g. a combination of liquid and solid ingredients (e.g. tomato sauce or pate)	speed 2
heavy, mainly solid ingredients (e.g. ice cubes, soups, beans, etc.)	M

**7** Put the mains plug in the wall socket.

**8** Select the desired speed setting and the appliance will switch on. If you are not sure which speed to select, you can always use the highest speed (speed 2).

► To let the appliance run for only a few seconds at a time, set the switch to position M (Momentum) and release it straight away. Repeat this as often as necessary.

**9** To switch the appliance off, switch to position 0.

Never switch the appliance on and off by turning the jar.

For recipes see further on in this booklet.

### Tips

To avoid spillage, never fill the jar above the maximum level indication (1,5 litres), particularly not when you are blending hot liquids.

- Liquid ingredients (e.g. oil) can be poured into the blender jar while the appliance is running through the opening in the stopper.
- While the motor is running, ingredients can be added into the blender through the opening in the lid.

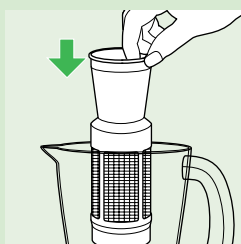
Do not run the blender for more than 3 minutes at a time. If you have not finished blending after 3 minutes, switch the appliance off for one minute before you continue blending.

- Dry ingredients must not be processed for more than 1 minute.
- Pre-cut solid ingredients into smaller pieces before putting them into the blender. Do not feed a large quantity at once into the blender jar. Feed a series of small amounts.
- If you are not satisfied with the result at blending solid materials, switch the blender off and let it run briefly a number of times by means of the M position. Or stir the ingredients with a spatula (not while the blender is running), or reduce the contents of the jar and process smaller amounts.
- To grind ice cubes, drop them into the rotating knives through the opening in the lid.
- To make tomato juice, cut the tomatoes in four and drop the pieces onto the rotating knives through the opening in the lid.

Never put your hand or any object in the jar while the blender is running.

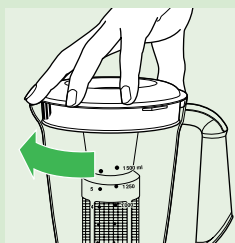


## Filter



► You can use the filter accessory to obtain extra finely blended sauces, fresh fruit juices or soy milk. All pips and skins will remain in the filter.

- 1** Put the filter in the blender jar.
- 2** Make sure the filter is properly fitted on the bottom of the jar.
- 3** Put the lid in place to fix the filter.

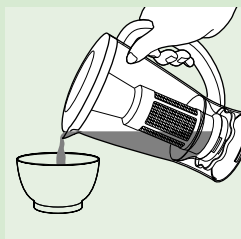


The filter should never be filled beyond its maximum (MAX) level indication.



- 4** Put the ingredients in the filter.  
The filter should never be filled beyond its maximum (MAX) level indication. Do not use the filter to process hot ingredients.

- 5** Add water or any other liquid.
- 6** Put the stopper in place and switch the appliance on. Select the highest speed and let the appliance run for max. 40 seconds.
- 7** Switch the appliance off and remove the blender jar from the motor unit. Pour out the drink through the spout of the blender jar.
- 8** For optimal results, put the jar with the remaining ingredients and some liquid (optional) back onto the appliance and let it run for a few more seconds.
- 9** Pour out the rest of the drink.



## Tips

Particularly when you are processing large quantities, we advise you not to put all the ingredients in the filter at the same time. Start processing a small quantity, let the appliance run for a moment, switch it off and then add another small quantity. Repeat this procedure until you have processed all the ingredients.

For making soy milk:

Soak soy beans for at least 4 hours before processing them.

You can process max. 145 g. (a measuring cup full) of soaked soybeans (this is equal with 65 g. dried soybeans) with max. 650 ml. (3 measuring cups full) water at a time.

For making fruit juices and cocktails:

For the best results add approx. 300 ml. water (or other liquid for cocktails, etc.) to 500 g. fruit at a time.

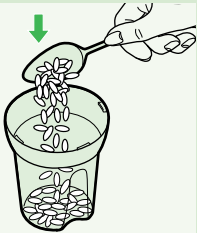
## Mill



### ► The mill attachment can be used for grinding dry ingredients.

Always process cloves, star (Chinese) anise and aniseed in combination with other ingredients. If processed solely, they may be aggressive to the plastic materials.

The mill is not suitable for chopping very hard ingredients like nutmeg and ice cubes.



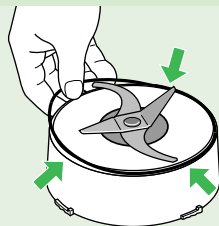
### 1 Put the ingredients in the beaker.

Process only dry ingredients.

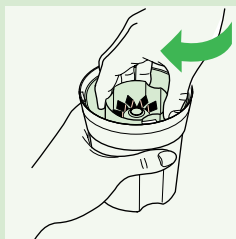
Do not fill the beaker beyond the 'MAX' indication.

See the table for the advised quantities.

Ingredients	Quantities
dried spices	35-75 g
pepper corns	25-75 g
sesame seed	50-100 g
rice, wheat	75-125 g
soy beans	25-75 g
white beans (haricots)	25-75 g
dried peas	25-75 g
coconut	25-75 g
coffee beans	25-75 g
cheese	25-75 g
bread crumbs	one dried slice of bread
sugar cubes	50 g
nuts (shelled)	50-100 g
dry massala	125-250 g

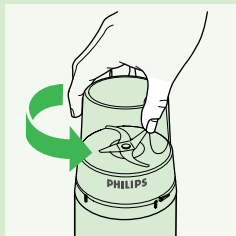


- 2** Ensure the rubber ring on the blade unit is properly placed.



- 3** Screw the blade unit onto the beaker.

If this requires some effort, moisten the rubber ring with a drop of water.



- 4** Turn the assembled mill upside down, place it on the motor unit and turn the mill in the direction of the arrow.



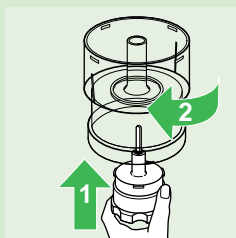
- 5** Preferably use the mill at M-speed.

Never use the mill for more than 30 seconds without interruption.

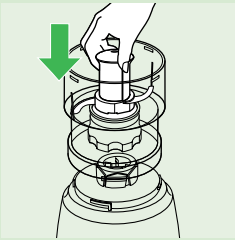
## Chopper

- The chopper attachment can be used for chopping ingredients such as nuts, meat, onions, hard cheese, dried fruits, chocolate, garlic, herbs, dry bread etc.

The chopper is not suitable for chopping hard ingredients like coffee beans, dry beans, nutmeg and uncooked rice. Use the mill.

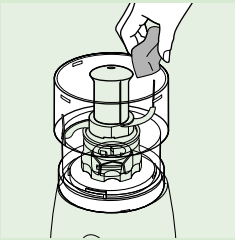


- 1** Place the bowl on the motor unit. Turn it in the direction of the arrow.



**2 Put the blade unit in the bowl.**

The cutting edges of the blades are very sharp: avoid touching them!

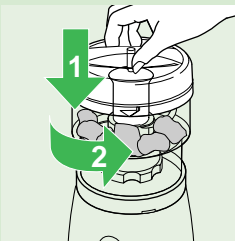


**3 Put the ingredients in the bowl. Cut large ingredients into pieces of approximately 1-2 cm/0.5-1 inch before processing.**

Never exceed the maximum quantity.  
See the table for the advised quantities.

Ingredients	Quantities	Speed
onions	50-150 g	speed 1
meat (lean, uncooked)	50-200 g	speed 2
parsley	10-20 g	speed 1
fruits	75-150 g	speed 1
vegetables/fruit (uncooked)	75-150 g	speed 2
chocolate	50-75 g	speed 2
cheese (firm, crust less)	50-100 g	speed 2
baby food	100-200 g	speed 1

Do not use the chopper for mixing liquids. Use the blender.



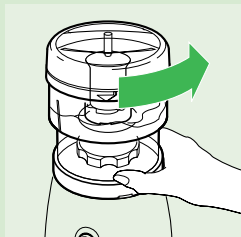
**4 Put the lid on the bowl, push it down and turn it in the direction of the arrow until it is entirely fixed. Make sure it is properly fixed before you switch the chopper on.**

Never use the chopper for more than 30 seconds without interruption.

