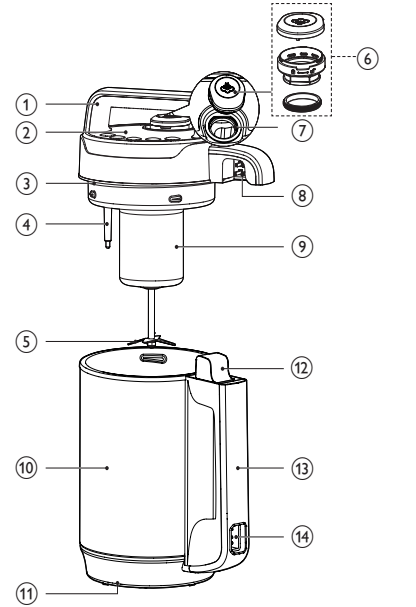




1 Overview



1	Handle of the top unit
2	Control Panel <ul style="list-style-type: none">soymilkrice pastepureed soupchunky soupfruit/veggie drink
3	Top unit seal (removable)
4	Overflow sensor - Monitor soymilk and prevent overflowing
5	Blade <ul style="list-style-type: none">Steam vent upper capvent capSteam vent lower cap (Removable)Steam vent seal
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

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.
- 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.

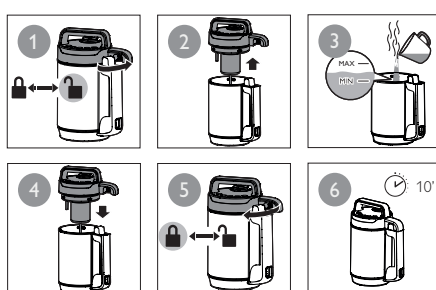
After processing:

- 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.
- 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)

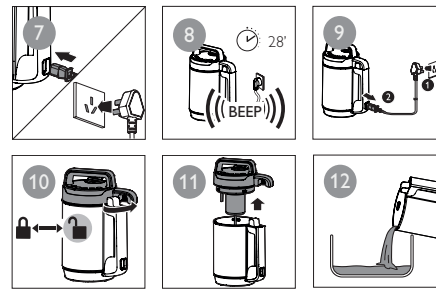
This Philips appliance complies with all applicable standards and regulations regarding exposure to electromagnetic fields.

2 Cleaning before first use



Method 1

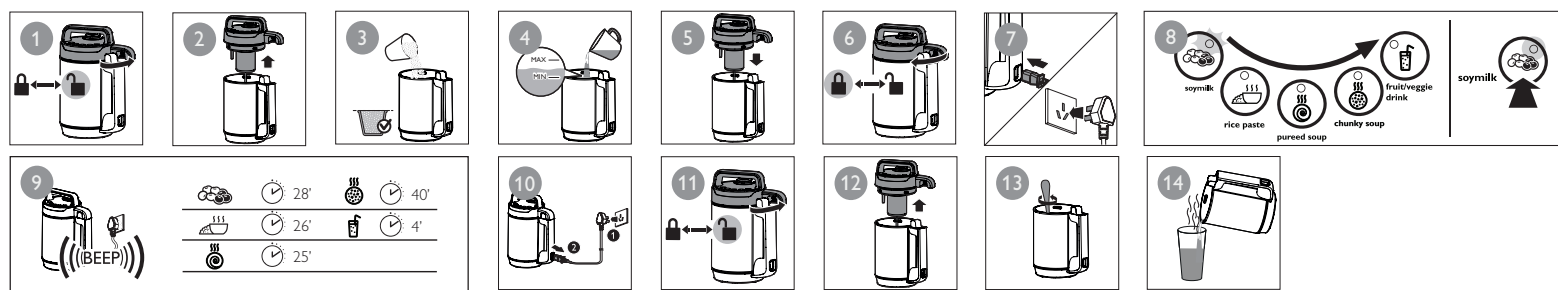
- Pour boiling water into the pot, put the top unit into it, then soak for 10 minutes. (Figure 1-6)
- Clean the appliance (see the "Cleaning" section).



Method 2

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

3 Use the appliance



Warning

- If you wish to cancel a function after it is 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 select another function. If the appliance has been running for more than 3 minutes, make sure to empty and replace the ingredients and water before restarting a new function.

