

HR2006

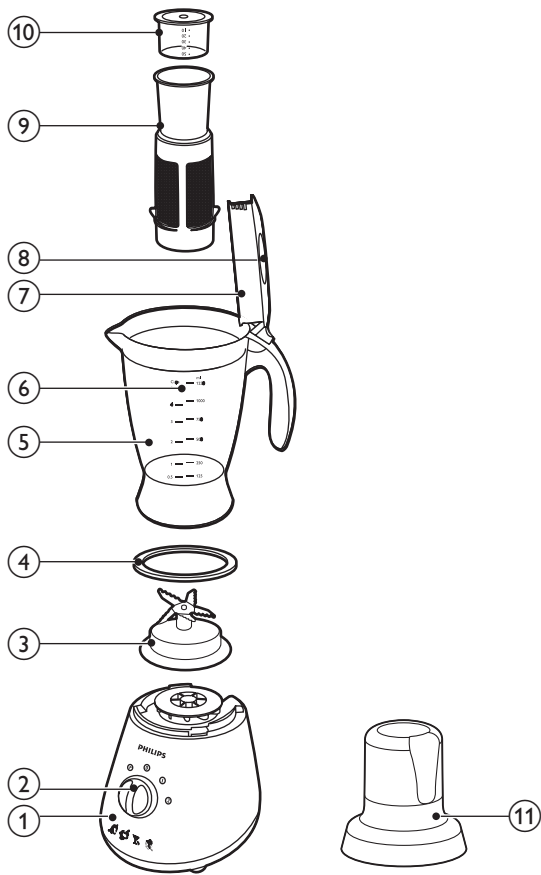


EN User manual ZH-CN 用户手册

PHILIPS



1



English

- ① Motor unit
- ② Control knob with pulse setting and speed settings
- ③ Blender blade unit
- ④ Sealing ring
- ⑤ Plastic blender jar
- ⑥ Level indication
- ⑦ Hinged lid
- ⑧ Opening in lid
- ⑨ Fruit filter
- ⑩ Measuring cup
- ⑪ Mill

简体中文

- ① 马达组件
- ② 带有暂动设定和速度设定的控制钮
- ③ 搅拌杯刀片组件
- ④ 密封圈
- ⑤ 塑料搅拌杯
- ⑥ 水位标记
- ⑦ 铰接盖
- ⑧ 搅拌杯上盖设加料口
- ⑨ 果汁过滤网
- ⑩ 量杯
- ⑪ 碾磨器

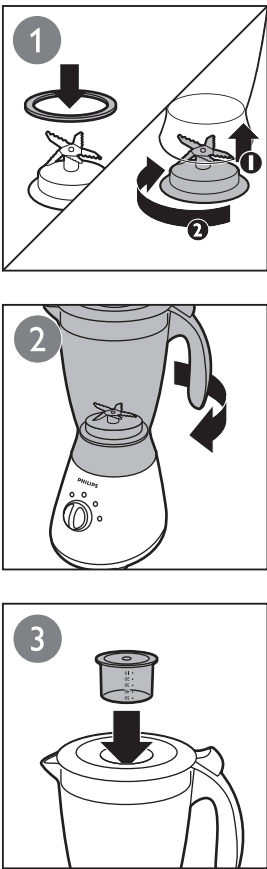
PHILIPS

产品 : 飞利浦搅拌机
型号 : HR2006
额定电压 : 220V~
额定频率 : 50Hz
额定输入功率 : 350 W
生产日期 : 请见产品底部
产地 : 中国

飞利浦电子香港有限公司
香港新界沙田香港科学园科技道东五号
全国顾客服务热线: 4008 800 008

本产品根据国标GB4706.1-2005 及 GB4706.30-2008
制造

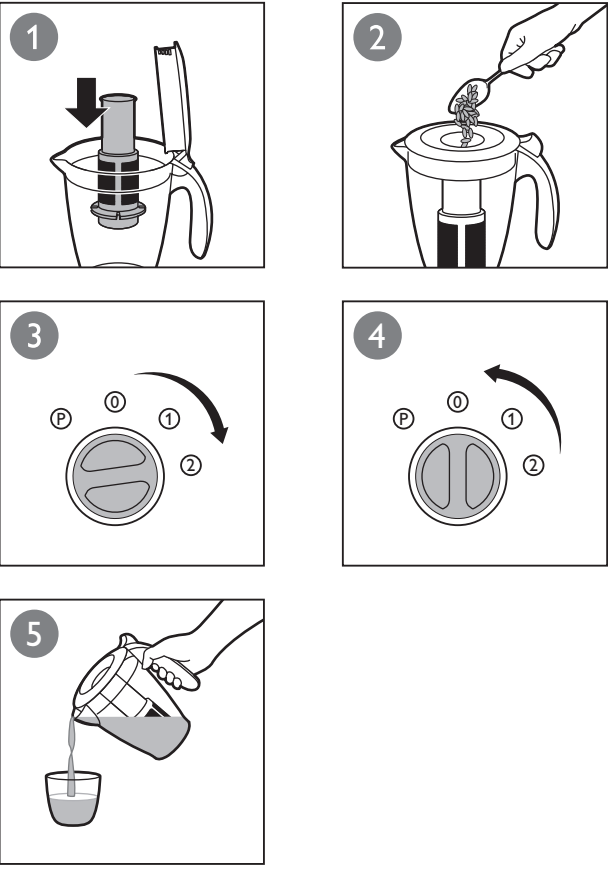
2



3



4



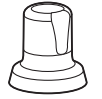
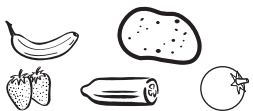
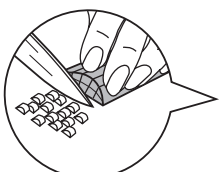
5



