

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/



HR2355

HR2356



用户手册

PHILIPS

目录

1	重要事项	3
	安全	3
2	产品简介	4
3	配件及功能介绍	4
4	拆卸及第一次使用前的清洗	5
5	安装	6
6	使用方法	7
	制作面条	7
7	清洗	9
8	面条食谱	10
	制面食谱	10
	烹调食谱	12
9	故障种类和处理方法	14
10	产品规格	15
11	环保回收	15
12	保修与服务	15

1 重要事项

安全

使用这款面条机前，请仔细阅读本用户手册并妥善保管，以供日后参考。

警告

使用前须注意的事项：

- 将本产品连接电源之前，请确保本产品电压与当地的供电电压相符。
- 确保插头牢固插到电源插座上。
- 切勿用浸湿的手插接电源插头。
- 切勿将本产品连接至外部定时器，以免发生危险。
- 将产品插接到电源插座前，应正确组装本产品。
- 如果插头，电源线或产品本身已经损坏，请不要使用。
- 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。
- 不要自行更换本产品的零配件，以免发生危险。

警告

- 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。
- 照看好儿童，确保他们不玩耍该产品，并将电源线放置于儿童无法接触到的地方。
- 不论因何原因本机受损时，或无故不能正常操作时，切勿开机，以免发生意外。

注意

使用前须注意的事项：

- 第一次使用前，需将本产品清洗干净，参见《拆卸及第一次使用前的清洗》。
- 本产品仅供家用。

使用中须注意的事项：

- 禁止在不稳或倾斜的台面使用本产品。
- 制作时，请将本产品置于儿童触摸不到的地方。
- 本产品工作完成之前，切勿切断电源。务必先切断电源，然后才继续其他操作。
- 为了更好地保证本产品的使用寿命，建议连续工作时间不超过45分钟，停机时间至少15分钟。

! 注意

- 如果塑形模块需要连续使用，每次使用后需用塑形模块清洁工具将塑形模块内的面团戳出。为了便于清洁，不可将含有面团的塑形模块直接放入水中浸泡。

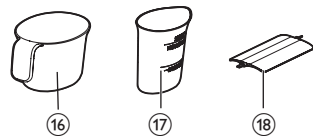
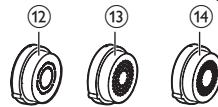
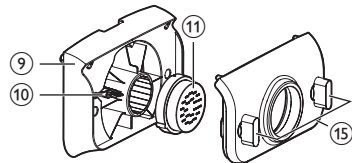
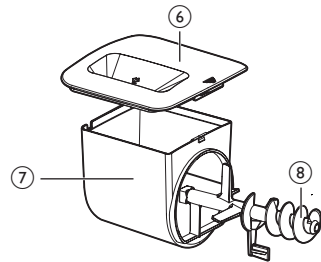
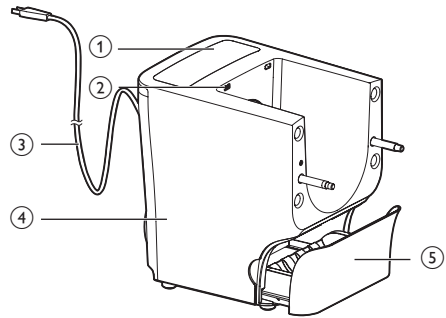
制作完成后须注意的事项:

- 在清洗或拆卸本产品之前，请务必拔掉电源线，切断电源。
- 请勿将本产品的任何部件放入洗碗机内清洗。
- 使用完毕后请将机器置于干燥通风处。
- 不要将液体洒入安全开关处。

2 产品简介

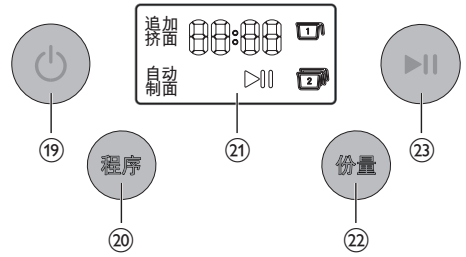
感谢您的惠顾，欢迎光临飞利浦！为了您能充分享受飞利浦提供的支持，请在 www.philips.com/welcome 上注册您的产品。。

