

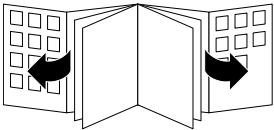
Cucina

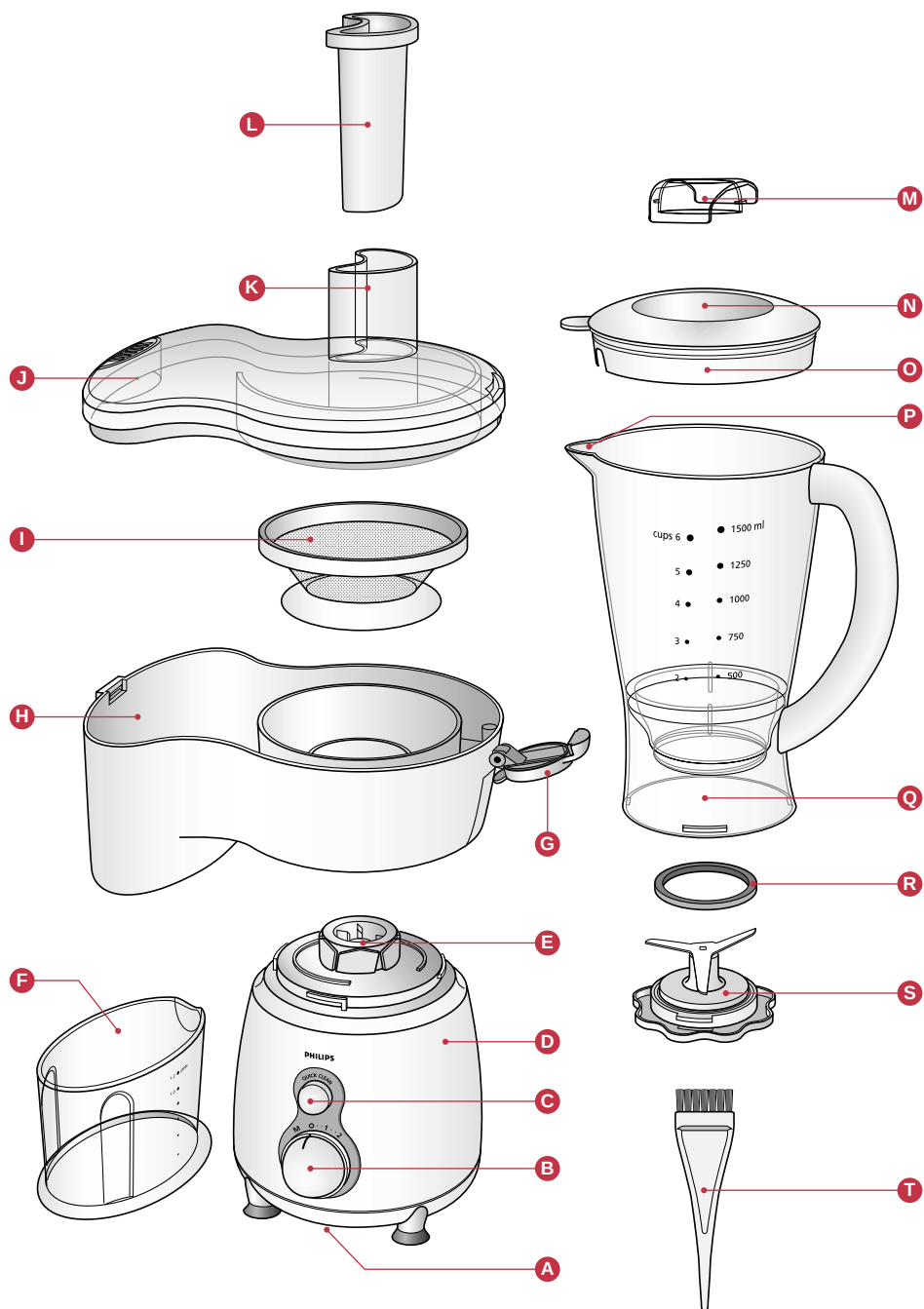
HR1844, HR1842



使用产品前请仔细阅读这些使用说明，
同时妥善保管以备将来参考。

PHILIPS







ENGLISH 6

简体中文 22

中文 42

HRI844, HRI842

Introduction

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 is damaged, it must be replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ▶ 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 motor unit 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

- A** Cord storage
- B** Speed selector with 2 speeds and pulse setting (M)
- C** Quick Clean button
- D** Motor unit
- E** Driving Shaft
- F** Juice cup
- G** Clamp for (un) fastening the lid
- H** Pulp container
- i** Sieve
- J** Lid of juice extractor
- K** Feeding Tube
- L** Pusher
- M** Stopper
- N** Opening for adding ingredients
- O** Lid of jar
- P** Spout
- Q** Blender jar
- R** Rubber sealing ring
- T** Knife unit
- U** Cleaning brush
- V** Lid of chopper
- W** Chopper blade
- X** Chopper gearing box
- Y** Driving axis
- Z** Bayonet coupling unit
- a** Fruit filter
- b** Mill beaker
- c** Rubber sealing ring
- d** Blade unit

Preparing the appliance for use

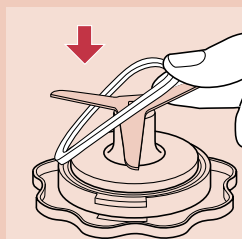
Wash all accessories and detachable parts (see section 'Cleaning').

- Wind excess mains cord around the base of the appliance.

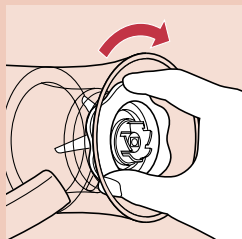
Using the appliance

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.

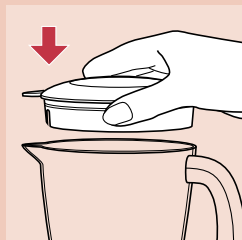


- 2** Attach the knife unit to the blender jar by turning it in the direction of the arrow.



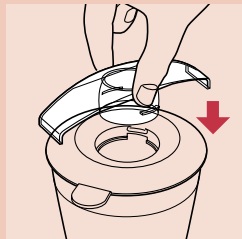
- 3** Mount the jar unit onto the motor unit. Fix it by turning it in the direction of the arrow.

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.



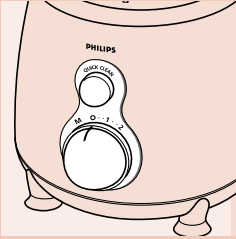
- 5** Press the lid into place.

- 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.

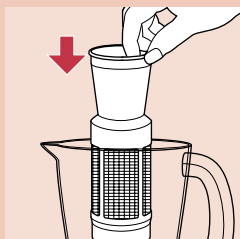
Do not run the blender for more than 3 minutes at a time. If you have not finished blending after 3 minutes, switch the appliance off for one minute before you continue blending.

- 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.

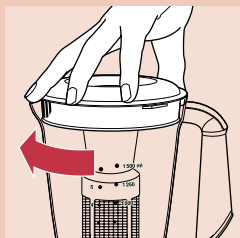
Never put your hand or any object in the jar while the blender is running.

Filter (only types HR1844, HR1842)

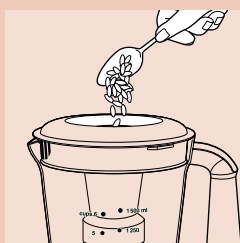


- You can use the filter accessory to obtain extra finely blended sauces, fresh fruit juices or soy milk. All pips and skins will remain in the filter.

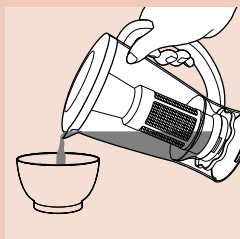
- 1** Put the filter in the blender jar.
- 2** Make sure the filter is properly fitted on the bottom of the jar.
- 3** Put the lid in place to fix the filter.