Tip

- Within 3 seconds after you have selected the current function, you can re-select a new function by pressing a new functional button directly.
- Refer to the recipe booklet for more details on how to process and place the ingredients.

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

- 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.
- Put the soybeans evenly at the bottom of the pot. (Figure 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)
- 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)

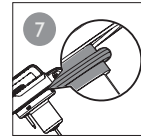
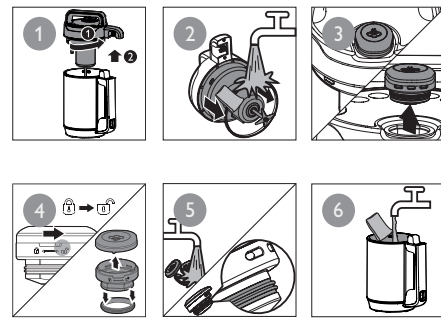
- Insert the power cord and connect the power. (Figure 7)
 - The indicators flash in cycle, indicating that the power is connected. (Figure 8)
- Select your preferred function.
 - The selected function indicator lights up and the appliance sound once. (Figure 8)
- 5 seconds after selecting the function, 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 pureed soup, you will hear 6 beeps after about 25 minutes, and the process is complete.
 - For chunky Soup, you will hear 6 beeps after about 40 minutes, and the process is complete.
 - For fruit veggie drink, you will hear 6 beeps after about 4 minutes, and the process is complete.

- After processing, disconnect the power: Hold the handle of the pot tightly with one hand, then turn and lift the top unit with the other hand. (Figure 10-12).
- Stir the content well. (Figure 13) Then, pour it out directly to the drinking glass, and it is ready to serve. (Figure 14) No filtering is needed. You can add and stir some sugar before serving.

Tips

- After processing, service at once to avoid oxidation.
- Wait about 20 minutes or above until the appliance cools down before next use. This makes the appliance more durable.

4 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.

- Turn and lift the top unit. (Figure 1)
- 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)
- Remove and clean the top unit seal. (Figure 2)
- Remove and clean the steam vent upper cap, the lower cap, and the seal with water. (Figure 3-5)
- Use a cleaning pad and water to clean the inner side of the pot. (Figure 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.

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.	Make sure the top unit is put into the pot correctly.
	There is water in the top unit or the indicators are broken.	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.	Contact the Philips Consumer Care Center.
	The voltage is too low.	Use a household power regulator.
	Too many beans are added.	Put in proper amount of soybeans and other ingredients as instructed in the "Use the appliance" section.
	Insufficient water is added.	Make sure the water level is between MAX (the maximum level indication) and MIN (the minimum level indication).
The beans or rice do not ground well.	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 appliance overflows, or it sounds while all the indicators flash.	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 processing time for soymilk is longer than instructed. Other functions work normal.	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.
Food is burnt.	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.
The soymilk is not fully boiled.	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.
	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.

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 soymilk . Once done, the appliance will sound. 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)	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 soymilk . Once done, the appliance will sound. Finally, mix well to taste.
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	
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 soymilk . Once done, the appliance will sound. Finally, 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 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 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 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.

Recipe	Ingredients	Cooking method
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 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 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 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 rice paste . One done, the appliance will sound. Pour sesame paste to the bowl. Finally, add some milk and sugar to taste.

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 press pureed soup . Once the processing is complete, the appliance sounds. Pour the soup out, add some sugar, and ready to serve.

Chunky soup

Tip: Cut the meat into small cubes or pieces, and put them on top of other ingredients. This is to keep the meat from sticking to the inner side of the pot.

