www.philips.com/welcome

HD2070



用户手册

PHILIPS

目录

1	重要事项	4
	电磁场 (EMF)	5
	符合国家标准	5
2	产品简介	6
3	装箱清单	6
4	部件及功能介绍	7
5	第一次使用前的清洗	8
6	使用方法	8
	干/湿豆豆浆制作方法	8
	五谷豆浆制作方法	10
	营养米糊制作方法	11
	果蔬冷饮制作方法	12
	蔬菜浓汤制作方法	13
	玉米汁制作方法(仅用于 HD2075)	15
	保温功能	16
7	清洗	16
	易清洗功能的使用	17
8	产品规格	18
9	环保回收	18
11	故障分析及排除	20
	三松井关办法	
12		22
	干豆/湿豆豆浆 五谷豆浆	22
	五台立永 营养米糊	22 24
	果蔬冷饮	24
	蔬菜浓汤	26
	玉米汁	26

1 重要事项

为便于您正确操作本产品,使用 前请仔细阅读本用户手册,并妥 善保管。

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。
- 本产品只能使用带接地线的 电源插座。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。
- 第一次使用前,需将本产品清 洗干净,参见《第一次使用前 的清洗》(第8页)。
- 禁止使用本产品加热其它液体类食物。
- 严禁干烧。
- 所加食材(包括清水)切勿超 过上水位,或低于下水位。
- 如果插头、电源线、底座或 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部 件,以免发生危险。

- 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,并将电源线置于儿童 无法接触到的地方。
- 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。
- 制作饮品时,请将本产品置于儿童触摸不到的地方。
- 机器运行中,切勿触摸杯体边 沿金属部分,防止高温或蒸汽 烫伤。
- 制作饮品时,建议添加的清水水温不要超过 70 ℃。
- 本产品工作完成之前,切勿切断电源,或提出机头。
- 如果必须终止机器运行,请 务必先切断电源,然后才继 续其他操作。
- · 在程序开始 3 分钟之后,如果发生突然意外断电的情况,切勿马上重新开始程序,务必先更换新的食材和水再重新开始程序,否则可能会发生糊锅、溢锅现象或机器长鸣报警。

制浆完成后须注意的事项:

- 制作完成后,请务必先拔掉 电源线、切断电源,然后继 续其他操作。
- 提出机头时,请与本产品保持一 定距离,谨防蒸汽烫伤脸部。
- 在安装,拆卸及清洗导流杯时,请格外小心,切勿让机头上的刀片划伤自己或他人。
- 在清洗或拆卸本产品之前,请务必拔掉电源线,切断电源。
- · 严禁用水冲洗杯体外部与机头上盖(包括机头提手,控制面板,耦合器,耦合器接口以及电源线接口),严禁将机头组件浸入水中,以免水进入机体内部而造成短路、触电等事故。
- · 严禁将杯体的底座浸入水中 (底部留有散热孔),避免水 经过散热孔进入电器器件内部 而造成短路、触电等事故。
- 冷豆浆建议用微波炉加热, 不要用本产品再次加热, 否则会糊锅。
- 使用完毕后请收好电源线, 将其置于干燥处,切勿用 其接插本产品以外的电器, 以防触电。
- 在按照某些食谱制作果蔬 饮品后,机头下盖有可能染 色,这属于正常现象,不影 响使用。

电磁场 (EMF)

这款飞利浦全自动家用豆浆机符合关于电磁场 (EMF) 的相关标准。据目前的科学证明,如果正确使用并按照本用户手册中的说明进行操作,本产品是安全的。

符合国家标准

- GB4706.1-2005, 《家用和 类似用途电器的安全》, 第一部分: 通用要求
- GB4706.19-2008, 《家用和 类似用途电器的安全》, 液体加热器的特殊要求
- GB4706.30-2008, 《家用和 类似用途电器的安全》, 厨房机械的特殊要求

2 产品简介

感谢您使用飞利浦的产品!为了您能充分享受飞利浦提供的支持服务,请登陆 www.philips.com/welcome 网站注册您的产品。

- 飞利浦全自动家用豆浆机 HD2070 可用于制作干/湿豆豆浆、五谷豆 浆、营养米糊、果蔬冷饮、蔬菜浓 汤等饮品;具有营养保温、易清洗 功能,并配有自动防溢、防溅等保 护装置。全自动制浆,操作方便, 健康卫生,美观耐用。
- 飞利浦全自动家用豆浆机 HD2075 可用于制作干/湿豆豆浆、五谷豆 浆、营养米糊、果蔬冷饮、蔬菜 浓汤、玉米汁等饮品;具有营养 保温、易清洗功能,并配有自动 防溢、防溅等保护装置。全自动 制浆,操作方便,健康卫生,美 观耐用。

