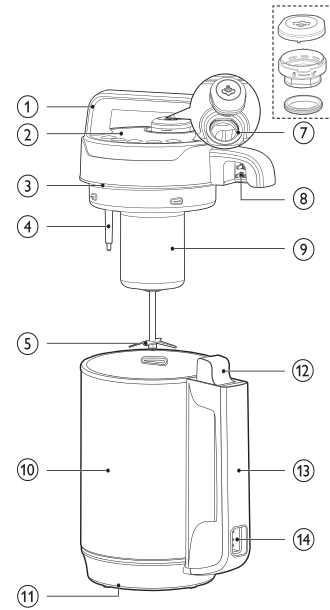




1 Overview



① Handle of the top unit
② Control Panel <ul style="list-style-type: none">• 두유 (Soy milk)• 오곡두유 (Five Grains Soy milk)• 영양죽 (Rice Paste)• 과일/야채주스 (Fruit/Veggie Drink)• 스프 (Pureed Soup)
③ Top unit seal (removable)
④ Overflow sensor - Monitor soymilk and prevent overflowing
⑤ Blade <ul style="list-style-type: none">• Steam vent upper cap• Steam vent lower cap• Steam vent seal
⑥ vent cap
⑦ Steam vent
⑧ Upper plug
⑨ Lower part of the top unit
⑩ Pot unit
⑪ Base
⑫ Upper plug connector
⑬ Pot handle
⑭ Power cord connector

2 Important safety instructions

Read this user manual carefully before you use the appliance, and save the user manual for future reference.

Before processing:

- Before you connect the appliance to the power, make sure that the voltage indicated on the appliance corresponds to the local power voltage.
- This appliance can only be used with a grounded plug. Make sure that the plug is firmly inserted into the power outlet.
- Make sure that your hands are dry before you insert the plug into the power outlet.
- Never connect this appliance to a timer switch, to avoid a hazardous situation.
- Before you insert the plug into the power outlet, make sure that the appliance is assembled correctly.
- Make sure that you clean the appliance before use (see the "Cleaning before first use" section).
- Do not use this appliance to heat up soymilk or other liquid foods.
- Never use the appliance for dry heating.
- Never add contents (including water) above **MAX** (the maximum level indication) or below **MIN** (the minimum level indication).
- If the power cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service center authorized by Philips or similarly qualified persons to avoid a hazard.
- Do not replace parts of the appliance yourself.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instructions concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- For their safety, do not allow children to play with the appliance. Keep the appliance and its power cord out of the reach of children.
- Make sure that the water you add into the soymilk maker is warm in ambient temperature.
- This appliance is intended for household use only.

During processing:

- Do not use this appliance on an unstable or uneven surface.

- Keep the appliance and its power cord out of the reach of children.
- Do not touch the steam vent and the metal parts of the appliance to avoid burns or scalding.
- Do not disconnect the power cord or remove the top unit before processing is complete.
- If you have to stop processing, disconnect the power cord before you perform other operations.
- If there is a power outage no less than 3 minutes after processing, do not immediately restart the soymilk maker. Empty the contents, and then put in new ingredients before restarting. Otherwise, the contents will stick to the pot or overflow, or the appliance will set off a long alarm.

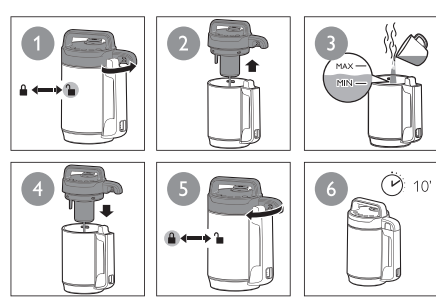
After processing:

- Disconnect the power before you continue other operations.
- To prevent steam scalding, keep a certain distance from the soymilk maker before you turn and lift the top unit.
- Be careful of the blade on the top unit, do not cut yourself or others with it.
- Before cleaning or disassembling the appliance, disconnect the power cord from the power outlet.
- To prevent a short circuit or an electric shock, do not use water to rinse the outside of the pot unit or top unit (including the top unit handle, control panel, upper plug upper plug connector, and the power cord connector) and keep them away from drip or splash.
- To prevent a short circuit or an electric shock, do not immerse the base of the pot unit in water as there is a heat vent at the bottom, otherwise water will drip into the electronic components through the heat vent.
- Use a microwave oven to heat up cold soymilk.
- Do not use this appliance to heat it, as the contents will stick to the inner side of the pot.
- Some foods may discolor the overflow sensor. This is perfectly normal.
- Store the power cord in cool and dry place. To prevent electric shock, do not use the power cord to connect other appliances.

Electromagnetic Fields (EMF)

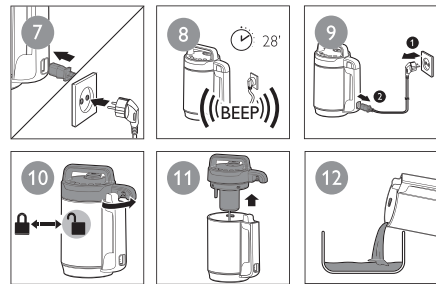
This Philips appliance complies with all applicable standards and regulations regarding exposure to electromagnetic fields.

3 Cleaning before first use



Method 1

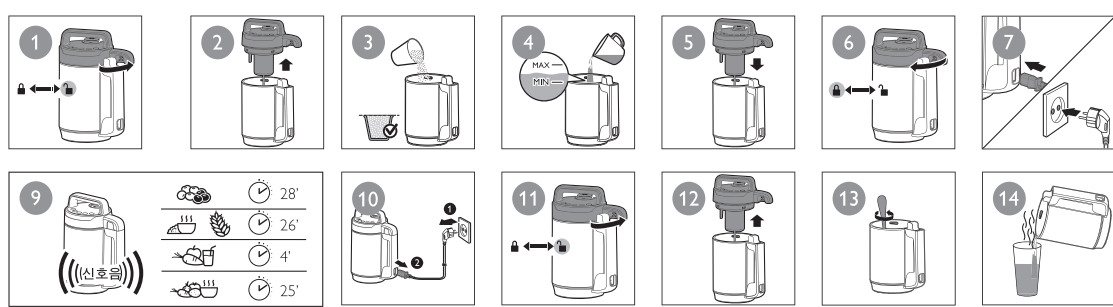
- 1 Pour boiling water into the pot, put the top unit into it, then soak for 10 minutes. (Figure 1-6)
- 2 Clean the appliance (see the "Cleaning" section).