- 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:

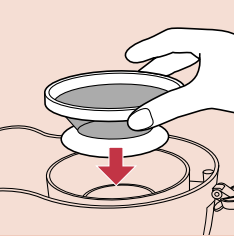
For the best results add approx. 300 ml. water (or other liquid for cocktails, etc.) to 500 g. fruit at a time.

Juice extractor



- The juice extractor can be used for preparing fresh fruit juices. Pulp, pips and skins will be separated.

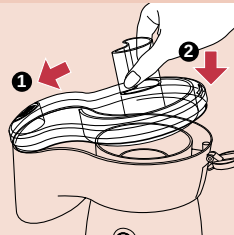
- 1** Put the pulp container on the motor unit and turn it in the direction of the arrow until it is firmly fixed.



- 2** Insert the sieve.

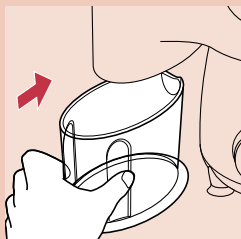
Always check the sieve before use. Do not use the sieve if you notice any damage on it like cracks, fissures, opening on metal screen or loose grater disc.

In case of a damaged sieve, 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.



- 3** Put the lid in place and finally fasten the clamp by pushing it down.

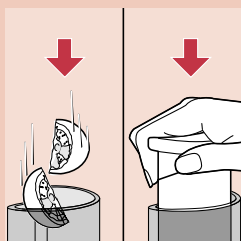
Make sure the clamp is on the right side of the motor unit. Check if the lid is properly assembled and fastened.



4 Put the juice cup in place.

5 Select the right speed setting to switch the appliance on.

Ingredients to process	Speed
fruits (soft)	speed 1
fresh coconut, beetroots (hard)	speed 2



6 Put the ingredients in the feeding tube. Before processing, cut large ingredients into pieces that fit into the feeding tube.

7 Push the ingredients gently down with the pusher.

Do not exert too much pressure on the pusher, since this would affect the quality of the end result and it could even cause the sieve to come to a halt.

8 If no more juice comes out, switch the appliance off and wait until the sieve has stopped rotating before releasing the clamp.

9 Remove the juice cup.

► For recipes see further on in this booklet.

Do not let the juice extractor run continuously for more than 2 minutes. If you have not finished extracting juice, switch the appliance off and allow it to cool down for 2 minutes before you continue.

Tips

- If the pulp container is full during processing, switch the appliance off and wait until the sieve has completely stopped rotating. Unfasten the clamp and remove the lid. Remove the sieve. Detach the pulp container from the motor unit by turning it to the right and remove it. Empty the pulp container and clean the sieve. Reassemble the juice extractor and switch it on again.
- If the juice cup is full during processing, switch the appliance off and wait until the sieve has completely stopped rotating. Remove the juice cup and empty it. The maximum content of the juice cup is 700 ml.
- Before processing it is unnecessary to remove thin peels and skins. Only thick peels (e.g. those of oranges, pineapples or uncooked beetroots) need to be removed.

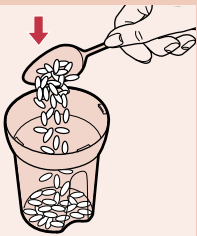
- ▶ Firm fruits that contain a lot of starch, such as bananas, papayas, avocados, figs and mangoes are not suitable for processing in the juice extractor. Use the blender to process these fruits.
- ▶ Always use fresh fruits and vegetables. They contain more juice.
- ▶ Leafs and leaf stalks of for instance lettuce can also be processed in the juice extractor.
- ▶ Apple juice turns brown very quickly. You can slow down this process by adding a few drops of lemon juice.
- ▶ The pulp of carrots, beetroots, cabbage or spinach can be used as the basis for soups, sauces, jam, desserts, ice cream etc. Boil the pulp and add some herbs. Puree the pulp in the blender. You can use tomato pulp to make tomato paste.

Mill (only type HR1844)



- ▶ 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.



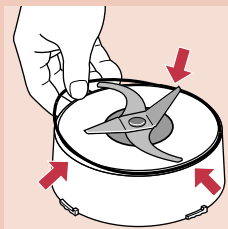
1 Put the ingredients in the beaker.

Process only dry ingredients.

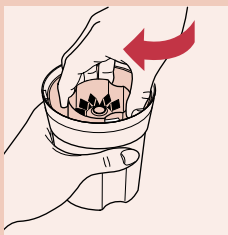
Do not fill the beaker beyond the 'MAX' indication.

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.

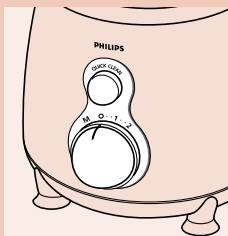


- 3** Screw the blade unit onto the beaker.

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.



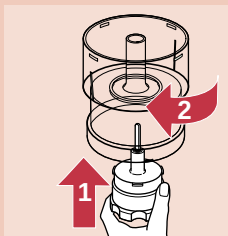
- 5** Preferably use the mill at M-speed.

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

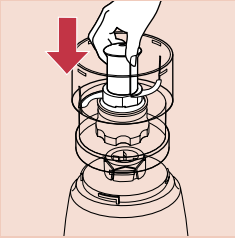
Chopper (only type HR1844)

- 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.

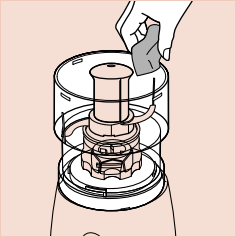


- 1** Place the bowl on the motor unit. Turn it in the direction of the arrow.



2 Put the blade unit in the bowl.

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

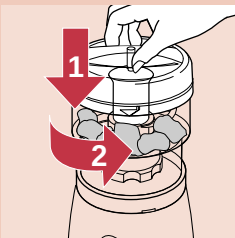


3 Put the ingredients in the bowl. Cut large ingredients into pieces of approximately 1-2 cm/0.5-1 inch before processing.

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.



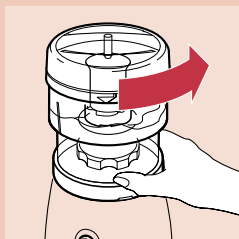
4 Put the lid on the bowl, push it down and turn it in the direction of the arrow until it is entirely fixed. Make sure it is properly fixed before you switch the chopper on.

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.

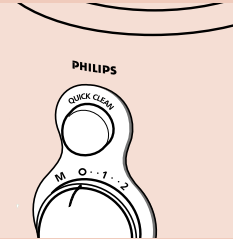
Blender, quick cleaning



- 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.

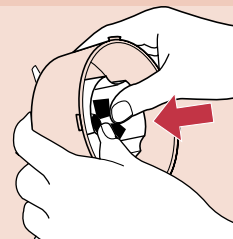
- 3** Rinse the filter under the tap.

Juice extractor, better cleaning

- 1** Remove the lid, the pulp container (release the clamp before removing the pulp container from the motor unit) and the sieve. Rinse them immediately after use.

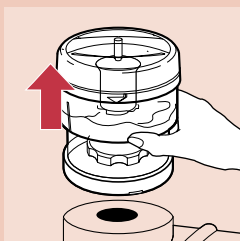
- 2** You can use the supplied brush to clean the sieve.

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 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 for the Juice Extractor and Blender combination

With the Juice & Co you can experiment endlessly and try out all kind of 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 juice extractor 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 juice extractor and collect the juice.*
- *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
- ▶ *Process 6 to 8 carrots in the juice in the juice extractor.*
 - ▶ *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, chopped
 - 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 juice extractor and collect the juice.*
 - ▶ *Assemble the blender accessory. 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	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!
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 sieve of the juice extractor makes contact with the feeding tube or shows a high vibration during processing.	Turn off the appliance. Check if the sieve is properly connected. The ribs on the bottom of the sieve should fit properly on the motor coupling opening.
	Check if the sieve is not damaged. Cracks, fissures, loose grater disc or any other irregularity may cause malfunction.
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.