3 配件及功能介绍



面条机

①	操作面板	
②	搅拌容器盖安全开关孔	
③	电源线	
④	主机	
⑤	收纳盒	
⑥	搅拌容器盖	
⑦	搅拌容器	
⑧	搅拌棒	
⑨	塑形模块支撑架	
⑩	塑形模块支撑架安全开关连杆	
⑪	窄扁面塑形模块	
⑫	宽扁面塑形模块	
⑬	细圆面塑形模块	
⑭	粗圆面塑形模块	
⑮	固定面板 旋钮	
⑯	面粉杯	
⑰	水杯	
⑱	塑形模块 清洁工具	量取面粉的时候 用来刮面粉。
		面条制作完成后 用来切割面条。
		塑形模块清洁工 具上的针可以把 塑形模块内的面 团戳出来。



操作面板

⑱	电源键 - 打开和关闭电源
⑳	程序键 - 选择程序（追加挤面和自动制面功能）
㉑	操作显示
㉒	份量键 - 选择份量 - （约250g）或 （约500g）
㉓	启动/暂停键 - 机器启动或暂停

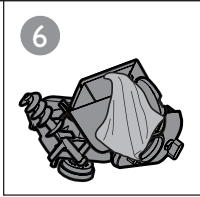
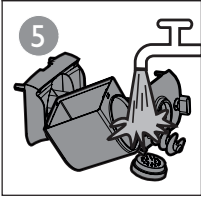
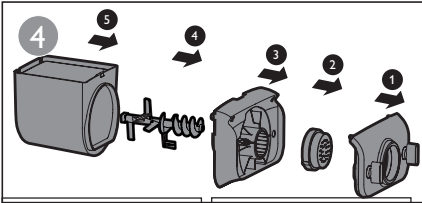
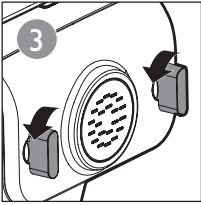
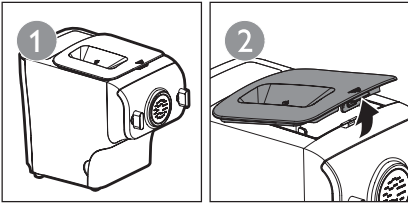
4 拆卸及第一次使用前的清洗

! 注意

- 使用面条机前，请确保所有部件完全干燥。
- 不能用水直接冲洗和浸泡主机。
- 请不要使用类似钢丝球的硬质清洁工具清洁本产品，容易影响产品的外观以及使用寿命。

≡ 注

- 取出所有配件。
- 首次使用前，请彻底清洁面条机的部件（请参阅《清洗》一章）。

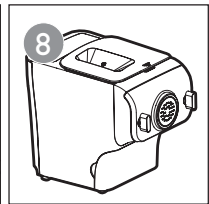
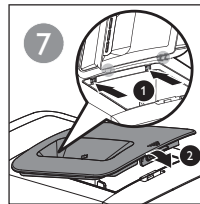
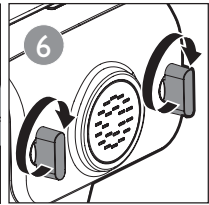
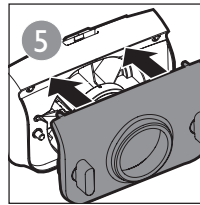
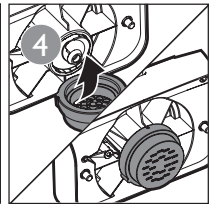
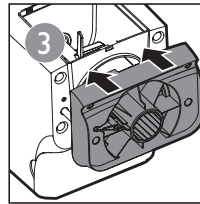
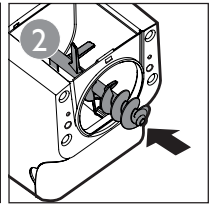
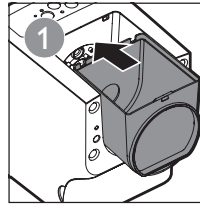