Method 2

- 1 Follow the soymilk making instructions.
- 2 Pour the soymilk away when it is done (Figure 7-12), and then clean the appliance (see the "Cleaning" section).

4 Use the appliance



Warning

- If you wish to cancel a function after selected, do not turn and lift the top unit to prevent the facial scalding. You can unplug the power cord, re-plug it, and then selected another function. If the appliance has processed more than 3 minutes, make sure to empty and replace the ingredients and water before restarting the new function.

Tip

- Within 3 seconds after you selected the current function, you can re-select a new function by pressing a new functional button directly.

- Measure ingredients as instructed. You can adjust the quantity to fit your personal taste. Do not adjust the quantity sharply.
- For 2-4 servings.

- 1 Clean the supplied measuring cup and stand by.
 - To extend the lifetime of the blade, soak the soybeans (8-9 hours in Fall and Spring, 6-7 hours in Summer, 9-10 hours in Winter), and wash it thoroughly before processing.
- 2 Put the soybeans evenly at the bottom of the pot. (Figure 3)
- 3 Pour water into the pot. Make sure that the water level is between **MAX** (the maximum level indication) and **MIN** (the minimum level indication). (Figure 4)
- 4 Put the top unit into the pot, and turn to tightly close the top unit. Make sure that the upper plug is correctly inserted into the connector. (Figure 5-6)

- 5 Insert the power cord and connect the power. (Figure 7)
 - The indicators flash in cycle, indicating that the power is connected. (Figure 8)
- 6 Select your preferred function.
 - The selected function indicator lights up and the appliance sound once. (Figure 8)
- 7 5 seconds after selecting the function, the appliance sounds once and starts processing. (Figure 9)
 - For Soymilk, you will hear 6 beeps after about 28 minutes, and the process is complete.
 - For Rice Paste and Five Grains Soymilk, you will hear 6 beeps after about 26 minutes, and the process is complete.
 - For Fruit/Veggie Drink, you will hear 6 beeps after about 4 minutes, and the process is complete.
 - For Pureed Soup, you will hear 6 beeps after about 25 minutes, and the process is complete.

Note

- All functions, except Fruit/Veggie Drink, are in keep warm mode for an hour after they are complete. The indicator for the functional button lights up in keep warm mode.
- For Five Grains Soymilk, Rice Paste and Pureed Soup, the appliance constantly stirs the ingredients in keep warm mode, and the process has been completed. You can unplug the appliance at any time and the ingredients are ready to serve.

5 Troubleshooting

This chapter summarizes the most common problems you could encounter with the appliance. If you are unable to solve the problem with the information below, contact the Philips Consumer Care Center in your country.

Problem	Possible cause	Solution
The indicators do not light up.	The upper plug is not connected correctly. There is water in the top unit or the indicators are broken.	Make sure the top unit is put into the pot correctly. Contact the Philips Consumer Care Center.
The indicators light up but the appliance does not work.	The appliance is broken.	Contact the Philips Consumer Care Center.
Processing will not stop.	The appliance is broken.	Contact the Philips Consumer Care Center.
The buttons do not respond nor work.	The appliance is broken. The voltage is too low.	Contact the Philips Consumer Care Center. Use a household power regulator.
The beans or rice do not ground well.	Too many beans are added. Insufficient water is added.	Put in proper amount of soybeans and other ingredients as instructed in the "Use the appliance" section. Make sure the water level is between MAX (the maximum level indication) and MIN (the minimum level indication).
	Continuous usage of the appliance.	Wait about 20 minutes or above before next use.
	The machine is broken.	Contact the Philips Consumer Care Center.
	Select a wrong function.	Select a correct function.
	Add in too much ingredients.	Put in proper amount of soybeans and other ingredients as instructed in the "Use the appliance" section.
	The amount of added water is less than the MIN (the minimum level indication), or is more than the MAX (the maximum level indication).	Make sure the water level is between MAX (the maximum level indication) and MIN (the minimum level indication).
	The machine is broken.	Contact the Philips Consumer Care Center.
	The overflow sensor is not cleaned.	Clean the overflow sensor.
	Water temperature is too high.	Add warm water in ambient temperature.
	The steam vent is blocked.	Clean the steam vent.
	Re-heat soymilk or other liquid foods.	Use the appliance correctly.
	The voltage is too high.	Use a household power regulator.
	Incorrect assemble the top unit seal.	Correctly assemble the top unit seal.
	The voltage is too low.	Use a household power regulator.
The processing time for soymilk is longer than instructed. Other functions work normal.	The water temperature is too low.	Add warm water in ambient temperature.
	Select a wrong function.	Select a correct function.
	The inner side of the pot is not cleaned.	Clean the inner side of the pot.
	Insufficient water is added.	Make sure the water level is between MAX (the maximum level indication) and MIN (the minimum level indication).
	Add in too much ingredients.	Put in proper amount of soybeans and other ingredients as instructed in the "Use the appliance" section.
	Add in too much water or ingredients.	• Put in proper amount of soybeans and other ingredients as instructed in the "Use the appliance" section. • Make sure the water level is between MAX (the maximum level indication) and MIN (the minimum level indication).
	The appliance is broken.	Contact the Philips Consumer Care Center.
	The sea level of your region is too high.	This appliance can only be used in regions no more than 2000m above sea level.

6 Recipes

For more recipes you can visit Philips MyKitchen website www.philips.com/kitchen.

Soymilk

Recipe	Ingredients	Cooking method
Soymilk	70g of soybeans (a full cup)	• Wash and soak the soybeans thoroughly. Place them into the pot. Add water up to the middle of MAX and MIN . After connecting to the power, press 두유 (Soy milk) . Once done, the appliance will sound. Pour the red beans and millet milk to the glass. Finally, mix well to taste.
Black bean milk	80g of black beans (a full cup)	
Mung bean milk	85g of mung beans (a full cup)	

