

始终如一地为您提供帮助

注册您的产品并在以下网站链接中了解详情

www.philips.com.cn/

有疑问？
请联系飞利浦

HR2355/11
HR2356/31



用户手册

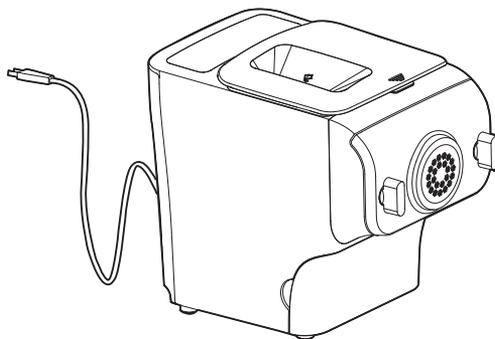
使用产品前请仔细阅读本用户手册
保留备用

PHILIPS

感谢您的惠顾，欢迎光临飞利浦！
为充分享受飞利浦提供的支持，请在 www.philips.com.cn/welcome
注册您的产品。
在安装和使用产品之前，请仔细阅读本用户手册。妥善保管以供日后参考。

包装盒内物品

主装置



说明书



面粉杯



水杯



扁平清洁工具



龙须面



塑形模块

窄扁面



圆面



扁平细面



清洁工具



使用扁平
清洁工具



注意：龙须面塑形模块在购买时既已安装在机器上。

目录

包装盒内物品	2
目录	3
重要信息	4
概述	6
首次使用前的拆卸和清洁	8
安装	10
使用面条机	12
面条制作食谱	16
清洁	21
故障检修	24
产品信息	26
回收	26

重要信息

安全

- 使用本产品之前，请仔细阅读本用户手册，并保留备用。

警告

- 在将产品连接到电源之前，确保产品底部上标示的电压与当地的电源电压相符。
- 将插头插入电源插座之前，双手要保持干燥。
- 确保插头牢固插入电源插座。
- 切勿将本产品连接到定时开关。
- 将插头插入电源插座之前，确保正确组装产品。
- 如果电源线、插头或其他部件受损，请勿再使用本产品。
- 如果电源线损坏，为避免危险，必须由飞利浦或其授权的服务中心，或类似的专职人员进行更换。
- 请勿自行更换产品部件。
- 本产品不打算由肢体不健全、感觉或精神上有障碍或缺乏相关经验和知识的人（包括儿童）使用，除非有负责他们安全的人对他们使用本产品进行监督或指导。
- 为安全起见，请不要让儿童玩耍本产品。请将产品和电源线放在儿童接触不到的地方。
- 为防止发生意外，如果产品因任何原因发生损坏，请勿再使用。

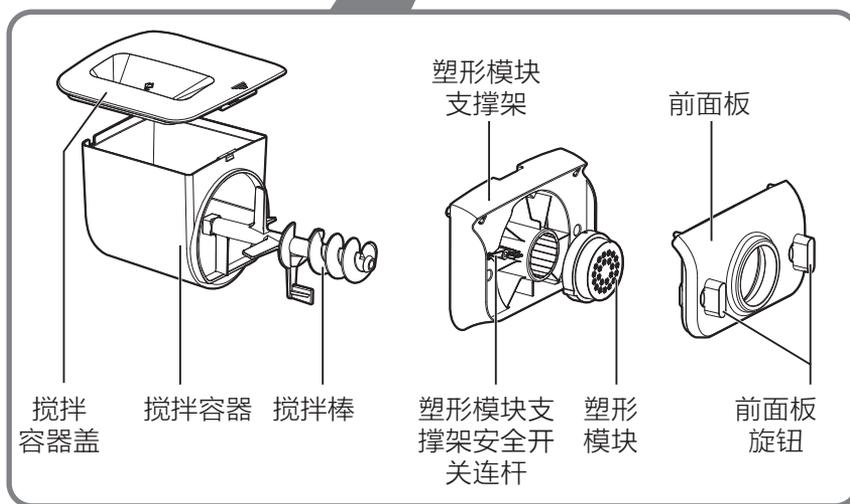
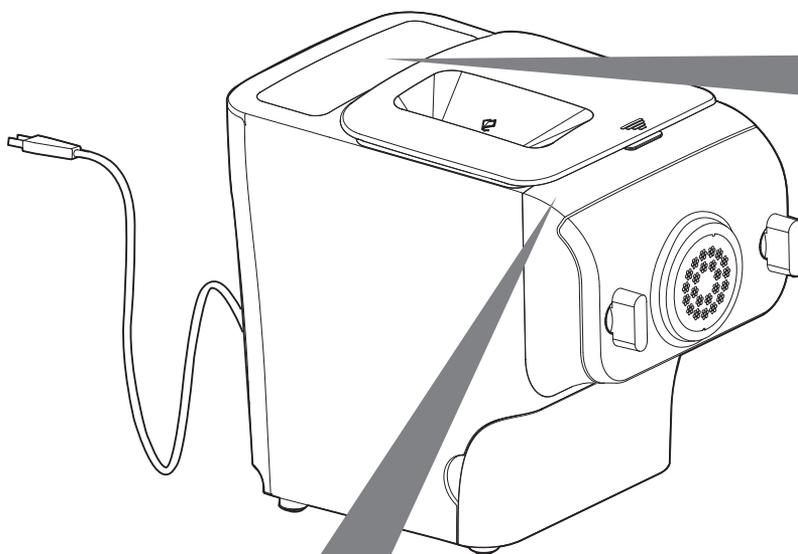
EMF