导 言

本产品带有内置安全锁定装置，防止产品在组装配件时发生错误或没有组装时开始工作。

切勿使用配件来开启或关闭产品！

重要事项

- 在使用本产品之前，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)。
- 切勿使用其他制造商生产的或未经飞利浦特别建议的配件或部件。如果使用了这种配件或部件，产品保证条件就会失效。
- 如果电源软线损坏，为避免危险，必须由制造厂或其维修部或类似的专职人员来更换。
- 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** 果汁杯
- G** 供锁紧 (松开)
盖子用的安全夹子
- H** 果肉储藏格
- I** 榨汁用滤网
- J** 榨汁**机**盖子
- K** 加料管
- L** 推杆
- M** 塞子
- N** 配料加入口
- O** 搅拌杯盖子
- P** 杯嘴
- Q** 搅拌杯
- R** 橡胶密封圈
- S** 搅拌用刀叶装置
- T** 清洁刷
- U** 碎肉杯盖子
- V** 搅切碎肉刀
- W** 碎肉杯
- X** 传动轴
- Y** 齿轮箱
- a** 过滤网
- b** 干磨杯
- c** 橡胶密封圈
- d** 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。

- 1** 把橡胶密封圈放在刀叶装置的边缘。

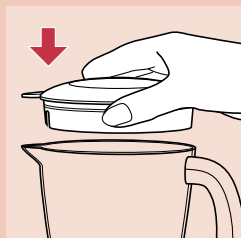
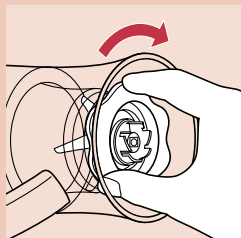
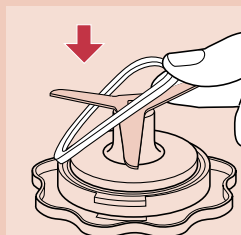
- 2** 把刀叶装置按箭头方向转动，把它接到搅拌杯上。

- 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。

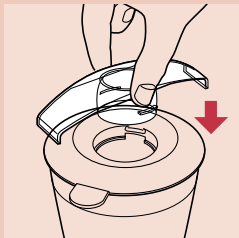
小心不要在搅拌杯的把手上施加太大的压力。

- 4** 把配料放入搅拌杯中。

切勿把温度在 80 °C 以上的配料装入瓶中。



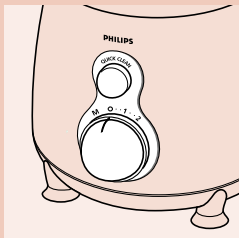
为了避免溢出，应在开始加工之前先把塞子插入盖子中。



- 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。
- ▶ 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。



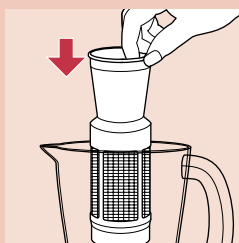
- ▮ 液体配料(例如油)可在本产品运转时，从塞子中的小孔倒入搅拌杯。
- ▮ 当电机在运转时，配料可从盖子中的配料加入口加入搅拌杯中。

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。

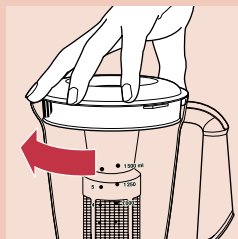
- ▮ 干配料加工时间不得超过 1 分钟。
- ▮ 先把固体配料切成较小的块或片后再把它们放入搅拌杯中。不要一次把大量配料加入搅拌杯中。应少量多次加入。
- ▮ 如果你不满意固体配料的搅拌效果，把搅拌机关掉，利用点动设定 (M) 位置让它短时间开动数次。或用刮勺搅动配料（不要在搅拌机在运转时搅动），或减少搅拌杯中的材料和加工较少的量。
- ▮ 若要制作蕃茄汁，把蕃茄切成小块后从盖子的配料加入口中放入。

当搅拌机在运转时，切勿把手指
或物体放入搅拌杯中。

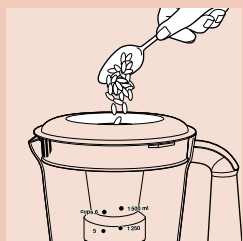
过滤网 (仅 HR1844, HR1842 型)



- ▮ 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。

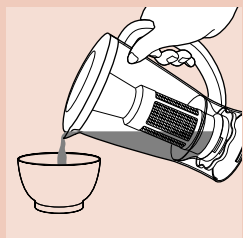
- 5** 加水或任何其它液体。

- 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：

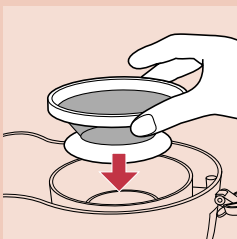
若要取得最佳效果，一次把约 300 毫升水(或其它液体，制作鸡尾酒等)加入到 500 克水果中。

榨汁机



▶ 该榨汁机能用来制作鲜果汁。果肉、果壳和果皮会被分开。

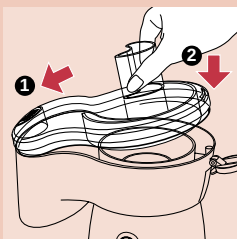
1 把果肉储藏格放在电机装置上，把它按箭头方向转动，直至它装牢为止。



2 放入榨汁用过滤网。

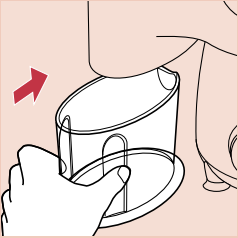
在使用之前，应先检查榨汁用过滤网。如你看到榨汁用过滤网上有裂纹、裂隙、或金属网面有损坏或金属刀盘松脱，就不要使用榨汁用过滤网。

如果榨汁用过滤网损坏了，请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。



3 把盖子入到正确位置上，最后把盖子往下推，上紧夹子。

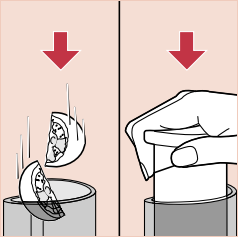
确保夹子在电机装置的右侧。
检查一下盖子是否装得和上紧得恰当。



4 把果汁杯放到正确位置。

5 选择正确的速度设定，开动产品。

要加工的配料	速度
水果(软的)	速度 1
新鲜椰子、甜菜根(硬的)	速度 2



6 把配料放入加料管中。在加工之前，先把配料切成小块，以便放入加料管中。

7 轻轻地用推杆把配料向下推。

不要在推杆上用过大的压力，因为这样会影响最终效果的质量，而且甚至会使榨汁用过滤网停下来。

8 如果不再有果汁出来，把产品关掉，等到榨汁用过滤网停止转动后再松开夹子。

9 取下果汁杯。

► 关于食品制作法，请见本小册子的其它内容。

不要让榨汁机连续工作 2 分钟以上。如果你还没有榨好果汁，把产品关掉，让它冷却 2 分钟后再继续使用。

提示

► 如果果肉储藏格在加工过程中满了，把产品关掉，等到榨汁用过滤网完全停止旋转为止。放松夹子，取下盖子。取下榨汁用过滤网。把果肉储藏格往右转，把它从电机装置上卸下来。把果肉从果肉储藏格中倒出，清洗榨汁用过滤网。重新装好榨汁机，再把它开启。