Five grains soymilk

Recipe	Ingredients	Cooking method
Classic five grains soymilk	• 15g of soybeans (around 1/5 cup); 20g of rice (around 1/5 cup); 20g of millet (around 1/5 cup); 10g of oats (around 1/5 cup); 10g of wheat	• Wash and soak the soybeans. Wash the rice, millet, wheat, and oats. Place them all into the pot. Add water up to the middle of MAX and MIN . After connecting to the power, press 오곡두유 (Five Grains Soy milk) . Once done, the appliance will sound. Pour the red beans and millet milk to the glass. Finally, mix well to taste.
Red bean and millet milk	• 50g of red beans (around 1/2 cup); 35g of millet (around 2/5 cup); some sugar	• Wash the red beans and millet. Place them all into the pot. Add water up to the middle of MAX and MIN . After connecting to the power, press 오곡두유 (Five Grains Soy milk) . Once done, the appliance will sound. Pour the red beans and millet milk to the glass. Finally, mix well to taste.
Rice and soybean milk	• 30g of soybeans (around 1/2 cup); 50g of rice (1/2); some sugar	• Wash and soak the soybeans. Wash the rice. Place them all into the pot. Add water up to the middle of MAX and MIN . After connecting to the power, press 오곡두유 (Five Grains Soy milk) . Once done, the appliance will sound. Pour the rice and soybean milk to the glass. Finally, mix well to taste.
Pumpkin soybean milk	• 35g of soybeans (around 1/2 cup); 35g of pumpkin (around 1/2 cup)	• Wash and soak the soybeans. Wash and remove the skin of the pumpkin. Cut them in 1cm cubes. Place them all into the pot. Add water up to the middle of MAX and MIN . After connecting to the power, press 오곡두유 (Five Grains Soy milk) . Once done, the appliance will sound. Pour the pumpkin and soybean milk to the glass. Finally, mix well to taste.
Sweet potato and soybean milk	• 40g of sweet potato (around 1/2 cup); 35g of soybeans (around 1/2 cup)	• Wash and soak the soybeans. Wash and remove the skin of the sweet potato. Cut them in 1cm cubes. Place them all into the pot. Add water up to the middle of MAX and MIN . After connecting to the power, press 오곡두유 (Five Grains Soy milk) . Once done, the appliance will sound. Pour the sweet potato and soybean milk to the glass. Finally, mix well to taste.
Mung bean and job's tears paste	• 35g of job's tears (around 2/5 cup); 35g of mung beans (around 2/5 cup); 20g of oats (around 1/5 cup); some sugar	• Soak the mung beans after washing. Wash rice, job's tears, and oats. Then, place them all into the pot. Add water up to the middle of MAX and MIN . After connecting to the power, press 오곡두유 (Five Grains Soy milk) . Once done, the appliance will sound. Pour the mung bean and job's tears paste to the glass. Finally, add some sugar and mix well to taste.

Rice paste

Recipe	Ingredients	Cooking method
Complete nutritious rice paste	• 35g of rice (around 1/2 cup); 15g of millet (around 1/5 cup); 10g of black sesame seeds; 10 peanuts (with shells removed); 5 walnut flesh; 5 chinese dates (with stones removed)	• Wash rice, millet, and peanuts. Crush the walnut flesh and break the chinese dates into small pieces. Place them all into the pot. Add water up to the middle of MAX and MIN . After connecting to the power, press 영양죽 (Rice Paste) . Once done, the appliance will sound. Pour the complete nutritious rice paste to the glass. Finally, add some crystal sugar to taste.
Job's tears and lily rice paste	• 35g of job's tears (around 2/5 cup); 35g of rice (around 2/5 cup); 20g of fresh lily bulbs; some crystal sugar	• Wash the job's tears and rice. Wash and tear fresh lily bulb into small pieces. Put them into the pot. Add water up to the middle of MAX and MIN . After connecting to the power, press 영양죽 (Rice Paste) . One done, the appliance will sound. Pour the job's tears and lily rice paste to the glass. Finally, add some crystal sugar and mix well to taste.
Chinese yam and chinese date rice paste	• 50g of rice (around 1/2 cup); 50g of chinese yam; 5-10 chinese dates (with stones removed); some crystal sugar	• Wash the chinese dates and rice. Break the chinese dates into pieces. Remove the skin of the chinese yam. Cut them into 1cm cubes. Put them into the pot. Add water up to the middle of MAX and MIN . After connecting to the power, press 영양죽 (Rice Paste) . Once done, the appliance will sound. Pour the chinese yam and chinese date rice paste to the glass. Finally, add some crystal sugar to taste.
Sweet potato and pumpkin rice paste	• 30g of sweet potato (around 1/2 cup); 20g of pumpkin (around 1/3 cup); 35g of rice (around 1/3 cup); 35g of millet (around 1/3 cup)	• Wash millet and rice. Remove the skin of sweet potato and pumpkin. Cut them into 1cm cubes. Put them into the pot. Add water up to the middle of MAX and MIN . After connecting to the power, press 영양죽 (Rice Paste) . Once done, the appliance will sound. Pour the sweet potato and pumpkin rice paste to the glass. Finally, add some crystal sugar to taste.
Almond paste	• 70g of almonds; 30g of rice; some milk and sugar	• Brown the almonds and make sure they are around 1cm in size. Put them into the pot. Add water up to the middle of MAX and MIN . After connecting to the power, press 영양죽 (Rice Paste) . One done, the appliance will sound. Pour almond paste to the bowl. Finally, add some milk and sugar to taste.
Cashew paste	• 130g of cashews; some milk and sugar	• Brown the cashews and make sure they are around 1cm in size. Put them into the pot. Add water up to the middle of MAX and MIN . After connecting to the power, press 영양죽 (Rice Paste) . Once done, the appliance will sound. Pour cashew paste to the bowl. Finally, add some milk and sugar to taste.
Sesame paste	• 120g of black sesame seeds; 30g of white sesame seeds; 35g of rice; some milk and sugar	• Brown the black sesame seeds and the white sesame seeds. Wash rice. Put both the black and white sesame seeds into the pot first, then put the clean rice. Add water up to the middle of MAX and MIN . After connecting to the power, press 영양죽 (Rice Paste) . One done, the appliance will sound. Pour sesame paste to the bowl. Finally, add some milk and sugar to taste.

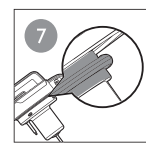
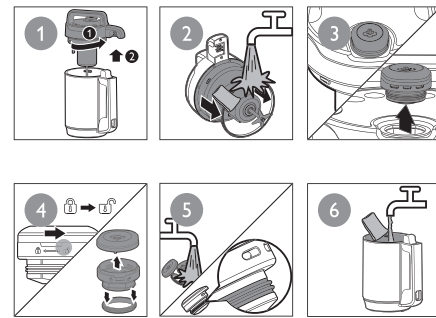
Fruit/veggie drink

Recipe	Ingredients	Cooking method
Banana milkshake	• 400g of banana; 300ml of milk	• Remove the skin of the bananas and cut them into 1cm cubes. Place them evenly in the pot. Then, add the water up to the middle of MAX and MIN . Connect to power, and select 과일/야채주스 (Fruit/Veggie Drink) function. Once the processing is complete, the appliance sounds. Pour the milkshake out and ready to serve.
Cucumber juice	• One cucumber (around 200g)	• Cut the cucumber into 1cm cubes, and place evenly in the pot. Then add water till MIN (the minimum level indication). Connect to power, and select 과일/야채주스 (Fruit/Veggie Drink) function. Once the processing is complete, the appliance sounds. Pour the juice out and ready to serve.