3 装箱清单



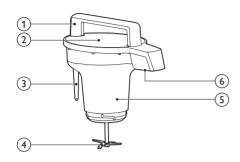
*

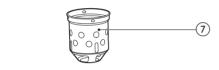
说明书

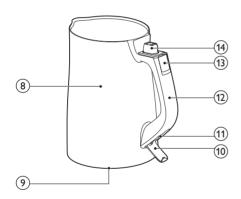
• 请勿改变滤网方向。滤网向上凸起 是飞利浦的特殊设计,令过滤效果 更佳。

保修卡

4 部件及功能介绍







- (1) 机头提手
- ② 控制面板
 - 功能键:选择、启动、易清洗
 - 指示灯: 干/湿豆豆浆、五谷豆浆、营养米糊、果蔬冷饮、蔬菜浓汤、玉米汁(玉米汁功能仅用于 HD2075), 工作中, 保温. 易清洗
- ③ 防溢电极
 - 用于检测豆浆沸腾,防止豆浆 或米糊溢出
- (4) 刀片
- (5) 机头下盖
- (6) 耦合器接口
- (7) 导流杯
 - 促进杯内液体循环,使粉碎效 果更佳
- 8 杯体
- (9) 底座
- (10) 插座盖板
- (11) 电源线接口
- (12) 杯体把手
- (13) 防水盖
 - 清洗杯体时防止水溅入耦合器
- (14) 耦合器

5 第一次使用前 的清洗

方法一:

1 将开水倒入杯体,盖上机头,浸泡 10 分钟。



2 按照《清洗》章节的要求(参见 第 16 页),将本产品彻底清洗 干净。

方法二:

- **1** 按照干/湿豆豆浆制作方法所示,制作豆浆。
- 2 豆浆制作完成后,将豆浆倒掉不喝,再按照《清洗》章节的要求 (参见第 16 页),将本产品彻底清洗干净。

6 使用方法

警告

如果选择了某项功能后想取消该功能,切勿提出机头,以免蒸汽烫伤脸部(以免发生危险)。可以拔掉电源线后重新插上电源线,再选择其他功能。

干/湿豆豆浆制作方法

- 按照使用方法量取食材,可根据个人口味适量增减,勿大幅增减。
- 供 2~4 人食用。

注意

- 使用前务必正确安装导流杯。
- **1** 用随机附送的量杯量取干豆 1 杯 洗净备用。
 - 为延长刀片使用寿命,建议制作前用清水浸泡干豆(春秋季8~9小时,夏季6~7小时,冬季9~10小时),再将浸泡好的豆子洗净备用。
- **2** 如图所示,把导流杯小心安装到底 并旋转到位。
 - → 用手向下拉不动即为安装到位。



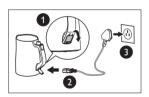
- **3** 将洗净的豆子均匀平放在杯体底部,以免其顶住导流杯。
- **4** 杯体内加入清水,不要超过上水位 或低于下水位。



5 将机头正确放入杯体,即接通耦合器。



6 打开电源接口盖板,插上电源线,接通电源。



→ 功能键指示灯循环闪烁,表示 电源接通。



- 7 按选择键,选择干/湿豆豆浆。
 - → 干/湿豆豆浆指示灯亮。
- 8 按启动键。
 - → 工作中指示灯闪烁且伴有 1 声蜂鸣, 豆浆制作开始。约 24 分钟后, 6 声蜂鸣响起, 保温指示灯亮, 此时豆浆制作完成。如果不进行其他操作, 本机将自动进入保温功能。保温功能持续 1 小时后将自动结束,参见《保温功能》,(第 16 页)。
- **9** 制作完成后,拔去电源。用一只 手握住杯体把手,另一只手提出 机头。



- **10** 用过滤网过滤豆浆,即可准备饮用,也可加入适量白糖搅匀饮用。
 - 也可直接将豆浆倒入杯中准备 饮用。

五谷豆浆制作方法

- 按照使用方法量取食材,可根据个人口味适量增减,勿大幅增减。
- 以大米黄豆米浆为例,供 2~4 人 食用。

注意

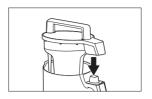
- 使用前务必正确安装导流杯。
- **1** 用随机附送的量杯量取黄豆 30 克, 约 1/2 杯, 大米 50 克, 约 1/2 杯。
 - 为延长刀片使用寿命,建议制作前用清水浸泡干豆(春秋季8~9小时,夏季6~7小时,冬季9~10小时),再将浸泡好的豆子洗净备用。
- **2** 如图所示,把导流杯小心安装到底 并旋转到位。
 - → 用手向下拉不动即为安装到位。



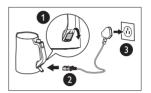
- **3** 将洗净的豆子与大米均匀平放在杯体底部,以免其顶住导流杯。
- **4** 杯体内加入清水,不要超过上水位或低干下水位。
 - 若想缩短制作时间,可加入温水制作米豆浆,建议水温不要超过 70 ℃。



