

- EN** | English
- ID** | Indonesia
- KO** | 한국어
- MS** | Bahasa Melayu
- TH** | ภาษาไทย
- VI** | TIẾNG VIỆT
- TC** | 繁體中文
- SC** | 简体中文



HR7625 ONLY

HR7625 ONLY

4	
9	
10	
12	
14	
18	
21	
26	
28	
30	
32	
36	
37	
39	



EN | Important

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

- ▶ Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage before you connect the appliance.
- ▶ Never connect this appliance to a timer switch in order to avoid a hazardous situation.
- ▶ Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- ▶ If the mains cord is damaged, you must have it replaced by Philips, a service centre authorised by Philips or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- ▶ Keep the appliance out of the reach of children.
- ▶ Do not allow children to use the appliance without supervision.
- ▶ Never let the appliance run unattended.
- ▶ Always switch off the appliance by turning the control knob to 0.
- ▶ Switch off the appliance before you detach any accessory.
- ▶ Unplug the appliance immediately after use.
- ▶ Never immerse the motor unit in water or any other liquid, nor rinse it under the tap.
- ▶ Never use your fingers or an object (e.g. a spatula) to push ingredients down the feed tube while the appliance is running. Only use the pusher for this purpose.
- ▶ Be very careful when you handle the blades or inserts. Be especially careful when you remove them from the bowl or jar, when you empty the bowl or jar and when you clean them. Their cutting edges are very sharp.
- ▶ Always unplug the appliance before you reach into the blender jar with your fingers or an object (e.g. a spatula).
- ▶ Wait until moving parts stop running before you remove the lid of the bowl or jar.
- ▶ Never use any accessories or parts from other manufacturers or that Philips does not specifically recommend. If you use such accessories or parts, your guarantee becomes invalid.

- ▶ Do not exceed the maximum content indicated on the bowl or the blender jar.
- ▶ Consult the table in this user manual for the correct processing times.
- ▶ Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time.
- ▶ Noise level: Lc= 85 dB(A).

Electromagnetic fields (EMF)

This Philips appliance complies with all standards regarding electromagnetic fields (EMF). If handled properly and according to the instructions in this user manual, the appliance is safe to use based on scientific evidence available today.

ID | Penting

Bacalah buku petunjuk ini secara saksama sebelum Anda menggunakan alat dan simpan untuk referensi di kemudian hari.

- ▶ Periksa apakah voltase pada alat sesuai dengan voltase listrik di rumah Anda, sebelum menghubungkan alat.
- ▶ Jangan sekali-kali menghubungkan alat ini ke saklar timer untuk menghindari situasi yang membahayakan.
- ▶ Jangan menggunakan alat ini jika kabel listrik, steker atau perlengkapan lain ada yang rusak.
- ▶ Jika kabel listrik rusak, maka harus diganti oleh Philips, pusat servis resmi Philips atau orang yang mempunyai keahlian sejenis agar terhindar dari bahaya.
- ▶ Jauhkan alat dari jangkauan anak-anak.
- ▶ Jangan biarkan anak-anak menggunakan alat tanpa pengawasan.
- ▶ Jangan sekali-kali meninggalkan alat yang sedang bekerja tanpa ditunggu.
- ▶ Selalu matikan alat dengan memutar kenop ke 0.
- ▶ Matikan alat sebelum Anda melepaskan aksesoris apa pun.
- ▶ Segeralah mencabut steker dari stopkontak setelah selesai dipakai.
- ▶ Jangan sekali-kali merendam unit motor di dalam air atau cairan lain apa pun, jangan pula membilasnya di bawah keran air.



- ▶ Jangan sekali-kali menggunakan jari Anda atau benda (misalnya spatula) untuk mendorong bahan-bahan di dalam tabung ketika alat sedang bekerja. Hanya pendorong yang boleh digunakan untuk keperluan ini.
- ▶ Hati-hati sewaktu Anda menangani bilah pisau atau bilah sisipan lainnya. Khususnya sewaktu Anda melepaskannya dari mangkuk atau tabung dan ketika Anda membersihkannya. Bagian tepi potong sangat tajam.
- ▶ Selalu cabut steker alat dari listrik sebelum Anda merogoh ke dalam gelas blender dengan jari-jari Anda atau suatu benda (misalnya spatula).
- ▶ Tunggu hingga semua bagian yang bergerak berhenti berputar sebelum Anda melepaskan tutup mangkuk atau tabung.
- ▶ Jangan sekali-kali menggunakan aksesoris atau komponen apa pun dari produsen lain atau yang tidak secara khusus direkomendasi oleh Philips. Jika Anda menggunakan aksesoris atau komponen tersebut, jaminan Anda menjadi batal.
- ▶ Jangan melampaui isi maksimum yang ditunjukkan pada mangkuk atau tabung blender.
- ▶ Lihat tabel di dalam panduan pengguna ini untuk mengetahui waktu pengolahan yang tepat.
- ▶ Bersihkan secara cermat bagian-bagian yang akan bersinggungan dengan makanan sebelum Anda menggunakan alat ini untuk pertama kali.
- ▶ Tingkat kebisingan: $L_c = 85 \text{ dB(A)}$.

Medan elektromagnet (EMF)

Alat Philips ini mematuhi semua standar yang berkenaan dengan medan elektromagnet (EMF). Jika ditangani sebagaimana layaknya dan sesuai dengan petunjuk dalam buku panduan ini, alat tersebut aman digunakan menurut bukti ilmiah yang kini tersedia.

KO | 주의 사항

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

- ▶ 제품에 전원을 연결하기 전에, 제품에 표시된 전압과 사용 지역의 전압이 일치하는지 확인하십시오.
- ▶ 위험한 상황이 발생하지 않도록 이 제품을 타이머 스위치에 연결하지 마십시오.
- ▶ 전원 코드, 플러그 또는 기타 부품이 손상된 경우에는 본 제품을 사용하지 마십시오.
- ▶ 전원 코드가 손상된 경우, 안전을 위해 필립스 서비스 센터 또는 필립스 서비스 지정점에 의뢰하여 교체하십시오.
- ▶ 제품은 어린이의 손이 닿지 않는 장소에 보관하십시오.
- ▶ 어린이가 혼자 제품을 사용하지 않도록 하십시오.
- ▶ 사람이 없는 상태에서 믹서기를 작동시켜 놓지 마십시오.
- ▶ 항상 속도 조절기를 0으로 돌려 제품 전원을 끄십시오.
- ▶ 액세서리를 분리하기 전에 제품 전원을 끄십시오.
- ▶ 사용 후 반드시 전원 코드를 뽑으십시오.
- ▶ 절대 본체를 물 또는 다른 액체에 담그거나 행구지 마십시오.
- ▶ 제품이 작동하는 도중에는 손가락이나 다른 물체 (예를 들어, 주걱)를 사용하여 재료를 재료 투입구에 밀어 넣지 마십시오. 필요한 경우에는 누름봉만 사용하십시오.
- ▶ 칼 또는 칼날을 다룰 때에는 조심하십시오. 용기에서 칼날을 분리할 때, 용기를 비울 때, 칼날을 세척할 때에는 특히 조심하십시오. 칼날이 매우 날카롭습니다.
- ▶ 손가락이나 다른 물체 (예를 들어, 주걱)를 블렌더 용기에 넣기 전에 항상 전원 코드를 뽑으십시오.
- ▶ 용기나 단지의 뚜껑을 열기 전에 움직이는 부품의 작동이 멈출 때까지 기다리십시오.
- ▶ 다른 제조업체에서 만들었거나 필립스에서 권장하지 않은 제품 액세서리 또는 부품은 절대 사용하지 마십시오. 이러한 액세서리나 부품을 사용했을 경우에는 품질 보증이 무효화됩니다.
- ▶ 용기나 블렌더 용기에 표시된 최대 내용물 표시선을 초과하지 마십시오.
- ▶ 올바른 작동 시간은 이 사용 설명서에 있는 표를 참조하십시오.
- ▶ 제품을 처음 사용하기 전에 음식과 닿는 부품은 깨끗이 세척하십시오.
- ▶ 소음 수준: $L_c = 85 \text{ dB(A)}$





EMF(전자기장)

이 필립스 제품은 EMF(전자기장)와 관련된 모든 기준을 준수합니다. 이 사용 설명서의 지침에 따라 적절하게 취급할 경우 이 제품은 안전하게 사용할 수 있으며 이는 현재까지의 과학적 증거에 근거하고 있습니다.

MS | Penting

Baca manual pengguna ini dengan berhati-hati sebelum anda menggunakan perkakas dan simpannya untuk rujukan masa depan.