5 安装

请按照以下步骤来安装面条机。

! 注意

- 安装时请务必拧紧旋钮。



6 使用方法

制作面条

注意

- 请勿放入超量的食材，否则容易损坏机器。
- 不能放入超过60°C的原料或将产品置入60°C的环境下，例如高温消毒，会造成机器变形。
- 请严格按照以下步骤操作。先放入面粉，并盖上搅拌容器盖。然后运行机器，并慢慢从搅拌容器盖上的加水口注入水。
- 在搅拌容器盖未盖上前，切勿加水。不要将液体洒入安全开关处。

注

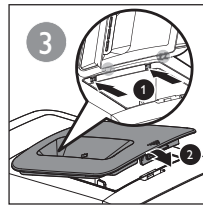
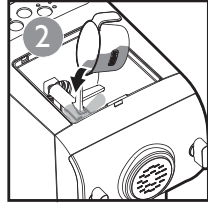
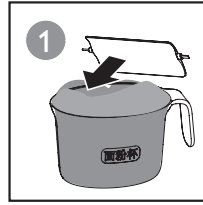
- 在制作过程中，当搅拌容器盖打开或者松动时，机器会自动暂停。
- 请用附上的面粉杯和水杯准确量取面粉和水，正确的水水比例对最终面条的口感非常重要！
- 制作完成后，搅拌容器中有少量面团残余属于正常现象。

- 1 取出面粉杯，舀满面粉，用自带的塑形模块清洁工具沿杯口刮去多余的面粉，即一满杯（1-2人份，约250g）。

注意

- 不要抖动或者敲击面粉杯，会影响面粉重量。

- 2 打开搅拌容器盖，将面粉倒入搅拌容器内。如需3-4人份（约500g），请重复步骤1，即共需两杯面粉。
- 3 放入面粉后，合上搅拌容器盖。




- 4 用水杯按“面水比例说明表”量取需要的水量。（图4-5）

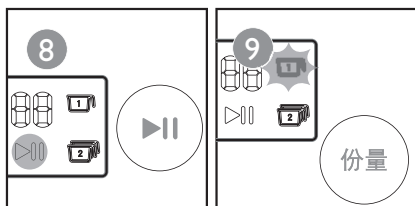
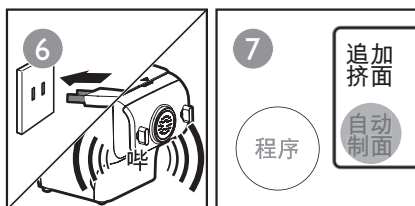


注

- 水杯的水位线有两侧，一侧的水位线是针对普通面，另一侧的水位线是针对鸡蛋面和其他花色面。

- 5 插上电源，机器会发生“哔”声，所有指示灯会闪烁。（图6）按电源键  启动机器。

↳ 自动制面的指示灯会亮起，启动/暂停指示灯▶||亮起，份量指示灯1/2会循环闪烁。（图7-9）



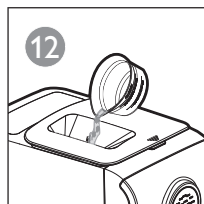
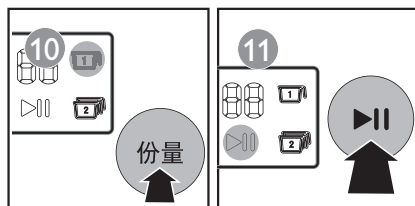
! 注意