Recipe	Ingredients	Cooking method
Tomato Seafood Soup	• Fresh Prawn (medium size): 4-5 pcs (70g) • Fresh squid (small size, cut into rings): 30g • Tomato (diced): 230g • Onion (thinly shredded): 80g • Tomato Paste: 2 tablespoons • Fresh Minced Garlic: 2 teaspoons Seasonings: • Salt: 1 teaspoon	Put all the ingredients into the Soymilk Maker; add water until the Max level. Press chunky soup . When the programme ends, add salt and serve.
Angled Luffa Soup with Pork Slice	• Angled Luffa (peeled, cut into small pcs): 280g • Dried Black Mushroom (soaked, removed stalks, sliced): 28g • Lean Pork (sliced): 240g • Ginger: 2 slices Marinade: • Salt: 1 teaspoon • Soy sauce: 2 teaspoons	Marinate lean pork for 10 minute, set aside. Put all the ingredients into the Soymilk Maker in order. Make sure that the meat is put on top of other ingredients, and then add water to the Max level. Press chunky soup . When the programme ends, the soup is ready to serve.
Papaya and Snow Fungus soup	• Ripe Papaya (peeled, removed seeds, cut into small pcs): 250g • Snow Fungus (soaked, removed stalk, cut into small pcs): 28g • Chinese Red Date (cored, halved): 6g • Chinese Apricot Kernel (soaked): 12g • Rock Sugar: 30g	Put all the ingredients into the Soymilk Maker; and add water to the Max level. Press chunky soup . When the programme ends, the soup is ready to serve.

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 press fruit/veggie drink . 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 press fruit/veggie drink . Once the processing is complete, the appliance sounds. Pour the juice out and ready to serve.

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.

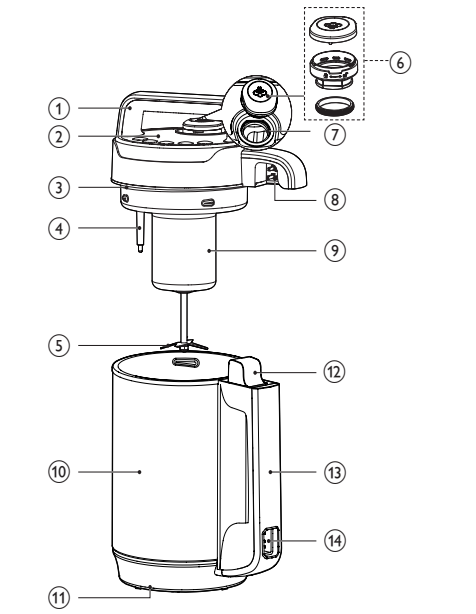
Guarantee and service

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.

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 概覽



① 機頭提手
② 控制面板 <ul style="list-style-type: none">soymilk (豆漿)rice paste (米糊)pureed soup (濃湯)chunky soup (粒粒湯)fruit/veggie drink (果汁/蔬菜汁)
③ 機頭密封圈 (可移除)
④ 溢出感應器 - 監察豆漿及防止溢出
⑤ 刀片
⑥ 蒸汽閥 (可移 除) <ul style="list-style-type: none">蒸汽閥上蓋蒸汽閥下蓋蒸汽閥密封圈
⑦ 蒸氣通氣孔
⑧ 耦合器接口
⑨ 機頭下蓋
⑩ 豆漿壺
⑪ 底座
⑫ 耦合器
⑬ 杯體把手
⑭ 電源插頭

1 重要安全指示

使用本產品前請先閱讀本用戶手冊，並保管以作將來參考。

操作之前：

- 將產品連接至電源以前，請先確認產品標示的電壓與當地電源電壓相同。
- 此產品只可使用接地插頭。務必確保插頭已穩固插入電源插座。
- 將插頭插入電源插座之前先確保雙手乾燥。
- 切勿將此產品連接至定時開關，以免出現危險情況。
- 將插頭插入電源插座之前先確保產品安裝正確。
- 請確保您於使用前清洗產品（請參閱「首次使用前清洗」部份）。
- 不可使用此產品加熱豆漿或其他液體食物。
- 不得使用產品作乾加熱。
- 不得加任何物品（包括水）高於 **MAX**（最大指示水平）或低於 **MIN**（最小指示水平）。
- 如果電源線損壞，為避免危險，必須由 Philips、Philips 授權服務中心或具備相同資格的人員更換。
- 請勿擅自更換產品部件。
- 本產品不打算於肢體不健全、感覺或精神上障礙或缺乏相關經驗和知識的人（包括兒童）使用，除非有負責他們安全的人對他們使用本產品進行監督或指導。
- 為了兒童的安全，不要讓他們玩要本產品。
- 確保加入豆漿機的食物為室溫暖水。
- 此產品只適合家居使用。