- ▶ Periksa sama ada voltan yang ditunjukkan pada perkakas sepadan dengan voltan sesalur kuasa setempat sebelum anda menyambungkan perkakas.
- ▶ Jangan sambungkan perkakas ini dengan suis pemasa untuk mengelakkan situasi yang berbahaya.
- ▶ Jangan gunakan perkakas jika kord utama, plag atau bahagian lain sudah rosak.
- ▶ Jika kord sesalur rosak, ia mesti digantikan oleh Philips, pusat servis yang dibenarkan oleh Philips atau pihak yang telah diluluskan bagi mengelakkan bahaya.
- ▶ Jauhkan perkakas daripada capaian kanak-kanak
- ▶ Jangan benarkan kanak-kanak menggunakan perkakas tanpa pengawasan.
- ▶ Jangan biarkan perkakas digunakan tanpa pengawasan.
- ▶ Sentiasa matikan perkakas dengan memutar tombol kawalan ke 0.
- ▶ Matikan perkakas sebelum anda menanggalkan sebarang aksesori.
- ▶ Cabutkan plag sebaik sahaja selesai penggunaan.
- ▶ Jangan sekali-kali tetgelamkan unit motor ke dalam air atau apa-apa cecair lain, atau membilaskannya di bawah paip.
- ▶ Jangan gunakan jari atau sebarang benda (seperti spatula) untuk menolak bahan-bahan ke dalam tiub masuk semasa perkakas sedang bergerak. Hanya gunakan penolaknya untuk tujuan ini.
- ▶ Berhati-hati apabila anda mengendalikan pisau atau sisipannya. Berhati-hati terutama sekali semasa anda mengeluarkannya dari mangkuk atau balang, apabila anda mengosongkan mangkuk atau balang dan apabila anda membersihkannya. Mata pisaunya amat tajam.

- ▶ Sentiasa cabut plag sebelum menyentuh ke dalam jar pengisar menggunakan jari-jari anda atau benda (seperti spatula).
- ▶ Tunggu sehingga bahagian yang bergerak berhenti bergerak sebelum anda menanggalkan tudung mangkuk atau balang.
- ▶ Jangan sekali-kali menggunakan sebarang aksesori atau bahagian dari pengilang lain atau yang tidak disarankan secara khusus oleh Philips. Jika anda menggunakan aksesori atau bahagian yang sedemikian, jaminan anda akan dibatalkan.
- ▶ Jangan melebihi kandungan maksimum yang ditunjukkan pada mangkuk atau balang pengisar.
- ▶ Rujuk jadual dalam manual pengguna ini untuk masa pemprosesan yang betul.
- ▶ Bersihkan keseluruhan bahagian-bahagian yang akan terkena makanan sebelum anda menggunakan peralatan buat pertama kali.
- ▶ Aras hingar: Lc = 85 dB(A)

Medan Elektro Magnet (EMF)

Perkakas Philips ini mematuhi semua piawai yang berhubung dengan medan elektromagnet (EMF). Jika dikendalikan dengan betul dan mematuhi arahan dalam manual pengguna ini, perkakas selamat untuk digunakan menurut bukti saintifik yang boleh didapati pada masa ini.

ETH | ข้อควรจำ

ควรอ่านคู่มืออย่างละเอียดก่อนใช้งานและเก็บไว้เพื่อใช้อ้างอิงในครั้งต่อไป

- ▶ ก่อนใช้งานโปรดตรวจสอบแรงดันไฟฟ้าที่ระบบผลิตภัณฑ์ตัวตรงกับแรงดันไฟฟ้าที่ไขภายในบ้านหรือไม่
- ▶ ห้ามต่อเครื่องเตรียมอาหารกับเครื่องตั้งเวลาเพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายร้ายแรงที่อาจเกิดขึ้น
- ▶ ไม่ควรใช้งานเครื่องนี้ เมื่อสายไฟ, ปลั๊กไฟหรือส่วนประกอบอื่นๆ ชำรุดเสียหาย
- ▶ หากสายไฟหลักของเครื่องเสียหาย ควรนำไปเปลี่ยนที่บริษัทฟิลิปส์, ศูนย์บริการที่ได้รับอนุญาตจากฟิลิปส์ หรือบุคคลที่ผ่านการอบรมจากฟิลิปส์ดำเนินการเปลี่ยนไฟ เพื่อหลีกเลี่ยงอันตรายที่อาจเกิดขึ้นได้
- ▶ ควรเก็บเครื่องให้พ้นมือเด็ก
- ▶ ไม่ควรปล่อยให้เด็กใช้งานโดยไม่มีผู้ดูแล
- ▶ ไม่ควรปล่อยให้เครื่องเตรียมอาหารทำงานโดยไม่มีการควบคุมดูแล
- ▶ ปิดเครื่องเตรียมอาหารโดยหมุนปุ่มควบคุมการทำงานไปที่ 0 ทุกครั้ง
- ▶ ปิดเครื่องเตรียมอาหารก่อนถอดสวิตช์ประกอบใดๆ ของเครื่องเตรียมอาหารออก
- ▶ ถอดปลั๊กไฟออกทันที หลังจากใช้งานเครื่องเตรียมอาหารเสร็จ

- ▶ ห้ามจุ่มแท่นมอเตอร์ลงในน้ำหรือของเหลวใดๆ หรือนำไปล้างใต้ก๊อกน้ำ
- ▶ ห้ามแช่น้ำมือ หรือสิ่งของใดๆ (เช่น ไม้พาย) ลงในช่องส่งอาหารเพื่อคืนอาหารขณะที่เครื่องกำลังทำงานอยู่ ควรใช้ที่คืนอาหารที่ใหม่เท่านั้น
- ▶ โปรดใช้ความระมัดระวังเป็นพิเศษเมื่อใช้งานไม่มีดหรือหัวดပ်ันต่างๆ โดยเฉพาะเวลาที่คุณถอดใบมีดหรือหัวดပ်ออกจากโถปั่นหรือเหยือกปั่น, นำอาหารออกจากโถหรือเหยือก หรือเวลาทำความสะอาด เนื่องจากใบมีดมีความคมมาก
- ▶ ถอดปลั๊กออกเสมอ ก่อนที่จะแช่หม้อ หรือสิ่งของใดๆ (เช่น ไม้พาย) ลงในเหยือกปั่น
- ▶ รอให้ชิ้นส่วนที่เคลื่อนไหวหยุดการทำงานก่อนเปิดฝาโถหรือเหยือก
- ▶ ห้ามใช้อุปกรณ์เสริม หรือชิ้นส่วนที่ผลิตโดยผู้ผลิตรายอื่น หรือบริษัทที่ฟิลิปส์ไม่ได้แนะนำ การรับประกันจะเป็นโมฆะทันที หากคุณใช้อุปกรณ์เสริม หรือชิ้นส่วนดังกล่าว
- ▶ ห้ามใส่อาหารในปริมาณเกินกว่าขีดระดับอาหารสูงสุดที่แสดงไว้ที่โถหรือเหยือกปั่น
- ▶ โปรดศึกษาตารางในคู่มือนี้เพื่อดูเวลาการปั่นที่ถูกต้อง
- ▶ ควรทำความสะอาดอุปกรณ์ทุกชิ้นที่สัมผัสกับอาหาร ก่อนใช้งานเครื่องเตรียมอาหารเป็นครั้งแก่
- ▶ ระดับเสียง: Lc = 85 เดซิเบล (A).

Electro Magnetic Fields (EMF)

ผลิตภัณฑ์ของฟิลิปส์ ได้มาตรฐานค่าความแม่เหล็กไฟฟ้า (EMF) หากมีการใช้งานอย่างเหมาะสมและสอดคล้องกับคำแนะนำในคู่มือนี้ คุณสามารถใช้ผลิตภัณฑ์ได้อย่างปลอดภัยตามข้อพิสูจน์ทางวิทยาศาสตร์ในปัจจุบัน

VI | Lưu ý

Hãy đọc kỹ hướng dẫn sử dụng này trước khi sử dụng thiết bị và cất giữ để tiện tham khảo sau này.

- ▶ Kiểm tra xem điện áp ghi trên máy có tương ứng với điện áp nguồn nơi sử dụng trước khi bạn nối máy vào nguồn điện.
- ▶ Không nối thiết bị này với công tắc hẹn giờ để tránh tình huống nguy hiểm.
- ▶ Không được sử dụng máy nếu dây nguồn, phích cắm hay các bộ phận khác bị hỏng.
- ▶ Nếu dây điện bị hư hỏng, bạn nên thay dây điện tại trung tâm bảo hành của Philips, trung tâm bảo hành do Philips ủy quyền hoặc những nơi có khả năng và trình độ tương đương để tránh gây nguy hiểm.
- ▶ Để máy ngoài tầm tay trẻ em.
- ▶ Không để trẻ nhỏ sử dụng máy mà không có sự giám sát.
- ▶ Không được để thiết bị chạy mà không theo dõi.
- ▶ Luôn tắt thiết bị bằng cách vận nút điều khiển về 0.
- ▶ Tắt thiết bị trước khi tháo rời bất kỳ phụ kiện nào.