- 由于恰当地扣上夹子可将果肉储藏格锁紧，所以必须先 will 夹子松开，才可以转动果肉储藏格，将它从电机装置上卸下来。
- 如果果汁杯在加工过程中满了，把产品关掉，等到榨汁用过滤网完全停止旋转为止。取下果汁杯，将果汁倒出，果汁杯的最大容量为 700 毫升。
- 在加工之前，没有必要削去薄的果皮。只有厚的果皮（例如桔子、菠萝或未煮过的甜菜根）才需要去皮。
- 含有许多淀粉的坚实果品，如香蕉、番木瓜、颚梨、无花果和芒果不适合放在榨汁机中榨汁。应使用搅拌机加工这些果品。
- 使用新鲜水果和蔬菜，它们含有较多的果汁。
- 蔬菜（如莴苣）的叶子也能放在榨汁机中榨汁。
- 苹果汁很快就会变成棕色。加入几滴柠檬汁，能减慢这个过程。
- 胡萝卜、甜菜根、卷心菜或菠菜去汁后的果肉能用来作为汤、酱、果酱、餐后甜点心、冰淇淋等的原料。把果肉煮开，加一些香草。把果肉放在搅拌杯中做成酱汁。你可以用蕃茄果肉制作蕃茄酱。

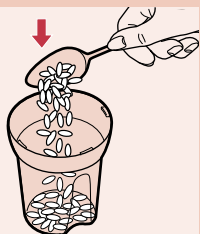
干磨机(仅 HR1844 型)



* 干磨机能用来磨碎干的配料。

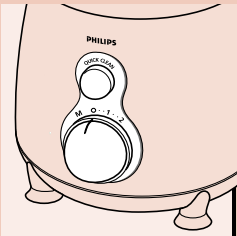
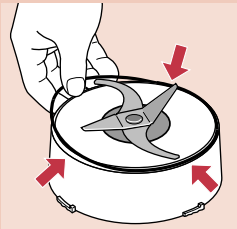
应与其它配料一起加工丁香、中国茴香和茴香，如果单独加工，这些配料会腐蚀塑料部件。

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。

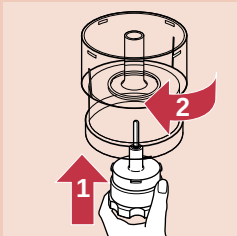
5 使用干磨机，最好选用点动设定 (M)。

切勿不间断地使用干磨机超过 30 秒。

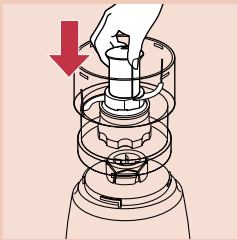
碎肉机（仅 HR1844 型）

► 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。

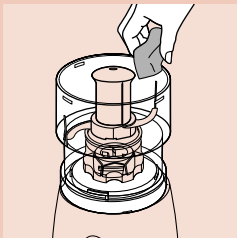


1 把碎肉杯放到电机装置上。将碎肉杯按箭头的方向旋转。



2 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。

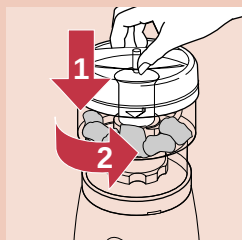


3 把配料放入碎肉杯中。把大的配料切成约 1-2 厘米/0,5-1 英寸的小块，然后再进行加工。

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。

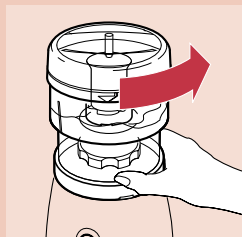
- 4** 把盖子放到碎肉杯上，往下按，并按箭头的方向旋转它直到它完全装牢为止，确保它安装妥当之后再开电机。

切勿不间断地使用碎肉机超过30 秒钟。

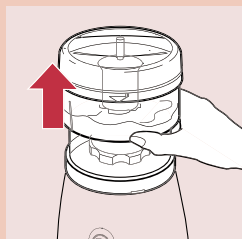


- 5** 如果配料粘在碎肉杯的壁上，应关闭产品，用刮勺将食物推开。

- 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，把它卸下来。



- 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。

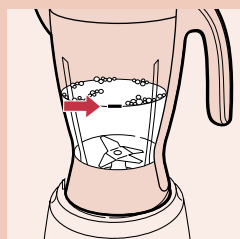
切勿在洗碗机中清洗配件或产品部件。

不要将电机装置浸于水中。

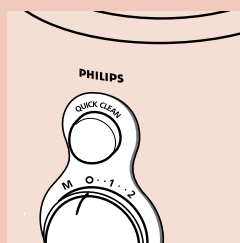
用湿布揩擦电机装置。不要使用研磨剂、洗刷器、酒精等。

- 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。

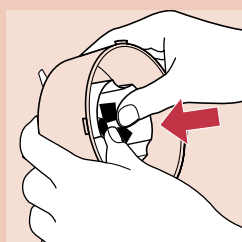
过滤网，更好地清洁

- 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。

榨汁机，更好地清洁

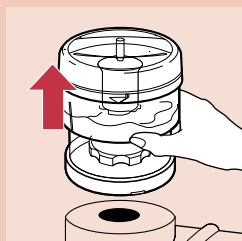
- 1** 卸下盖子，果肉储藏格和榨汁用过滤网，用后立即冲洗它们。
- 2** 您可以使用附带的刷子清洗榨汁用过滤网。

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 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。把它们连同苹果一起放在榨汁机中榨汁。去掉芒果和香蕉的皮，把它们连同果汁、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，把所有配料切成小块，在榨汁机中榨汁。
- ▶ 装好搅拌机，把冰块和果汁放入搅拌杯，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)

- 6 至 8 根胡萝卜
- 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

- ▶ 将 6 至 8 根胡萝卜放入榨汁机中榨汁。
- ▶ 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，把它们放在榨汁机中榨汁。
- ▶ 装上搅拌机。把葡萄汁放入搅拌杯中，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)。
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。
榨汁机的榨汁用过滤网碰着给料管或加工时震动剧烈。	关闭产品。检查榨汁用过滤网装接得是否正确。榨汁用过滤网底部上的肋条应恰当地装在电机联轴节开口上。
	检查榨汁用过滤网是否损坏了。裂纹、裂隙、松的刀盘或任何其它不正常情况，都可能引起功能不正常。
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 : 飞利浦四合一搅拌/榨汁机

型号 : HR1844

额定电压 : 220V~

额定频率 : 50Hz

额定输入功率 : 300W

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

PHILIPS

产品 : 飞利浦二合一搅拌/榨汁机

型号 : HR1842

额定电压 : 220V~

额定频率 : 50Hz

额定输入功率 : 300W

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

请妥善保管本使用说明书
发行日期 : 2005/07/25

導 言

本產品帶有內置安全鎖定裝置，防止產品在組裝配件時發生錯誤或沒有組裝時開始運轉。

切勿使用配件來啟動或關閉產品！

重要事項

- 在使用本產品之前，先仔細閱讀使用說明及圖解。
- 請保留使用說明，以備將來參考。
- 本產品僅供家庭使用。
- 在接通產品的電源之前，檢查產品標明的電壓和當地的電壓是否一致（110-127V 或 220-240V）。
- 切勿使用其他製造商生產的或未經飛利浦特別建議的配件或部件。如果使用了這種配件或部件，產品保證條件就會失效。
- 如果電源線損壞，必須交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具有相同資格的技師更換，以免發生危險。
- 當電線、插頭或其他部件損壞時，不應使用本產品。
- 在把插頭插入牆壁插座之前，先恰當地組裝本產品。
- 當廣口瓶單元或其他配件恰當地裝在電機單元上時，你能聽到“卡嗒”一聲。
- 當產品在工作時，不要從電機單元上卸下配件。
- 不要超過表中各部分顯示的數量和準備時間。
- 先讓熱的原料冷卻後再把它們切碎或把它們倒入混合廣口瓶中（最高溫度 80°C/175°F）。
- 不要把本產品放在兒童夠得著的地方。
- 切勿在無人照看的情況下讓產品工作。
- 避免觸摸鋒利的刀片，尤其當產品被接入電源時更不要去觸摸鋒利的刀片。
- 如果刀片卡住了，先拔下產品的插頭，再使用刮勺清除堵住刀片的原料。
- 當產品在運轉時，切勿把手指或物體伸入廣口瓶或器皿的裡面。
- 切勿把電機單元浸在水或任何其他液體中，切勿把它放在水龍頭下沖。只使用濕布揩擦。
- 每次使用後，例如在旋下廣口瓶前，應立即拔出插頭。
- 請保存好本說明書以供進一步查閱之用。
- 本產品僅供家庭使用。