操作時：

- 請勿在搖晃或不平坦的平面上使用本產品。
- 請將產品及其電線置於兒童不能接觸處。
- 不可觸摸產品的蒸氣通氣孔以避免燙傷。

- 在完成操作前，不要拔除電線或移除機頭。
- 如果您必須停止操作，請在執行其他操作之前先拔除電線。
- 在程序開始3分鐘之後，如果發生突然意外斷電的情況，不要立即重新啟動豆漿機。清空內裡物品，然後放入新材料才重新啟動。否則，內裡物品會黏著豆漿壺或溢出，或產品將啟動長警示。

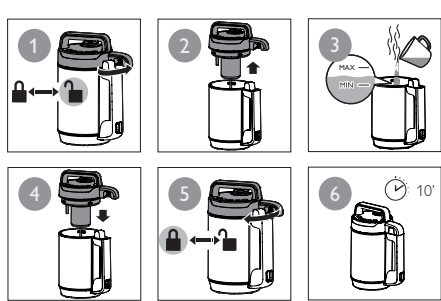
操作之後：

- 製作完成后，請務必拔掉電源，然後繼續其他操作。
- 為防止蒸氣燙傷，開啟及拿起機頭前與豆漿機保持若干距離。
- 小心機頭刀片，不要割傷自己或其他人。
- 清洗或拆除產品前，先從電源插頭拔除電線。
- 為防止短路或觸電，不要用水清洗豆漿壺外側或機頭（包括機頭提手、控制面板、耦合器接口、耦合器及電源插頭），並保持遠離水滴及潑濺這些部位。
- 為防止短路或觸電，不要將豆漿壺底座浸入水中，因為底部有排熱氣孔，否則水會透過排熱通風口滴進電子零件。
- 使用微波爐加熱凍豆漿。不要使用此產品加熱，因為內裡物品會黏著豆漿壺內側。
- 部份食物可能會導致溢出感應器褪色。這是正常狀況。
- 保持電線清涼乾爽。為防止觸電，不要使用電線連接其他產品。

電磁場（EMF）

這款 Philips 產品符合有關電磁場的安全標準和條例。

2 首次使用前清洗



方法 1

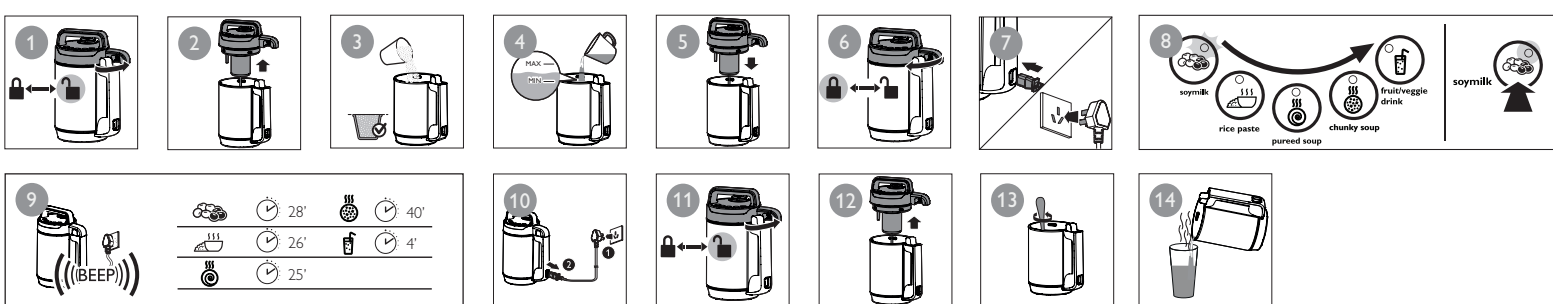
- 把熱水倒入豆漿壺，放好機頭，然後浸 10 分鐘。（圖 1-6）
- 清洗產品（請參閱「清洗」部份）。