- ▶ Rút phích cắm điện của máy ra ngay sau khi sử dụng xong.
- ▶ Không nhúng mô-tơ vào nước hay bất kỳ chất lỏng nào, hoặc rửa dưới vòi nước.
- ▶ Không dùng tay hoặc vật bất kỳ (ví dụ, thìa) để ấn nguyên liệu xuống ống tiếp nguyên liệu trong khi thiết bị đang chạy. Chỉ sử dụng ống ép cho mục đích này.
- ▶ Thật cẩn thận khi sử dụng các lưới cắt. Đặc biệt thận trọng khi tháo chúng khỏi tô hoặc cối xay, khi làm sạch tô hoặc cối xay khi cộ rửa chúng. Các cạnh dao cắt rất sắc.
- ▶ Luôn rút phích cắm điện của máy ra trước khi tiếp cận với cối xay sinh tố bằng tay hay bất kỳ vật gì (ví dụ thìa).
- ▶ Chờ cho tới khi các bộ phận chuyển động ngừng hẳn trước khi tháo nắp tô hoặc ly.
- ▶ Không sử dụng bất kỳ phụ kiện hoặc bộ phận nào mà Philips không đặc biệt khuyên dùng. Nếu bạn sử dụng các phụ kiện hoặc bộ phận không phải của Philips, việc bảo hành sẽ bị mất hiệu lực.
- ▶ Không cho nhiều hơn lượng nguyên liệu tối đa được chỉ báo trên tô hoặc cối xay sinh tố.
- ▶ Tham khảo bảng trong hướng dẫn sử dụng này để biết thời gian tối đa vận hành máy.
- ▶ Rửa sạch thật kỹ các bộ phận tiếp xúc với thực phẩm trước khi sử dụng thiết bị này lần đầu tiên.
- ▶ Mức độ ồn: Lc = 85 dB (A).

Từ trường điện (EMF)

Thiết bị Philips này tuân thủ tất cả các tiêu chuẩn liên quan đến các từ trường điện (EMF). Nếu được sử dụng đúng và tuân thủ các hướng dẫn trong sách hướng dẫn này, theo các bằng chứng khoa học hiện nay, việc sử dụng thiết bị này là an toàn.

TC | 重要事項

在使用本產品前，請先仔細閱讀本使用手冊，並保留說明以供日後參考。

- ▶ 在您連接電源之前，請檢查本地的電源電壓是否與產品所標示的電源電壓相符。
- ▶ 為了避免發生危險，本產品不可加裝定時開關。



- ▶ 如果電線、插頭或其他附件受損時，請勿使用本產品。
- ▶ 如果電線損壞，必須交由飛利浦、飛利浦授權之服務中心，或是具備相同資格的技師更換，以免發生危險。
- ▶ 請勿讓孩童接觸本產品。
- ▶ 請勿允許孩童在無大人監視的情況下使用本產品。
- ▶ 請勿讓本產品在您的視線範圍外操作。
- ▶ 請務必將控制鈕轉到 0，以關閉產品電源。
- ▶ 拆卸任何配件之前，請務必先關閉產品電源。
- ▶ 使用完畢後立即將插頭拔下。
- ▶ 請勿將馬達座浸入水中或其他液體中，也不要在水龍頭下沖洗。
- ▶ 食物調理機在運轉時，請勿使用手指或物體（如抹刀）將食材推入進料管。僅可以使用進料棒進行此用途。
- ▶ 請小心處理攪拌刀或嵌刀器。特別是從攪拌槽或果汁壺中移除這些刀片、或是倒出攪拌槽與果汁壺中的食材，又或者是清潔刀片時，都要格外小心 - 刀鋒相當鋒利。
- ▶ 若您要將手指或物體（如抹刀）伸進攪拌杯中，請務必拔掉食物調理機插頭。
- ▶ 請等待零件停止運轉後再移除攪拌槽或果汁壺的蓋子。
- ▶ 請勿使用其他製造商的任何配件或零件，或非飛利浦建議之配件或零件。如果您使用此類配件或零件，保固即會失效。
- ▶ 容量不得超過攪拌槽或果汁壺上的最高容量刻度。
- ▶ 請參照本使用手冊的圖表，瞭解正確的調理時間。
- ▶ 第一次使用本產品之前，請先徹底清潔會接觸食物的機身部分。
- ▶ 噪音等級：Lc = 85 dB(A)

電磁場 (EMF)

本飛利浦產品符合電磁場 (electromagnetic fields, EMF) 所有相關標準。若正確處理及依照本使用手冊之說明進行操作，根據現有之科學文獻來看，使用本產品並無安全顧慮。

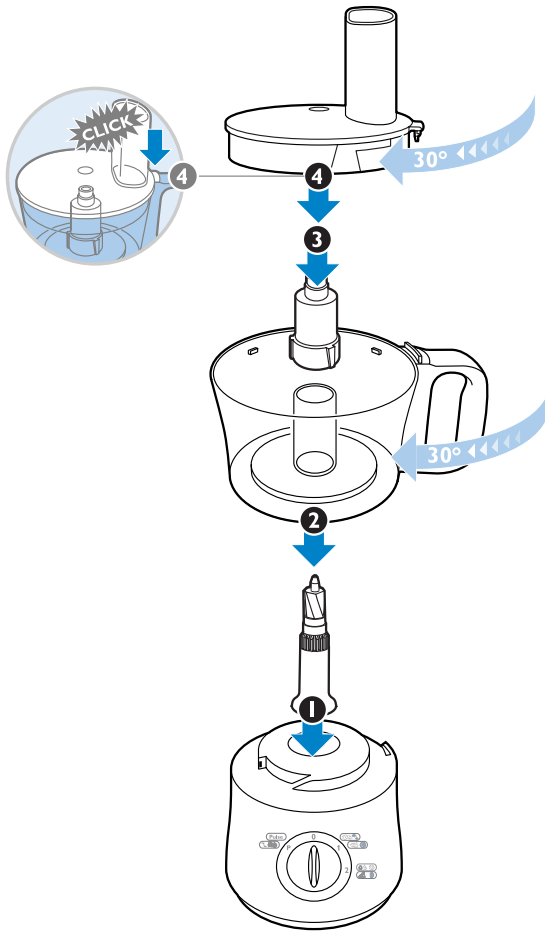
SC | 注意事項

使用產品之前，請仔細閱讀本用戶手冊，並妥善保管以供日後參考。

- ▶ 在將產品連接電源之前，請先檢查產品所標電壓與當地的供電電壓是否相符。
- ▶ 切勿將本產品連接到計時器，以免發生危險。
- ▶ 如果電源線、插頭或其它部件受損，則不要使用產品。
- ▶ 如果電源軟線損壞，為避免危險，必須由製造廠或其維修部或廠方認可的專職人員來更換。
- ▶ 請將產品放置在兒童接觸不到的地方。
- ▶ 不允許兒童在無人監督的情況下使用本產品。
- ▶ 切勿讓產品在無人看管的情況下運行。
- ▶ 始終通過將控制鈕旋轉至 0 以關閉本產品電源。
- ▶ 在取下任何附件之前需關閉產品電源。
- ▶ 使用後立即拔掉產品插頭。
- ▶ 不要將馬達裝置浸入水中，也不要在水龍頭下沖洗。
- ▶ 本產品運行時請勿用手指或物體（例如抹刀）來推動料管里的食物。只能用推杆來推動食物。
- ▶ 在使用刀片或插件时一定要非常小心。尤其是將刀片或插件從攪拌杯或加工杯中取出以及在清洗時清空攪拌杯或加工杯時，更要特別細心。它們的邊緣非常鋒利。
- ▶ 在將手指或物體（例如抹刀）伸入攪拌杯之前需始終斷開產品電源。
- ▶ 請等待，直到所有部件停止運行，才可以取下攪拌杯或加工杯的蓋子。
- ▶ 切勿使用其它製造商生產的或未經飛利浦特別推薦的附件或部件。如果您使用了此類附件或部件，則本產品的保修將會失效。
- ▶ 請勿超出加工杯或攪拌杯上指示的最大容量。
- ▶ 有關適當的加工時間，請參見用戶手冊中的表格。
- ▶ 在初次使用產品之前，請徹底清洗與食品接觸的部件。
- ▶ 噪音強度：Lc= 85 dB(A)。

電磁場 (EMF)