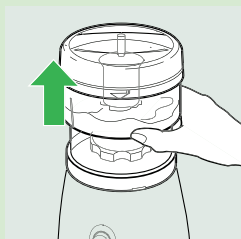


**5 If the ingredients stick to the chopper beaker wall, stop the appliance and loosen the ingredients by using a spatula.**

- If the appliance shakes because the food is not evenly distributed, turn the appliance off. Open the lid and distribute the ingredients evenly on the surface of the chopper. Turn the appliance on again.



- 6** When you have finished chopping, switch the appliance off, unplug it and detach the chopper by turning it in the direction of the arrow.



- 7** Remove the chopper from the motor unit before you empty the bowl.

## Cleaning

Cleaning of the appliance, its parts and accessories is easiest immediately after use.

Never clean the accessories or the appliance parts in the dishwasher.

Clean the motor unit with a moist cloth.

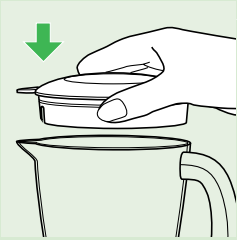
Do not use abrasives, scourers, alcohol, etc.

- 1** Unplug the appliance, detach the used accessories and parts and clean them in lukewarm, soapy water.
- 2** Rinse all washed up accessories and parts under a tap.

## Blender, quick cleaning



- 1** Pour lukewarm water and some washing-up liquid into the blender jar.  
Do not exceed the maximum quantity of the jar (1.5 litre).
- 2** Assemble the lid and the stopper.

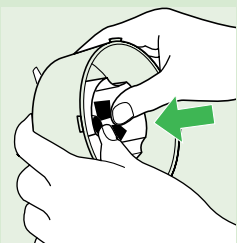


- 3** Let the appliance run for a few seconds by pressing the Quick Clean button.
- 4** Detach the blender jar, remove the lid and stopper and rinse them with clean water.
- 5** For better cleaning, remove the knife unit from the blender jar.

#### Filter, better cleaning

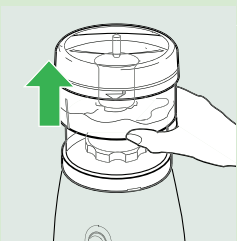
- 1** Take the filter out of the blender jar.
- 2** Hold the filter over a waste bin and gently shake out its contents.
- 3** Rinse the filter under the tap.

#### Mill, better cleaning



- The blade unit is spring-loaded to enable better cleaning under the knives.

#### Chopper, better cleaning



- 1** Always detach the gear box before you clean the chopper.
- 2** You can clean the gear box with a moist cloth.  
Do not immerse the gear box into water.

### Guarantee & service

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips Web site at [www.philips.com](http://www.philips.com) or contact the Philips Customer Care Centre in your country (you will find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, turn to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.

## Recipes

You can make delicious juices, shakes, soups and sauces in no time at all. To give you an idea of the possibilities, we have included a number of recipes which will certainly prove a success.

### Savoury cakes

- 250gr vegetable pulp (particularly suitable are cabbage, celery or celeriac, tomatoes, carrots, onions, peppers, leeks, spinach and fennel)
  - 100 gr breadcrumbs
  - 2 eggs
  - 2 tbsp tomato ketchup
  - 1 tbsp chopped green herbs (e.g. parsley/chives)
  - 2 tsp sambal
  - 50 gr grated mature cheese
  - salt
  - pepper
  - 50 gr butter
- *Stir the tomato ketchup, chopped herbs, sambal and cheese through the pulp. Put the pulp in a bowl and mix the breadcrumbs, the eggs and some salt and pepper. Make 4 - 5 flat cakes of the mixture.*
- *Heat the butter in a frying pan and fry the cakes over moderate heat for approx. 5 minutes on each side until they are brown and cooked. Serve hot.*

### Apple pancakes

- 150 gr apple pulp
  - 150 gr self-raising flour
  - 2 eggs
  - approx. 100 ml milk
  - 50 gr raisins
  - 50 gr dried apricots, cut into pieces
  - butter
  - sugar and cinnamon according to taste
- *Stir the self-raising flour and the eggs through the apple pulp. Add enough milk to make a fairly firm mixture. Spoon the raisins and apricots through the mixture.*
- *Heat some butter in a frying pan. Put scoops of mixture into the frying pan at a small distance from each other. Flatten the mixture into the pancakes and fry them over a moderate heat on both sides until they are golden and cooked. Serve the pancakes hot or cold and sprinkle them with sugar and cinnamon according to taste.*



**Vitamin drink (three glasses)**

- 1 mango
- 1 banana
- juice of 1 apple (washed), 1 kiwi fruit and 1 orange
- 2 tsp honey (or more, according to taste)
- 300 ml buttermilk

- ▶ *Peel the kiwi fruit and the orange. Process them in the blender together with the apple. Peel the mango and the banana and mix them in the blender together with the fruit juice, the honey and the buttermilk to create a delicious shake.*
- ▶ *Tip: replace the buttermilk with quark or yoghurt to create a tasty and healthy dessert.*

**Ice-cold shake for a tropical day (two glasses)**

- 1/2 pineapple
- 2 apples
- 1 pink grapefruit
- ice cubes (approx. 2 full glasses)

- ▶ *Skin the pineapple and peel the grapefruit, rinse the apples and cut everything into pieces. Process them in the blender.*
- ▶ *Assemble the blender and put the ice cubes in the blender jar. Crunch the ice at the highest setting and add the fruit juice. You will have a delicious, ice-cold fresh fruit shake that will quench your thirst!*

**Vegetable shake (one large serving)**

- 200 ml carrot juice
- 1/2 stalk of celery, cut into pieces
- 1 medium-sized tomato, peeled and cut into pieces
- 1/2 small green or red pepper, cut into pieces
- small handful of fresh spinach or several sprigs of parsley
- 2 or 3 ice cubes
- 1 long, thin stalk of celery for garnishing

- ▶ *Assemble the blender accessory. Put the carrot juice, the vegetables and the spinach or the parsley in the blender and mix for 15-30 seconds at maximum speed. Add the ice cubes and blend for a few more seconds. Pour the shake into a tall glass and garnish with a long, stick of celery.*

**Gazpacho blanco (4 servings)**

- 500 gr seedless white grapes
- 2 cucumbers (approx. 750 gr)
- 1 shallot, cut into pieces
- 1 clove garlic, shopped
- 1/4 tsp salt
- 1/4 tsp white pepper
- 500 ml low-fat yoghurt
- 6 - 8 drops of Tabasco

- ▶ *Wash the grapes and remove the stalks. Process them in the blender.*
- ▶ *Put the grape juice in the blender. Peel the cucumber, halve it lengthwise and remove the seeds. Cut the cucumber into thick slices and add these slices to the grape juice in the blender. Add the shallot, the garlic, the salt and the pepper and run the machine briefly. Pour the mixture into a bowl and stir the yoghurt and Tabasco through it.*
- ▶ *Chill the soup by putting it in a covered bowl in the refrigerator for 30 minutes. Serve in large soup bowls and garnish with cucumber slices and halved grapes.*

## Troubleshooting guide

Problem	Solution
The appliance does not work	<p>The appliance is provided with a safety system. If accessories are not properly connected with the motor unit, the appliance does not work. Check whether the accessories have been connected in the right way (see the various sections). Turn off the appliance first!</p> <p>If the appliance still does not work, the thermal cut-off has switched off the appliance. In this case you should pull the mains plug out the socket, set the selector knob to position 0 and let the appliance cool down for 60 minutes.</p>
The knife unit / motor unit is blocked.	Turn off the appliance and process a smaller quantity.
The motor unit gives an unpleasant smell during the first few times of use.	This is normal for the first few applications. If the smelling continues, check the quantity you are processing, the application time or used speed.
The appliance makes a lot of noise, smells, feels hot to touch, smokes, etc.	Turn off the appliance and unplug it. Contact Philips Customer Service Hotline, Philips Offices or Philips Service Centre for assistance.
The blender shows leakage	Turn off the appliance. Release the knife unit by turning it anti-clockwise. Check whether the rubber ring is properly assembled on the knife unit (rest on flat position).
The lid and/or stopper of the blender show leakage	Make sure the lid is attached properly. The stopper fits with a 'click'.
The mill shows a high vibration, produces a lot of noise or the knife unit is out of alignment.	Check whether the knife is properly attached to the beaker.
	Check whether the rubber ring is assembled in a correct way.
The mill leaks powder	Make sure the rubber ring is assembled properly. The ring should rest around all interface, in a flat position. Note: a small leakage is normal.
The chopper shows a high vibration, produces a lot of noise or the knife unit is out of alignment.	Make sure the chopper has been properly attached to the motor unit. The bayonets of the bowl should fit in the slots of the motor housing and 'click'.
The chopper leaks	Make sure the lid fits properly on the bowl. Note: a small leakage of liquid is normal.
Despite the filter accessory juices show pulp of fruits or soybean.	Make sure that the filter accessory has been attached properly into the blender jar.