方法 2

- 跟隨豆漿製作指示。
- 完成後倒走豆漿（圖 7-12），然後清潔產品（請參閱「清洗」部份）。

3 使用本產品



警告

- 若要取消已選擇的功能，請不要轉動及掀開機頭，以免臉部被燙傷。您可以拔除電源線後重新插回，然後再選擇其他的功能。若本產品已運作 3 分鐘以上，確保先清空並更換材料及水，然後再重新啟動新功能。

貼士

- 選擇現時功能後 3 秒內，您可直接按下新功能按鈕以重新選擇新功能。
- 食材的處理和放置請參考食譜。

- 按照指示量度材料。您可調整數量以配合您的個人口味。不要大幅調整數量。
- 2-4 人份量。

- 清洗提供的量杯並備用。
 - 為延長刀片的壽命，先把黃豆浸水（秋季及春季 8-9 小時，夏季 6-7 小時，冬季 9-10 小時）並於操作前徹底清洗。

- 把黃豆均勻地放入豆漿壺底部。（圖 3）

- 把水倒入豆漿壺。確保水位水平位於 **MAX**（最大指示水平）與 **MIN**（最小指示水平）之間。（圖 4）

- 把機頭放入豆漿壺，緊緊關閉。確保耦合器接口正確插入耦合器。（圖 5-6）
- 插入電線及連接電源。（圖 7）
 - 指示燈將輪流閃動，顯示已連接電源。（圖 8）

- 選擇您所需的功能。
 - 選擇的功能指示燈亮起，產品會發出一聲聲音。（圖 8）

- 選擇功能後 5 秒，產品會發聲一次並開始操作。（圖 9）
 - 製作豆漿，於約 28 分鐘後您會聽到 6 下嗶聲，操作完成。
 - 製作米糊，於約 26 分鐘後您會聽到 6 下嗶聲，操作完成。
 - 製作濃湯，於約 25 分鐘後您會聽到 6 下嗶聲，操作完成。
 - 製作粒粒湯，於約 40 分鐘後您會聽到 6 下嗶聲，操作完成。
 - 製作果汁／蔬菜汁，於約 4 分鐘後您會聽到 6 下嗶聲，操作完成。

提示

- 所有功能（果汁／蔬菜汁除外）完成後將保持保溫模式一小時。功能按鈕的保溫模式指示燈將亮起。
- 豆漿、米糊及濃湯方面，產品將定時以保溫模式攪拌材料，操作已完成。您可隨時拔除產品，材料已準備好可以食用。

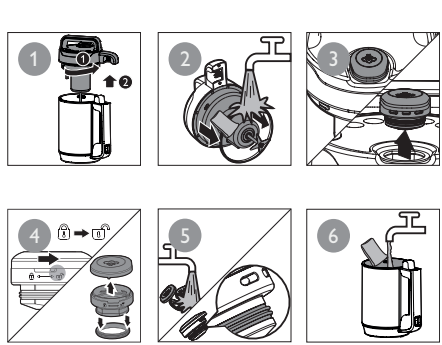
- 完成操作後請中斷電源。以一隻手緊握杯體把手，然後以另一隻手轉動及提起機頭。（圖 10-12）。

- 均勻攪拌食材（圖 13）。然後，直接倒入杯子。此時食材已準備好可以食用（圖 14），毋需過濾。在食用前，您可加糖並攪勻。

提示

- 操作後立即食用，以免氧化。
- 等待約 20 分鐘或以上，直至產品冷卻，才可以下一次使用。這可使產品更為耐用。

4 清潔



提示

- 清潔或拆卸本產品前，請先斷開電源及移除電線。
- 請勿將機頭浸入水中。
- 為防止燙傷，在冷卻前不要觸摸機頭、蒸汽閥、豆漿壺內側。
- 清潔時小心刀片以避免割傷自己和其他人。

- 轉動並提起機頭。（圖 1）
- 清洗機頭下蓋、溢出感應器、刀片和豆漿壺的內側。使用清潔布以清洗殘渣。（圖 2）
- 移除及清潔機頭密封圈。（圖 2）
- 移除及以清水清潔蒸汽閥、機頭下蓋及密封圈。（圖 3-5）
- 使用清潔布及清水以清洗豆漿壺內側。（圖 6）
- 使用乾布清潔機頭提手、控制面板及電線插頭。豆漿壺外方可以濕布擦拭。