這款飛利浦產品符合關於電磁場 (EMF) 的相關標準。據目前的科學證明，如果正確使用並按照本用戶手冊中的說明進行操作，本產品是安全的。



EN | Assembly / Disassembly

ID | Merakit/membongkar

KO | 조립/분해

MS | Memasang/membuka

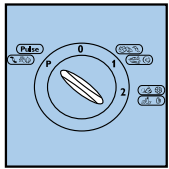
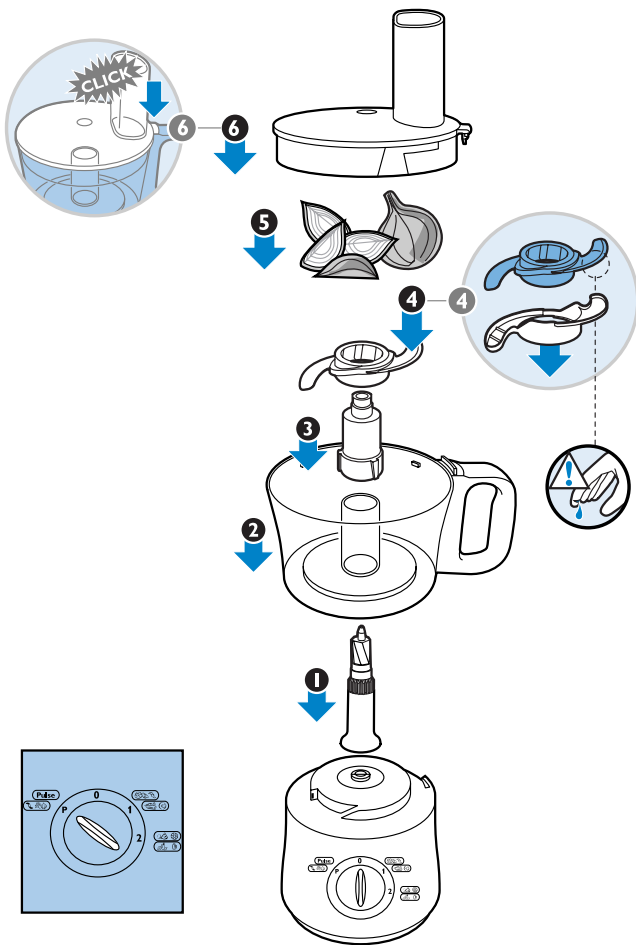
TH | การประกอบ/ถอดชิ้นส่วน

VI | Tháo/gắn linh kiện

TC | 組裝/拆卸

SC | 裝配/拆卸





		kg
	→	≅ 100 g
	→	≅ 200 g
	→	≅ 500 g
	→	≅ 50 g
	→	150-300 g
	→	≅ 250 g
	→	≅ 500 g

EN | Blade - tips and warnings

Always put the blade in the bowl before you start to add the ingredients.

- If you chop onions, use the pulse function a few times to prevent the onions from becoming too finely chopped.

Do not let the appliance run too long when you chop (hard) cheese or chocolate. Otherwise these ingredients become too hot, start to melt and turn lumpy.

- The standard processing time for all chopping jobs is 30-60 seconds.
 - The standard processing time for all kneading jobs is 30-180 seconds.
- If food sticks to the blade or to the inside of the bowl:

- 1 Switch off the appliance.
- 2 Remove the lid from the bowl.
- 3 Remove the ingredients from the blade or from the wall of the bowl with a spatula.

ID | Pisau - saran dan peringatan

Selalu taruh pisau di dalam mangkuk sebelum Anda mulai menambahkan bahan-bahan.

- Jika Anda mencacah bawang, gunakan fungsi pulse beberapa kali untuk mencegah agar bawang tidak terlalu halus.

Jangan menjalankan alat terlalu lama sewaktu Anda mencacah keju atau cokelat (keras). Bahan-bahan ini bisa menjadi terlalu panas, sehingga mulai meleleh kemudian menjadi menggumpal.

- Waktu pengolahan standar untuk mencacah yaitu 30-60 detik.
 - Waktu pengolahan standar untuk adonan yaitu 30-180 detik.
- Jika makanan lengket pada bilah pisau atau pada bagian dalam mangkuk:

- 1 Matikan alat.
- 2 Lepaskan tutup mangkuk.
- 3 Lepaskan bahan-bahan dari bilah pisau atau dari dinding mangkuk dengan menggunakan spatula.

KO | 칼날 - 도움말 및 경고

항상 재료를 넣기 전에 용기에 칼날을 넣으십시오.

- 양파를 자를 경우 양파를 너무 곱게 갈지 않으려면 순간작동 기능을 여러 차례 사용하십시오.

(딱딱한) 치즈나 초콜릿을 다질 때 제품을 너무 오랫동안 작동하지 마십시오. 그렇지 않으면 재료가 너무 뜨거워져서 녹거나 덩어리로 뭉치게 됩니다.

- 모든 다지기 작업의 표준 작동 시간은 30-60초입니다.
 - 모든 반죽 작업의 표준 작동 시간은 30-180초입니다.
- 음식물이 칼날 또는 용기 내부에 걸린 경우:

- 1 제품 전원을 끄십시오.
- 2 용기의 뚜껑을 여십시오.
- 3 칼날이나 용기의 벽면에 붙어 있는 재료를 주걱으로 떼어내십시오.

MS | Pisau - petua dan amaran

Sentiasa letakkan pisau di dalam mangkuk sebelum anda mula memasukkan bahan-bahannya.

- Jika anda mencincang bawang, gunakan fungsi denyut beberapa kali untuk menghalang bawang daripada dicincang terlalu halus.

Jangan biarkan perkakas berjalan terlalu lama apabila anda mencincang keju (keras) atau coklat. Jika tidak bahan-bahan ini akan menjadi terlalu panas, mula cair dan menjadi berketul-ketul.

- Masa memproses biasa untuk semua tugas mencincang ialah 30-60 saat.
 - Masa memproses biasa untuk semua tugas menguli ialah 30-180 saat.
- Jika makanan melekat pada mata pisau atau pada bagian dalam mangkuk:

- 1 Matikan perkakas.
- 2 Alihkan tudung dari mangkuk.
- 3 Alihkan bahan-bahan dari pisau atau dari dinding mangkuk dengan spatula.



TH | ไบมีด - เกล็ดลิบและคำเตือน

ทุกครั้งที่จะใช้งาน ให้ประกอบไบมีดเข้ากับโถปั่นก่อนใส่ส่วนผสมของอาหารลงไป

- หากคุณต้องการหั่นหัวหอม ให้ใช้ฟังก์ชันพัลซ์ประมาณ 2-3 รอบเพื่อไม่ให้หัวหอมแหลกเกินไป

เมื่อคุณต้องการหั่นชีสหรือช็อคโกแลต ห้ามปั่นชีสหรือช็อคโกแลตนานเกินไป มิฉะนั้นส่วนผสมเหล่านี้จะร้อนจนละลายแล้วจับเป็นก้อน

- ระยะเวลาการปั่นตามมาตรฐานสำหรับการหั่นทุกชนิดคือ 30-60 วินาที
- ระยะเวลาการปั่นตามมาตรฐานสำหรับการนวดทุกชนิดคือ 30-180 วินาที

เมื่อมีอาหารติดในไบมีดหรือด้านในของโถ ควรทำดังนี้:

- 1 ปิดเครื่อง
- 2 เปิดฝาโถออก
- 3 ใช้ไม้พายกวาดอาหารออกจากไบมีด หรือด้านในของโถ

VI | Lưỡi cắt - mẹo và cảnh báo

Luôn lắp lưỡi cắt vào tô trước khi bắt đầu thêm nguyên liệu.

- Nếu bạn cắt hành, hãy sử dụng chức năng xung vài lần để tránh hành bị cắt quá nhỏ.

Không để thiết bị chạy quá lâu khi cắt phó mát hoặc sôcôla (cứng). Nếu không những nguyên liệu này sẽ trở nên quá nóng, bắt đầu chảy và chuyển thành dạng cục.

- Thời chế biến chuẩn cho tất cả các loại công việc cắt là 30-60 giây.
- Thời gain chế biến chuẩn cho tất cả công việc nhào là 30-180 giây.

Nêu thực phẩm dính vào lưỡi cắt hoặc bên trong tô:

- 1 Tắt thiết bị
- 2 Tháo nắp ra khỏi tô.
- 3 Làm sạch nguyên liệu trên lưỡi cắt hoặc thành tô bằng thìa.