6



7

		 (MAX)				 (MAX)		
		500 g	2	90 sec.			25-50g	2 30 sec.
		1250 ml	2	60-90 sec.			25-75g	2 30 sec.
		600 ml	2	60 sec.			22-50g	2 30 sec.
		1000 ml	2	30-60 sec.			25-75g	2 10 sec.
		1250 ml	2	60-90 sec.			20-40g	2 10 sec.
		5 x 	P	5 x P - 6 x P				
 →  2x2x2 cm								

English

Before first use

Thoroughly clean the parts that will come in contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter "Cleaning").

Using the blender (fig. 3)

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.

Tip:

- To process ingredients very briefly, turn the control knob to the pulse setting (P) several times.
- Never use the pulse setting longer than a few seconds at a time.

Using the filter (fig. 4)

You can use the filter to obtain extra finely blended sauces, fresh fruit juices or cocktails. All pips and skins are caught in the filter.

Note:

- Never fill the filter beyond its metal part.
- Do not use the filter to process hot ingredients.

Using the mill (fig. 5)

You can use the mill to grind and chop ingredients such as peppercorns, sesame seeds, rice, wheat, coconut flesh, nuts (shelled), coffee beans, dried soy beans, dried peas, cheese, breadcrumbs, etc.

Note

- Always process cloves, star anise and aniseed together with other ingredients. If processed separately, these ingredients may attack the plastic materials of the appliance.
- The mill is not suitable for chopping very hard ingredients like nutmeg and ice cubes.
- Do not exceed the maximum level indicated on the mill beaker.

Cleaning (fig. 6)

Easy clean: follow the steps: 1 2 3 4.

Note:

- Make sure to turn the control knob to the pulse setting (P) a few times.

Recipe

Soy milk recipe			
Ingredients	Quantity	Speed	Time
Dried soy beans	70 g	2	30 sec
Water	600 ml		

Note:

- This recipe can only be prepared with the filter. Soak the soy beans for 4 hours before you process them. Always let the appliance cool down to room temperature after each batch you process.

简体中文

首次使用之前

在初次使用产品之前，请彻底清洗与食品接触的部件（参见“清洗”一章）。

使用搅拌机（图 3）

此搅拌机适用于：

- 混合液体，如奶制品、调料、果汁、汤、混合饮料、鸡尾酒等。
- 混合软质材料，如薄饼面糊或蛋黄酱。
- 搅拌煮熟的浓汤，如制作婴儿食品。

提示：

- 要快速处理原料，请将控制旋钮转至暂动设置 (P) 数次。
- 每次使用暂动设置切勿超过几秒钟。

使用滤网（图 4）

您可以使用过滤网制作超细的混合调味汁、新鲜果汁或开胃小吃。所有的籽和皮都会留在过滤网内。

注意：

- 不要在过滤网上倒入超过其金属部分的物料。
- 请勿使用过滤网加工热的物料。

使用碾磨器（图 5）

您可以使用碾磨器碾磨和切削花椒、芝麻、大米、小麦、椰子肉、坚果（去壳）、咖啡豆、干大豆、干豌豆、干酪、面包屑等原料。

注意

- 丁香、八角茴香和茴香籽必须和其他原料一起加工。如果单独加工这些原料，它们可能会腐蚀设备的塑胶材料。
- 碾磨器不适合粉碎非常坚硬的物料，如肉豆蔻和冰块。
- 不要超出碾磨杯上所标注的最大刻度。

清洁（图 6）

易于清洁：请按照步骤 1、2、3、4 进行操作。

注意：

确保将控制旋钮转至暂动设置 (P) 几次。

食谱

豆浆制作方法			
原料	份量	速度	时间
干大豆	70 克	2	30 秒
水	600 毫升		

注意：

此食谱只能用过滤器来准备。加工之前，先将大豆浸泡 4 小时。每加工一批物料之后，应始终让产品冷却至室温。

8

?

常见问题

如果产品不能工作或无法正常工作，请先检查下面的列表或访问飞利浦网站 www.philips.com/welcome。如果该列表中或网站上未提及您遇到的问题，则产品可能存在瑕疵。

在此情况下，建议您将产品送往经销商处或经授权的飞利浦服务中心。

问题	回答
我能用洗碗机清洗所有可拆卸部件吗？	可以，马达装置以及切碎器的耦合装置（仅限于特定型号）除外。
搅拌杯中可否灌入沸腾的热液体？	不能，须待热液体冷却至 80°C/175°F，以避免损坏搅拌杯。
在加工期间，马达为什么会发出异味？	在最初的几次使用中，新产品会散发出异味或者冒烟，都是很常见的。使用几次之后就不会出现这种现象了。产品使用时间过长也会散发出异味或冒烟。此时必须将控制按钮设定为 0，让产品冷却 60 分钟。