Pureed soup

Recipe	Ingredients	Cooking method
Tremella, lotus seed, and chinese date puree	• Two pieces of tremella (around 10g); 35g of lotus seeds (around 1/2 cup); 30g of chinese dates (around 1/2 cup).	• Wash tremella and soak thoroughly. Cut tremella and chinese dates into small pieces. Place them evenly in the pot. Then, add the water up to the middle of MAX and MIN . Connect to power, and select 스프 (Pureed Soup) function. Once the processing is complete, the appliance sounds. Pour the soup out, add some sugar, and ready to serve.

7 Cleaning



Notes

- Disconnect the power and remove the power cord before cleaning or disassembling this appliance.
- Do not immerse the top unit in water.
- To prevent scalding, do not touch the top unit, steam vent cap, inner side of the pot before they cool down.
- Be careful of the blades during cleaning to avoid cutting yourself and others.

- 1 Turn and lift the top unit. (Figure 1)
- 2 Rinse the lower part of the top unit, the overflow sensor, the blade, and the inner side of the pot with water. Use a cleaning pad to remove the residues. (Figure 2)
- 3 Remove and clean the top unit seal. (Figure 2)
- 4 Remove and clean the steam vent upper cap, the lower cap, and the seal with water. (Figure 3-5)
- 5 Use a cleaning pad and water to clean the inner side of the pot. (Figure 6)
- 6 Use a dry cloth to clean the top unit handle, control panel, and power cord connector. The outside of the pot can be cleaned with a damp cloth.

Tips

- Promptly clean the appliance after use.
- Make sure to properly assemble the top unit seal and the steam vent seal back to the top unit and the steam vent respectively after cleaning. Sealing edge must point outward. (Figure 5 and 7)
- If the steam vent cap, the steam vent seal, or the top unit seal is damaged or lost, contact the Philips Consumer Care Center in your country to purchase the new parts.

8 Product information

Motor power: 140 W
Heating power: 850 W
Dimensions (L x W x H):

- Soymilk maker: 215 x 150 x 300 mm
- Packaging: 225 x 225 x 345 mm

Weight

- Net weight: 2.0 kg
- Gross weight: 2.6 kg

Capacity: 900~1100 ml (for 2-4 servings)

For rated voltage and frequency information, refer to the typeplate on the product.
Product information is subjected to change without prior notice.

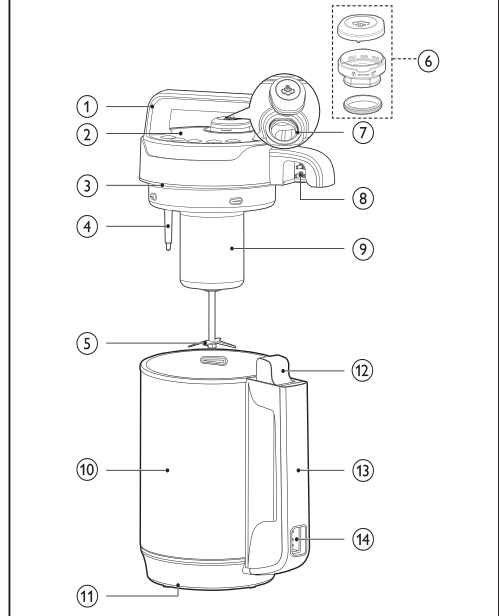
9 Guarantee and service

If you have a problem, need service, or need information, see www.philips.com/support or contact the Philips Consumer Care Center in your country.

10 Recycling

Do not throw away the appliance with the normal household waste at the end of its life, but hand it in at an official collection point for recycling. By doing this, you help to preserve the environment.

1 개요



① 상단부 손잡이
② 제어판
<ul style="list-style-type: none">• 두유 • 가분 / 버튼 / 표시등 • 오곡두유 • 영양죽 • 과일/야채주스 • 스프
③ 상단부 덮개 (분리형)
<ul style="list-style-type: none">• 냄침 방지 센서 - 두유가 넘치지 않도록 방지
⑤ 칼날
<ul style="list-style-type: none">• 증기 배출구 상단 캡 • 배출구 캡 / 증기 배출구 하단 캡 (분리형) • 증기 배출구 덮개
⑦ 증기 배출구
⑧ 상부 플러그
⑨ 상단부의 아래 부분
⑩ 용기부
⑪ 베이스
⑫ 상부 플러그 커넥터
⑬ 용기 손잡이
⑭ 전원 코드 커넥터

4 중요 안전 지침

본 제품을 사용하기 전에 이 사용자 설명서를 주의 깊게 읽고 나중에 참조할 수 있도록 잘 보관하십시오.

- 사용하기 전에:**
- 제품에 전원을 연결하기 전에 제품에 표시된 전압과 사용 지역의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
 - 이 제품은 집지형 플러그이고만 사용할 수 있습니다. 항상 플러그가 전원 콘센트에 잘 꽂혀 있는지 확인하십시오.
 - 전원 콘센트에 플러그를 꽂을 때는 손이 젖은 상태에서서는 안됩니다.
 - 위험한 상황이 발생하지 않도록 이 제품을 타이머 스위치에 연결하지 마십시오.
 - 전원 콘센트에 플러그를 꽂기 전에 제품이 올바르게 조립되었는지 확인하십시오.
 - 사용하기 전에 제품을 세척하십시오("처음 사용 전 세척" 섹션 참조).
 - 두유나 다른 액체 음식을 대우는 데 이 제품을 사용하지 마십시오.
 - 절대로 건식 가열에 이 제품을 사용하지 마십시오.
 - 물을 비롯한 내용이 **MAX**(최대 수량 표시선)를 초과하거나 **MIN**(최소 수량 표시선) 미만이 되도록 넣지 마십시오.
 - 전원 코드가 손상된 경우 안전을 위해 필립스 공인 서비스 센터 또는 전문 기술자에게 의뢰하여 교체하십시오.
 - 제품의 부분을 직접 교체하지 마십시오. 어린이를 비롯하여 신체적인 능력, 감각 또는 일반적인 능력이 떨어지는 사람이나 경련과 지식이 충분하지 않은 사람이 혼자서 이 제품을 함부로 조작하면 사고가 발생할 수 있습니다. 안전에 책임을 지는 보호자가 사용 방법을 지도하거나 곁에서 지켜보십시오.
 - 안전을 위해 어린이가 제품을 가지고 놀지 않도록 하십시오. 제품과 전원 코드는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.
 - 두유 메이커에 첨가하는 물이 주변 온도만큼 따뜻한지 확인하십시오.
 - 본 제품은 가정용입니다.