概 述

- A** 儲線器
- B** 速度選擇器 B，有 2 個速度和脈沖設定 (M)
- C** 快速清潔按鈕
- D** 電機單元
- E** 傳動軸
- F** 果汗杯
- G** 供上緊（鬆開）蓋子用的夾子
- H** 漿狀物容器
- I** 濾篩
- J** 榨汁器蓋
- K** 給料管
- L** 推杆
- M** 塞子
- N** 原料加入口
- O** 廣口瓶蓋
- P** 嘴
- Q** 混和廣口瓶
- R** 橡膠密封圈
- S** 刀單元
- T** 清潔刷
- U** 切碎器蓋
- V** 切碎器刀片
- W** 切碎器傳動盒
- X** 傳動軸
- Y** 卡口式連接單元
- a** 水果過濾器
- b** 榨汁機杯
- c** 橡膠密封圈
- d** 刀片單元

準備產品，以供使用

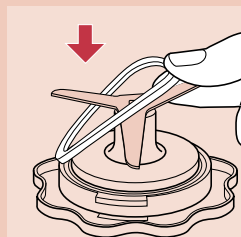
清洗所有配件和可拆卸的部件（見“清潔”一節）。

- D** 把多餘的電源線繞在產品的底座上。

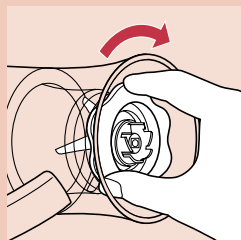
使用產品

混和器

- D** 該混合器用於：
 - 混合流體，例如乳製品、調料汁、果汁、湯、混合飲料、牛奶（或雞蛋等）和冰淇淋攪成的飲料。
 - 混合軟原料，例如薄煎餅糊狀物或蛋黃醬。
 - 把煮過的原料做成泥醬，例如製作嬰兒食品。



1 把橡膠密封圈放在刀單元的邊緣周圍。

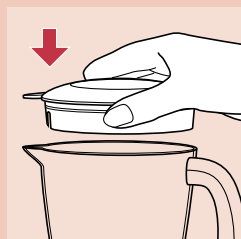


2 把刀單元按箭頭方向轉動，把它接到混和廣口瓶上。



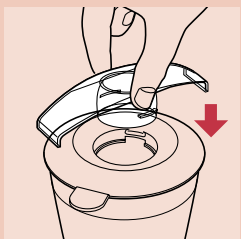
3 把廣口瓶單元放到電機單元上。把它按箭頭方向轉動把它裝牢。

小心不要在廣口瓶的把手上施加太多的壓力。



4 把原料放入瓶中。

切勿把溫度在 80 °C 以上的原料裝入瓶中。



5 把蓋子壓入正確位置。



6 把塞子放入蓋子中的開口中，旋轉它直至它裝牢了為止。

為了避免溢出，應在開始加工之前先把塞子插入蓋子中。

► 速度設定值能让你調節本產品的速度以獲得最佳效果。關於建議速度設定值，請參見表格。

概述

要加工的原料	速度
液體原料（例如巧克力奶、含果汁的牛奶、蛋黃醬）	速度 1
較重的原料，例如液體和固體原料混合物（例如蕃茄醬或漿狀物）	速度 2
重的，主要是固體原料（例如冰塊、湯、豆子等）	M

7 把電源插頭插入牆壁插座內。

8 選擇需要的速度設定值，產品就會啟動。

如你不能肯定選用哪一個速度，你總可以使用最高速度（速度 2）。

▶ 若要讓本產品一次只使用幾秒鐘，可把開關打在 M（沖量）位置上，並馬上把它鬆開。根據需要重複進行這一操作。

9 若要關閉本產品，把開關打到位置 0 上。

切勿通過轉動廣口瓶來開啟或關閉本產品。

關於食品的製法，請見本冊子後面的內容。

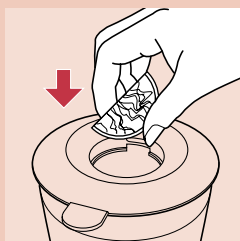
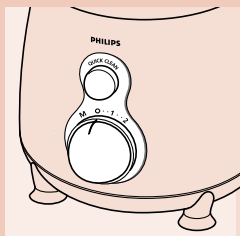
提示

為了避免溢出，切勿向廣口瓶中放入超過最大位置指示線（1.5 升）的原料，尤其在混和熱的液體時更不應這樣做。

- ▶ 液體原料（例如油）可在本產品在運轉時，從塞子中的開口中倒入混和瓶中去。
- ▶ 當電機在運轉時，原料可從蓋子中的開口中加入混和器中。

每次開動混和器不要超過 3 分鐘。如果你在 3 分鐘後還沒有完成混和，先把產品關掉 1 分鐘後再繼續混和。

- ▶ 乾原料加工時間不得超過 1 分鐘。
- ▶ 先把固體原料切成較小的塊或片後再把它們放入混和器中。不要一次把大量原料加入混和器中。應少量多次加入。
- ▶ 如果你不滿意固體原料的混和效果，可把混和器關掉，利用 M 位置讓它短時間開動數次。或用刮勺攪動原料（不要在混和器在運轉時攪動），或減少瓶中的內容和加工較少的量。

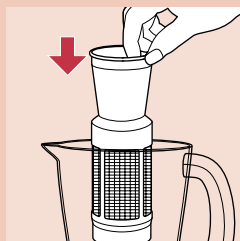


- ▶ 若要磨碎冰塊，可把它們從蓋子的開口中放入旋轉刀中。
- ▶ 若要製作蕃茄汁，把蕃茄切成四塊後從蓋子的開口中放入旋轉刀中。

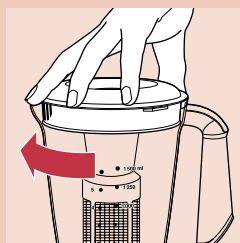
在混和器在運轉時，切勿把手指或物體放入瓶中。

過濾器（僅 HR1844,HR1842 型）

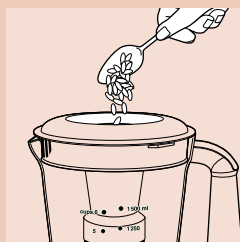
- ▶ 使用過濾器配件得到特別細的混和醬汁、鮮果汁或大豆乳，所有果仁和皮會留在過濾器中。



- 1 把過濾器放入混和瓶中。
- 2 確保過濾器恰當地放在混和瓶的底上。



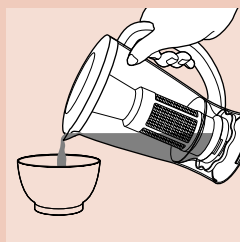
- 3 把蓋子放入適當位置，固定過濾器。



- 4 把原料放入過濾器中。

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。
不可用過濾器加工熱原料。

- 5 加水或任何其他液體。
- 6 把塞子放到正確位置上，開動產品。選擇最高速度，讓產品工作至多 40 秒鐘。



- 7 關掉產品，把混和瓶從電機單元上卸下來。從混和器嘴中倒出飲料。
- 8 若要取得最佳效果，把混和瓶以及剩下的原料和一些液體（任選）再放回到產品上，讓它再工作幾秒鐘。
- 9 把飲料的剩餘部分倒出來。