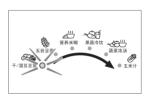
5 将机头正确放入杯体,即接通耦合器。



6 打开电源接口盖板,插上电源线,接通电源。



→ 功能键指示灯循环闪烁,表示电源 接通。



- 7 按选择键,选择五谷豆浆。
 - → 五谷豆浆指示灯亮。
- 8 按启动键。
 - → 工作中指示灯闪烁且伴有 1 声 蜂鸣,五谷豆浆制作开始。 约 25 分钟后, 6 声蜂鸣响起, 保温指示灯亮,此时五谷豆 浆制作完成。如果不进行其他 操作,本机将自动进入保温功 能。保温功能持续 1 小时后将 自动结束,参见《保温功能》, (第 16 页)。

制作完成后,拔去电源。用一只 手握住杯体把手,另一只手提出 机头。



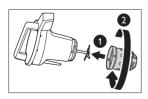
10 将五谷豆浆倒入杯中,即可准备饮 用,也可加入适量白糖搅匀饮用。

营养米糊制作方法

- 按照使用方法量取食材, 可根据个 人口味适量增减, 勿大幅增减。
- 以薏米百合米糊为例,供 2~4 人 食用。

注意

- 使用前务必正确安装导流杯。
- 1 用随机附送的量杯量取薏米、 大米各 35 克, 约 2/5 杯, 鲜百合 20克,约7~8片。
- 2 如图所示, 把导流杯小心安装到底 并旋转到位。
 - → 用手向下拉不动即为安装到位。



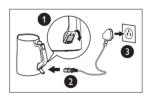
- 3 将洗净的大米、 薏米和百合均匀平放 在杯体底部, 以免其顶住导流杯。
- 4 杯体内加入清水,不要超过上水位 或低干下水位。
 - 若想缩短制作时间, 可加入温 水制作米糊, 建议水温不要超 过 70℃。



5 将机头正确放入杯体,即接通耦 合器。



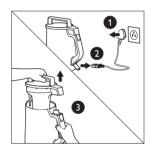
6 打开电源接口盖板,插上电源线, 接诵电源。



→ 功能键指示灯循环闪烁,表示 电源接通。



- 按选择键,选择营养米糊。
 - ➡ 营养米糊指示灯亮。
- 8 按启动键。
 - → 工作中指示灯闪烁且伴有 1 声 蜂鸣. 营养米糊制作开始。 约 25分钟后, 6 声蜂鸣响起, 保温指示灯亮, 此时米糊制作 完成。 如果不进行其他操作. 本机将自动进入保温功能。 保温功能持续 1 小时后将自 动结束,参见《保温功能》, (第16页)。
- 制作完成后, 拔去电源。用一只 手握住杯体把手,另一只手提出 机头。



10 请将米糊倒入杯中,即可准备饮 用, 也可加入适量白糖搅匀饮用。

果蔬冷饮制作方法

- 按照使用方法量取食材, 可根据个 人口味适量增减, 勿大幅增减。
- 以香蕉果蔬制作为例,供 2~4 人 食用。

三 注意

- 使用前务必正确安装导流杯。
- 准备三根香蕉(约400克),切成 1.3 厘米见方大小块状备用。
- 2 如图所示, 把导流杯小心安装到底 并旋转到位。
 - → 用手向下拉不动即为安装到位。



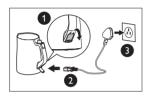
- 3 将香蕉块均匀平放在杯体底部, 以免其顶住导流杯。
- 4 先往杯体内加入 200 毫升纯牛 奶, 然后加入纯净水, 不要超过 上水位或低干下水位。



5 将机头正确放入杯体,即接通耦 合器。



打开电源接口盖板, 插上电源线, 接诵电源。



→ 功能键指示灯循环闪烁, 表示 电源接通。



- 按选择键,选择果蔬冷饮。
 - → 果蔬冷饮指示灯亮。
- 8 按启动键。
 - → 工作中指示灯闪烁且伴有1声 蜂鸣, 果蔬冷饮制作开始。 约 4 分钟后, 6 声蜂鸣响起, 果蔬冷饮制作完成。

9 制作完成后,拔去电源。用一只 手握住杯体把手,另一只手提出 机头。



10 请将香蕉果蔬倒入杯中,即可准 备饮用, 也可加入适量白糖搅匀 饮用。

- 香蕉果蔬制作完成后, 请尽快饮用. 以免氢化。
- 要想多次使用果蔬冷饮功能时. 最好每次之间要间隔 10 分钟以 上, 待电机冷却后再进行下一次 工作, 以免影响电机使用寿命。