本飞利浦产品符合所有有关暴露于电磁场的适用标准和法规。

 **警告**

- 首次使用产品之前，拆卸并彻底清洗附件（请参阅“首次使用前的拆卸和清洁”部分。）
- 本产品仅限于家用。
- 请勿在不稳固或不平坦的表面上使用本产品。
- 请将产品和电源线放在儿童接触不到的地方。
- 加工完成之前，请勿拔掉电源线。如果必须停止加工，请先拔掉电源线再执行其他操作。
- 为更好地延长使用寿命，我们建议产品的连续工作时间不要超过45分钟。15分钟后可重新使用产品。
- 如果要连续使用产品，请在每次使用后用随附的清洁工具清洁塑形模块。为便于清洗，请不要将塑形模块直接浸入水中。
- 请勿强行弯折、猛拉、扭曲或捆扎电源线，也不要放在上面放重物。
- 请勿将金属物或易燃物放入搅拌容器中。
- 不用时要拔下产品的插头。
- 请勿在桌布或布帘等易燃物附近使用产品。
- 发现冒烟时请立即拔出电源插头。
- 拔出电源线时不要拉扯线缆，而要抓住插头部分。
- 请保持电源插头洁净。
- 请勿将重物放在产品上。
- 本产品旨在作为厨房用具使用。切勿用于任何其他用途。
- 请勿在使用期间移动本产品。
- 清洁或拆卸本产品之前，请断开电源并拔出电源线。
- 请勿将主装置浸入水中。
- 使用后，将产品置于干燥和通风良好的地方。
- 为防止短路或触电，请勿让水或任何液体流入安全开关。

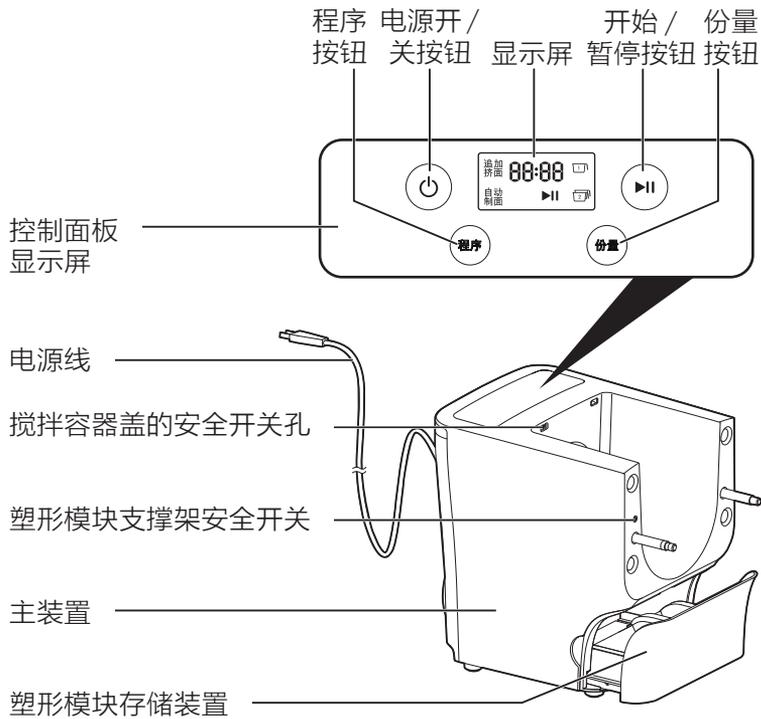
概述



缩写
g = 克
ml = 毫升
mm = 毫米
kg = 千克
in = 英寸

程序按钮 - 选择追加挤面程序或自动程序。

份量按钮 - 选择  制作约 300 克, 1-2 人份新鲜面条, 或者选择  制作约 600 克, 3-4 人份。

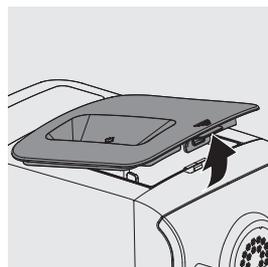


首次使用前的 拆卸和清洁

重要信息

- 第一次使用产品前，请拆下并安全弃置任何包装材料和 / 或促销标签。
- 取出所有部件和附件，清洗并彻底干燥所有部件和附件（请参阅“清洁”部分）。
- 请勿用水冲洗或浸泡主装置。
- 请勿使用钢丝球或类似的硬质清洁工具，以免刮花面条机的塑料表面和影响使用寿命。
- 本产品仅限于家用。