- 机器默认的程序是“自动制面”，如发现程序不是在“自动制面”上，请按程序键_{程序}重新选择。

6 根据面粉量,按份量键_{份量}选择₁或₂,选择对应的份量。(图10)

7 按启动/暂停键▶||,机器开始工作。(图11)
↳ 面条制作时间开始倒数。

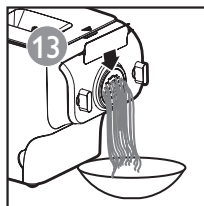
8 在机器启动后,从搅拌容器盖的加水口处缓慢倒入用专用量水杯量取好的水或其它食材。(图12)




! 注意

- 加水后,机器在运行过程中,请不要再加入任何食材或水,以免影响制面效果。
- 如机器已经运行,发现程序不在“自动制面”上,请立即按启动/暂停键▶||暂停程序,然后按电源键_{电源}断电。清洗塑形模块后,再次按电源键_{电源}重新启动机器,重新制面。

9 数分钟后机器将自动出面,请准备容器在出面口的正下方。面条制作完成后,用塑形模块清洁工具切割面条。(图13)









注

- 自动制面完成后，当发现还有不少面团残留在搅拌容器内，可按程序键选择“追加挤面”功能。
- “追加挤面”功能倒计时时间为3分钟。
- 制作出来的面条稍带有毛刺是正常现象。

注意

- 切勿在面粉和水没有被搅拌均匀时，使用“追加挤面”功能。（可能会造成机器故障，影响机器的使用寿命）

面水比例说明表

面粉	普通面	鸡蛋面	面条制作时间
	水 (刻度线)	鸡蛋液 (刻度线)	
 1杯 (约 250g)	 1杯面粉 用水量 (约 85ml)	 1杯面粉 用水量 (约 95ml)	10 分钟
 2杯 (约 500g)	 2杯面粉 用水量 (约 170ml)	 2杯面粉 用水量 (约 190ml)	15 分钟


7 清洗

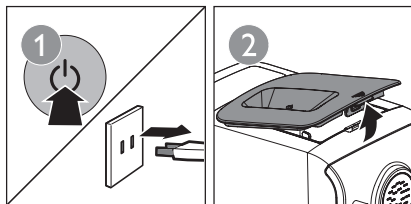
注意

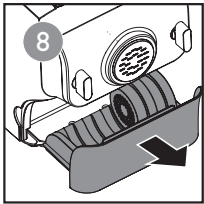
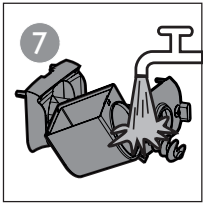
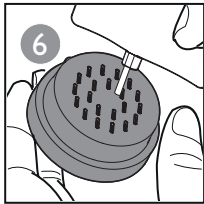
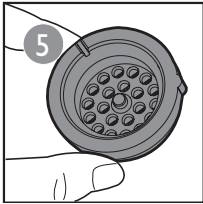
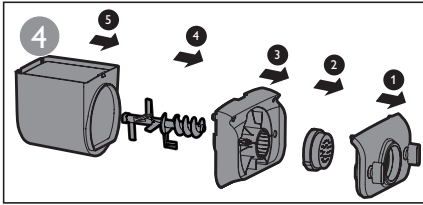
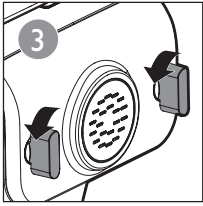
- 在清洗或拆卸本产品之前，请务必拔掉电源线，切断电源。
- 切勿将主机浸入水中。
- 不要使用钢丝绒、研磨性清洁剂或腐蚀性液体（例如汽油、酒精和丙醇）来清洗产品。