蔬菜浓汤制作方法

- 按照使用方法量取食材, 可根据个 人口味适量增减, 勿大幅增减。
- 以银耳莲子绿豆汤为例,供 2~4 人 食用。

- 使用前务必正确安装导流杯。
- 1 用随机配送的量杯量取干莲子 1杯,备银耳1朵,将两种食材, 洗净后充分浸泡。将浸泡后的银耳 切成湿黄豆大小备用。

- **2** 如图所示,把导流杯小心安装到底 并旋转到位。
 - → 用手向下拉不动即为安装到位。



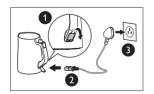
- 3 用随机配送的量杯量取半杯绿豆洗 净,与备好的莲子、银耳均匀平放 在杯体底部,以免其顶住导流杯。
- **4** 先往杯体内加入清水,不要超过上水位或低于下水位。
 - 若想缩短制作时间,可加入温水制作浓汤,建议水温不要超过 70 ℃。



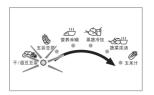
5 将机头正确放入杯体,即接通耦合器。



6 打开电源接口盖板,插上电源线,接通电源。



→ 功能键指示灯循环闪烁,表示 电源接通。



- 7 按选择键,选择蔬菜浓汤。
 - → 蔬菜浓汤指示灯亮。
- 8 按启动键。
 - → 工作中指示灯闪烁且伴有 1 声 蜂鸣,蔬菜浓汤制作开始。约 25 分钟后,6 声蜂鸣响起,保 温指示灯亮,此时蔬菜浓汤作 完成。如果不进行其他操作, 本机将自动进入保温功能。 保温功能持续 1 小时后将自 动结束,参见《保温功能》, (第 16 页)。
- **9** 制作完成后,拔去电源。用一只手握住杯体把手,另一只手提出机头。



10 请将蔬菜浓汤倒入杯中,即可准备饮用,也可加入适量白糖搅匀饮用。

玉米汁制作方法(仅用于 HD2075)

- 按照使用方法量取食材, 可根据 个人口味适量增减, 勿大幅增减。
- 供 2~4 人食用。

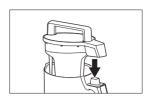
- 使用前务必正确安装导流杯。
- 1 用随机附送的量杯量取新鲜玉米粒 300~350 克. 约 5~6 杯. 洗净备用。
- 如图所示, 把导流杯小心安装到 底并旋转到位。
 - → 用手向下拉不动即为安装 到位。



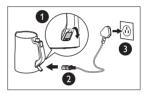
- 3 将洗净的玉米粒均匀平放在杯体 底部, 以免玉米粒顶住导流杯。
- 4 杯体内加入清水,不要超过上水 位或低于下水位。
 - 若想缩短制作时间, 可加入温 水制作玉米汁,建议水温不要 超过 70 ℃。



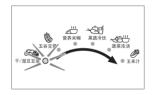
5 将机头正确放入杯体,即接通耦 合器。



6 打开电源接口盖板,插上电源线, 接诵电源。



→ 功能键指示灯循环闪烁. 表示 电源接通。



- 7 按选择键,选择玉米汁。
 - → 玉米汁指示灯亮。
- 8 按启动键。
 - → 工作中指示灯闪烁且伴有 1 声 蜂鸣, 玉米汁制作开始。约 25 分钟后, 6 声蜂鸣响起, 保温指示灯亮,此时玉米汁制 作完成。 如果不进行其他操 作, 本机会自动进入保温功 能。保温功能持续1小时后 结束,参见《保温功能》, (第 16 页)。

9 制作完成后,拔去电源。用一只 手握住杯体把手,另一只手提出 机头。



10 请将玉米汁倒入杯中,即可准备饮用,也可加入适量白糖搅匀饮用。

保温功能

在制作完干/湿豆豆浆、五谷豆浆、 营养米糊、蔬菜浓汤和玉米汁后, 6 声蜂鸣声响起, 6 秒后进入保温状态, 保温指示灯亮。保温功能时间为 1 小时, 1 小时后保温功能自动结束。

⊁ 提示

- 若制作完成后, 随即提起机头, 则不会进入保温功能。
- 制作完果蔬冷饮后, 本产品不会进入保温功能。

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。
- 切勿将机头组件浸入水中。
- 在机头,导流杯和杯体内侧冷却前,切勿用手触摸,以防烫伤。
- 切断电源后,提起机头,盖上防水盖,随即用清水冲洗机头下盖、防溢电极、刀片、导流杯和杯体内侧。