\* If problems persist or if other problems occur, please contact Philips Customer Service Hotline, Philips Offices or Philips Service Centre for assistance.

## 产品简介

本产品配置了过热保护装置。如出现过热情况，该装置会自动切断产品的电源。

如果产品突然停止运转：

- 1 把插头从插座中拔出。
- 2 把速度选择键打到位置0上，将产品关掉。
- 3 让机器冷却60分钟。
- 4 将插头插入墙壁上的插座中。
- 5 重新开启开关

如果本产品的过热保护装置经常启动，请与飞利浦经销商或飞利浦维修中心联系。

注意：为了避免危险情况，本产品不可与定时器一起使用。

本产品带有内置式安全锁定装置，防止产品在配件组装错误时或没有组装的情况下工作。

切勿使用配件来开启或关闭产品！

## 重要事项

- ▶ 在使用本产品之，先仔细阅读使用说明及图解。
- ▶ 请保留使用说明，以备将来参考。
- ▶ 本产品仅供家庭中使用。
- ▶ 在接通产品的电源之前，检查产品标明的电压和当地的电压是否一致 (110-127V 或 220-240V)。

- 当电线、插头或其它部件损坏时,不应使用本产品。
- 在把插头插入插座之前,先恰当地组装本产品。
- 当各加工器皿或其它配件恰当地装在电机装置上时,你能听到“卡嗒”一声。
- 当产品在工作时,不要从电机装置上卸下配件。
- 不要超过加工表中各部分显示的份量。
- 请按照本使用说明书建议加工时间进行加工。
- 先让热的配料冷却后再把它们切碎或把它们倒入搅拌杯中 (最高温度 80 °C /175°F)。
- 要把本产品放在儿童触摸不到的地方。
- 切勿在无人看管的情况下让产品工作。
- 避免触摸锋利的刀片,尤其当产品接上电源时更不要去触摸 锋利的刀片。
- 如果刀片卡住了,先拔下产品的插头,再使用刮勺除去堵住刀片的配料。
- 当产品接上电源时,切勿把手指或物体伸入加工器皿内。
- 切勿把电机装置浸在水或任何其它液体中,切勿把它放在水龙头下冲洗。只使用湿布揩擦。
- 每次使用后,应立即拔出插头,

# 概述

- A 电线储存装置

B 速度选择键，有 2 个速度和点动设定(M)

C 快速清洁按钮

D 电机装置

E 传动轴

F 搅拌用刀叶装置

G 橡胶密封圈

H 搅拌杯

I 过滤网

J 搅拌杯盖子

K 配料加入口

L 塞子

M 碎肉杯盖子

N 搅切碎肉刀

O 碎肉杯

P 传动轴
- Q 插栓式管接头

R 齿轮盒

S 干磨杯

T 橡胶密封圈

U 干磨用刀叶装置

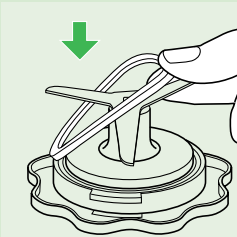
# 准备产品，以供使用

清洗所有配件和可拆卸的部件（见“清洁”一节）。

- 把多余的电源线绕在产品的底座上。

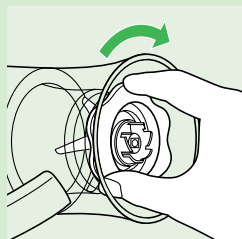
# 使用产品

## 搅拌机



- 该搅拌机用于：
  - 搅拌液体，例如乳制品、调料汁、果汁、汤、混合饮料、奶昔等。
  - 混合软配料，例如做薄煎饼的面粉奶糊。
  - 把煮过的配料做成泥酱，例如制作婴儿食品。

- 把橡胶密封圈放在刀叶装置的边缘。

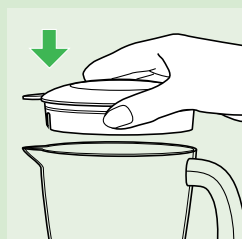


- 2** 把刀叶装置按箭头方向转动，把它接到搅拌杯上。



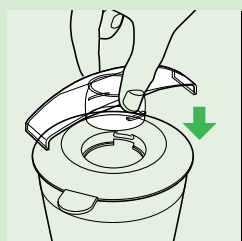
- 3** 把搅拌杯放到电机装置上。把它按箭头方向转动把它装牢。

小心不要在搅拌杯的把手上施加太大的压力。



- 4** 把配料放入搅拌杯中。

切勿把温度在80°C 以上的配料装入搅拌杯中。



- 5** 把盖子压入正确位置。

- 6** 把塞子放入盖子中的配料加入口中，旋转它直至它装牢了为止。

为了避免溢出，应在开始加工之前先把塞子插入盖子中。

- 速度设定能让你调节本产品的速度以获得最佳效果。关于建议速度设定，请参见下表。

### 要加工的配料

### 速度

液体配料(例如巧克力乳、含果汁的 牛奶、蛋黄酱)

速度 1

较重的配料，例如液体和固体配料混合物(例如蕃茄酱或糊浆)

速度 2

重的，主要是固体配料(例如冰块、汤、豆子等)

点动 (M)



**7** 把电源插头插入插座内。

**8** 选择需要的速度设定，产品就会启动。

如你不能肯定选用哪一个速度，你总可以使用最高速度(速度 2)。

- ▶ 让本产品一次只使用几秒钟，把开关打在点动 (M) 位置上，并马上把它松开。根据需要重复进行这一操作。

**9** 若要关闭本产品，把开关打到位置 0 上。

切勿通过转动搅拌杯来开启或关闭本产品。

关于食品的制法，请见本小册子后面的内容。

## 提示

为了避免溢出，切勿于搅拌杯中放入超过最高位置指示线(1.5 升)的配料。



- ▶ 液体配料(例如油)可在本产品在运转时，从塞子中的小孔倒入搅拌杯。
- ▶ 当电机在运转时，配料可从盖子中的配料加入口加入搅拌杯中。

每次开动搅拌机不要超过 3 分钟。如果你在 3 分钟后还没有完成搅拌，先把产品关掉 1 分钟后再继续搅拌。

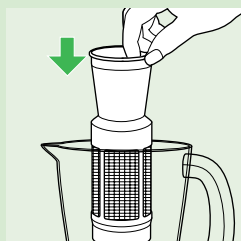
- ▶ 干配料加工时间不得超过 1 分钟。
- ▶ 先把固体配料切成较小的块或片后再把它们放入搅拌杯中。不要一次把大量配料加入搅拌杯中。应少量多次加入。



- ▶ 如果你不满意固体配料的搅拌效果，把搅拌机关掉，利用点动设定（M）让它短时间开动数次。或用刮勺搅动配料（不要在搅拌机在运转时搅动），或减少搅拌杯中的材料和加工较少的量。
- ▶ 若要制作蕃茄汁，把蕃茄切成小块后从盖子的配料加入口中放入。