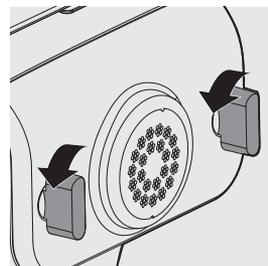
- 1 从产品上卸下搅拌容器盖。



- 2 拧松前面板控制钮。

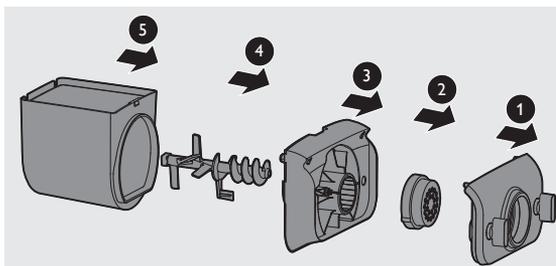
注意：

- 前面板很重。取下时要加倍小心。

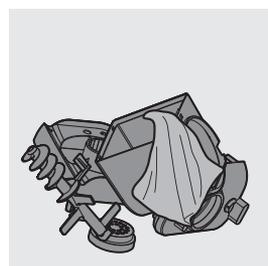


- 8 简体中文

- 3 依次卸下前面板、塑形模块、塑形模块支撑架、搅拌棒和搅拌容器。



- 4 清洁所有可拆卸部件，然后擦干。



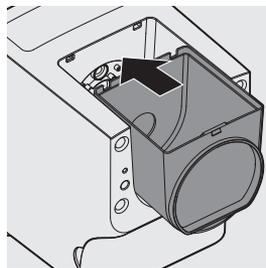
安装

按照以下步骤安装面条机。

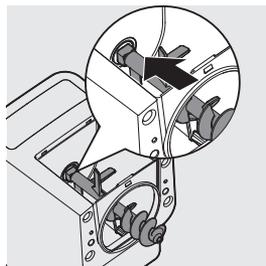
重要信息

- 组装时确保拧紧前面板旋钮。
- 组装时产品不要通电。

- 1 将搅拌容器推入产品。



- 2 将搅拌棒对准主装置中的孔。将搅拌棒一直插入主装置。



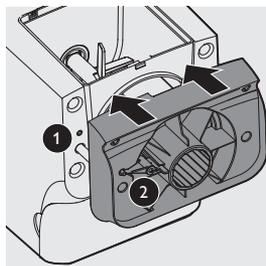
- 3 将塑形模块支撑架安装到产品上。

① 塑形模块支撑架安全开关

② 塑形模块支撑架安全开关连杆

注意：

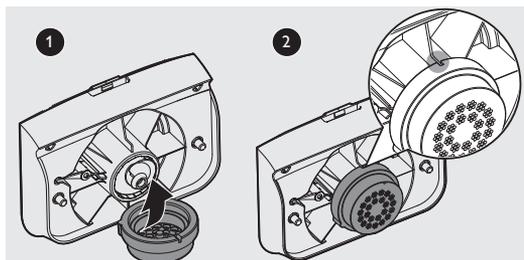
- 检查安全开关 ① 和安全开关杆 ② 是否按右图所示设置完毕。



- 4 将塑形模块放到塑形模块支撑架上 ❶，确保将其牢固固定到塑形模块支撑架上 ❷。

注意：

- 确保正确安装塑形模块和塑形模块支撑架的内腔。

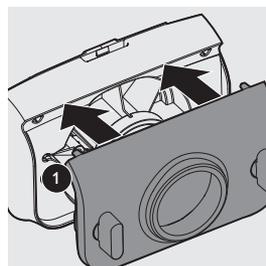


- 5 将前面板安装到主装置上。

❶ 塑形模块支撑架安全开关连杆

注意：

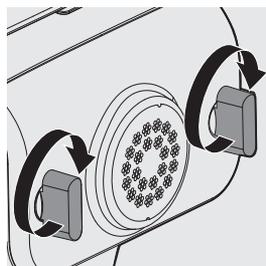
- 使用产品之前，确保牢固固定前面板。
- 前面板很重。组装时要加倍小心。



- 6 拧紧前面板控制钮。

注意：

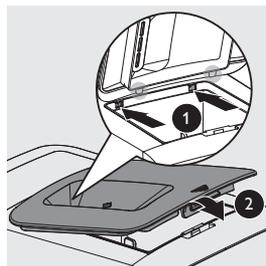
- 如果前面板或塑形模块组装不正确，安全开关会阻止产品工作。



- 7 盖好搅拌容器盖。

注意：

- 如果搅拌容器盖安装不正确，安全开关会阻止产品工作。



使用面条机

重要信息

- 确保依照正确的顺序将面粉和水加入搅拌容器。先将面粉放入搅拌容器，然后再盖好搅拌容器盖。启动面条机，然后沿着盖的整个开口缓慢注水。
- 切勿将过多原料装入面条机。否则会损坏产品。每次可用最大面粉量为 500 克。