2 待机头冷却后,拆卸导流杯。如图 所示,先旋开导流杯,再把它小心 取出,以防刀片割手。



3 用百洁布将机头下盖、防溢电极和 刀片上残余的黏附物擦干净。



4 用于抹布擦拭机头提手、控制面板、 耦合器接口、底座、耦合器、电源接 口部位。



5 杯体外侧可用湿抹布擦拭。

易清洗功能的使用

- 制作讨程完成后, 如果您未能及时 清洗黏附在机头下盖、导流杯以及 杯体内侧的食物残渣, 这些食物残 渣会变干、粘结在杯壁和机头上, 不易清洗。这时,您可使用易清洗 功能,将其加热润湿,让清洗过程 更加方便。
- 建议在使用完成后 10 小时内使用 易清洗功能清洗本产品, 以免残留 物变质,产生不易清除的异味。
- 1 确保导流杯安装正确。
- 杯体内加入清水,不要超过上水位 或低干下水位。
- 3 将机头正确放入杯体,即接通耦 合器。
- 打开电源接口盖板, 插上电源线, 接通电源。
 - → 功能键指示灯循环闪烁,表示 电源接通。

- 5 按易清洗键。
 - → 易清洗指示灯亮,工作中指示 灯闪烁且伴有1声蜂鸣声,清 洗开始。8分钟左右后,6声 蜂鸣声响起,工作中指示灯熄 灭. 此时易清洗过程结束。
- 6 按照之前所描述的一般清洗要求, 将本产品清洗干净。

8 产品规格

包装内产品或零部件型号,请以实物为准。

额定电压: 220 V~
额定频率: 50 Hz
电机功率: 180 W
加热功率: 900 W
外形尺寸(长×宽×高)

豆浆机: 239.1 × 176.2 × 310.3 mm
 包装: 230 × 230 × 345 mm

重量

净重: 2.64 kg毛重: 3.26 kg

• 容量: 1000~1300 ml (共 2~4 人

食用)

以上产品规格如有更改, 恕不另行通知, 敬请谅解! 包装内产品或零部件型号, 请以实物为准。

9 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。

10 保修和服务

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, 服务热线 4008 800 008

11 故障分析及排除

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。

故障	可能原因	解决方法
指示灯不亮。	耦合器未接通。	重新放正机头。
	食材放得太多。	按规定量将食材平放在杯底。
	机头内进水或者指示灯损坏。	联系客户服务中心。
指示灯亮,机器	未按启动键。	按下启动键。
不工作。	工作过程中电源被切断。	须按正常工作步骤进行操作。
	机器故障。	联系客户服务中心。
电机工作不停。	机器故障。	联系客户服务中心。
按键无反应。	机器故障。	联系客户服务中心。
豆子或米打不碎。	电压过低。	使用家用稳压器。
	加豆量太多。	按《使用方法》所示添加豆子和其他食材。
	加水过少。	将水加至上水位和下水位 之间。
	机器故障。	联系客户服务中心。

故障	可能原因	解决方法
溢锅。	选错功能。	正确选择功能。
	漏装或导流杯没有安装 到位。	正确安装导流杯。
	豆浆太稀或豆加得太多。	按标准量加豆。
	加水低于最低水位线或 高于最高水位线。	将水加至上水位和下水位之间。
	机器自身故障。	联系客户服务中心。
	防溢电极未擦洗干净。	将防溢电极擦洗干净。
豆浆加工时间过长,	电压过低。	使用家用稳压器。
其他正常。 	水温过低。	使用温水,水温不超过 70 ℃。
糊锅。	选错功能。	正确选择功能。
	杯体内部未清洗干净。	将杯体内部清洗干净。
	加水太少。	将水加至上水位和下水位之间。
	食材加得太多。	按规定加食材。
豆浆未煮熟,提前 报警。	加水过多或其他食材加得太多。	将水加至上水位和下水位之 间,按标准添加食材。
	机器故障。	联系客户服务中心。
	海拔过高。	本产品仅适用于海拔 1000 米 以下的地区。
一按键电机就搅打。	机器故障。	联系客户服务中心。

12 豆浆营养食谱

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

干豆/湿豆豆浆

⊁ 提示

• 具体操作事项,参见《干/湿豆豆浆制作方法》。

黄豆豆浆

- 配料: 干黄豆 75 克. 满杯。
- 制作方法:用水洗净后,浸泡
 6小时,放入机体中,加水至上下水位间。接通电源,选择"干/湿豆豆浆"功能,待机器鸣音示意制作完毕,过滤后即可饮用。
- 功效: 黄豆具有补虚、清热化痰的功效, 更能促进肠胃蠕动、 降血压。

黑豆豆浆

- 配料: 黑豆 85 克, 满杯。
- 制作方法:用水洗净后,浸泡 6小时,放入机体中,加水至上 下水位之间。接通电源,选择 "干/湿豆豆浆"功能,待机器 鸣音示意制作完毕,过滤后即可 饮用。
- 功效: 黑豆滋肾阴、润肺燥、 解毒利尿、乌发黑发。