TC | 攪拌刀 - 秘訣及警示

在您開始加入食材之前，請務必先將攪拌刀裝入攪拌槽中。

- 若您要剝碎洋蔥，請連續使用幾次瞬間加速功能，可避免洋蔥切得過碎。

剝碎 (硬) 起司或巧克力時，請勿讓食物調理機運轉過久，否則會導致食材過熱，然後開始融化，表面變得凹凸不平。

- 所有剝碎工作的標準處理時間為 30-60 秒。
 - 所有揉麵工作的標準處理時間為 30-180 秒。
- 如果食物黏住攪拌刀或攪拌槽內緣，請執行下列動作：

- 1 關閉產品。
- 2 打開攪拌槽的蓋子。
- 3 用抹刀將攪拌刀或攪拌槽內緣的食材刮掉。

SC | 刀片 - 提示和警告

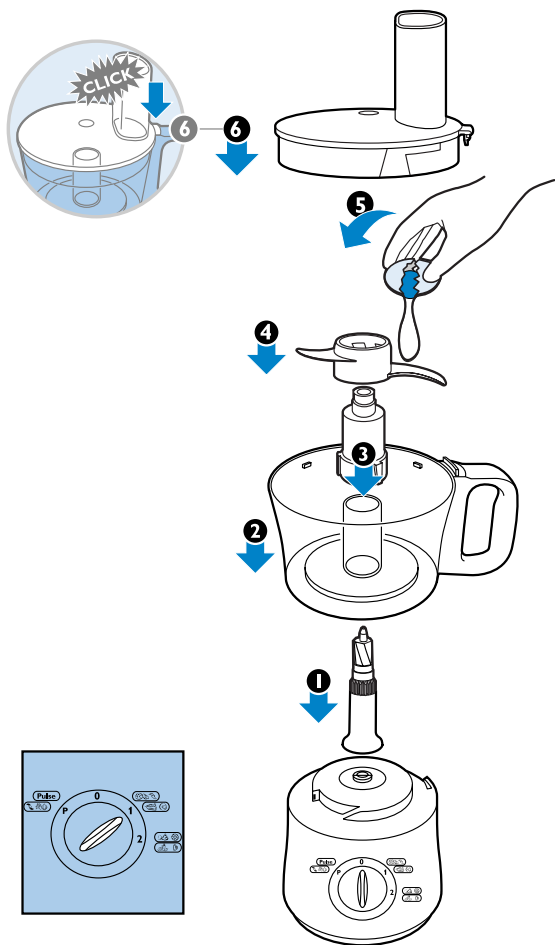
在開始添加物料之前，應始終將刀片放在加工杯中。
















- 如果要切割洋蔥，可使用幾次暫動功能，以防洋蔥被切得太碎。

在切割 (硬) 奶酪或巧克力時，請勿讓產品運行太長時間。否則這些物料將變得過熱，開始融化或變成塊狀。

- 所有切割操作的標準處理時間是 30-60 秒。
 - 所有揉面操作的標準處理時間是 30-180 秒。
- 如果食物粘在刀片上或加工杯內側：

- 1 關閉產品。
- 2 取下加工杯的蓋子。
- 3 使用抹刀將物料從刀片或加工杯壁上去除。



		
		 $\leq 300g$
		 $\leq 300g$
		 $\leq 300g$
		 ≤ 4 





EN | Kneading accessory - tips and warnings

- Always put the kneading accessory in the bowl before you add the ingredients.
- The standard processing time for all kneading jobs is 30-180 seconds.

ID | Aksesori adonan - saran dan peringatan

- Selalu letakkan aksesori adonan di dalam mangkuk sebelum Anda menambahkan bahan-bahan.
- Waktu pengolahan standar untuk adonan yaitu 30-180 detik.

KO | 반죽 액세서리 - 도움말 및 경고

- 항상 재료를 넣기 전에 용기에 반죽 액세서리를 넣으십시오.
- 모든 반죽 작업의 표준 작동 시간은 30-180초입니다.

MS | Aksesori menguli - petua dan amaran

- Sentiasa letakkan aksesori menguli di dalam mangkuk sebelum anda menambah bahan-bahannya.
- Masa memproses biasa untuk semua tugas menguli ialah 30-180 saat.

TH | อุปกรณ์เสริมสำหรับขนาดอาหาร - เคล็ดลับและคำเตือน

- ทุกครั้งที่ใช้งาน ให้ประกอบอุปกรณ์เสริมสำหรับขนาดอาหารเข้ากับโถก่อนใส่ส่วนผสมของอาหารลงไป
- ระยะเวลาการปั่นตามมาตรฐานสำหรับการนวดทุกชนิดคือ 30-180 วินาที

VI | Phụ kiện nhào - mẹo và cảnh báo

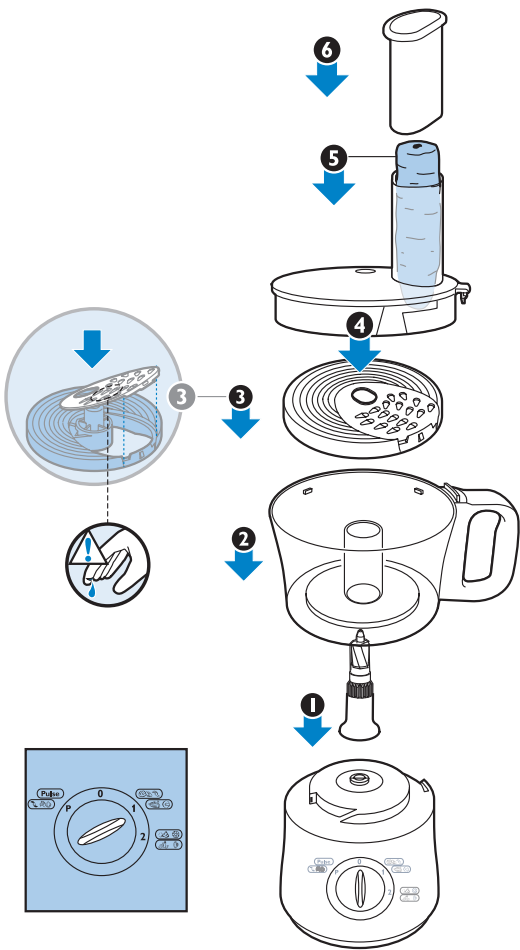
- Luôn lắp phụ kiện nhào vào tô trước khi bắt đầu thêm nguyên liệu.
- Thời chế biến chuẩn cho tất cả các loại công việc nhào là 30-180 giây.

TC | 揉麵配件 - 秘訣及警示

- 放入食材之前，請務必將揉麵配件放入攪拌槽內。
- 所有揉麵工作的標準處理時間為 30-180 秒。

SC | 揉面配件 - 提示和警告

- 在添加物料之前，应始终将揉面配件放在加工杯中。
- 所有揉面操作的标准处理时间是 30-180 秒。



≤ 500 g
 ≤ 200 g
 ≤ 2x
 ≤ 500 g
 ≤ 300 g

HR7625 ONLY



EN | Inserts - tips and warnings

Do not exert too much pressure on the pusher when you press ingredients down the feed tube.

1 Pre-cut large ingredients to make them fit into the feed tube.

2 Fill the feed tube evenly for the best results.

- When you shred or granulate soft ingredients, use a low speed to prevent the ingredients from turning into a puree.
- When you have to process a large amount of ingredients, process small batches and empty the bowl between batches.

Do not let the appliance run too long when you shred (hard) cheese. Otherwise the cheese becomes too hot, starts to melt and turns lumpy. Do not use the insert to shred chocolate. Only use the blade (page 10) for this purpose.

ID | Sisipan - saran dan peringatan

Jangan menekan pendorong terlalu kuat sewaktu Anda menekan bahan ke bawah tabung.

1 Potong-potong dulu bahan yang berukuran besar agar bisa masuk ke dalam tabung.

2 Isilah tabung dengan merata untuk mendapatkan hasil yang paling baik.

- Apabila memarut atau menggiling bahan-bahan lunak, gunakan kecepatan rendah untuk mencegah agar bahan tidak menjadi bubuk.
- Apabila Anda harus mengolah jumlah bahan yang banyak, olahlah sebagian-sebagian dalam jumlah sedikit.

Jangan menjalankan alat terlalu lama sewaktu Anda memarut keju (keras). Keju bisa menjadi terlalu panas, sehingga mulai meleleh kemudian menggumpal. Jangan menggunakan bilah sisipan untuk memarut cokelat. Hanya gunakan pisau (halaman 10) untuk maksud ini.

Ko | 칼날부 - 도움말 및 경고

재료 투입구 안으로 재료를 눌러 넣을 때 누름봉에 너무 강한 압력을 가하지 마십시오.

1 큰 재료는 재료 투입구에 맞도록 미리 작게 자르십시오.

2 최상의 결과를 위해 재료 투입구를 고르게 채우십시오.

- 부드러운 재료를 썰거나 갈 때 재료가 죽처럼 되는 것을 방지하려면 저속에서 작동하십시오.
- 많은 양의 재료를 처리해야 할 때에는 소량으로 나누어 작동하고 한 번 작동할 때마다 용기를 비우십시오.

(딱딱한) 치즈를 갈 때 제품을 너무 오랫동안 작동하지 마십시오. 그렇지 않으면 치즈가 너무 뜨거워져서 녹기 시작하고 덩어리로 뭉치게 됩니다. 칼날부를 사용하여 초콜릿을 갈지 마십시오. 초콜릿을 갈 때에는 칼날만(10 페이지) 사용하십시오.

MS | Sisipan - petua dan amaran

Jangan beri terlalu tekanan pada penolak apabila anda menekan bahan-bahan ke dalam tiub suapan.

1 Potong dahulu bahan-bahan yang besar agar ia muat untuk dimasukkan ke dalam tiub suapan.

2 Isikan tiub suapan sama rata untuk memberikan hasil yang terbaik.

- Apabila anda memayang atau memotong kecil bahan-bahan yang lembut, gunakan kelajuan rendah untuk mengelakkan bahan-bahan daripada menjadi puri.
- Apabila anda perlu memproses jumlah besar bahan-bahan, proses dalam kelompok yang kecil dan kosongkan mangkuk semasa antara kelompok itu.