사용하는 중에:

- 불안정하거나 평평하지 않은 표면에서 본 제품을 사용하지 마십시오.
- 제품과 전원 코드는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.

- 데거나 화상을 입을 수 있으므로 증기 배출구 및 제품의 금속 부분을 만지지 마십시오.
- 작동이 완전히 끝나기 전에는 전원 코드를 뽑거나 상단부를 분리하지 마십시오.
- 작동을 중지해야 할 경우 다른 작업을 수행하기 전에 전원 코드를 뽑아야 합니다.
- 작동 후 정전이 3분 이상 지속된 경우 바로 두유 메이커를 재시작하지 마십시오. 재시작하기 전에 내용물을 비우고 새 재료를 넣으십시오. 그렇지 않으면 내용물이 용기에 들러붙거나 넘칠 수 있으며, 제품에서 긴 경고음이 울리기도 합니다.

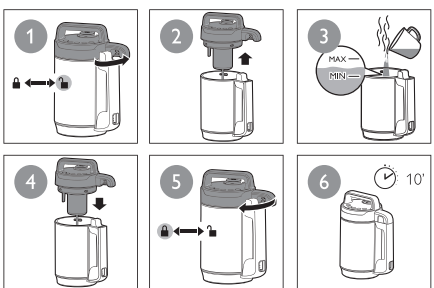
사용한 후에:

- 다른 작업을 계속하기 전에 전원을 분리하십시오.
- 스팀에 화상을 입을 수 있으므로 상단부를 돌려서 들어 올리기 전에 두유 메이커와 일정 거리를 두도록 하십시오.
- 상단부의 칼날에 주의하여 사용자나 다른 사람이 베이지 않도록 조심하십시오.
- 제품을 세척하거나 분해하기 전에 전원 콘센트에서 전원 코드를 분리하십시오.
- 단락이나 감전을 예방하려면 용기부나 상부 플러그(상단부 손잡이, 제어판, 상부 플러그, 상부 플러그 커넥터, 전원 코드 커넥터 포함)의 표면을 물로 씻지 마십시오. 물방울이 떨어지거나 튀어서도 안됩니다.
- 단락이나 감전을 예방하려면 용기부 바닥을 물에 담그지 마십시오. 용기부 바닥에는 열 배출구가 있어 물에 담글 경우 열 배출구를 통해 물이 전기 부품으로 떨어집니다.
- 자가운 두유를 대을 때는 전자레인지 사용하십시오. 본 제품을 사용해 두유를 데우면 내용물이 용기 내부에 들러붙을 수 있습니다.
- 안전을 위해 어린이가 제품을 가지고 놀지 않도록 하십시오. 제품과 전원 코드는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관하십시오.
- 두유 메이커에 첨가하는 물이 주변 온도만큼 따뜻한지 확인하십시오.
- 본 제품은 가정용입니다.

EMF(전자기장)

이 필립스 제품은 EMF(전자기장)와 관련된 모든 기존 및 규정을 준수합니다.

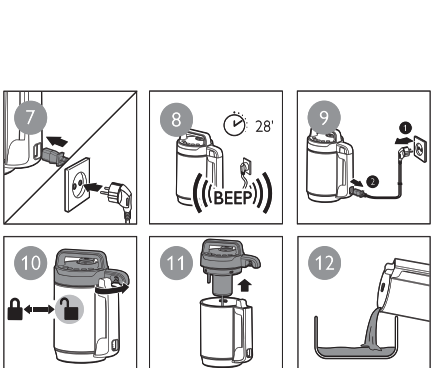
2 처음 사용 전 세척



방법 1

- 용기에 끓인 물을 붓고 상단부를 넣은 후 10분 동안 담가 두십시오. (그림 1-6)

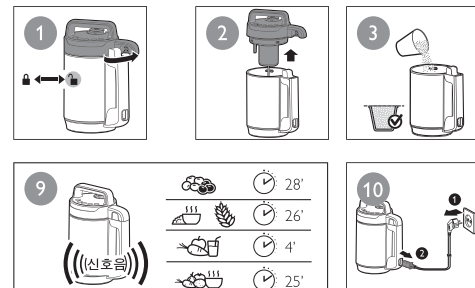
- 제품 세척("세척" 섹션 참조).



방법 2

- 두유 만들기 지침을 따르십시오.
- 두유가 다 만들어지면(그림 7-12) 쏟아 낸 다음 제품을 세척하십시오. ("세척" 섹션 참조).

3 제품 사용법



⚠ 경고

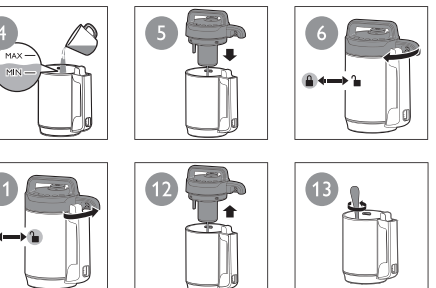
- 기능을 선택한 후 취소하려는 경우 열공에 화상을 입을 수 있으므로 상단부를 돌려서 들어 올리지 마십시오. 전원 코드를 뽑았다 다시 꽂은 다음 다른 기능을 선택할 수 있습니다. 제품이 3 분 넘게 작동했으면 새 기능을 재시작하기 전에 재료와 물을 비우고 새로 넣으도록 하십시오.

✳ 도움말

- 선택한 기능을 변경하려면 기능을 선택한 후 3초 이내에 변경하려는 기능으로 다시 선택하십시오.