红豆豆浆

- 配料: 红豆 90 克,满杯。
- 制作方法: 用水洗净后, 浸泡 6 小时, 放入机体中, 加水至上下 水位间。接通电源, 选择"干/湿 豆豆浆"功能, 待机器鸣音示意 制作完毕, 过滤后即可饮用。
- 功效: 红豆养颜美容、生津益血, 具有律津液、利小便,消胀、 除肿、止吐的功能。

绿豆豆浆

- 配料:绿豆 90 克,满杯。
- 制作方法:用水洗净后,浸泡 6小时,放入机体中,加水至上 下水位之间。接通电源,选择 "干/湿豆豆浆"功能,待机器鸣音 示意制作完毕,过滤后即可饮用。
- 功效:绿豆清热解暑、利水消肿、 润喉止渴、明目降压。

五谷豆浆

⊁ 提示

• 具体操作事项,参见《五谷豆浆制作方法》。

经典五谷豆浆

- 配料: 黄豆 15 克, 约 1/5 杯; 大 米小米各 20 克, 约 1/5 杯; 燕麦 10 克, 约 1/5 杯; 小麦仁 10 克。
- 制作方法:将黄豆、大米、小米、小麦仁用水洗净后浸泡6小时,同洗净的燕麦一起放入机体中,加水至上下水位之间。接通电源,选择"五谷豆浆"功能,待机器鸣音示意制作完毕,装杯,加入适量白糖即可饮用。

• 功效: 小米含类雌性激素物质, 可保护皮肤, 延缓衰老; 燕麦可 降低胆固醇, 控制血糖。

黑米黄豆米浆

- 配料: 黑米 50 克, 约 1/2 杯; 黄豆 30 克, 约 1/2 杯; 黑芝麻、白糖适量。
- 制作方法:将黑米与黄豆用水洗净后浸泡6小时,同洗净的黑芝麻一起放入机体中,加水至上下水位之间。接通电源,选择"五谷豆浆"功能,待机器鸣音示意制作完毕,装杯,加入适量白糖即可饮用。
- 功效: 黑米补血养颜; 黄豆具有补虚、清热化痰的功效, 更能促进肠胃蠕动、降血压。

红豆小米米浆

- 配料: 红豆 50 克, 约 1/2 杯; 小 米 35 克, 约 2/5 杯; 白糖适量。
- 制作方法:将红豆与小米用水洗净后浸泡约6小时,放入机体中,加水至上下水位之间。接通电源,选择"五谷豆浆"功能,待机器鸣音示意制作完毕,装杯,加入适量白糖即可饮用。
- 功效:红豆养颜美容,生津益血; 小米含类雌激素物质,可保护皮 肤,延缓衰老。

大米黄豆米浆

- 配料: 黄豆 30 克,约 1/2 杯;大米 50 克,约 1/2 杯;白糖适量。
- 制作方法:将黄豆与大米用水洗净后浸泡约6小时,放入机体中,加水至上下水位之间。接通电源,选择"五谷豆浆"功能,待机器鸣音示意制作完毕,装杯,加入适量白糖即可饮用。

• 功效:大米补脾,和胃,清肺; 黄豆具有补虚、清热化痰的功效, 降血压。

南瓜黄豆豆浆

- 配料: 黄豆 35 克, 约 1/2 杯; 南瓜 35 克, 约 1/2 杯。
- 制作方法:将黄豆洗净、用水后浸泡6小时后,同去皮切丁(1.3厘米大小块状)的南瓜一起放入机体中,加水至上下水位之间。接通电源,选择"五谷豆浆"功能,待机器鸣音示意制作完毕,过滤后即可饮用。
- 功效: 黄豆具有补虚、清热化痰的功效, 更能促进肠胃蠕动、降血压; 南瓜补中益气, 消炎止痛, 解毒杀虫, 降糖止渴。

红薯黄豆豆浆

- 配料: 红薯 40 克,约 1/2 杯,黄豆35 克,约 1/2 杯。
- 制作方法:将黄豆洗净、用水后浸泡6小时后,同去皮切丁(1.3厘米大小块状)的红薯一起放入机体中,加水至上下水位之间。接通电源,选择"五谷豆浆"功能,待机器鸣音示意制作完毕,过滤后即可饮用。
- 功效:黄豆具有补虚、清热化痰的功效,更能促进肠胃蠕动、降血压;红薯补虚乏,益气力,健脾胃、强肾阴。

芡实核桃糊

- 配料: 芡实 50 克, 约 1/2 杯; 核桃 肉 10~15 颗; 去核红枣 5~10 枚, 白糖适量。
- 制作方法:红枣去核,与芡实一起 用水浸泡约6小时后洗净沥干, 将红枣、核桃肉掰碎与芡实一起放