提示

- 使用後請即清潔本產品。
- 確保於清潔後正確將機頭密封圈及蒸汽閥分別裝回機頭和蒸氣通氣孔。密封邊緣必須向外。（圖 5 及 7）
- 若蒸汽閥、蒸汽閥密封圈或機頭密封圈損壞或遺失，請聯絡您的國家／地區的 Philips 客戶服務中心以購買新零件。

？ 疑難排解

本章節總結一些您在本產品上最常見的問題。如果以下資料未能解決您的疑問，請聯絡您的國家/地區的 Philips 顧客服務中心。

問題	可能起因	解決方案
指示燈沒有亮起。	耦合器接口未有正確連接。	確保機頭已正確地安裝至豆漿壺。
	機頭進水或指示燈已破損。	聯絡 Philips 顧客服務中心。
指示燈閃爍但產品未能操作。	機器破損。	聯絡 Philips 顧客服務中心。
操作不停止。	機器破損。	聯絡 Philips 顧客服務中心。
按鈕沒有回應或未能操作。	機器破損。	聯絡 Philips 顧客服務中心。
豆或米打不碎。	電壓太低。	使用家用電源調節器。
	加入太多黃豆。	如「使用產品」部份所示，放入適當份量的黃豆及其他材料。
	加水不足。	確保水位水平位於 MAX （最大指示水平）與 MIN （最小指示水平）之間。
	繼續使用產品。	等待約 20 分鐘或以上才可於下一次使用。
	機器破損。	聯絡 Philips 顧客服務中心。
	選擇錯誤功能。	選擇正確功能。
產品內食物溢出或所有指示燈閃爍時發出聲響。	加入太多材料。	如「使用產品」部份所示，放入適當份量的黃豆及其他材料。
	加入的水份量少於 MIN （最低指示水平），或多於 MAX （最大指示水平）。	確保水位水平位於 MAX （最大指示水平）與 MIN （最小指示水平）之間。
	機器破損。	聯絡 Philips 顧客服務中心。
	溢出感應器不潔。	清潔溢出感應器。
	水溫太高。	加入適量的室溫暖水。
	蒸氣通氣孔被阻塞。	清潔蒸氣通氣孔。
豆漿操作時間比指示長。其他功能操作正常。	加熱豆漿或其他液體食物。	使用正確的產品。
	電壓太高。	使用家用電源調節器。
	未正確地組裝機頭密封圈。	正確地組裝機頭密封圈。
豆漿操作時間比指示長。其他功能操作正常。	電壓太低。	使用家用電源調節器。
	水溫太低。	加入適量的室溫暖水。
	選擇錯誤功能。	選擇正確功能。
食物煮焦。	豆漿壺內側尚未清潔。	清潔豆漿壺內側。
	加水不足。	確保水位水平位於 MAX （最大指示水平）與 MIN （最小指示水平）之間。
	加入太多材料。	如「使用產品」部份所示，放入適當份量的黃豆及其他材料。
豆漿尚未完全煮熟。	加入太多水或材料。	• 如「使用產品」部份所示，放入適當份量的黃豆及其他材料。 • 確保水位水平位於 MAX （最大指示水平）與 MIN （最小指示水平）之間。
	機器破損。	聯絡 Philips 顧客服務中心。
	您所在地區的海拔太高。	本產品只可於海拔低於 2000 米的地區使用。