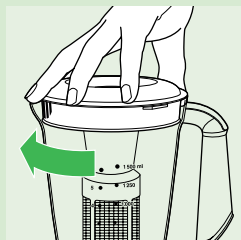
当搅拌机在运转时，切勿把手指或物体放入搅拌杯中。

## 过滤网



- ▶ 使用过滤网得到特别细的搅拌酱汁、鲜果汁或豆浆，所有果壳和皮会留在过滤网中。

- 1** 把过滤网放入搅拌杯中。
- 2** 确保过滤网恰当地放在搅拌杯内。
- 3** 把盖子放入，盖上，固定过滤网。

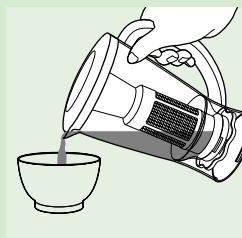


- 4** 把配料放入过滤网中。

切勿使装入的配料超出过滤网上MAX (最高) 指示线，不可用过滤网加工热配料。



- 5** 加水或任何其它液体。
- 6** 把塞子放到正确位置上，开动产品。选择最高速度，让产品工作不多于 40 秒钟。



**7** 关掉产品，把搅拌杯从电机装置上卸下来。从搅拌杯嘴中倒出饮料。

**8** 若要取得最佳效果，把搅拌杯以及剩下的配料和一些液体 (随意) 再放回到产品上，让它再工作几秒钟。

**9** 把饮料倒出来。

## 提示

在加工数量较多时，我们建议你不要同时把所有的配料放入过滤网中。先加工较小的量，让产品工作片刻，把它关掉，再加入另一份较小的量。重复这个程序，直到你加工好所有的配料为止。

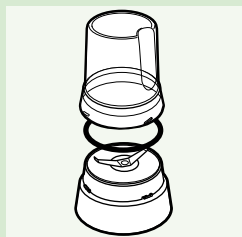
制作豆浆：

在加工大豆之前，先把大豆浸泡 4 小时或以上。你一次最多可加工 145 克 (一满量杯) 泡过的大豆 (这等于 65 克干大豆) 和最多 650 毫升 (3 满量杯) 的水。

制作果汁和鸡尾酒：

若要取得最佳效果，一次把约 300 毫升水 (或其它液体，制作鸡尾酒等) 加入到 500 克水果中。

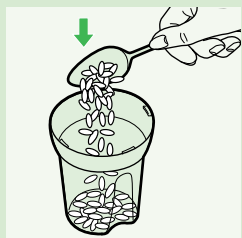
## 干磨机



\* 干磨机能用来磨碎干的配料。

应与其它配料一起加工丁香、中国茴香和茴香，如果单独加工，这些配料会腐蚀塑料部件。

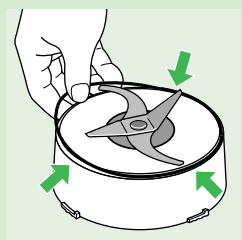
干磨机不适合剁切过硬的食品，如豆蔻和冰块。



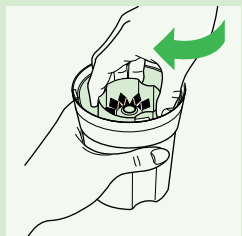
## 1 把配料放入杯子中。 只加工干的配料。

向杯中加入配料不要超过“MAX”（最高）指示线。  
关于推荐加工数量，请见下表。

配料	数量
干香料	35-75 克
胡椒子	25-75 克
芝麻籽	50-100 克
米、小麦	75-125 克
大豆	25-75 克
白豆(菜豆)	25-75 克
干豌豆	25-75 克
椰子	25-75 克
咖啡豆	25-75 克
干酪	25-75 克
面包屑	一片干面包
糖块	50 克
坚果(剥去壳的)	50-100 克
印度咖喱粉 (massala)	125-250 克



## 2 确保橡胶密封圈恰当地放置于干磨用刀叶装置上。



## 3 把干磨用刀叶装置旋到杯子上。 用一滴水湿润橡胶密封圈，会较容易装上。



- 4** 把装好了的干磨杯放在电机装置上，按箭头的方向转动干磨杯。

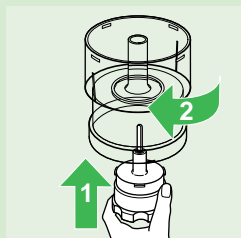
- 5** 使用干磨机，最好选用点动设定 (M)。

切勿不间断地使用干磨机超过 30 秒。

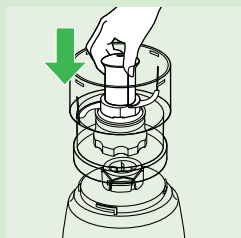
## 碎肉机

- 碎肉机能用来切坚果、肉、洋葱、硬干酪、干果、巧克力、大蒜、香草、干面包等的配料。

碎肉机不适合切咖啡豆、干豆、豆蔻和未煮的大米这样的硬配料。应使用干磨机。

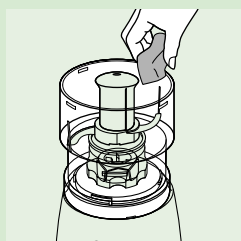


- 1** 把齿轮盒按箭头方向转动，把它接到碎肉杯上。



- 2** 把碎肉杯放到电机装置上，然后把搅切碎肉刀放入碎肉杯中。

刀片十分锋利，不要碰刀片部份。

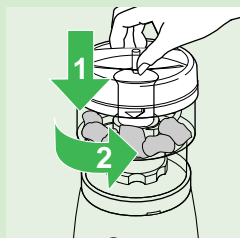


- 3** 把配料放入碎肉杯中。把大的配料切成约 1-2 厘米/0.5-1 英寸的小块，然后再进行加工。

切勿超过最大加工量。

有关推荐量，请见下表。

配料	数量	速度
洋葱	50-150 克	速度 1
肉(瘦的、未煮的)	50-200 克	速度 2
欧芹	10-20 克	速度 1
水果	75-150 克	速度 1
蔬菜/水果(未煮的)	75-150 克	速度 2
巧克力	50-75 克	速度 2
干酪(坚实的, 无皮的)	50-100 克	速度 2
婴儿食品	100-200 克	速度 1



不要用碎肉机混和液体。  
应使用搅拌机。

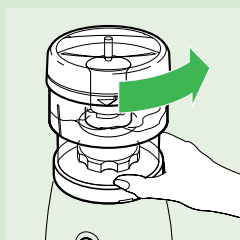
- 4** 把盖子放到碎肉杯上，往下按，并按箭头的方向旋转它直到它完全装牢为止，确保它安装妥当之后再开电机。



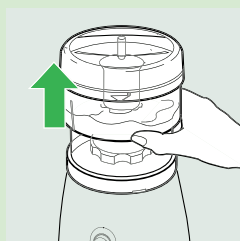
切勿不间断地使用碎肉机超过 30 秒钟。

- 5** 如果配料粘在碎肉杯的壁上，应关闭产品，用刮勺将食物推开。

- 如果产品因为配料分布不均匀而抖动，应把产品关掉。打开盖子，把配料均匀地分布在搅切碎肉刀的表面，再开启产品。



- 6** 当你已完成切碎工作之后，关掉产品。拔下插头，按箭头方向转动碎肉杯，把它与电机装置分离。



- 7** 在倒出碎肉杯内材料之前，先把它从电机装置上卸下来。

## 清 洁

用过之后，立即清洗产品，产品的部件和配件，这时是最容易的。

切勿在洗碗机中清洗配件或产品部件。

不要将电机装置浸于水中。

用湿布揩擦电机装置。不要使用研磨剂、洗刷器，酒精等。

**1** 拔下产品的插头，卸下用过的配件和部件，在温热的肥皂水中清洗它们。

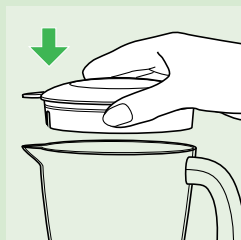
**2** 在水龙头下面冲洗洗过的配件和部件。

### 搅拌杯，快速清洁



**1** 把温水和一些清洗液倒入搅拌杯中。

不要超过搅拌杯的最大容量(1.5 升)。



**2** 装上盖子和塞子。

**3** 按下快速清洗按钮 "Quick Clean"，让产品运转几秒钟。

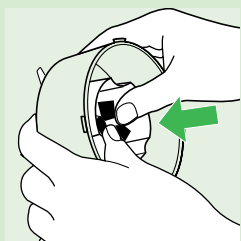
**4** 卸下搅拌杯，卸下盖子和塞子，用清水冲它们。

**5** 若要清洗得更好些，把刀叶从搅拌杯上卸下来。

## 过滤网，更好地清洁

- 1** 把过滤网从搅拌杯中取出来。
- 2** 拿住过滤网，放在垃圾箱上方，轻轻地把过滤网中的渣滓晃出来。
- 3** 用自来水冲洗过滤网。

## 干磨机，更好地清洁



- ▶ 干磨用刀叶附有弹簧，可轻轻向上推，以便清洗刀叶的下方。

## 碎肉杯，更好地清洁

- 1** 在你清洁碎肉杯之前，要先卸下齿轮箱。
- 2** 可以用湿布揩擦齿轮箱。

不要把齿轮箱浸在水中。

## 保证及服务

如果您需要信息，或如果您有问题，请浏览飞利浦公司的互联网网站 [www.philips.com](http://www.philips.com) 或与贵国的飞利浦顾客服务中心联系（您可以在产品全球维修保证书中找到电话号码）。如果贵国没有飞利浦顾客服务中心，请与当地的飞利浦经销商或与飞利浦家庭小电器与个人护理有限公司的服务部联系。