Jangan biarkan perkakas berjalan terlalu lama apabila anda memayang keju (keras). Jika tidak keju akan menjadi terlalu panas, mula cair dan menjadi berketul-ketul. Jangan gunakan sisipan untuk memayang coklat. Hanya gunakan pisau (halaman 10) untuk tujuan ini.

TH | หัวคั่นต่างๆ - เคล็ดลับและคำเตือน

ไม่ควรออกแรงกดที่ดันมากเกินไปเวลาที่คุณดันส่วนผสมลงในช่องส่งอาหาร

1 หัวคั่นผสมขนาดใหญ่ให้มีขนาดพอดีกับช่องส่งอาหาร

2 ใส่อาหารลงไปอย่างสม่ำเสมอเพื่อให้ได้ผลดีที่สุด

- หากคุณต้องการชอยหรือบดส่วนผสมที่อ่อนนุ่ม ให้ใช้ความเร็วระดับต่ำเพื่อไม่ให้ส่วนผสมกลายเป็นฟู
- เมื่อคุณต้องบดส่วนผสมปริมาณมาก ให้ปั่นครั้งละน้อยๆ แล้วส่วนผสมที่ปั่นเสร็จแล้วออกในแต่ละครั้ง

เมื่อต้องการชอยซีส ห้ามปั่นซีสนานเกินไป มิฉะนั้นซีสจะร้อนและละลายแล้วจับเป็นก้อน ห้ามใช้หัวคั่นในารบดช็อกโกแลต ให้ใช้ใบมีดเท่านั้น (หน้า 10)

VI | Lưỡi cắt - mẹo và cảnh báo

Không dùng quá nhiều áp lực lên ống ép khi ấn nguyên liệu xuống ống tiếp nguyên liệu.

1 Cắt sẵn nguyên liệu những miếng lớn cho vừa với ống tiếp nguyên liệu.

2 Đổ đều vào ống tiếp nguyên liệu để có kết quả tốt nhất.

- Khi cắt nhỏ hoặc nghiền nguyên liệu mềm, hãy sử dụng tốc độ chậm để tránh nguyên liệu bị chuyển thành thể nhuyễn.
- Khi bạn phải chỉ biên một lượng lớn nguyên liệu, hãy chỉ biên từng mẻ nhỏ và đổ hết nguyên liệu đã chỉ biên ra khỏi tô sau mỗi mẻ.

Không để thiết bị chạy quá lâu khi cắt nhỏ pho mát (cứng).

Nếu không pho mát sẽ trở nên quá nóng, bắt đầu chảy ra và vón cục.

Không sử dụng lưỡi để cắt nhỏ sôcôla. Chỉ sử dụng lưỡi cắt

(trang 10) cho mục đích này.

TC | 嵌刀器 - 秘訣及警示

當您將食材下壓至進料管時，請勿過度施壓進料棒。

1 請先將大部份的食材切成小塊，方便放入進料管。

2 均勻地填滿進料管，可達到最佳調理效果。

- 當您進行軟質食材的切絲或研磨工作時，請使用低速，避免食材過爛。

- 當您要處理大量食材時，請少量分批處理，每批處理完後請清空攪拌槽。

- 當您將(硬)起司切絲時，請勿讓食物調理機運轉過久，否則會導致起司過熱，然後開始融化，表面變得凹凸不平。請勿使用嵌刀器將巧克力切絲，僅可以使用攪拌刀(第六頁)進行此用途。

SC | 插件 - 提示和警告

当向下按动加料管中的物料时，不要太用力推动推杆。

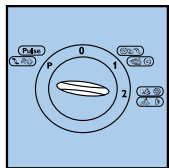
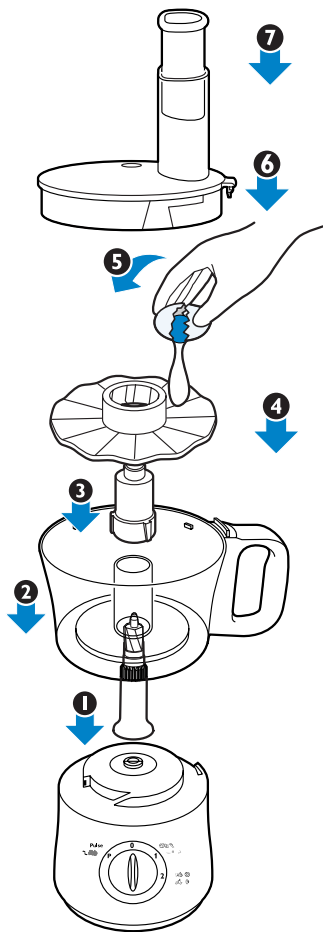
1 预先要切开大块的物料，使它们能放入加料管中。

2 均匀地往加料管添加物料，以获得最佳效果。

- 当您切碎或粉碎软质物料时，可使用较低的速度以防止物料变为糊状。
- 如果需要加工大量物料，可分为多次加工，每加工一次就清空加工杯。

在切碎(硬)奶酪时，请勿让本产品运行太长时间。否则奶酪将变得过热，开始融化或变成块状。请勿使用插件来切碎巧克力。只能使用刀片(第10页)进行此操作。





EN | Emulsifying disc - tips and warnings

You can use the emulsifying disc to whip cream and to whisk eggs, egg whites, instant pudding, mayonnaise and sponge cake mixtures.

Do not use the emulsifying disc to prepare cake mixtures with butter or margarine or to knead dough. Use the kneading accessory for these jobs (see page 13).

- Make sure the bowl and the emulsifying disc are dry and free from grease when you whisk egg whites. The egg whites have to be at room temperature.
- Always clean the emulsifying disc after use.

ID | Cakram pengemulsi - saran dan peringatan

Anda dapat menggunakan cakram pengemulsi untuk mengocok krim dan mengocok telur, putih telur, puding instan, mayones dan adonan kue spons..

Jangan menggunakan cakram pengemulsi untuk menyiapkan adonan kue dengan mentega atau margarin atau untuk menguleni adonan.

Gunakan aksesoris adonan untuk mengerjakan ini (lihat halaman 13).

- Pastikan mangkuk dan cakram pengemulsi kering dan tidak berminyak sewaktu Anda mengocok putih telur. Suhu putih telur harus sama seperti suhu ruangan.
- Selalu bersihkan cakram pengemulsi sesudah digunakan.

KO | 거품기 - 도움말 및 경고

거품기를 사용하여 크림을 젓거나 계란, 계란 흰자, 즉석 푸딩, 마요네즈 및 스폰지 케이크 반죽을 휘저을 수 있습니다.

거품기를 사용하여 버터나 마가린이 들어간 케이크 반죽을 만들거나 밀가루를 반죽하지 마십시오. 이러한 작업에는 반죽 액세서리를 사용하십시오(6페이지 참조).

- 계란 흰자의 거품을 낼 때에는 용기와 거품기가 건조하고 기름기가 없는지 확인하십시오. 계란 흰자는 실내 온도에서 보관한 것이어야 합니다.

사용 후에는 항상 거품기를 세척하십시오.

MS | Cakera mengemulsi - petua dan amaran

Anda boleh menggunakan cakera mengemulsi untuk memukul krim dan telur, putih telur, puding segera, mayones dan adunan kek span.

Jangan gunakan cakera mengemulsi untuk menyediakan adunan kek dengan mentega atau marjerin atau untuk menguli doh. Gunakan aksesoris untuk tugas ini (lihat halaman 13).

- Pastikan mangkuk dan cakera mengemulsi kering dan bebas dari gris apabila anda memukul putih telur. Putih telur perlu berada pada suhu bilik.
- Sentiasa bersihkan cakera mengemulsi selepas digunakan.

TH | ที่ตี - เคล็ดลับและคำเตือน

คุณสามารถใช้ตีในการตีครีม ตีไข่ และตีไข่ขาว ทำฟูได้อย่างรวดเร็ว บัณเฑาะของเนสและส่วนผสมของเค้ก

ห้ามใช้ตีในการเตรียมส่วนผสมเค้กที่มีเนยหรือมาร์جرين หรือวอดแบ่ง ให้ใช้อุปกรณ์เสริมสำหรับนวดอาหาร (ดูที่หน้า 13)

- ตรวจสอบให้มั่นใจว่าโถปั่นและตีแห้งและปราศจากความมันเมื่อใช้ตีไข่ขาว และควรเก็บไข่ขาวไว้ที่อุณหภูมิห้อง
- ทำความสะอาดตีทุกครั้งหลังใช้

VI | Đũa đánh sữa - mẹo và cảnh báo

Bạn có thể sử dụng đũa đánh sữa để đánh kem, trứng, lòng trắng trứng, putđinh tức thì, xốt ma-don-ne và đánh xộp hỗn hợp bánh.