食譜

如需更多食譜，請瀏覽 Philips MyKitchen 網站：www.philips.com/kitchen。

Soymilk（豆漿）

食譜	材料	烹調方法
豆漿	黃豆 70 克（一大杯）	洗淨及徹底浸透黃豆。 把它們放入豆漿壺中。 加水至 MAX 與 MIN 的中間。 連接電源後，選擇 soymilk（豆漿） 功能。 完成後，產品將發出聲音。 最後，攪拌好即可品嘗。
黑豆豆漿	黑豆 80 克（一大杯）	
綠豆豆漿	綠豆 85 克（一大杯）	
經典五穀豆漿	• 黃豆 15 克（約 1/5 杯）； • 米 20 克（約 1/5 杯）； • 小米 20 克（約 1/5 杯）； • 燕麥 10 克（約 1/5 杯）； • 小麥 10 克	洗淨及浸泡黃豆。 洗淨米、小米、小麥及燕麥。 把它們放入豆漿壺中。 加水至 MAX 與 MIN 的中間。 連接電源後，選擇 soymilk（豆漿） 功能。 完成後，產品將發出聲音。 最後，攪拌好即可品嘗。
紅豆小米米漿	• 紅豆 50 克（約半杯）； • 小米 35 克（約 2/5 杯）； • 糖適量	洗淨紅豆及小米。 把它們放入豆漿壺中。 加水至 MAX 與 MIN 的中間。 連接電源後，選擇 soymilk（豆漿） 功能。 完成後，產品將發出聲音。 最後，攪拌好即可品嘗。

Rice paste（米糊）

食譜	材料	烹調方法
全營養米糊	• 米 35 克（約半杯）； • 小米 15 克（約 1/5 杯）； • 黑芝麻 10 克； • 花生 10 顆（除殼）； • 核桃肉 5 顆； • 紅棗 5 顆（去核）	洗淨米、小米及花生。 搗碎核桃肉及切碎紅棗為小塊。 把它們放入豆漿壺中。 加水至 MAX 與 MIN 的中間。 連接電源後，選擇 rice paste（米糊） 功能。 完成後，產品將發出聲音。 把全營養米糊倒入杯中。 最後，加入適量冰糖以調味。
薏米百合米糊	• 薏米 35 克（約 2/5 杯）； • 米 35 克（約 2/5 杯）； • 鮮百合 20 克； • 冰糖適量	洗淨薏米及米。 洗淨並搗碎鮮百合至小塊。 把它們放入豆漿壺中。 加水至 MAX 與 MIN 的中間。 連接電源後，選擇 rice paste（米糊） 功能。 完成後，產品將發出聲音。 把薏米百合米糊倒入杯中。 最後，加入適量冰糖並攪拌以調味。
山藥紅棗米糊	• 米 50 克（約半杯）； • 山藥 50 克； • 5-10 顆紅棗（去核）； • 冰糖適量	洗淨紅棗及米。 把紅棗切碎。 把山藥去皮。 切成 1 厘米方塊。 把它們放入豆漿壺中。 加水至 MAX 與 MIN 的中間。 連接電源後，選擇 rice paste（米糊） 功能。 完成後，產品將發出聲音。 把山藥紅棗米糊倒入杯中。 最後，加入適量冰糖以調味。

食譜	材料	烹調方法
番薯南瓜米糊	• 番薯 30 克（約半杯）； • 南瓜 20 克（約 1/3 杯）； • 米 35 克（約 1/3 杯）； • 小米 35 克（約 1/3 杯）	洗淨小米及米。 移除番薯及南瓜的外皮。 切成 1 厘米方塊。 把它們放入豆漿壺中。 加水至 MAX 與 MIN 的中間。 連接電源後，選擇 rice paste（米糊） 功能。 完成後，產品將發出聲音。 把番薯南瓜米糊倒入杯中。 最後，加入適量冰糖以調味。
杏仁糊	• 杏仁 70 克； • 米 30 克； • 鮮奶及糖適量	把杏仁炒熟。 將它們切為 1 厘米的大小。 把它們放入豆漿壺中。 加水至 MAX 與 MIN 的中間。 連接電源後，選擇 rice paste（米糊） 功能。 完成後，裝置將發出聲音。 把杏仁糊倒入碗中。 最後，加入適量鮮奶及糖以調味。
合桃糊	• 合桃 130 克； • 鮮奶及糖適量	把合桃炒熟。 將它們切為 1 厘米的大小。 把它們放入豆漿壺中。 加水至 MAX 與 MIN 的中間。 連接電源後，選擇 rice paste（米糊） 功能。 完成後，產品將發出聲音。 把合桃糊倒入碗中。 最後，加入適量鮮奶及糖以調味。
芝麻糊	• 黑芝麻 120 克； • 白芝麻 30 克； • 米 35 克； • 鮮奶及糖適量	把黑芝麻及白芝麻炒熟。 洗米。 先把黑芝麻及白芝麻放入豆漿壺，然後放入已洗淨的白米。 加水至 MAX 與 MIN 的中間。 連接電源後，選擇 rice paste（米糊） 功能。 完成後，裝置將發出聲音。 把芝麻糊倒入碗中。 最後，加入適量鮮奶及糖以調味。