- 请勿将 60°C / 140°F 或以上温度的原料放入面条机，也不要将面条机放在高温 (60°C / 140°F) 环境中，例如高温消毒。这样会使产品变形。
- 在盖好搅拌容器盖之前，请勿向搅拌容器注水。请勿将任何液体倒入安全开关孔。
- 打开面条机之前，请勿将水倒入搅拌容器。按照说明仔细操作，享受自制面条的乐趣。

准备原料

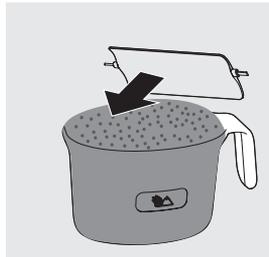
- 1 使用厨房秤来称取面粉。约 250 克面粉可制作 1-2 人份；约 500 克面粉可制作大约 3-4 人份的新鲜面条。



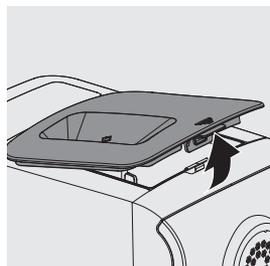
也可以量取一满杯面粉。使用提供的扁平清洁工具，沿杯缘刮去多余的面粉。一满杯相当于 1-2 人份。

注意：

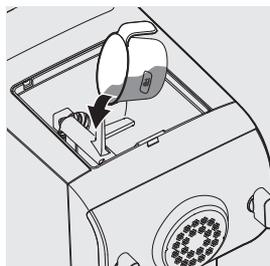
- 不要晃动或击打面粉杯来去除多余的面粉。这会影响面粉重量。



2 取下搅拌容器盖。



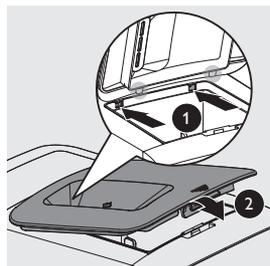
3 将面粉倒入搅拌容器。如果要制作 3-4 人份，请再添加一杯面粉，因为总共需要 2 杯（约 500 克）面粉。



4 盖好搅拌容器盖。

注意：

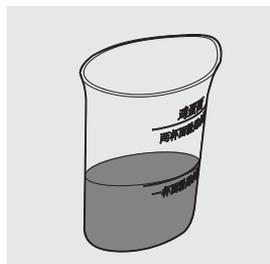
- 先将两根挂钩插入产品①，然后朝主装置按下盖子②。
- 如果搅拌容器盖未盖好，产品不会开始工作。在面条制作期间，如果搅拌容器盖出现松动，产品会自动停止工作。



5 参考第 16 页的“面 / 水比例表”并量取所需量的水。

注意：

- 打开面条机之前，请勿将水倒入搅拌容器。
- 随附的水杯上有 2 种水位标记。一档标记用于制作普通面条，另一档标记用于制作鸡蛋面条和其他口味的面条。

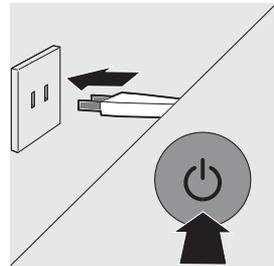


选择面条制作程序

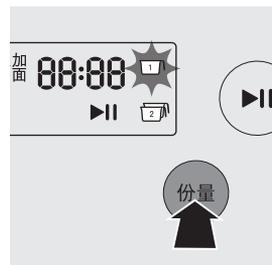
重要信息

- 在和面完成前，请不要选择追加挤面程序。否则，这会损坏面条机，缩短其使用寿命。
- 加工完成之前，请勿拔掉电源线。如果不得不停止加工，请按开/关按钮  关闭面条机，然后在执行其他操作前，将电源线从插座上拔出。
- 为更好地延长使用寿命，建议产品的连续工作时间不要超过 45 分钟。停机 15 分钟后方可重新开始使用产品。
- 如果要连续使用产品，请在每次制作面条后，用随附的清洁工具清洁塑形模块。为便于清洗，请不要将塑形模块直接浸入水中。