提示

在加工數量較多時，我們建議你不要同時把所有的原料放入過濾器中。先加工較小的量，讓產品工作片刻，把它關掉，再加入另一份較小的量。重複這個程序，直到你加工好所有的原料為止。

製作大豆汁：

在加工大豆之前，先把大豆浸泡至少 4 小時。

你一次最多可加工 150 克（一滿量杯）泡過的大豆（這等於 65 克乾大豆）和最多 650 毫升（3 滿杯）的水。

製作果汁和雞尾酒：

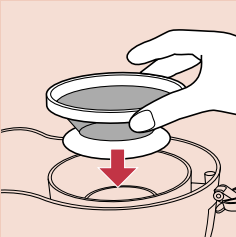
若要取得最佳效果，一次把約 300 毫升水（或其他液體，製作雞尾酒等）加入到 500 克水果中。

榨汁機

■ 該榨汁機能用來製作鮮果汁。汁水、果仁和果皮會被分開。



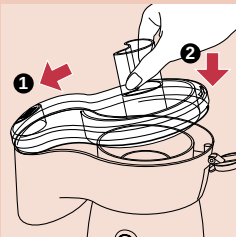
1 把汁水容器放在電機單元上，把它按箭頭方向轉動，直至它裝牢為止。



2 插入篩子。

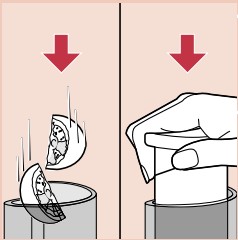
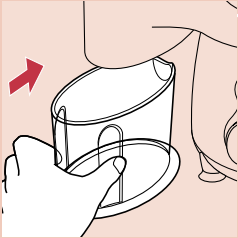
在使用之前，應先檢查下篩子。如果你看到金屬篩网上有裂紋、裂隙、開口這樣的損壞或鬆的磨盤，就不要使用篩子。

如果篩子損壞了，請與貴國的飛利浦顧客服務中心聯繫（您可以在產品全球維修保證書內找到有關電話號碼）。若貴國沒有顧客服務中心，可向當地飛利浦經銷商查詢或與飛利浦家用電器及個人護理公司的服務部聯絡。



3 把蓋子放到正確位置上，最後把蓋子往下推，卡緊夾子。

確保夾子在電機單元的右側。檢查一下蓋子是否裝得和上緊得恰當。



- 4 把果汁杯放到適當位置。
- 5 選擇正確的速度設定值，開動產品。

要加工的原料	速度
水果（軟的）	速度 1
新鮮椰子、甜菜根（硬的）	速度 2

- 6 把原料放入加料管中。在加工之前，先把大的原料切成小塊，以便放入加料管中。
- 7 輕輕地用推杆把原料向下推。

不要在推杆上用過多的壓力，因為這樣會影響最終效果的品質，而且甚至會使篩子停下來。

- 8 如果不再有汁水出來，就把產品關掉，一直等到篩子停止轉動後再鬆開夾子。
- 9 取下果汁杯。

► 關於食品製作法，請見本小冊子的其他內容。

不要讓榨汁機連續工作 2 分鐘以上。如果你還沒有榨好果汁，把產品關掉，讓它冷卻 2 分鐘後再繼續使用。

提示

- 如果汁水容器在加工過程中滿了，把產品關掉，等到篩子完全停止旋轉為止。放鬆夾子，取下蓋子。取下篩子。把汁水容器往右轉，把它從電機單元上卸下來。倒空汁水容器，清洗篩子。重新裝好榨汁機，再把它開啟。
- 如果果汁杯在加工過程中滿了，把產品關掉，等到篩子完全停止旋轉為止。取下果汁杯，將它倒空，果汁杯的最大容量為 700 毫升。
- 在加工之前，沒有必要削去薄的果皮。只有厚的果皮（例如桔子、菠蘿或未煮過的甜菜根）才需要去皮。

- 含有許多淀粉的堅實果品，如香蕉、番木瓜、鰐梨、無花果和芒果不適合放在榨汁機中加工。使用混和器加工這些果品。
- 始終使用新鮮水果和蔬菜，它們含有較多的果汁。
- 象莖荳這樣的葉子和葉梗也能放在榨汁機中加工。
- 蘋果汁很快就會變成棕色。加入幾滴檸檬汁，能減慢這個過程。
- 胡蘿蔔、甜菜根、卷心菜或菠菜的汁水能用來作為湯、醬、果醬、餐後甜點心、冰淇淋等的原料。把汁水煮開，加一些香草。把汁水放在混和器中做成醬汁。你可以用蕃茄汁製作蕃茄醬。

磨碎機（僅 HR1844 型）



- 磨碎機配件能用來磨碎乾的原料。

總是與其他原料一起加工丁香、中國茴香和茴香，如果單獨加工，這些原料會腐蝕塑料部件。

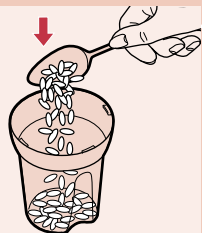
該磨碎機不適合剝切象肉豆蔻和冰塊這樣很硬的食物。

- 1 把原料放入杯子中。

只加工乾的原料。

向杯中加入原料不要超過“MAX”（最大）指示線。

關於推荐加工數量，請見下表。



原 料	數 量
乾香料	35-75 克
胡椒子	25-75 克
芝麻籽	50-100 克
米、小麥	75-125 克
大豆	25-75 克
白豆（菜豆）	25-75 克
乾豌豆	25-75 克
椰子	25-75 克
咖啡豆	25-75 克
乾酪	25-75 克
面包屑	一片乾面包
糖塊	50 克
堅果（剝去殼的）	50-100 克
乾黑團（massala）	125-250 克



- 2** 確保刀片單元上橡膠圈放置得恰當。

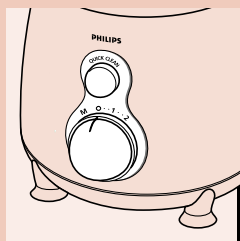


- 3** 把刀片單元旋到杯子上。

如果這需要一些力气，用一滴水濕潤橡膠圈。



- 4** 把裝好了的磨碎機顛倒過來，將它放在電機單元上，按箭頭的方向轉動磨碎機。



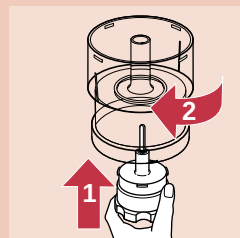
- 5** 最好打在 M 速度上使用磨碎機。

切勿不間斷地使用磨碎機超過 30 秒鐘。

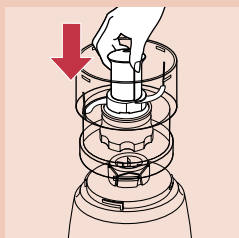
切割器（僅 HR1844 型）

- 該切割器配件能用來切象堅果、肉、洋蔥、硬乾酪、乾果品、巧克力、大蒜、香菜、乾面包等的原料。

該切割器不適合切象咖啡豆、乾豆、豆蔻和未煮的大米這樣的硬原料。應使用磨碎機。

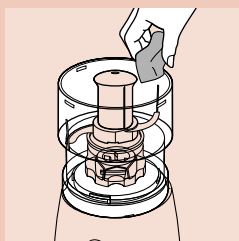


- 1** 把器皿放到電機單元上。將器皿按箭頭的方向旋轉。



2 把刀片單元放入器皿中。

刀片的切割十分鋒利，不要碰切割刀。

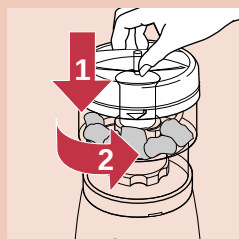


3 把原料放入器皿中。把大的原料切成約 2 公分/1 英吋的小塊，然後再進行加工。

切勿超過最大加工量。有關推荐量，請見下表。

原料	數量	速度
洋蔥	50-150 克	速度 1
肉（瘦的、未煮的）	50-200 克	速度 2
歐芹	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
乾酪（堅實的，無皮的）	50-100 克	速度 2
嬰兒食品	100-200 克	速度 1