# 食品制作法

你能在很短的时间内制作美味的 果汁、奶昔，汤和酱。为了让你知道各种可能性，下面我们列举一些制作方法。

## 美味糕饼

- 250 克去汁果肉 (特别适合的是卷心菜、芹菜或粗根芹菜、蕃茄、胡萝卜、洋葱、胡椒、韭葱、菠菜和茴香)
- 100 克面包屑
- 2 只鸡蛋
- 2 汤匙蕃茄酱
- 1 汤匙切碎的绿色香草 (例如欧芹/细香葱)
- 2 茶匙咖喱饭调味品
- 50 克磨碎的熟干酪
- 食盐
- 胡椒粉
- 50 克黄油

- ▶ 将去汁果肉、蕃茄酱，切碎的香草，咖喱饭调味品和干酪一起搅拌。在搅拌后的果肉中再加入面包屑、鸡蛋和一些盐和胡椒粉一起搅拌。然后做成 4-5 块的饼。
- ▶ 在煎锅中给黄油加热，用中等热度煎炸饼的每一面约 5 分钟，直到饼变棕黄色，熟了为止，趁热食用。

## 苹果煎饼

- 150 克去汁苹果肉
- 150 克自发面粉
- 2 只鸡蛋
- 约 100 毫升牛奶
- 50 克无核葡萄干
- 50 克干杏，切成块
- 黄油
- 糖和桂皮，按个人口味



- ▶ 将去汁苹果肉，自发面粉和鸡蛋一起搅拌。再加入足够的牛奶以做成果肉奶糊，用匙舀葡萄干和杏子，放入果肉奶糊中。
- ▶ 在煎锅中给黄油加热，把一勺一勺的果肉奶糊放入煎锅中，各块互相之间要有点距离，把果肉奶糊弄平做成薄煎饼，用中等热度煎炸两面，直到它们变成金黄色，熟了为止，趁热上桌供食用，或把它作为冷食食用，可根据口味撒些糖和桂皮。

### 维生素饮料(三杯)

- 1 只芒果
  - 1 只香蕉
  - 1 只苹果 (苹果要洗净)、1 只猕猴桃和 1 只桔子
  - 2 茶匙蜂蜜(或更多，按个人口味)
  - 300 毫升酪乳
- ▶ 去掉猕猴桃和桔子的皮。连同已切成小块的苹果一同放入搅拌杯中搅拌成为果汁。
- 去掉芒果和香蕉的皮，把它们 连同已搅拌好的果汁、蜂蜜、酪乳一起放在搅拌机中搅拌，以做成一种美味可口的混合饮料。
- ▶ 提示：用凝乳或酸乳酪代替酪乳，可制成可口和有益健康的餐后甜点心。

### 炎热天饮用的冰凉饮料(两杯)

- 1/2 只菠萝
  - 2 只苹果
  - 1 只粉红色葡萄柚
  - 冰块(约 2 满杯)
- ▶ 削去菠萝的皮，削去葡萄柚的皮，冲洗苹果，切成小块，把所有配料放入搅拌杯中搅拌成为果汁
- ▶ 加入冰块，用最高速度加以搅拌。
- 这时你就得到一种可口、冰凉、能止渴的新鲜果汁饮料。

## 蔬菜混合饮料(一大份)

- 200 毫升胡萝卜汁
- 1/2 根芹菜茎，切成小块
- 一只中等大小的蕃茄，切成小块
- 1/2 只青胡椒或红色胡椒，切成小块
- 一小把新鲜菠菜或几小枝欧芹
- 2 或 3 块冰块
- 1 根长而细的芹菜茎干，作装饰用

► 装上搅拌机，把胡萝卜汁、蔬菜和菠菜或欧芹放入搅拌机，用最高速度搅拌 15-30 秒钟，加入冰块搅拌几秒钟。把混合饮料倒入一只高杯中，用一根长的芹菜作为装饰。

## 酸辣冷汤(4 份)

- 500 克无籽白葡萄
- 2 根黄瓜(约 750 克)
- 1 根青葱，切成小块
- 1 瓣大蒜头，切细
- 1/4 茶匙盐
- 1/4 茶匙白胡椒粉
- 500 毫升低脂酸乳酪
- 6-8 滴辣椒汁 ( Tabasco )

► 洗净葡萄，除去茎干，放入搅拌杯搅拌成为果汁

► 把葡萄汁留在搅拌杯中，去掉黄瓜的皮，纵切成两半，去籽，把黄瓜切成厚片，把它们加到搅拌杯中的葡萄汁中。加入青葱、大蒜、盐和胡椒粉。把机器开动一会儿，把混合物倒入碗中，搅入酸乳酪和辣椒汁。

► 把汤料放入碗中，盖上，放入冰箱中 30 分钟，使其变冷。装入大汤碗，用黄瓜片和切成半瓣的葡萄装饰后供食用。

# 故障排除指南

## 问题

## 解决方法

产品不工作。

产品装有安全装置。如配件没有正确地与电机装置连接，产品就不会工作。先关掉产品 检查一下，配件连接的方法是否正确(见各节说明)。

如果产品仍然不能工作，过热保护装置已经切断产品的电源。在这种情况下，应该拔出电源插头，把速度选择键打到位置0上，让产品冷却60分钟。

刀叶装置/电机装置堵住。

关闭产品和加工较少量的食物。

电机装置在最初几次使用中发出难闻的气味。

最初几次使用时有此现象是正常的，如继续有气味，可检查你加工的数量，使用时间或使用的速度。

产品发出许多噪音、烟味、摸上去发烫、冒烟等。

关闭产品，拔下插头。与飞利浦顾客服务热线、飞利浦办事处或飞利浦服务中心联系，以取得帮助。

搅拌机渗漏。

关闭产品。按逆时针方向旋转刀叶装置，把它松开，检查一下橡胶圈是否正确地装在刀叶装置上(水平位置)。

搅拌杯盖子或塞子溢漏。

要确保盖子安装正确。塞子装入时要有“卡嗒”声。

干磨机震动剧烈，产生许多噪声，或刀叶装置没有对准。

检查刀叶装置是否正确地与杯子相连接。

检查橡胶圈是否正确地安装。

干磨机漏粉。

确保橡胶圈装得正确。橡胶圈应搁着所有界面，而且要处于水平位置。说明：少量渗漏是正常的。

碎肉机震动剧烈，产生许多噪音，或刀叶装置没有对准。

确保碎肉机正确地装到电机装置上。碎肉杯的卡口就装在电机罩的凹口中，装入时应发出“卡嗒”声。

碎肉机溢漏。

确保盖子正确地盖在碎肉机上。说明：少量溢漏是正常的。



尽管有过滤网，果汁中含水果或大豆。

确保过滤网配件正确地装入搅拌杯中。

\* 如果问题继续存在，或又出现其它问题，请与飞利浦顾客服务热线，飞利浦办事处或飞利浦服务中心联系，以取得帮助。

PHILIPS

产品 : 飞利浦三合一搅拌机  
型号 : HR 2864  
额定电压 : 220V~  
额定频率 : 50Hz  
额定输入功率 : 325W  
产地 : 中国  
生产日期 : 请见产品底部