提示

- 搅拌容器黏着的面团，等到干了之后，更加容易去除。

- 按电源键关机，拔掉电源。松开旋钮，依次拆下固定面板、塑形模块、塑形模块支撑架、搅拌棒等部件。（图1-4）
- 塑形模块使用完后，先将塑形模块的面团用塑形模块清洁工具戳出，然后再用清水冲洗塑形模块。
（图5-6）
 - 塑形模块静置约20分钟后，待面团完全变干，更加容易去除。
- 把部件逐一清洗（图7）。可用干抹布擦拭主机，操作面板，以及面条机外侧。





* 提示

- 清洗完成后，建议把机器组装好，方便下次使用。存储本产品前，请确保搅拌容器内部，收纳盒内部以及所有配件清洁干燥。(图 8)

8 面条食谱

您还可登陆飞利浦 MYKITCHEN 网站 www.philips.com.cn/kitchen，获取更多营养食谱。

≡ 注

- 为保证面条的质量，推荐采用高筋面粉，并且按照下面推荐的比例添加食材。
- 不同的季节制作，各地原料的差异，可能会造成面水比例会略有不同，可在此比例上适量的调节。
- 当做鸡蛋面或者蔬菜面时，鸡蛋液和蔬菜汁需要搅拌均匀后才注入机器中。

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有所不同，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 (推荐使用宽扁面塑形模块) 	<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，用小火再煮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，大火将油烧至八成热时，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（推荐使用粗圆面塑形模块） 	<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（推荐使用细圆面塑形模块） 	<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。

9 故障种类和处理方法

如果本产品不能工作正常，请查询以下表格。如果问题仍未解决，则请联系您所在国家/地区的飞利浦客户服务中心。

问题	故障原因	解决方法
指示灯不亮。	电源线没有插好。	检查电源线是否接通。
	没有按电源键  。	按下电源键  。
按启动 / 暂停键  时蜂鸣提示但电机不工作。	搅拌容器盖没有安装到位。	根据用户手册正确安装相关部件。
	塑形模块或固定面板没有安装到位。	
机器在运行的过程中突然停一下，运行一下。塑形模块支撑架的安全开关被触发。	没有选择份量。	按启动 / 暂停键  前请先选择制作份量。
	固定面板没有拧紧。	安装时请务必拧紧固定面板旋钮。
机器工作中电机停止运行，系统无报警或闪烁提示。	面水比例不对。	请按面水比例表准确量取面粉和水。
	机器连续工作时间过长造成电机过热保护。	切断电源，待电机冷却后重新开机工作。
机器运行中停止工作，指示灯亮并快速闪烁、蜂鸣器短暂蜂鸣。	异物掉入造成搅拌棒被卡。	切断电源，清理机器，按照用户手册重新制作。
	面团太干。	
	程序选择错误。	
残留面团过多。	面团太湿或面粉受潮。	请确保面粉储存在干燥的容器内，并按用户手册重新配制。
	工作前搅拌容器和搅拌棒及塑形模块没有清洗干净。	请确保使用前附件清洗干净。
	搅拌棒或搅拌容器上有水粘面。	请确保使用前相关部件干燥。
	加水顺序不对。	按用户手册操作。
	面粉种类不对。	
	份量选择不对。	选择追加挤面功能。
机器少量漏水。	加水方式不正确。	按用户手册操作。
搅拌杆空转，挤不出面条。	面水比例不对。	切断电源，清理机器，按照用户手册重新制作。

10 产品规格

电机功率：200 W

外形尺寸（长x宽x高）
343mm x 215mm x 300mm

容量：500g（共 1~4 人食用份量）

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

11 环保回收



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。

12 保修与服务

如果您需要服务或信息，或者有任何疑问，请访问飞利浦网站：
www.philips.com/support。您也可与所在地的飞利浦客户服务中心联系，或者向飞利浦服务热线咨询。



技术规格如有变更，恕不另行通知。
在未经版权所有者书面同意的情况下，严禁复制全部或部分
内容。所有商标均是 Koninklijke Philips N.V. 或其各自所
有者的财产。

© 2013 Koninklijke Philips N.V.
保留所有权利。