- 1 将电源插头插入插座。面条机会响一声，所有指示灯会闪烁一次。然后按电源开/关按钮  启动面条机。



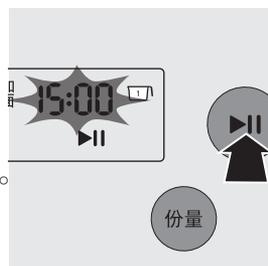
- 2 根据面粉份量，按下份量按钮  选择  制作约 300 克新鲜面条，或选择  制作约 600 克。



- 3 按下开始 / 暂停按钮  开始加工，加工时间开始倒计时。

注意：

- 默认情况下，程序设置为自动制面。如果情况不是如此，请按程序按钮  重新选择。



- 4 和面开始后，从搅拌容器盖的加水口处缓慢倒入用专用量水杯量取好的水或其它食材。

注意：

- 和面过程中，注水后就不要再加入其他原料。否则，会影响最终面条质地。



- 5 几分钟后，面条会开始挤出。将容器放在出口正下方。用提供的清洁工具将面条切至所需的长度。

注意：

- 如果在面条挤出时，您注意到程序未设置为自动，那么请按开始 / 暂停按钮  停止程序。然后，按电源开 / 关按钮  关闭机器并将插头从电源插座上拔出。清洁塑形模块后，可以重新开始该过程。
- 如果液体和面粉的比例不正确，挤面不会成功。这种情况下，请重新准备原料。
- 向下移动清洁工具可切削面条。



- 6 面条制作完成后，如果发现搅拌容器中有一些剩面，您可以按程序按钮  选择追加挤面功能，然后按开始 / 暂停  进行追加挤面。

注意：

- 追加挤面程序倒计时器的时间为 3 分钟。
- 面条表面可能会有一些面条细丝。这是正常的。
- 面条的烹饪时间不固定，具体应取决于个人偏好、面条形状以及份量。

面条制作食谱

重要信息

- 用户手册中提供的面条配方已经过测试，可以成功。如果您试验或使用其他面条配方，那么面粉和水 / 蛋比例需要调整到面条机随附的面粉和水杯比例。若不相应调整新配方，面条机将不会成功运转。

有关详细信息，可以访问 www.philips.com/kitchen。

面 / 水比例表

面粉	普通面条	鸡蛋面条	加工时间	输出
	水 (标记)	水蛋混合物 (标记)		
 1 面粉杯 (约 250 克)	 1 杯面粉所需的水量 (约 90 毫升)	 1 杯面粉所需的水蛋混合物量 (约 95 毫升)	10 分钟	约 300 克新鲜面条。这足可作为 1 至 2 人的主餐或 4 至 6 人的配菜。

面 / 水比例表				
 <p>2 面粉杯 (约 500 克)</p>	 <p>2 杯面粉所需的水量 (约 180 毫升)</p>	 <p>2 杯面粉所需的水蛋混合物量 (约 190 毫升)</p>	15 分钟	<p>约 600 克新鲜面条。 这足可作为 3 至 4 人的主餐或 8 至 10 人的配菜。</p>

注意:

- 为确保面条的品质，请使用高筋粉制作面条。按照推荐的比例添加原料。
- 时令和各地区所用的原料可能会影响面 / 水比例。您可以根据推荐的比例进行调整。
- 制作鸡蛋面条或蔬菜汁面条时，确保将蛋糊或蔬菜汁搅拌均匀后再倒入搅拌容器。添加原料时，请确保原料为流体形态。

制面食谱

先将面粉放入搅拌容器，选择对应的份量，运行机器后，慢慢从搅拌容器盖上的加水口注入液态食材。准备容器在出面口的正下方，待机器鸣音示意制作完毕，即可用塑形模块清洁工具切割面条。面条放入沸水中煮熟后，即可食用。

提示

· 烹调面条所需时间可以不同，这取决于个人的喜好、面条类型、份量。

食谱	面粉 (g)	配料
普通面	一杯面粉 (约 250g)	水 (用水杯量取水到“普通面一杯面粉用水量”刻度线, 约 85ml)
	两杯面粉 (约 500g)	水 (用水杯量取水到“普通面两杯面粉用水量”刻度线, 约 170ml)
鸡蛋面	一杯面粉 (约 250g)	取中等大小的鸡蛋 1 个 (约 45g) 放入水杯中打散, 然后加水到“鸡蛋面一杯面粉用水量”刻度线。(一共约 95ml) 将量取的鸡蛋液搅拌均匀。
	两杯面粉 (约 500g)	取中等大小的鸡蛋 2 个 (约 90g) 放入水杯中打散, 然后加水到“鸡蛋面两杯面粉用水量”刻度线。(一共约 190ml) 将量取的鸡蛋液搅拌均匀。
菠菜面	一杯面粉 (约 250g)	菠菜汁 (可用榨汁机榨取新鲜菠菜汁, 然后用水杯量取菠菜汁到“鸡蛋面一杯面粉用水量”刻度线, 约 95ml)
	两杯面粉 (约 500g)	菠菜汁 (可用榨汁机榨取新鲜菠菜汁, 然后用水杯量取菠菜汁到“鸡蛋面两杯面粉用水量”刻度线, 约 190ml)
番茄面	一杯面粉 (约 250g)	番茄汁 (可用榨汁机榨取新鲜番茄汁, 然后用水杯量取番茄汁到“鸡蛋面一杯面粉用水量”刻度线, 约 95ml)
	两杯面粉 (约 500g)	番茄汁 (可用榨汁机榨取新鲜番茄汁, 然后用水杯量取番茄汁到“鸡蛋面两杯面粉用水量”刻度线, 约 190ml)
胡萝卜面	一杯面粉 (约 250g)	胡萝卜汁 (可用榨汁机榨取新鲜胡萝卜汁, 然后用水杯量取胡萝卜汁到“鸡蛋面一杯面粉用水量”刻度线, 约 95ml)
	两杯面粉 (约 500g)	胡萝卜汁 (可用榨汁机榨取新鲜胡萝卜汁, 然后用水杯量取胡萝卜汁到“鸡蛋面两杯面粉用水量”刻度线, 约 190ml)