珠海经济特区飞利浦家庭电器有限公司  
中国珠海市三灶镇琴石工业区  
邮政编码 : 519040 电话 : 0756-7621898

全国顾客免费服务热线 : 800 8203 678

本产品根据GB4706.1-1998及GB4706.30-2002制造

发行日期: 2003/04

## 前言

本產品配置有自動斷電系統，如出現機體過熱情況，該系統將會自動切斷產品的電源。

如果產品突然停止運轉

- 1** 請將插頭從插座中拔出
- 2** 將選擇鈕調至"0"可將電源關閉
- 3** 讓機器冷卻60分鐘
- 4** 將電源插頭插入牆上的插座中。
- 5** 重新啟動開關

如果本產品的過熱自動斷電系統經常啟動而斷電，請與飛利浦經銷商或飛利浦維修中心聯繫。

本產品不可與定時器一起連接使用

本產品配置有一個內建安全鎖，可避免在組裝電器附件有誤或者尚未組裝時被意外啟動。

切勿使用附件來啟動或關掉果汁機！

## 重要事項

- ▶ 請在使用本產品之前，先仔細閱讀操作說明並參閱附圖。
- ▶ 請保管好操作說明書，以備日後參考之用。
- ▶ 本產品僅供家用。
- ▶ 將電器的插頭插入牆壁上的電源插座之前，先檢查電器上標示的電壓是否與家中的電源電壓相符(110 - 127V 或220 - 240V)。
- ▶ 切勿使用其他廠商或不屬於飛利浦指定範圍內的附件或配件，否則將喪失保固服務之權利。
- ▶ 電器的電線受損時，必須送到飛利浦或飛利浦授權的服務中心更換，因為更換電線需要特殊的工具及／或配件。
- ▶ 電線、插頭或其他組件受損時，不要使用本產品。
- ▶ 將果汁機的插頭插入牆壁上的電源插座之前，先將果汁機正確地組裝。
- ▶ 當果汁壺或其他附件適當地固定在馬達座上時，你會聽到"卡嗒"一聲。
- ▶ 果汁機在操作期間，不可卸下裝置在馬達上的附件。
- ▶ 使用份量與使用時間，不可超過各種用途所指定的標準。
- ▶ 若欲攪拌的物料溫度過熱，請先將其冷卻，再將其切剁或倒入容器裡(容器的最大容許溫度：80度/175°F)。
- ▶ 將果汁機放置在孩童無法觸碰到的地方。

- 不可在無人看顧的情況任由果汁機運作。
- 避免觸碰尖利的刀組，特別是電器已經接上電源時。
- 如果刀組卡住，請先拔下電器的插頭，然後再用抹刀清除卡在刀組之間的果肉。
- 電器轉動時，不可將手指或其他物件伸入果汁壺或容器裡。
- 不可將馬達座整個浸在水中或其他液體裡，亦不可將它放在水龍頭下沖洗。只能用濕布擦拭。
- 使用完畢後，立即將果汁機的插頭拔出電源插座，然後再取下果汁壺或做其他的處理。
- 請保管好操作說明書，以備日後參考之用。
- 本產品僅供家用。

### 一般說明

- A 馬達座
- B 驅動軸
- C 選擇旋鈕(轉動)
  - 0 = 關機
  - I = 最低速
  - II = 最高速
  - M = 瞬間開關
- D 快速清潔鍵
- E 電線收藏室
- F 塞子
- G 蓋子
- H 蓋子的開口
- I 壺嘴
- J 果汁壺
- K 高度指示記號
- L 果汁機密封環
- M 刀組
- N 濾網
- O 研磨杯
- P 研磨機橡膠密封環
- Q 研磨刀組
- R 切碎調理器蓋子
- S 刀組
- T 切碎調理器齒輪箱
- U 碗
- V 驅動軸
- W 聯接切碎調理器卡栓

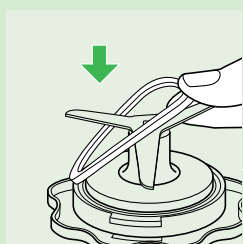
### 果汁機的使用準備事項。

清洗所有的附件與可分離式配件(請參閱“清潔”部分)。

- 將過長的電線纏繞在電器的底座上。

## 使用果汁機

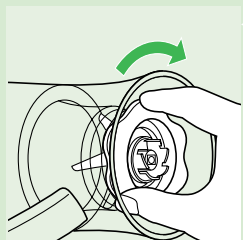
## 果汁機



▶ 果汁機的用途：

- 攪拌液體，例如乳製品、醬汁、果汁、湯、混合飲料、奶昔等。
- 攪拌軟質物料，例如煎餅奶糊或美乃滋。
- 攪爛烹煮過的食材，例如嬰兒食物。

**1** 將橡膠密封環置於刀組的邊緣。



**2** 依箭頭指示方向轉動刀座，將刀座裝在果汁壺上。



**3** 將果汁壺裝在馬達座上，依箭頭方向將果汁壺旋緊。

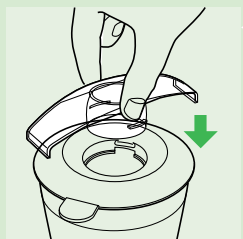
小心不要在果汁壺把手上用太大的力量。



**4** 將食材放入容杯裡。

切勿將超過80度的食材倒入容杯中。

**5** 將蓋子壓入定位。



**6** 將塞子插入蓋子的開口並旋轉至牢固為止。

爲了避免讓汁液溢出，使用果汁機之前務必將塞子插入果汁壺蓋子的開口。

▶ 速度設定可用以調整果汁機的速度，以獲得最佳的效果。請參



考建議速度設定表。

**7** 將插頭插入牆壁上的電源插座。

**8** 選擇理想的速度設定，果汁機就會開始運轉。  
如果不確定要選擇何種速度，不妨都使用最高度(速度2)。

► 如果一次只要果汁機運轉幾秒鐘，請將開關設定於M(瞬間開關)的位置，並且馬上將開關放開。視需要重複多次。

**9** 轉到位置0，即可將果汁機關機。

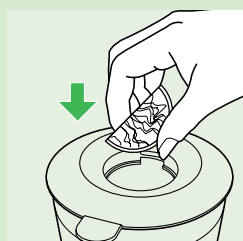
禁止以轉動果汁壺的方式開機及關機。

本手冊中附有食譜。

食材處理	速度
液體食物(例如巧克力牛奶、果汁牛奶、美乃滋)。	速度1
比較濃稠的食材，例如液體及固體食材的混合物(例如蕃茄醬或糊)	速度2
沉重，以固體為主的食材(例如冰塊、湯、豆子等)	M

提示

爲了避免溢出，禁止裝入超過最大高度指示記號(1.5公升)的食料量，特別是在攪拌熱的液體食材時。



- 果汁機轉動時，可以從瓶蓋的開口倒入流質食材(例如，油料)。
- 馬達正在轉動時，可以從果汁機蓋子的開口加入食材。

果汁機一次不可運轉超過3分鐘。如果3分鐘後還未攪拌完成，請先將果汁機關機一分鐘，然後再繼續攪拌。

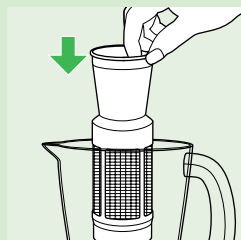
- 乾硬食材的攪拌時間不可超過1分鐘。
- 先將固體食材切成小塊，然後再放進果汁機中。不可一次將大量食材放入果汁壺，要少量少量的放。
- 如果對攪拌固體材料的結果不滿意，請將果汁機關機，並用M位置讓果汁機運轉幾次，或用抹刀攪拌食材(可別在果汁機運轉時攪拌)，或是減少果汁壺內的含量，先處理較少的量。
- 如果要絞碎冰塊，請從蓋子開口將冰塊投入轉動的刀組中。
- 如果要打蕃茄汁，請將蕃茄切成四半，並從蓋子開口將切塊蕃茄投入轉動的刀組中。