- 지침에 따라 재료를 계량하십시오. 개인 취향에 맞게 양을 조정할 수도 있습니다. 양을 급격하게 조정하지 마십시오.
- 2-4인분

- 제동된 계량량을 세척하여 두십시오.
 - 칼날의 수명을 늘리려면 조리 전에 콩을 돌려서(분, 가열: 8-9시간, 여름: 6-7시간, 겨울: 9-10시간) 깨끗이 씻으십시오.
- 콩이 용기 바닥에 균일하게 깔리도록 넣으십시오. (그림 3)
- 용기에 물을 넣습니다. 물 양이 **MAX**(최대 수량 표시선)와 **MIN**(최소 수량 표시선) 사이에 있는지 확인하십시오. (그림 4)
- 상단부를 용기에 넣고 세게 돌려 잠그십시오. 상부 플러그가 커넥터에 올바르게 꽂혔는지 확인하십시오. (그림 5-6)



- 전원 코드를 꽂고 전원을 연결합니다. (그림 7)
 - 표시등이 주기적으로 깜박이며 전원이 연결되었음을 알려줍니다. (그림 8)

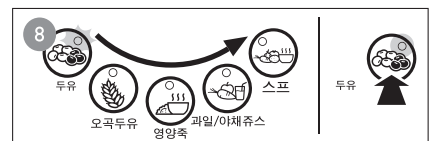
- 원하는 기능을 선택합니다.
 - 선택한 기능 표시등이 켜지고 신호음이 한 번 울립니다. (그림 8)

- 기능을 선택한지 5초가 지나면 신호음이 한 번 울리고 작동을 시작합니다. (그림 9)
 - 두유 (Soymik)의 경우 약 28분 후 작동이 완료되면 신호음이 6회 울립니다.
 - 영양죽 및 오곡두유의 경우 약 26 분 후 작동이 완료되면 신호음이 6회 울립니다.
 - 과일/야채주스의 경우 약 4분 후 작동이 완료되면 신호음이 6회 울립니다.
 - 스프의 경우 약 25분 후 작동이 완료되면 신호음이 6회 울립니다.

☰ 참고

- 과일 / 야채주스를 제외한 모든 기능은 완료 후 1 시간 동안 보온 모드를 유지합니다. 기능 버튼 표시등의 보온 모드에 불이 켜집니다.
- 오곡두유, 영양죽 및 스프의 경우에는 조리가 완료된 후 보온 모드에서 재료를 계속 저어 줍니다. 재료가 조리되면 언제든지 제품을 분리할 수 있습니다.

- 작동이 끝나면 전원을 분리하십시오. 용기 손잡이를 한 손으로 단단히 잡고 다른 손으로 상단부를 돌려서 들어 올리십시오. (그림 10-12).

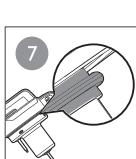
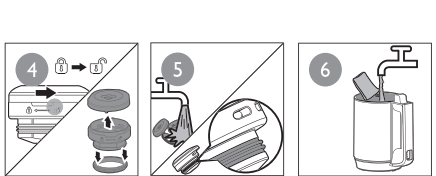
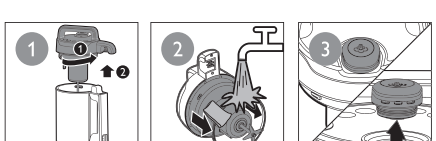


- 내용물을 잘 저어서, (그림 13) 음료 전에 따르십시오. 이제 마시면 됩니다. (그림 14) 필터가 필요 없습니다. 설량을 조금 넣고 저어서 낼 수도 있습니다.

✳ 도움말

- 조리 후에는 산화를 방지하기 위해 한 번에 드십시오.
- 다음 사용하기 전에 제품이 식을 때까지 20 분 이상 기다리십시오. 이렇게 하면 제품의 수명이 오래 갑니다.

4 세척



☰ 메모

- 본 제품을 세척하거나 분해하기 전에 전원을 분리하고 전원 코드를 뽑아야 합니다.
- 상단부를 물에 담그지 마십시오.
- 화상을 입을 수 있으므로 상단부, 증기 배출구 또는 용기 내부를 석기 전에 만지지 마십시오.
- 칼날을 세척할 때 배이지 않도록 주의하십시오.

- 상단부를 돌려서 들어 올리십시오. (그림 1)
- 상단부의 아래 부분, 냄침 방지 센서, 칼날, 용기 내부를 물로 헹굽니다. 청소 패드로 잔여물을 제거합니다. (그림 2)
- 상단부 덮개를 분리하여 세척하십시오. (그림 2)
- 증기 배출구의 상단 캡, 하단 캡 및 덮개를 분리하여 물로 세척하십시오. (그림 3-5)
- 청소 패드와 물로 용기 내부를 세척합니다. (그림 6)
- 마른 천으로 상단부 손잡이, 제어판 및 전원 코드 커넥터를 세척합니다. 용기 외부는 젖은 천으로 닦아줍니다.

✳ 도움말

- 사용 후 즉시 제품을 세척하십시오.
- 세척 후에는 상단부 덮개 및 증기 배출구의 덮개를 각각 상단부 및 증기 배출구에 올바르게 조립하십시오. 덮개의 가장자리는 바깥쪽을 향해야 합니다. (그림 5 및 7)
- 증기 배출구 캡, 증기 배출구 덮개 또는 상단부 덮개가 손상되거나 분실되면 가까운 필립스 고객 상담실로 문의하여 새 부품을 구입하십시오

? 문제 해결

제품을 사용하면서 겪을 수 있는 문제와 그 해결방법입니다. 아래의 방법으로도 문제를 해결할 수 없는 경우에는 필립스 고객 상담실로 문의하십시오.