烹调食谱

食谱	配料	方法
炸酱面 (2人份)	<ul style="list-style-type: none"> · 猪肉末或猪肉丁 200g (应选半肥瘦肉) · 姜末 10g · 葱白末 20g · 蒜末 20g · 淀粉 10g · 甜面酱 3 勺、豆瓣酱 1 勺 · 黄瓜丝 50g · 一杯面粉制作的鸡蛋面 (推荐使用扁平细面塑形模块) 	<ol style="list-style-type: none"> ① 在准备好的猪肉末或猪肉丁加一个蛋清、少量料酒、盐, 拌匀备用。 ② 在另一碗中, 将三汤勺甜面酱和一汤勺豆瓣酱搅匀备用。(可根据个人口味调节此比例) ③ 倒入适量油在炒锅内, 大火烧将油烧至八成热时, 放入姜末、葱白末、蒜末煸炒出香, 然后放入肉末炒熟。 ④ 改小火, 放入准备好的酱, 加入适量生抽, 半碗水, 炒匀后, 用小火再烹 5 分钟。 ⑤ 另起锅将半锅水煮沸, 加入鸡蛋面, 沸腾加半碗水, 重复 3 次。 ⑥ 把面条煮熟后捞出, 冲凉, 沥干水分后, 把酱料和黄瓜丝、面条一起拌匀即可食用。
凉拌菠菜面 (2人份)	<ul style="list-style-type: none"> · 杏鲍菇 约 80g, 切丁 · 胡萝卜 约 80g, 切丁 · 芹菜 约 60g, 切丁 · 蒜苔 约 60g, 切丁 · 玉米粒 约 50g · 前腿肉 约 50g, 切丁 · 生姜 5g, 切丝 · 一杯面粉制作的菠菜面 (推荐使用窄扁面塑形模块) 	<ol style="list-style-type: none"> ① 倒入适量油在炒锅内, 大火将油烧至八成熟时, 放入切好的姜丝爆香。 ② 先倒入准备好胡萝卜丁翻炒, 再加入准备好的蒜苔丁、杏鲍菇丁、芹菜丁、玉米粒、肉丁, 继续翻炒。 ③ 当配菜至七成熟时, 放入适量的耗油、生抽、盐, 炒熟。 ④ 关火, 将炒熟的配菜, 盛入碗中备用。 ⑤ 另起锅将半锅水煮沸, 加菠菜面, 沸腾后加半碗水, 可重复 3 次。 ⑥ 将面条煮熟后捞出, 冲凉, 沥干水分后, 在面条里放入适量的盐、味精、香醋、生抽, 再盛入炒好的配菜, 搅拌均匀即可食用。