果汁機在運轉的時候，禁止將手或任何物件放入果汁壺中。

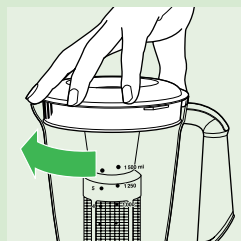
濾網

- 可以用濾網附件獲更纖細的攪拌醬料，新鮮的果汁或豆漿。所有的核籽和果皮都會留在濾網中。

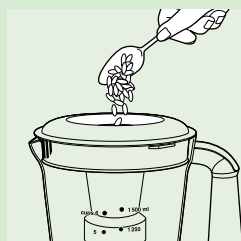




- 1 將濾網放入果汁壺中。
- 2 確定濾網正確的裝在果汁壺底部。



- 3 將蓋子置於定位，以固定濾網。



- 4 將食材置於濾網中。  
加入原料或食材請勿超過濾網上所標示的最高(MAX)標示高度，不可使用濾網處理熱的食材。

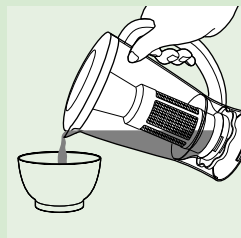
- 5 加入水或任何其他的物體。

- 6 將塞子塞入定位，並將果汁機開機。選擇最高速，讓果汁機連轉最多40秒。

- 7 將果汁機關機，從馬達座上取下果汁壺，從果汁壺嘴倒出飲料。

- 8 將留有殘餘食材及一些液體(可有可無)的果汁壺放回到果汁機上，再連轉幾秒鐘，會有最佳的效果。

- 9 倒出剩餘的飲料。



### 提示

特別是在處理大量食材時，建議您不要同時將所有食材置於濾網中。先少量處理，讓果汁機運轉一會兒，關機後再添加另外的少量食材。重複此一步驟，直到處理完所有的食材。

### 打豆漿：

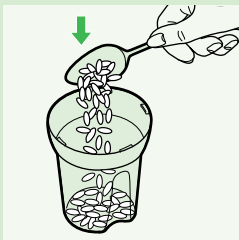
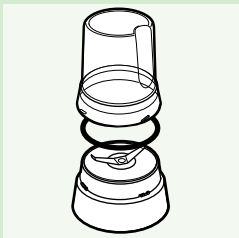
處理之前，先將大豆浸泡4小時以上。

一次最多可處理150克(滿滿一量杯)浸泡過的大豆(約等於65克乾的大豆)，以及最多650毫升(滿滿三量杯)的水。

### 打果汁及做雞尾酒：

一次在500克的水果中加入大約300毫升的水(或雞尾酒使用等的液體)，會有最佳的成果。

研磨機

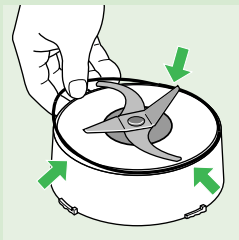


● 可以使用附贈的研磨機來研磨乾硬的食材。務必和其他的食材一起處理丁香、(中國)八角、大茴香及洋茴香，如果單獨處理，會對塑膠材質造成傷害。

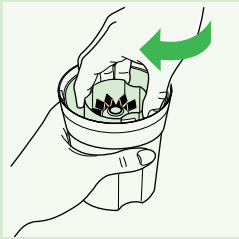
研磨機不適合用來切剝太硬的食材，例如肉豆蔻與冰塊。

- 1** 將食材放入研磨杯中。  
限處理乾硬食材。  
研磨杯裡的食材不得超過"MAX"的指示。  
可參考資料表來確認適當的容量。

佐料	數量
乾辣椒	35-75克
胡椒粒	25-75克
芝麻	50-100克
米，小麥	75-125克
大豆	25-75克
白豆(扁豆)	25-75克
豌豆乾	25-75克
椰子	25-75克
咖啡豆	25-75克
起司	25-75克
麵包粉	一片乾的麵包
方糖	50克
去殼核果	50-100克
乾的massala	125-250克



- 2** 確定刀組上的橡膠圈已固定於定位。



- 3** 將攪拌刀座旋緊在研磨杯上。  
在濕墊圈上沾一些水可幫助您施力。



- 4** 將組裝好的研磨機倒過來，放在馬達座上，並依箭頭的指示方向轉動研磨機。



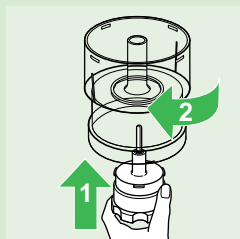
- 5** 最好以M速度使用研磨機。

研磨的連續操作時間不得超過30秒。

## 切碎調理器

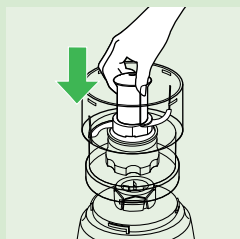
- 切碎調理器附件可用以切割堅果、肉、洋蔥、硬的起司、乾的水果、巧克力、大蒜、香料、乾麵包等食材。

切碎調理器不適合切割咖啡豆、乾的豆子、肉、豆蔻以及未烹煮過的米等食材。請使研磨機。



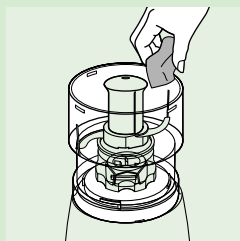
- 1** 將碗置於馬達座上，依箭頭指示的方向轉動。

刀組的刀鋒非常尖利，不可觸碰！



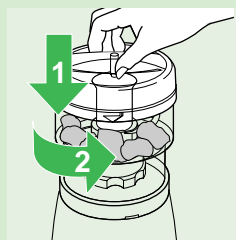
- 2** 將刀組安裝到碗內。

攪拌液體不可使用切碎調理器，請使用果汁機。



- 3** 將食材放入碗中。先將大塊食材切成1-2公分/0.5-1英吋的大小再處理。

禁止超過最大量，請參閱建議容量表。



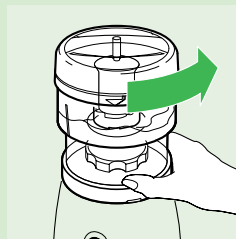
- 4** 將蓋子放在碗上，將蓋子向下壓，並依箭頭指示的方向轉動蓋子，直到蓋子完全固定為止。確定蓋子已正確固定後，才可以將切碎調理器開機。

不可連續不間斷的使用切碎調理器超過30秒鐘。

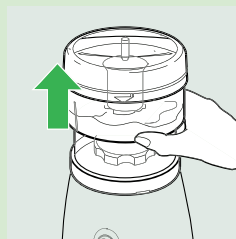


- 5** 如果食材卡在切碎調理器杯壁上，請將機器關機，用抹刀刮下食材。

- 如果機器因為食物分佈不均勻而搖晃，請關機。打開蓋子，將食材平均分佈在絞碎機的表面，再開機。



- 6** 切割完畢後，請關機，拔下插頭，依箭頭方向拆卸切碎調理器。



- 7** 先從馬達座上取下切碎調理器，然後再將碗中的食材取出。

佐料	數量	速度
洋蔥	50-150克	速度1
肉(瘦肉、未烹煮過)	50-200克	速度2
荷蘭芹	10-20克	速度1
水果	75-150克	速度1
蔬菜/水果(未烹煮過)	75-150克	速度2
巧克力	50-75克	速度2
起司(硬、硬外皮)	50-100克	速度2
嬰兒食物	100-200克	速度1

## 清潔

最容易的清潔方法，是使用完畢時，立即清潔電器、電器配件與附件。

切勿使用洗碗機清洗電器配件與附件。

用濕布清潔馬達座。

不可使用研磨劑、刷子、酒精等清潔工具。

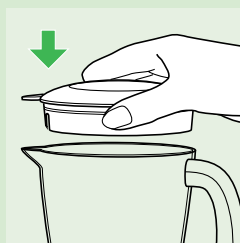
- 1** 拔下電器的電源插頭，取下用過的附件與配件，接著用濕布沾溫肥皂水清洗。
- 2** 將配件與附件放在水龍頭下沖洗乾淨。