Không sử dụng đũa đánh kem để chuẩn bị hỗn hợp bánh với bơ, bơ thực vật hoặc nhào bột. Hãy sử dụng phụ kiện nhào cho mục đích này (xem trang 13).

- Đảm bảo tô và đũa đánh kem không và không dính mỡ khi đánh lòng trắng trứng. Lòng trắng trứng phải ở nhiệt độ phòng.
- Luôn làm sạch đũa đánh kem sau khi sử dụng.

TC | 乳化盤 - 秘訣及警告

您可以使用乳化盤打奶油、打蛋、打蛋白、布丁、美乃滋以及混合海綿蛋糕。





請勿使用乳化盤準備內含牛油或植物性奶油的蛋糕材料，或用於揉麵團。請使用揉麵配件進行這類工作 (請見第六頁)。

- 打蛋白時，請確定攪拌槽和乳化盤是乾的，並且沒有沾染油脂。蛋白必須置放在室溫下。
- 使用完畢後，請務必清洗乳化盤。

SC | 乳化器 - 提示和警告

您可以使用乳化器攪打奶油和打蛋、攪打蛋白、快速制作布丁、制作蛋黄酱和松糕配料。

请勿使用乳化器准备带有黄油或蛋黄酱的蛋糕配料或揉面团。可使用揉面配件进行这些操作 (参见第 13 页)。

- 在搅打蛋白时，需确保加工杯和乳化器干燥且没有油脂。蛋白必须处于室温。
- 使用后必须清洁乳化器。



EN | Blender - tips and warnings

Always assemble the sealing ring onto the blade before you attach the blade to the blender jar!

Do not let the appliance run more than twice without interruption. Let it cool down before you continue processing.

Never open the lid when the blade rotates.

▶ **Built-in safety lock:** you can only use the blender when the rib on the blender jar is directly opposite the print on the motor unit.

- To add liquid ingredients during processing, pour them into the blender jar through the hole in the lid.
- Pre-cut solid ingredients into smaller pieces before you process them.
- If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of a large quantity at once.
- Use cooked ingredients when you blend a soup.
- When you process a liquid that is hot or tends to foam (e.g. milk), do not put more than 1 litre in the blender jar to avoid spillage.
- If you are not satisfied with the result, switch off the appliance and stir the ingredients with a spatula. Remove some of the contents to process a smaller quantity or add some liquid.

If ingredients stick to the wall of the blender jar:

- 1 Switch off the appliance and unplug it.
- 2 Open the lid and use a spatula to remove the ingredients from the wall of the jar.
- 3 Keep the spatula at a safe distance of approx. 2cm from the blade.

ID | Blender - saran dan peringatan

Selalu pasang cincin penyegel pada pisau sebelum Anda memasangkan pisau ke tabung blender!

Jangan menjalankan alat lebih dari dua kali tanpa istirahat. Biarkan alat menjadi dingin sebelum Anda melanjutkan pengolahan.

Jangan sekali-kali membuka tutup sewaktu pisau berputar.

▶ **Kunci pengaman built-in:** Anda hanya dapat menggunakan blender apabila rusuk pada tabung blender berada di posisi berlawanan dari tulisan yang tertera pada unit motor.

- Untuk menambahkan bahan cair sewaktu pengolahan, tuangkan ke dalam tabung blender melalui lubang penutupnya.
- Potong kecil-kecil bahan padat terlebih dahulu sebelum mengolahnya.
- Jika Anda ingin mengolah dalam jumlah banyak, olahlah bahan sedikit-sedikit, jangan diolah sekaligus.
- Gunakan bahan-bahan yang sudah dimasak apabila Anda akan mengaduk sup.
- Apabila Anda mengolah bahan cair yang panas atau cenderung berbusa (misalnya, susu), jangan memasukkan lebih dari 1 liter ke dalam tabung blender agar tidak tumpah.
- Jika Anda tidak puas dengan hasilnya, matikan alat dan aduk-aduk bahan dengan spatula. Keluarkan sebagian isinya untuk diolah dalam jumlah yang sedikit berkurang atau tambahkan bahan cair.

Jika bahan-bahan lengket pada dinding alat tabung blender:

- 1 Matikan alat lalu cabut steker dari stopkontak listrik.
- 2 Buka penutup dan gunakan spatula untuk melepaskan bahan dari dinding tabung.
- 3 Jaga jarak aman spatula sekitar 2cm dari pisau.

KO | 블렌더 - 도움말 및 경고

블렌더 용기에 칼날을 조립하기 전에 항상 칼날에 봉합 링을 끼우십시오!

제품을 연속해서 두 번 이상 작동하지 마십시오. 작업을 계속하기 전에 제품을 식히십시오.

칼날이 회전할 때에는 뚜껑을 열지 마십시오.

▶ **내장된 안전 잠금 장치:** 블렌더 용기의 가로대가 본체에 나 있는 방향과 정반대로 향해 있어야만 블렌더를 작동시킬 수 있습니다.

- 작동 도중 액체 재료를 추가하려면 뚜껑의 구멍을 통해 용기에 재료를 부으십시오.
- 고체 재료는 작동하기 전에 작은 조각으로 미리 자르십시오.
- 다량의 재료를 조리하려는 경우 많은 양을 한 번에 작동하지 말고, 재료를 나누어 여러 차례 작동하십시오.
- 수프를 섞을 때에는 미리 조리된 재료를 사용하십시오.
- 뜨겁거나 거품이 일어나는 액체(예를 들어, 우유)를 조리할 때에는 흘러 나오지 않도록 블렌더 용기에 1리터 이상 넣지 마십시오.
- 결과가 만족스럽지 않은 경우, 제품 전원을 끄고 주걱으로 재료를 휘저으십시오. 일부 재료를 덜어 내어 더 작은 양에서 작동하거나 액체를 약간 첨가하십시오.

재료가 블렌더 용기 벽면에 붙어 있는 경우:

- 1 제품 전원을 끄고 전원 코드를 뽑으십시오.
- 2 뚜껑을 열고 주걱을 사용하여 단지 벽면에 붙은 재료를 떼어 내십시오.
- 3 주걱과 칼날 사이에 약 2cm 정도의 안전 거리를 유지하십시오.

MS | Pengisar - petua dan amaran

Sentiasa pasangkan gegelang kedap pada pisau sebelum anda memasangkan pisau pada balang pengisar!

Jangan biarkan perkakas berjalan selama lebih daripada dua kali tanpa gangguan. Biarkan ia sejuk dahulu sebelum anda teruskan memproses.

Jangan sekali-kali buka tudungnya semasa pisau sedang berputar.

- ▶ **Kunci keselamatan binaan dalam:** anda boleh hanya menggunakan pengisar apabila bahagian belakang balang pengisar berada betul-betul bertentangan dengan cetkan pada unit motor.
- Untuk menambah bahan-bahan cecair semasa memproses, tuangkannya ke dalam balang pengisar melalui lubang di dalam tudungnya.
- Potong dahulu bahan-bahan pejal menjadi bahagian kecil sebelum anda memprosesnya.

- Jika anda hendak menyediakan jumlah yang besar, proses kelompok yang kecil bahan-bahannya dan bukan dengan jumlah yang besar sekali gus.
- Gunakan bahan-bahan yang sudah dimasak apabila anda mengisar sup.
- Apabila anda memproses cecair yang panas atau mudah berbuih (contohnya susu), jangan letakkan lebih daripada 1 liter di dalam balang pengisar ke dalam balang pengisar untuk mengelakkan penumpahan.
- Jika anda tidak berpuas hati dengan hasilnya, matikan perkakas dan kacau bahan-bahannya dengan spatula. Keluarkan sedikit kandungannya untuk memproses jumlah yang kecil atau tambah sedikit cecair.

Jika bahan-bahan melekat di dinding balang pengisar:

- 1 Matikan perkakas dan cabut plagnya.
- 2 Buka tudung dan gunakan spatula untuk mengeluarkan bahan-bahannya dari dinding balang.
- 3 Pastikan spatula berada pada jarak yang selamat kira-kira 2cm dari pisau.