원인	가능한 원인	해결책
표시등이 켜지지 않습니다.	상부 플러그가 올바르게 연결되지 않았습니다. 상단부에 물이 들어 있거나 표시등이 고장났습니다.	상단부가 용기에 제대로 들어갔는지 확인하십시오. 필립스 고객 상담실로 문의하십시오.
표시등은 켜지는데 제품이 작동하지 않습니다. 작동이 멈추지 않습니다.	제품이 고장 났습니다.	필립스 고객 상담실로 문의하십시오.
버튼이 반응하지도 않고 작동하지도 않습니다.	제품이 고장 났습니다.	필립스 고객 상담실로 문의하십시오.
콩이나 쌀이 잘 갈리지 않습니다.	전압이 너무 낮습니다.	가정용 안정기를 사용하십시오.
	콩이 너무 많습니다.	"제품 사용" 섹션의 지침에 따라 콩과 다른 재료를 적당 양 넣으십시오.
	물이 충분하지 않습니다.	물 양이 MAX (최대 수량 표시선)와 MIN (최소 수량 표시선) 사이에 있는지 확인하십시오.
	제품을 너무 오래 사용했습니다.	20분 이상 기다렸다가 다시 사용하십시오. 필립스 고객 상담실로 문의하십시오.
모든 표시등이 깜박이면서 제품이 멈치거나 소리가 납니다.	제품이 고장 났습니다.	필립스 고객 상담실로 문의하십시오.
	기능을 잘못 선택했습니다.	올바른 기능을 선택하십시오.
	재료가 너무 많습니다.	"제품 사용" 섹션의 지침에 따라 콩과 다른 재료를 적당 양 넣으십시오.
	넣은 물의 양이 MIN (최소 수량 표시선) 미만이거나 MAX (최대 수량 표시선)를 넘습니다.	물 양이 MAX (최대 수량 표시선)와 MIN (최소 수량 표시선) 사이에 있는지 확인하십시오. 필립스 고객 상담실로 문의하십시오.
두유의 작동 시간이 설명서에 나온 시간보다 길거나, 다른 기능은 정상적으로 작동합니다.	냄침 방지 센서가 세척되지 않았습니다.	냄침 방지 센서를 세척하십시오.
	물 온도가 너무 높습니다.	주변 온도와 비슷한 따뜻한 물을 넣으십시오.
	증기 배출구가 막혔습니다.	증기 배출구를 세척하십시오.
	두유 또는 다른 액체 요리가 제거열되었습니다.	제품을 올바르게 사용하십시오.
전압이 너무 높습니다.	전압이 너무 높습니다.	가정용 안정기를 사용하십시오.
	상단부 덮개를 잘못 조립했습니다.	상단부 덮개를 올바르게 조립하십시오.
	전압이 너무 낮습니다.	가정용 안정기를 사용하십시오.
	전압이 너무 높습니다.	가정용 안정기를 사용하십시오.
음식이 뒹습니다.	잘못된 기능이 선택되었습니다.	올바른 기능을 선택하십시오.
	용기 내부가 세척되지 않았습니.	용기 내부를 세척하십시오.
	물이 충분하지 않습니다.	물 양이 MAX (최대 수량 표시선)와 MIN (최소 수량 표시선) 사이에 있는지 확인하십시오.
	재료가 너무 많습니다.	"제품 사용" 섹션의 지침에 따라 콩과 다른 재료를 적당 양 넣으십시오.
두유가 완전히 끓지 않습니다.	물이나 재료가 너무 많습니다.	• "제품 사용" 섹션의 지침에 따라 콩과 다른 재료를 적당 양 넣으십시오.
	제품이 고장 났습니다.	필립스 고객 상담실로 문의하십시오.
	사용자 지역의 해발이 너무 높습니다.	본 제품은 해발 2000m 이하인 지역에서만 사용할 수 있습니다.

☞ 요리법

보다 자세한 요리법은 필립스 MyKitchen 웹 사이트(www.philips.co.kr/kitchen)를 참조하세요.

요리법	성분	요리법
두유	콩 70g(한 컵 가득)	<ul style="list-style-type: none">• 콩을 깨끗이 씻어서 불립니다. 용기에 콩을 넣습니다. MAX와 MIN 중간까지만 물을 붓습니다. 전원에 연결한 후 두유를 누릅니다. 작동이 완료되면 신호음이 울립니다. 완성된 두유를 전에 따릅니다. 그리고 잘 섞어서 마십니다.
검은 콩 두유	검은 콩 80g(한 컵 가득)	
녹두유	녹두 85g(한 컵 가득)	

요리법	성분	요리법
클래식 오곡 두유	<ul style="list-style-type: none">• 콩 15g(약 1/5컵), 쌀 20g (약 1/5컵), 수수 20g (약 1/5컵), 귀리 10g (약 1/5컵), 밀 10g	<ul style="list-style-type: none">• 콩을 씻어서 불립니다. 쌀, 수수, 밀, 귀리를 씻습니다. 씻은 곡물을 모두 용기에 넣습니다. MAX와 MIN 중간까지만 물을 붓습니다. 전원에 연결한 후 오곡두유를 누릅니다. 작동이 완료되면 신호음이 울립니다. 클래식 오곡 두유를 전에 따릅니다. 그리고 잘 섞어서 마십니다.
팥 수수 두유	<ul style="list-style-type: none">• 팥 50g(약 1/2컵), 수수 35g(약 2/5컵), 설탕 약간	<ul style="list-style-type: none">• 팥과 수수를 씻습니다. 씻은 곡물을 모두 용기에 넣습니다. MAX와 MIN 중간까지만 물을 붓습니다. 전원에 연결한 후 오곡두유를 누릅니다. 작동이 완료되면 신호음이 울립니다. 팥 수수 두유를 전에 따릅니다. 그리고 잘 섞어서 마십니다.
쌀 콩 두유	<ul style="list-style-type: none">• 콩 30g(약 1/2컵), 쌀 50g(1/2컵), 설탕 약간	<ul style="list-style-type: none">• 콩을 씻어서 불립니다. 쌀을 씻습니다. 씻은 곡물을 모두 용기에 넣습니다. MAX와 MIN 중간까지만 물을 붓습니다. 전원에 연결한 후 오곡두유를 누릅니다. 작동이 완료되면 신호음이 울립니다. 쌀 콩 두유를 전에 따릅니다. 그리고 잘 섞어서 마십니다.
호박 콩 두유	<ul style="list-style-type: none">• 콩 35g(약 1/2컵), 호박 35g(약 1/2컵)	<ul style="list-style-type: none">• 콩을 씻어서 불립니다. 호박을 씻어 껍질을 벗깁니다. 1cm 크기로 호박을 깎둑썰기합니다. 씻은 곡물을 모두 용기에 넣습니다. MAX와 MIN 중간까지만 물을 붓습니다. 전원에 연결한 후 오곡두유를 누릅니다. 작동이 완료되면 신호음이 울립니다. 호박 콩 두유를 전에 따릅니다. 그리고 잘 섞어서 마십니다.
고구마 콩 두유	<ul style="list-style-type: none">• 고구마 40g(약 1/2컵), 콩 35g(약 1/2컵)	<ul style="list-style-type: none">• 콩을 씻어서 불립니다. 고구마를 씻어 껍질을 벗깁니다. 1cm 크기로 호박을 깎둑썰기합니다. 씻은 곡물을 모두 용기에 넣습니다. MAX와 MIN 중간까지만 물을 붓습니다. 전원에 연결한 후 오곡두유를 누릅니다. 작동이 완료되면 신호음이 울립니다. 고구마 콩 두유를 전에 따릅니다. 그리고 잘 섞어서 마십니다.
녹두 율무 음료	<ul style="list-style-type: none">• 율무 35g(약 2/5컵), 녹두 35g(약 2/5컵), 쌀 20g(약 1/5컵), 귀리 10g(약 1/5컵), 설탕 약간	<ul style="list-style-type: none">• 녹두를 씻어서 불립니다. 쌀, 율무, 귀리를 씻습니다. 그 후 씻은 곡물을 모두 용기에 넣습니다. MAX와 MIN 중간까지만 물을 붓습니다. 전원에 연결한 후 오곡두유를 누릅니다. 작동이 완료되면 신호음이 울립니다. 녹두 율무 음료를 전에 따릅니다. 그리고 설탕을 약간 넣고 잘 섞어서 마십니다.