Pureed soup（濃湯）

食譜	材料	烹調方法
銀耳燻子紅棗濃湯	• 兩片銀耳（約 10 克）； • 燻子 35 克（約半杯）； • 紅棗 30 克（約半杯）	徹底清洗及徹底浸透銀耳。 剪好銀耳及紅棗為小塊。 均勻地放入豆漿壺中。 加水至 MAX 與 MIN 的中間。 連接電源，選擇 pureed soup（濃湯） 功能。 操作完成後，產品將發出聲音。 把湯倒出，加入適量糖，即可食用。

Chunky soup（粒粒湯）

貼士：將肉類切小塊或切片后，放在食材的最上層，以免肉類黏在壺底。

食譜	材料	烹調方法
番茄海鮮湯	• 新鮮中蝦：4-5 隻 (70 克) • 新鮮魷魚（細隻；切圈）：30 克 • 蕃茄（切粒）：230 克 • 洋葱（切幼絲）：80 克 • 茄膏：2 湯匙 • 新鮮蒜蓉：2 茶匙 調味： • 鹽：1 茶匙	將所有材料放入豆漿壺內，注入清水到最高水位線。 選擇 chunky soup（粒粒湯） 功能，完成後加入鹽作調味，即成。
絲瓜肉片湯	• 絲瓜（刨去硬皮，切小件）：280 克 • 冬菇（浸軟，去蒂，切片）：28 克 • 瘦肉（切片）：240 克 • 薑：2 片 醃料： • 鹽：1 茶匙 • 生抽：2 茶匙	將醃料拌勻豬肉片醃 10 分鐘；備用。 將所有材料依次放入豆漿壺內，肉片要均勻鋪在最上層，注入清水到最高水位線。 選擇 chunky soup（粒粒湯） 功能，完成後，即可飲用。
木瓜雪耳糖水	• 熟木瓜（去皮及籽，切小件）：250 克 • 雪耳（浸軟，去蒂，切小件）：28 克 • 紅棗（去核，切半）：6 克 • 南北杏（先浸泡）：12 克 • 冰糖：30 克	將所有材料放入豆漿壺內，注入清水到最高水位線。 選擇 chunky soup（粒粒湯） 功能，完成後，即可飲用。

Fruit/veggie drink（果汁／蔬菜汁）

食譜	材料	烹調方法
香蕉奶昔	• 香蕉 400 克； • 鮮奶 300 毫升	除去香蕉皮並切為 1 厘米的方塊。 均勻地放入豆漿壺中。 加水至 MAX 與 MIN 的中間。 連接電源，選擇 fruit/veggie drink（果汁／蔬菜汁） 功能。 操作完成後，產品將發出聲音。 倒出奶昔，並可食用。
青瓜汁	• 一個青瓜（約 200 克）	把青瓜切至 1 厘米的方塊，均勻地放於豆漿壺。 加水至 MIN （最低指示水平）。 連接電源，選擇 fruit/veggie drink（果汁／蔬菜汁） 功能。 操作完成後，產品將發出聲音。 倒出果汁，即可食用。

產品資訊

馬達功率：140 瓦
加熱功率：850 瓦
尺寸（長 x 寬 x 高）：

- 豆漿機：215 x 150 x 300 毫米
- 包裝：225 x 225 x 345 毫米

重量

- 淨重：2.0 公斤
- 總重量：2.6 公斤

容量：900~1100 毫升（2-4 人份量）

有關額定電壓和頻率資訊，請參閱產品上的型板。
產品資訊可能會被修改，恕不另行通知。

i 保障及服務

如果有疑問、需要服務或資訊，請參閱 www.philips.com/support，或與您所在國家/地區的 Philips 顧客服務中心聯絡。

環保

請勿在本產品使用壽命結束後當作一般家庭垃圾廢棄，應交給官方回收站作循環再用。這樣做有助保護環境。