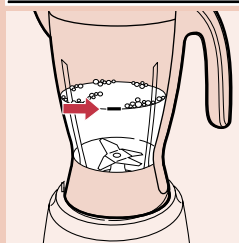
不要用切割器混和流體。使用混和器。



4 把蓋子放到器皿上，往下按，並按箭頭的方向旋轉它直到它完全裝牢為止，確保它安裝妥當之後再開動切割器。

切勿不間斷地使用切割器超過 30 秒鐘。

混和器，快速清潔



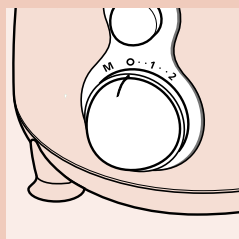
- 1 把溫水和一些清洗液倒入混和廣口瓶中。
不要超過混和瓶的最大量（1.5 升）。

- 2 裝上蓋子和塞子。

- 3 按下“Quick Clean”（快速清洗）按鈕，讓產品運轉幾秒鐘。

- 4 卸下混和瓶，卸下蓋子和塞子，用清水沖它們。

- 5 若要清洗得更好些，把刀單元從混和瓶上卸下來。



過濾器，更好的清潔

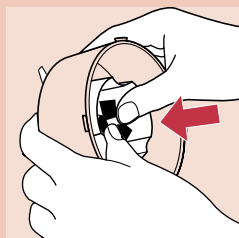
- 1 把過濾器從混和瓶中取出來。
- 2 拿住過濾器，放在垃圾箱上方，輕輕地把過濾器中的東西晃出來。
- 3 用自來水沖洗過濾器。

榨汁機，更好的清潔

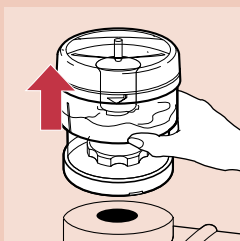
- 1 卸下蓋子，汁水容器和篩子，用後立即沖洗它們。
- 2 你可以使用附帶的刷子清洗篩子。

磨碎機，更好的清潔

- ▶ 刀片單元是彈簧承載的，以便在刀下面可以更好地清洗。



切割器，更好的清潔



1 在你清潔切割器之前，總是要先卸下齒輪箱。

2 可以用濕布揩擦齒輪箱。

不要把齒輪箱浸在水中。

保證及維修服務

如果您需要信息或服務，或如果您有問題，請瀏覽飛利浦公司的互聯網網站 www.philips.com 或與貴國的飛利浦顧客服務中心聯繫（您可以在產品全球維修保證書中找到電話號碼）。如果貴國沒有飛利浦顧客服務中心，請與當地的飛利浦經銷商或與飛利浦家庭小電器與個人護理有限公司的服務部聯繫。

榨汁機食品製作法

你能在很短的時間內製作美味的果汁、奶製品，湯和醬。為了讓你知道一下各種可能性，我們列舉一些肯定會成功的製作方法。

美味糕餅

- 250 克蔬菜汁水（特別適合的是卷心菜、芹菜或粗根芹菜、蕃茄、胡蘿卜、洋蔥、胡椒、韭蔥、菠菜和茴香）
- 100 克面包屑
- 2 只雞蛋
- 2 湯匙蕃茄醬
- 1 湯匙切碎的綠色香草（例如歐芹/細香蔥）
- 2 茶匙咖喱飯調味品
- 50 克磨碎的熟乾酪
- 食鹽
- 胡椒
- 50 克黃油

- ▶ 在汁水中攪拌蕃茄醬，切碎的香草，咖喱飯調味品和乾酪，把汁水放在器皿中，混和面包屑、雞蛋和一些鹽和胡椒。用混和物做成 4-5 塊的餅。
- ▶ 在煎鍋中給黃油加熱，用中等熱度煎炸餅的每一面約 5 分鐘，直到餅變棕黃色，熟了為止，趁熱食用。

蘋果煎餅

- 150 克蘋果汁
- 150 克自發面粉
- 2 只雞蛋
- 約 100 毫升牛奶
- 50 克無核葡萄乾
- 50 克乾杏，切成塊
- 黃油
- 糖和桂皮，根據口味

- ▶ 在蘋果汁水中攪拌自發面粉和雞蛋，加放足夠的牛奶以做成相當堅實的混合物，用匙舀葡萄乾和杏子，放入混合物中。
- ▶ 在煎鍋中給黃油加熱，把一勺一勺的混合物放入煎鍋中，各塊互相之間要有點距離，把混合物弄平做成薄煎餅，用中等熱度煎炸兩面，直到它們變成金黃色，熟了為止，趁熱上桌供食用，或把它作為冷食食用，可根據口味撒些糖和桂皮。

維他命飲料（三杯）

- 1 只芒果
- 1 只香蕉
- 1 只蘋果的汁（蘋果要洗淨）、1 只猕猴桃和 1 只桔子
- 2 茶匙蜂蜜（或更多，根據口味）
- 300 毫升黃油乳

► 去掉猕猴桃和桔子的皮。把它們連同蘋果一起放在榨汁機中進行加工。去掉芒果和香蕉的皮，把它們連同果汁、蜂蜜、黃油乳一起放在混和器中混和，以做成一種美味可口的混合飲料。

► 提示：用夸克或酸乳酪代替黃油乳，可製成可口和有益健康的餐後甜點心。

炎熱天飲用的冰涼飲料（兩杯）

- 1/2 只菠蘿
- 2 只蘋果
- 1 只粉紅色葡萄柚
- 冰塊（約 1 滿杯）

► 削去菠蘿的皮，削去葡萄柚的皮，沖洗蘋果，把所有原料切成小塊，在榨汁機中進行加工，收集汁液。

► 裝好混和器，把冰塊放入混和瓶中，用最高速度壓碎冰塊，加入果汁。這時你就得到一種可口、冰涼的能止渴的新鮮果汁飲料。

蔬菜混合飲料（一大份）

- 200 毫升胡蘿蔔汁
- 1/2 根芹菜莖，切成小塊
- 一只中等大小的蕃茄，切成小塊
- 1/2 只青胡椒或紅色胡椒，切成小塊
- 一小把新鮮菠菜或幾小枝歐芹
- 2 或 3 塊冰塊
- 1 根長而細的芹菜莖乾，作裝飾用

► 在榨汁機中加工 6 至 8 根胡蘿蔔。

► 裝上混和器配件，把胡蘿蔔汁、蔬菜和菠菜和歐芹放入混和器，用最大速度混和 15-30 秒鐘，加入冰塊混和幾秒鐘。把混合飲料倒入一只高杯中，用一根長的芹菜作為裝飾。

酸辣冷湯（4 份）

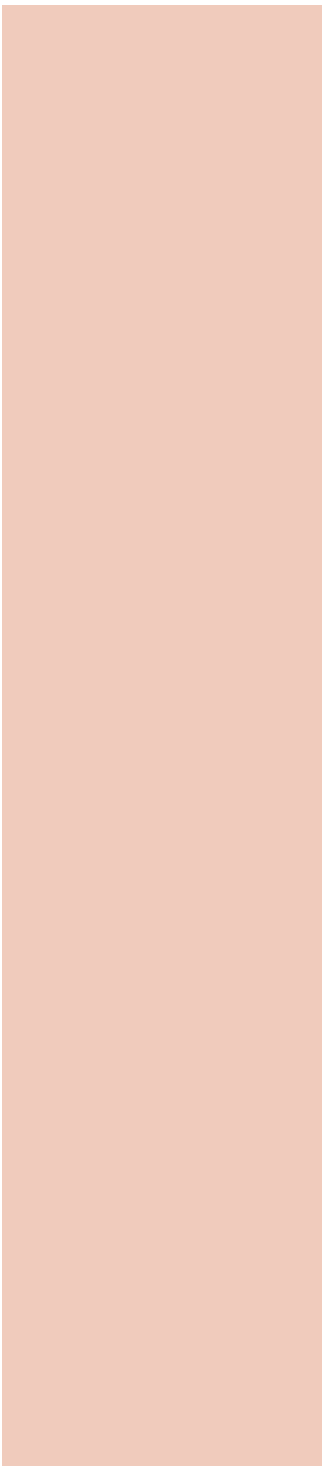
- 500 克無籽白葡萄
- 2 根黃瓜（約 750 克）
- 1 根青蔥，切成小塊
- 1 瓣大蒜頭，切細
- 1/4 茶匙鹽
- 1/4 茶匙白胡椒粉
- 500 毫升低脂酸乳酪
- 6-8 滴辣醬油（牌子叫 Tabasco）