- 入机体中,加水至上下水位之间。 接通电源,选择"五谷豆浆"功能,待机器鸣音示意制作完毕, 过滤后加白糖即可饮用。
- 特点: 芡实止渴益肾, 养心安神; 核桃补肾固精, 温肺定喘, 补脑; 红枣健脾益胃, 补气养血, 养血 安神。

黑米黄豆核桃浆

- 配料: 黑米 60 克, 约 2/3 杯; 黄豆 30 克, 约 1/2 杯; 核桃肉 5 颗, 白糖适量。
- 制作方法:将黑米与黄豆用水洗净后浸泡约6小时,同洗净掰碎的核桃肉一起放入机体中,加水至上下水位之间。接通电源,选择"五谷豆浆"功能,待机器鸣音示意制作完毕,装杯,加入适量白糖即可饮用。
- 功效: 黑米补血养颜; 黄豆具有补虚、清热化痰的功效, 降血压; 核桃补肾固精, 温肺定喘, 补脑。

绿豆薏仁糊

- 配料: 薏仁 35 克,约 2/5 杯; 绿豆 35 克,约 2/5 杯;大米 20 克,约 1/5 杯;燕麦 10 克,约 1/5 杯;白糖适量。
- 制作方法:将薏仁,绿豆与大米 用水洗净后浸泡约6小时,同洗 净的燕麦一起放入机体中,加水 至上下水位之间。接通电源,选 择"五谷豆浆"功能,待机器鸣音 示意制作完毕,装杯,加入适量白 糖即可饮用。
- 功效:绿豆清热解暑、利水消肿、 润喉止渴、明目降压;薏仁预防心 血管疾病、降血脂、美白肌肤。

核桃腰果糊

- 配料: 大米、小米各 35 克,
 约 2/5 杯; 腰果、核桃肉各 5 颗;
 去核红枣、桂圆各 5~10 颗;
 冰糖适量。
- 制作方法:将大米与小米用水洗 净后浸泡约6小时,腰果、核桃 肉洗净掰碎,同去核掰碎的红枣 和桂圆一起放入机体中,加水至 上下水位之间。接通电源,选 择"五谷豆浆"功能,待机器鸣 音示意制作完毕,装杯,加入适 量冰糖即可饮用。
- 功效:核桃补肾固精,温肺定喘, 补脑;腰果补脑养血、补肾健脾, 下逆气;红枣健脾益胃,补气养 血,养血安神;桂圆补血安神, 健脑益智,补养心脾。

营养米糊

⊁ 提示

• 具体操作事项,参见《营养米糊制作方法》。

全营养米糊

- 配料: 大米 35 克,约 1/2 杯; 小米 15 克,约 1/5 杯;黑芝麻 10 克;花生仁 10 颗;核桃肉 5 颗;去核红枣 5 颗。
- 制作方法:将大米与小米用水洗 净后浸泡6小时,核桃肉洗净掰碎、花生仁洗净,同去核掰碎的红枣一起放入机体中,加水至上下水位之间。接通电源,选择"营养米糊"功能,待机器鸣音示意制作完毕,装杯,加入适量冰糖即可饮用。

功效:小米含类雌性激素物质,可保护皮肤,延缓衰老;黑芝麻补肝肾,益精血,润肠燥;花生健脾和胃,利肾去水,理气通乳,治诸血症;核桃补肾固精,温肺定喘;红枣健脾益胃,补气养血,养血安神。

薏米百合米糊

- 配料: 薏米、大米各 35 克, 约 2/5 杯; 鲜百合 20 克, 冰糖 话量。
- 制作方法:将大米与薏米用水洗净 后浸泡约6小时,同洗净撕碎的 鲜百合一起放入机体中,加水 至上下水位间。接通电源,选择 "营养米糊"功能,待机器鸣音示 意制作完毕,装杯,加入适量冰糖 即可饮用。
- 功效: 薏米软化皮肤角质, 美白抗 氧化; 百合润燥清热。

山药红枣米糊

- 配料:大米 50 克,约 1/2 杯; 山药 30 克,去核红枣 5~10 颗, 冰糖适量。
- 制作方法:将红枣去核掰碎与大米用水洗净后浸泡约6小时,同去皮切丁(1.3厘米大小块状)的山药一起放入机体中,加水至上下水位之间。接通电源,选择"营养米糊"功能,待机器鸣音示意制作完毕,装杯,加冰糖搅拌均匀即可饮用。
- 功效: 山药补脾止泻, 养心安神, 明目补中, 健脾补胃; 红枣健脾益 胃, 补气养血, 养血安神。

莲子花生米糊

• 配料: 大米 60 克, 约 2/3 杯; 花生 仁 20 颗; 莲子 10 颗; 冰糖适量。

- 制作方法:将大米与莲子用水洗净后浸泡约6小时,同花生仁一起放入机体中,加水至上下水位之间。接通电源,选择"营养米糊"功能,待机器鸣音示意制作完毕,装杯,加入适量冰糖即可饮用。
- 功效:莲子益心脾,固精止泻, 养心安生;花生健脾和胃,利肾 去水,理气通乳,治诸血症。