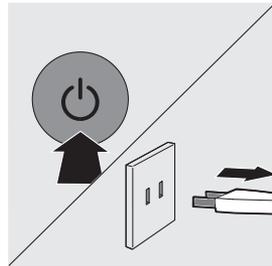
食谱	配料	方法
什锦炒番茄面 (2人份)	<ul style="list-style-type: none"> · 油菜或者鸡毛菜 100g · 黄豆芽 100g · 胡萝卜 80g 切片 · 洋葱 80g 切丝 · 火腿 50g 切片 · 鸡蛋 2个 加入少量料酒打散 · 一杯面粉制作的番茄面(推荐使用圆面塑形模块) 	<ol style="list-style-type: none"> ① 起锅将半锅水煮沸，加番茄面，沸腾后加半碗水，可重复2次，面条煮至八分熟即可捞出，冲凉，沥干水份，洒上少量橄榄油防止粘连在一起，备用。 ② 利用煮面条的水，将洗净的油菜烫熟，盛碗备用。 ③ 放入适量油在炒锅内，大火烧将油烧至七成热时，放入打散的鸡蛋，快速炒至鸡蛋快凝固的时候，盛入碗中备用。 ④ 炒锅放入适量油，油开后，放入准备好的胡萝卜片、洋葱丝，火腿翻炒至七成熟。 ⑤ 放入炒好的鸡蛋，煮好的面条，以及豆芽，快速翻炒，放入适量精盐和生抽，出锅前放入油菜和鸡精炒匀即可。
牛肉汤面 (2人份)	<ul style="list-style-type: none"> · 青菜 100g 切段 · 牛肉 150g 切块 · 生姜 20g 切片 · 香菜 10g · 一杯面粉制作的胡萝卜面(推荐使用龙须面塑形模块) 	<ol style="list-style-type: none"> ① 牛肉冷水下锅，加适量料酒，煮沸关火。 ② 将牛肉去水放入高压锅内，加准备好的生姜片、少量桂皮和八角，再加适量糖、盐、生抽、老抽、豆瓣酱、料酒，加水没过肉，用高压锅压15分钟。 ③ 关火，去除高压锅内的桂皮，八角和生姜后，将牛肉和汤倒入炒锅内。 ④ 在盛有牛肉汤的炒锅内再倒入适量清水，煮沸后，加准备好的胡萝卜面，沸腾后加半碗水，重复3次。 ⑤ 面条快熟时把青菜放入，加入适量鸡精。 ⑥ 把面条装入碗中，再放上青菜和牛肉，浇一点肉汤在上面即可使用。

清洁

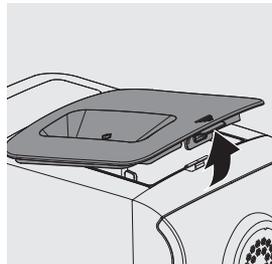
重要信息

- 清洁或拆卸本产品之前，请断开电源并拔出电源线。
- 请勿将主装置浸入水中。
- 请勿使用钢丝绒、碱性洗洁剂或磨蚀性清洁剂（例如汽油、酒精和丙醇）清洁产品。
- 每次使用后都要清洁产品，否则产品可能无法正常运行。
- 清洁产品时要加倍小心，以免被任何锋利边缘割伤。

- 1 按电源开 / 关按钮  关闭面条机，然后从电源插座上拔出插头。



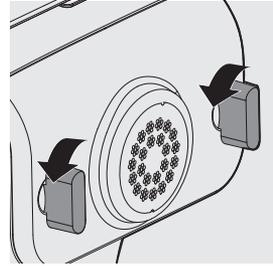
- 2 从产品上卸下搅拌容器盖。



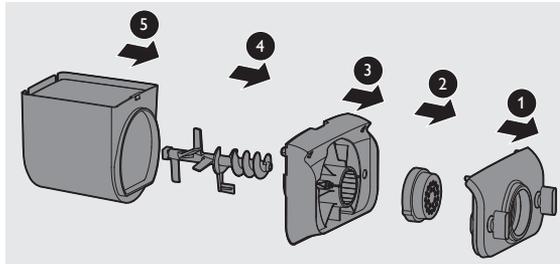
3 拧松前面板控制钮。

注意：

- 前面板很重。取下时要加倍小心。



4 依次卸下前面板、塑形模块、塑形模块支撑架、搅拌棒和搅拌容器。

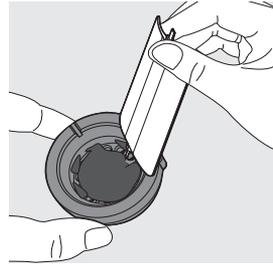
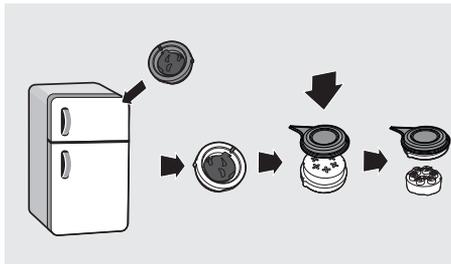


5 使用干布清洁放置搅拌棒的孔 ① 中残留的面。

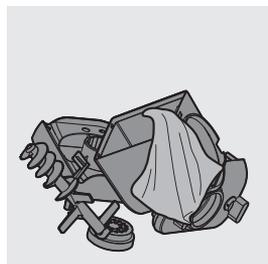
6 使用随附的清洁工具清洁塑形模块，清除残留的面。之后可以用水进行清洗。

提示：

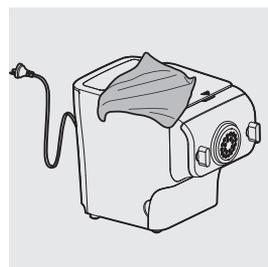
- 对于意式细面条和宽面条塑形模块，请将塑形模块放入冷冻室 2 小时。然后，使用对应的清洁工具捅出孔中的面。