果汁機，快速清潔。



- 1** 將微溫的水和一些洗碗劑倒入果汁壺中。  
不可超過果汁壺的最大量(1.5公升)。

- 2** 裝上蓋子和塞子。

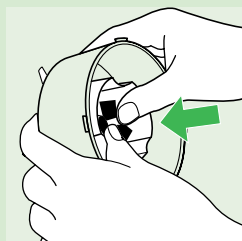


- 3** 按壓快速清潔鍵，讓電器運轉幾秒鐘。
- 4** 拆下果汁壺，取下蓋子和塞子，用清水清洗。
- 5** 從果汁壺取下刀座，會有更理想的清潔效果。

濾網- 理想的清潔方式

- 1** 將濾網從果汁壺中取出。
- 2** 將濾網對著垃圾桶，然後輕輕將屑渣抖出。
- 3** 將濾網放在水龍頭下沖洗。

## 研磨器- 理想的清潔方式



- ▶ 刀組採彈簧設計，因此從刀片下方清潔更為理想。

## 切碎調理器- 理想的清潔方式



- 1 清潔切碎調理器前，務必先拆下齒輪箱。
- 2 你可以用濕布清潔齒輪箱。  
不可將齒輪箱浸泡在水中。

## 保固&服務

如果您有任何問題或需要索取相關資訊，請到飛利浦的網站上查詢（網址：[www.philips.com](http://www.philips.com)）或者聯絡國內的飛利浦客服中心（全球保固說明書上印有電話號碼）。如果國內沒有飛利浦客服中心，請洽詢當地的飛利浦經銷商或者飛利浦家電的服務部門。

## 食譜

可快速做成美味可口的果汁、奶昔、湯以及醬料。爲了增加您的創意，有幾份食譜可供參考，保證萬無一失。

## 可口鹹蛋糕

- 250克的菜泥(特別適合有甘藍菜、芹菜或塊根芹菜、蕃茄、胡蘿蔔、洋蔥、甜椒、韭蔥、菠菜及茴香)。
- 100克麵包粉
- 2個蛋
- 2湯匙蕃茄醬
- 1湯匙切碎的綠色香料(例如荷蘭芹/細香蔥)
- 2湯匙咖哩
- 50克磨碎乾酪
- 鹽
- 胡椒粉
- 50克奶油

- ▶ 將蕃茄醬、切碎的香料、咖哩和起司拌入菜泥，將菜泥放入碗中，加入麵包粉、蛋和少許鹽及胡椒攪拌。用混合料做4-5個蛋糕。
- ▶ 用煎鍋將奶油加熱，並用中火煎蛋糕，每一面大約5分鐘，直到變成棕色且已熟透。趁熱上桌。

## 蘋果煎餅

- 150克蘋果泥
- 150克自發麵粉
- 2個蛋
- 100毫升左右的牛奶
- 50克葡萄乾
- 50克乾杏仁，切碎
- 奶油
- 依個人口味添加糖及肉桂

- ▶ 將自發麵粉及蛋拌入蘋果泥，添加足量的牛奶，做成一個相當粘稠的混合物。將葡萄乾和肉桂置於混合物上。
- ▶ 在煎鍋中放入一些奶油加熱。將一勺一勺的混合物置入煎鍋中，相隔一些距離。將煎鍋中的混合物壓平，用中火將兩面煎熟成爲金黃色。薄煎餅冷熱皆宜，然後可依口味淋上糖及肉桂。

## 生機飲料(3杯)

- 1顆芒果
- 1根香蕉
- 1顆(洗過)蘋果的蘋果汁，1顆奇異果和1顆柳橙
- 2湯匙蜂蜜(或更多，視口味而定)
- 300毫升脫脂牛奶

- ▶ 將奇異果和柳橙去皮，與蘋果一起放入榨汁機中榨汁。將芒果和香蕉去皮，和果汁、蜂蜜及脫脂牛奶一起在果汁機中攪拌，做成可口的奶昔。

- ▶ 提示：用quark或優格取代脫脂牛奶，即可做成美味又健康的甜點。

### 炎夏冰涼雪泡(2杯)

- 1/2顆鳳梨
- 2顆蘋果
- 1顆粉紅色葡萄柚
- 冰塊(約2滿杯)
- ▶ 將鳳梨及葡萄柚去皮，將蘋果洗淨，全部都切塊，然後放進榨汁機，並取其果汁。
- ▶ 組裝果汁機，將冰塊放入果汁壺中，以最高速打碎冰塊，加入果汁，美味冰涼的新鮮果汁雪泡讓您完全消暑解渴。

### 蔬菜雪泡(一大碗)

- 200毫升胡蘿蔔汁
- 1/2根芹菜，切塊
- 1顆中型的蕃茄，去皮切塊
- 1/2根綠色或紅色甜椒，切片
- 1小把新鮮的菠菜或幾根荷蘭芹
- 2或3塊冰塊
- 1根細長的芹菜用來裝飾
- ▶ 用榨汁機將6到8根胡蘿蔔打成汁。
- ▶ 組裝果汁機附件。將胡蘿蔔、蔬菜和菠菜或荷蘭芹放進果汁機中，以最高速攪拌15-30秒。加入冰塊，再攪拌幾秒鐘。將雪泡倒入玻璃高杯中，並用長條芹菜裝飾。

### 西班牙涼菜湯(4人份)

- 300克無籽白葡萄
- 2條黃瓜(約750克)
- 1顆紅蔥頭，切片
- 1瓣大蒜，切片
- 1/4湯匙的鹽
- 1/4湯匙的白胡椒
- 300毫升低脂優格
- 6-8滴辣椒油
- ▶ 葡萄洗淨去柄，放入榨汁機中打成汁。
- ▶ 組裝果汁機附件，將葡萄汁放入果汁機中。將黃瓜去皮，對半切開去籽。將黃瓜切薄片，將薄片加入果汁機內的葡萄汁中。加入紅蔥頭、大蒜、鹽和胡椒，短暫運轉果汁機。將混合液倒入碗中，並加優格及辣椒油攪拌。
- ▶ 將湯置於有蓋的碗中，放入冰箱冷卻30分鐘，用大的湯碗盛出，並用黃瓜片及切半的葡萄裝飾。



## 故障排除指導

問題	解決方案
果汁機無法啓動	果汁機配備一個安全裝置。如果附件與馬達座之間並未連接妥當，果汁機將無法啓動。檢查附件是否連接正確(參考不同章節)。請先關掉果汁機。
	如果本產品因過熱自動切斷電源而無法啓動，在這種情況下應該按“0”按鈕關閉機器，拔出電源插頭，讓本機器冷卻60分鐘。
攪拌刀座/馬達座卡住。	關掉果汁機，並以較少的量來處理。
在前幾次使用時，馬達座傳出異味。	如果馬達座在前幾次使用時傳出異味，是正常現象。如果味道持續，請檢查您處理的容量、處理時間以及使用速度。
果汁機發出很大的噪音或產生異味、過熱、冒煙等。	關掉果汁機並拔掉插頭，並洽詢飛利浦的客服熱線、飛利浦辦事處或飛利浦服務中心以尋求協助。
果汁機有滲漏現象	關掉果汁機。以逆時鐘方向轉動划刀，將之卸下。檢查划刀上的橡膠墊圈是否安裝妥當(放在平坦的部位上)。
果汁機的果汁壺蓋或制動裝置有滲漏現象	確定容器已安裝制動裝置時，要聽到“卡嗒”一聲。
榨汁機的篩網碰到進料管，或在榨汁時抖動得很厲害。	將電器關機。檢查篩網是否正確連接。篩網底部的稜條應正確的固定在馬達聯接開口上。
	檢查篩網是否損壞。磨碎盤破裂、裂縫、鬆脫或任何的不正常，都會造成故障。
研磨機出現強烈振動的現象、發出很大的噪音或攪拌刀座位置偏離。	檢查攪拌刀座與研磨杯之間是否連接妥當。
	檢查橡膠墊圈是否安裝在正確的位置上。
研磨機漏出物料	確定橡膠墊圈放置妥當。墊圈應包覆所有接合面的周圍，並放置在平坦的部位上。備註：少許的滲露乃屬正常現象。
絞碎機抖動的很厲害，發出很大的聲音，或是刀座定位不良。	確定絞碎機已正確的固定在馬達座上。碗的卡銷應固定在馬達殼體的凹槽中，並聽到有“卡嗒”的聲音。
絞碎機滲漏	確定蓋子正確的固定在碗上。註：少量的漏液是正常的現象。
雖然濾網附件果汁有果泥或大豆泥。	確定濾網附件已正確固定在果汁壺上。

\* 如果問題點持續存在或有其他的問題發生，請撥接飛利浦客服專線或飛利浦客服部門尋求協助。