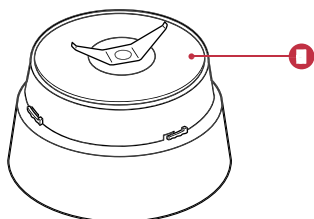
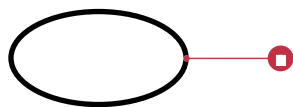
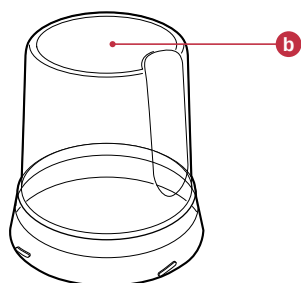
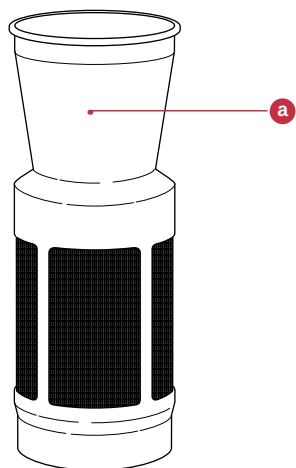
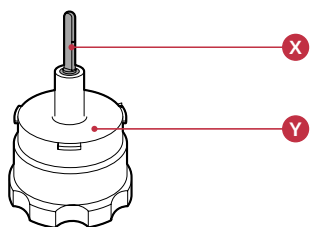
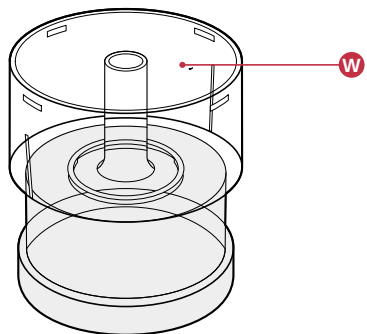
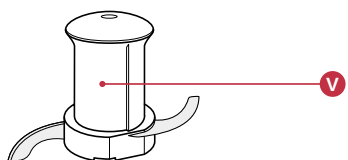
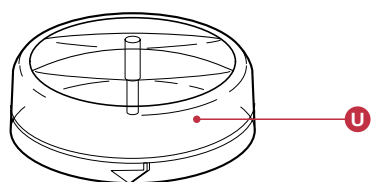
- ▶ 洗淨葡萄，除去莖乾，把它們放在榨汁機中進行加工，收取汁液。
- ▶ 裝上混和器配件。把葡萄汁放入混和器中，去掉黃瓜的皮，縱切成兩半，去籽，把黃瓜切成厚片，把它們加到混和器中的葡萄汁中。加入青蔥、大蒜、鹽和胡椒。把機器開動一會兒，把混合物倒入碗中，攪入酸乳酪和辣醬油。
- ▶ 把湯料放入蓋碗中，放入冰箱中 30 分鐘，使其變冷。裝入大湯碗，用黃瓜片和切成半瓣的葡萄裝飾後供食用。

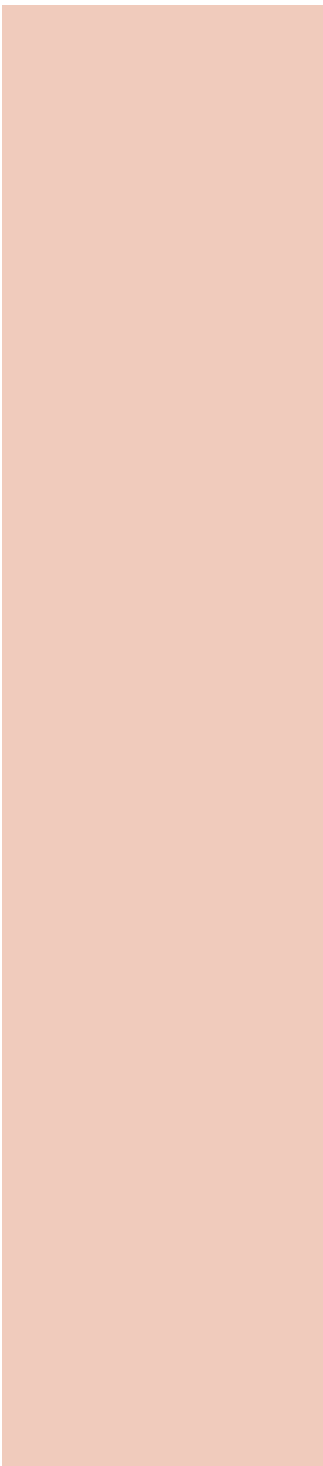
故障排除指南

問 題	解決方法
產品不工作。	產品裝有一個安全裝置。如配件沒有正確地與電機單元連接，產品就不會工作。檢查一下，配件連接的方法是否對頭（見各節說明）。要先關掉產品！
刀單元/電機單元卡住。	關閉產品和加工較少量的食物。
電機單元在最初幾次使用中發出難聞的气味。	最初幾次使用時有此現象是正常的，如繼續有气味，可檢查你加工的數量，使用時間或使用的速度。
產品發出許多噪聲、气味、摸上去發燙、冒味等。	關閉產品，拔下插頭。與飛利浦顧客服務熱線、飛利浦辦事處或飛利浦服務中心聯繫，以取得幫助。
混和器漏了。	關閉產品。按逆時針方向旋轉刀具，把它鬆開，檢查一下橡膠圈是否正確地裝在刀具單元上（擱置在水平位置）。
混和器蓋子或塞子漏了。	要確保蓋子安裝正確。塞子裝入時要有“卡嗒”聲。
榨汁機的篩子碰著給料管或加工時震動劇烈。	關閉產品。檢查篩子裝接得是否正確。篩子底部上的肋條應恰當地裝在電機聯軸節開口上。
	檢查篩子是否損壞了。裂紋、裂隙、鬆的磨盤或任何其他不正常，都可能引起功能不正常。
磨碎機震動劇烈，產生許多噪聲，或刀單元沒有對準。	檢查刀是否正確地與杯子相連接。
	檢查橡膠圈是否正確地安裝。
磨碎機漏粉。	確保橡膠圈裝得正確。橡膠圈應擱著所有界面，而且要處於水平位置。說明：少量滲漏是正常的。
切割機震動劇烈，產生許多噪聲，或刀單元沒有對準。	確保切割機正確地裝到電機單元上。器皿的卡口就裝在電機罩的凹口中，裝入時應發出“卡嗒”聲。
切割機漏液。	確保蓋子正確地蓋在器皿上。說明：少量漏液是正常的。
儘管有過濾器，汁水中可看到水果或大豆。	確保過濾器配件正確地裝入混和器瓶中。

* 如果問題繼續存在，或又出現其他問題，請與飛利浦顧客服務熱線，飛利浦辦事處或飛利浦服務中心聯繫，以取得幫助。









www.philips.com



100% recycled paper
100% papier recyclé

4222 002 6282 I