7 清洁所有可拆卸部件。



8 使用干布清洁主装置、控制面板以及面条机的外表面。



9 使用后，将面条机存放在干燥、通风良好的地方。

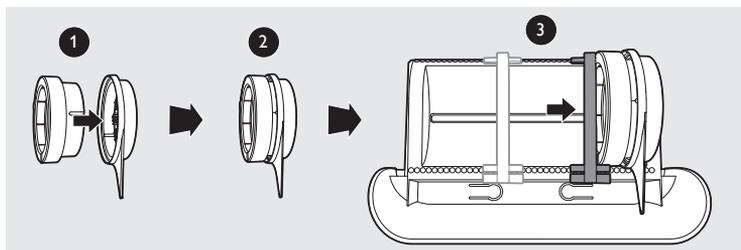
注意：

- 清洁后，确保所有部件和塑形模块都完全干燥，然后再存放起来。重新组装面条机以备下次使用。

存储塑形模块和清洁工具

1 将塑形模块 ① 和清洁工具 ② 插在一起。将 ① 和 ② 放入存储抽屉中。移动滑动条 ③ 固定塑形模块和清洁工具。

确保将清洁工具和塑形模块晾干后再装入存储抽屉。



故障检修

本章归纳了您在使用产品时最常遇到的问题。如果您无法根据以下信息解决问题，请访问 www.philips.com/support，或参阅第 24 页寻找客服号码，以便呼叫求助。

指示灯未亮起。

- **电源插头未插好。**
检查电源插头是否插好，插座是否可以正常使用。
- **开 / 关按钮未按下。**
按下电源开 / 关按钮 .

按下开始 / 暂停按钮 后，产品发出声音但不工作。

- **搅拌容器未装好。**
塑形模块或前面板未装好。
确保按照用户手册正确组装所有部件。
- **未选择份量。**
按下开始 / 暂停按钮之前，请确保您已选择了份量。

加工过程中触发了安全开关，产品突然停止或突然重启。

- **前面板旋钮出现松动。**
确保牢固组装前面板。
- **面条机中装入的原料过多。**
每次可用最大面粉量为 500 克。如果加入了 500 克以上的面粉，请减少面粉量再制作下一批面条。

加工过程中，产品停机。没有警报声或闪烁。

- **面条机因长时间连续工作而过热。**
断开电源，让面条机冷却。为更好地延长使用寿命，产品的连续工作时间应不得超过 45 分钟。停机 15 分钟后可重新使用产品。

产品在加工过程中停机，然后指示灯快速闪烁并伴有警报声。

- **搅拌棒可能被一些异物阻塞。**
面团可能太干。
选择了错误的程序。
断开电源，清洁面条机，再次按照用户手册中的说明重新开始制作面条。

搅拌容器中剩面过多。

- **面粉在使用前已受潮或面团太湿。**
存储时使面粉保持干燥。按照用户手册中的说明重新开始制作面条。
- **使用之前未正确清洁搅拌容器、搅拌棒、塑形模块。**
使用之前，确保所有部件洁净。
- **搅拌棒或搅拌容器仍然是湿的。**
使用之前，确保所有部件完全干燥。
- **未按正确的顺序加水。**
面粉种类不适合。
选择的份量不对。
按照用户手册中的说明制作面条。

产品有少量漏水。

- **程序开始之前已经加水。**
按照用户手册说明，在程序开始后再加水。

搅拌棒空转，不出面条。

- **面 / 水比例不正确。**
从电源插座上拔掉插头，弃置面团。清洁面条机，重新正确称量原料，再次按照用户手册中的说明重新开始制作面条。

产品信息

型号	HR2355/11、HR2356/31
电机功率	200 瓦
电压	交流 220 伏 (50 赫兹)
尺寸 (长 x 宽 x 高)	215 毫米 x 343 毫米 x 300 毫米 / 8.5 英寸 x 13.5 英寸 x 11.8 英寸
重量	7.8 千克 / 17.2 磅

- 有关额定电压和频率信息，请参阅产品上的铭牌。产品信息如有更改，恕不另行通知。

回收

弃置产品时，请不要将其与一般生活垃圾堆放在一起，应将其交给官方指定的回收中心。这样做有利于环保。

PHILIPS

产品 : 厨房机械
(飞利浦自动面条机)
型号 : HR2355, HR2356
额定电压 : 220V~
额定频率 : 50Hz
额定输入功率 : 200 W
生产日期 : 请见产品本体
产地 : 中国江苏苏州



飞利浦(中国)投资有限公司
上海市天目西路218号1602-1605
全国顾客服务热线: 4008 800 008

本产品根据国标GB4706.1-2005, GB4706.30-2008
造

出版日期: 2016年 3月 4日



© 2016 Koninklijke Philips N.V.

4241 210 19982