红薯南瓜米糊

- 配料: 红薯 30 克,约 1/2 杯;南 瓜 20 克,约 1/3 杯;大米 35 克, 约 1/3 杯;小米 35 克,约 1/3 杯。
- 制作方法:将大米与小米用水洗净后浸泡约6小时,同去皮切丁(1.3厘米大小块状)的红薯和南瓜一起放入机体中,加水至上下水位之间。接通电源,选择"营养米糊"功能,待机器鸣音示意制作完毕,装杯,加入适量冰糖即可饮用。
- 功效: 红薯补虚乏,益气力,健脾胃,强肾阴;南瓜补中益气,消炎止痛,解毒杀虫,降糖止渴;小米含类雌性激素物质,可保护皮肤,延缓衰老。

杏仁米糊

- 配料: 大米 50 克, 约 1/2 杯; 杏仁 40 克, 冰糖适量。
- 制作方法:将大米用水洗净后浸泡约6小时,同杏仁一起放入机体中,加水至上下水位之间。接通电源,选择"营养米糊"功能,待机器鸣音示意制作完毕,装杯,加入适量冰糖即可饮用。
- 功效: 杏仁润燥护肤,美容,消除 色素沉着,雀斑,黑斑等。

果蔬冷饮

米 提示

• 具体操作事项、参见《果蔬冷饮 制作方法》。

香蕉奶昔

- 配料: 香蕉 400 克, 牛奶 300 克。
- 制作方法: 将香蕉剥皮后切成 1.3 厘米见方大小块状, 放入机体 中,加入牛奶,再加入纯净水至上 下水位间。接通电源,选择"果蔬 冷饮"功能, 待机器鸣音示意制作 完毕, 装杯, 即可饮用。

黄瓜汁

- 配料: 黄瓜一根, 约200克。
- 制作方法:将黄瓜洗净后切成 1.3 厘米见方大小, 放入机体中, 再加入纯净水至上下水位间。 接通电源,选择"果蔬冷饮" 功能, 待机器鸣音示意制作完毕, 装杯,即可饮用。

蔬菜浓汤

米 提示

• 具体操作事项. 参见《蔬菜浓汤 制作方法》。

银耳莲子红枣汤

- 配料: 银耳两朵约10克: 莲子 35 克,约 1/2 杯;红枣 30 克, 约 1/2 杯。
- 制作方法:将银耳用水洗净后浸 泡约 6 小时, 同洗净的莲子和夫 核掰碎的红枣一起放入杯体中,加 水至上下水位间。接通电源,选择 "蔬菜浓汤"功能, 待机器鸣音示 意制作完毕, 装杯, 加入话量冰糖 即可饮用。
- 功效: 银耳滋阴清热, 润肺止咳, 养胃生津,补肾强心;莲子益心 脾, 固精止泻, 养心安生; 红枣健 脾益胃,补气养血,养血安神。

玉米汁

米 提示

• 具体操作事项、参见《玉米汁 制作方法》。

玉米汁

- 配料: 新鲜玉米粒 300~350 克. 约 5~6 杯。
- 制作方法:将新鲜玉米剥去叶子和 根须后洗净, 再掰下玉米粒。将 玉米粒放入机体中, 加水至上下水 位间。接通电源、选择"玉米汁" 功能, 待机器鸣音示意制作完毕. 装杯,即可饮用。
- 功效: 玉米具有调中开胃, 益肺宁 心、清湿热、利肝胆、延缓衰老 等功能。

PHILIPS

产品 : 飞利浦豆浆机 : HD2070 : 220V~ : 50Hz 펜목 额定电压 额定频率 电机功率 : 180 W 加热功率 : 900 W

容量 : 1000ml-1300ml 生产日期 : 请见产品底部

产地 : 中国

珠海经济特区飞利浦家庭电器有限公司 中国珠海市三灶镇琴石工业区

邮政编码: 519040 全国顾客服务热线: 4008 800 008

本产品根据国标GB4706.1-2005.GB4706.19-2008. GB4706.30-2008制造

PHILIPS

产品 : 飞利浦豆浆机 퓆목 : HD2075 : 220V~ 额定电压 : 50Hz 额定频率 电机功率 : 180 W 900 W 加热功率

容量 : 1000ml-1300ml 生产日期 : 请见产品底部

: 中国 产地

珠海经济特区飞利浦家庭电器有限公司 中国珠海市三灶镇琴石工业区

邮政编码: 519040

全国顾客服务热线: 4008 800 008

本产品根据国标GB4706.1-2005.GB4706.19-2008. GB4706.30-2008制造