쌀 음료

요리법	성분	요리법
원액한 영양의 쌀 음료	<ul style="list-style-type: none">• 쌀 35g(약 1/2컵), 수수 15g (약 1/5컵), 검은 깨 10g, 땅콩 10개(껍질 제거), 호두 쌀 5조각, 멧대추 5개(씨 제거)	<ul style="list-style-type: none">• 쌀, 수수, 땅콩을 씻습니다. 호두 상은 으깨고 멧대추는 작은 크기로 다칩니다. 씻은 곡물을 모두 용기에 넣습니다. MAX와 MIN 중간까지만 물을 붓습니다. 전원에 연결한 후 영양죽을 누릅니다. 작동이 완료되면 신호음이 울립니다. 원액한 영양의 쌀 음료를 전에 따릅니다. 그리고 정백당을 넣어 마십니다.
율무 구근 음료	<ul style="list-style-type: none">• 율무 35g(약 2/5컵), 쌀 35g (약 2/5컵), 신선한 구근 20g, 정백당 약간	<ul style="list-style-type: none">• 율무와 쌀을 씻습니다. 신선한 구근을 씻어 작은 조각으로 썰습니다. 용기에 재료를 넣습니다. MAX와 MIN 중간까지만 물을 붓습니다. 전원에 연결한 후 영양죽을 누릅니다. 작동이 완료되면 신호음이 울립니다. 마 멧대추 쌀 음료를 전에 따릅니다. 그리고 정백당을 약간 넣고 잘 섞어서 마십니다.
마 멧대추 쌀 음료	<ul style="list-style-type: none">• 쌀 50g(약 1/2컵), 마 50g, 멧대추 5-10개(씨 제거), 정백당 약간	<ul style="list-style-type: none">• 멧대추와 쌀을 씻습니다. 멧대추를 작은 조각으로 다칩니다. 마 껍질을 벗깁니다. 1cm 크기로 마를 깎둑썰기합니다. 용기에 재료를 넣습니다. MAX와 MIN 중간까지만 물을 붓습니다. 전원에 연결한 후 영양죽을 누릅니다. 작동이 완료되면 신호음이 울립니다. 마 멧대추 쌀 음료를 전에 따릅니다. 그리고 정백당을 넣어 마십니다.
고구마 호박 쌀 음료	<ul style="list-style-type: none">• 고구마 30g(약 1/2컵), 호박 20g(약 1/3컵), 쌀 35g (약 1/3컵), 수수 35g (약 1/3컵)	<ul style="list-style-type: none">• 수수와 쌀을 씻습니다. 고구마와 호박 껍질을 벗깁니다. 1cm 크기로 마를 깎둑썰기합니다. 용기에 재료를 넣습니다. MAX와 MIN 중간까지만 물을 붓습니다. 전원에 연결한 후 영양죽을 누릅니다. 작동이 완료되면 신호음이 울립니다. 고구마 호박 쌀 음료를 전에 따릅니다. 그리고 정백당을 넣어 마십니다.
아몬드 음료	<ul style="list-style-type: none">• 아몬드 70g, 쌀 30g, 우유와 설탕 약간씩	<ul style="list-style-type: none">• 아몬드를 뿌어 1cm 크기로 자릅니다. 용기에 재료를 넣습니다. MAX와 MIN 중간까지만 물을 붓습니다. 전원에 연결한 후 영양죽을 누릅니다. 작동이 완료되면 신호음이 울립니다. 아몬드 음료를 그릇에 따릅니다. 그리고 우유와 설탕을 약간 넣고 마십니다.
캐슈 음료	<ul style="list-style-type: none">• 캐슈 130g, 우유와 설탕 약간씩	<ul style="list-style-type: none">• 캐슈를 뿌어 1cm 크기로 자릅니다. 용기에 재료를 넣습니다. MAX와 MIN 중간까지만 물을 붓습니다. 전원에 연결한 후 영양죽을 누릅니다. 작동이 완료되면 신호음이 울립니다. 캐슈 음료를 그릇에 따릅니다. 그리고 우유와 설탕을 약간 넣고 마십니다.
깨 음료	<ul style="list-style-type: none">• 검은 깨 120g, 흰 깨 30g, 쌀 35g, 우유와 설탕 약간씩	<ul style="list-style-type: none">• 검은 깨와 흰 깨를 볶습니다. 쌀을 씻습니다. 먼저 용기에 검은 깨와 흰 깨를 모두 넣은 다음 씻은 쌀을 넣습니다. MAX와 MIN 중간까지만 물을 붓습니다. 전원에 연결한 후 영양죽을 누릅니다. 작동이 완료되면 신호음이 울립니다. 깨 음료를 그릇에 따릅니다. 그리고 우유와 설탕을 약간 넣고 마십니다.

☞ 제품 정보

모터 전력 : 140W
가열 전력 : 850W
규격 (L x W x H):

- 두유 메이커: 215 x 150 x 300mm
- 포장: 225 x 225 x 345mm

중량

- 순중량: 2.0kg
- 총중량: 2.6kg

용량: 900~1100ml(2-4인분)

정격 전압 및 주파수 정보는 제품의 명판을 참조하십시오. 제품 정보는 예고 없이 변경될 수 있습니다.

i 품질 보증 및 서비스

서비스 또는 정보가 필요하거나 문제가 있으면 www.philips.com/support를 참조하거나 필립스 고객 상담실로 문의하십시오.

♻ 재활용

수명이 다 된 제품은 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 말고 지정된 재활용품 수거 장소에 버리십시오. 이러한 방법으로 환경 보호에 동참할 수 있습니다.