TH | หัวบ้น - เคล็ดลับและคำเตือน

ประกอบวงแหวนกันรั่วซีมเข้ากับโม่มีดก่อนประกอบโม่มีดเข้ากับเหยือกปั่นทุกครั้ง

ห้ามเปิดใช้เครื่องเตรียมอาหารกินสองครั้งโดยไม่หยุดพัก ควรทิ้งให้เครื่องเย็นก่อนทำการปั่นครั้งต่อไป

ห้ามเปิดฝาเวลาที่โม่มีดหมุน

- ▶ **ลือคณิรัยในดัว:** คุณจะสามารถใช้เครื่องบ้นได้ก็ต่อเมือวางเหยือกบ้นให้ตรงร้งและแนบสนิทกับแท่นมอเตอร
- หากต้องการเติมส่วนผสมที่เป็นของเหลวไประหว่างที่บ้น ให้เทส่วนผสมลงในเหยือกบ้นผ่านรูที่ฝาปิด
- ห้ามส่วนผสมที่แข็งเป็นชิ้นเล็กๆ ก่อนนำไปบ้น
- หากคุณต้องการบ้นส่วนผสมปริมาณมาก ให้บ้นส่วนผสมครั้งละน้อยๆ หลายครั้งแทนการบ้นส่วนผสมมากในคราวเดียว
- เมื่อต้องการทำน้ำซุบ ให้ใช้ส่วนผสมที่ปรุงสุกแล้ว
- หากคุณต้องการบ้นของเหลวที่ร้อนหรืออาจะเป็นฟอง (เช่น นม) อย่าใส่ของเหลวนั้นในเหยือกบ้นเกิน 1 ลิตร เพื่อไม่ให้เกิดการล้นออกมา



- หากคุณไม่พอใจกับผลที่ได้ ให้ปิดเครื่องแล้วคนส่วนผสมด้วยไม้พาย เหล่าส่วนผสมบางส่วนออกเพื่อปั่นในปริมาณที่น้อยลง หรือดื่มของเหลวลงไปเล็กน้อย
- หากมีส่วนผสมติดกันในเหยือกปั่น ควรทำดังนี้:

- 1 ปิดสวิตช์ และถอดปลั๊กออก
- 2 เปิดฝาแล้วใช้ไม้พายกวาดส่วนผสมออกจากด้านในเหยือก
- 3 รักษาระยะห่างระหว่างไม้พายกับใบมีดประมาณ 2 ซม.

VI | Máy trộn - mẹo và cảnh báo

Luôn lắp gioăng kín nước vào lưới cắt trước khi lắp lưới cắt vào bình máy trộn!

Không để thiết bị chạy quá hai lần không ngừng. Để thiết bị nguội xuống trước khi tiếp tục chế biến.

Không mở nắp khi lưới cắt đang xoay.

- ▶ **Khóa an toàn tích hợp:** bạn chỉ có thể sử dụng máy trộn khi gắn trên bình máy trộn đôi diện trực tiếp với bộ phận mô-tơ.
- Để thêm nguyên liệu ở dạng lỏng trong khi chế biến, đổ nguyên liệu vào bình máy trộn qua lỗ trên nắp.
- Cắt sẵn nguyên liệu rã thành từng miếng nhỏ trước khi chế biến.
- Nếu chuẩn bị số lượng lớn, hãy chế biến từng mẻ nhỏ nguyên liệu thay vì một mẻ lớn ngay trong một lần.
- Sử dụng nguyên liệu đã được nấu khi trộn xúp.
- Khi chế biến chất lỏng nóng hoặc có khả năng tạo bọt (ví dụ sữa), không đổ quá 1 lít vào bình máy trộn để tránh đổ ra ngoài.
- Nếu bạn không thỏa mãn với kết quả, tắt thiết bị và trộn nguyên liệu bằng thìa. Bỏ bớt một số nguyên liệu để chế biến lượng ít hơn hoặc thêm chất lỏng.

Nêu nguyên liệu dính vào thành bình máy trộn:

- 1 Tắt thiết bị và rút phích cắm điện ra khỏi ổ điện.
- 2 Mở nắp và sử dụng thìa để lấy nguyên liệu ra khỏi thành bình.
- 3 Giữ thìa trong khoảng cách an toàn, cách lưới cắt khoảng 2cm.

TC | 攪拌機 - 秘訣及警示

在您將攪拌刀組裝到攪拌杯之前，請務必將密封圈套到攪拌刀上！

請勿讓食物調理機持續運轉超過兩次以上。請先讓食物調理機冷卻後，再繼續處理。

當攪拌刀在運轉時，請勿打開蓋子。

▶ **內建安全鎖：**當攪拌杯上的突起物與馬達座上的標記有直接對準時，才可以使用攪拌機。

- 處理過程中，若要加入液體食材，可藉由蓋子上的洞孔將食材倒入攪拌杯中。
- 處理固體食材之前，請事先將食材切成塊狀。
- 若您要準備的食物份量很多，請以少量分批的方式處理食材，避免一次處理大量食材。
- 當您攪拌湯品時，請使用煮熟的食材。
- 當您處理高溫的液體食材或會起泡的食材 (例如牛奶)，攪拌杯中請勿倒入 1 公升以上的食材，避免食材濺出。
- 若您不滿意食物調理成果，請關閉食物調理機電源，然後用抹刀攪拌食材。將部份內容物倒出以進行少量處理，或者加入少許水量。

如果食材黏住攪拌杯內緣，請執行下列動作：

- 1 關閉食物調理機電源，並拔除插頭。
- 2 打開蓋子，用抹刀將攪拌杯內緣的食材刮除。
- 3 抹刀與攪拌刀之間請保持大約 2 公分的安全距離。

SC | 搅拌机 - 提示和警告

將刀片安裝到攪拌杯之前，必須先將密封圈安裝到刀片上！

不要让产品连续运行超过两次。继续加工之前应先让其冷却。

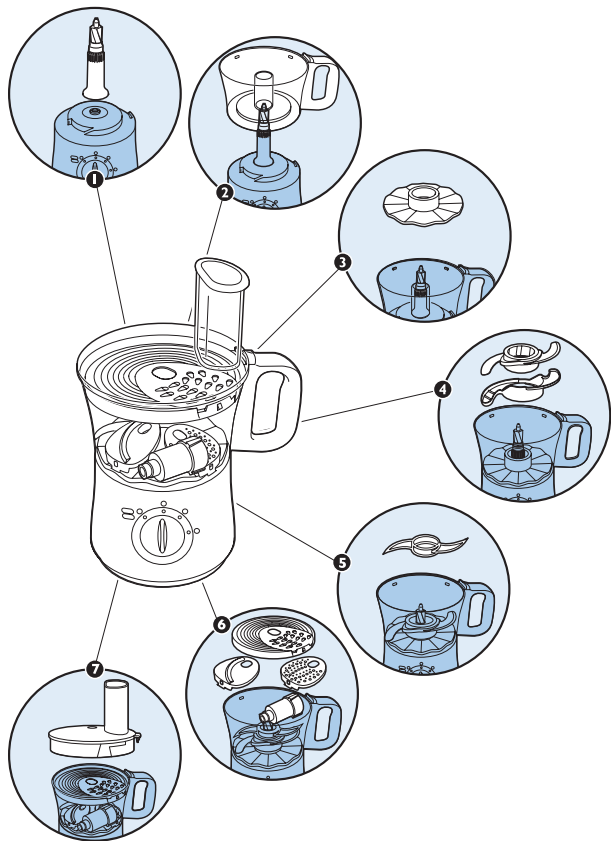
刀片旋转时切勿打开盖子。

▶ **内置安全锁：**只有当搅拌杯的凸起部分正对着马达装置上的印刷内容时，您才可以使用搅拌杯

- 要在加工过程中添加液体物料，可通过盖子上的加料孔将物料倒入搅拌杯。
- 在加工固体物料之前，可将它们预先切成小块。
- 若物料份量较多，请分成多次加工，而不是一次加工大量物料。
- 在搅拌汤时请使用已煮熟的物料。
- 在加工很热或可能产生泡沫的液体（例如牛奶）时，请勿将超过 1 升的该液体放入搅拌杯，以防溢出。
- 如果您对搅拌效果不满意，可关闭产品电源并用抹刀搅动物料。去除一些物料使加工的份量更少，或添加一些液体。
- 如果物料粘在搅拌杯壁上

- 1 请关闭产品并拔下电源。
- 2 打开盖子并使用抹刀将物料从搅拌杯壁上刮去。
- 3 使抹刀保持与刀片大约 2 厘米的安全距离。





EN | Storage

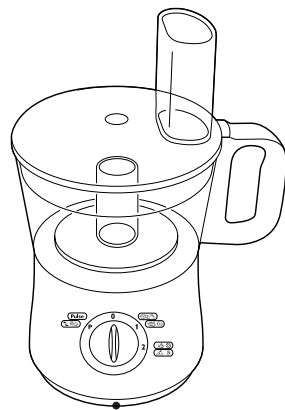
To avoid damaged parts, never switch on the device when the accessories are stored in the bowl.

ID | Penyimpanan

Untuk menghindari kerusakan pada komponen, jangan sekali-kali menyalakan alat sewaktu aksesoris berada di dalam mangkuk.

KO | 보관

부품이 손상되는 것을 방지하려면 액세서리가 용기 내에 보관되어 있을 때 절대 제품을 작동하지 마십시오



MS | Penyimpanan

Untuk mengelakkan bahagian-bahagiannya menjadi rosak, jangan sekali-kali hidupan peranti apabila aksesori disimpan di dalam mangkuk.

TH | การจัดเก็บ

เพื่อไม่ให้ชิ้นส่วนเสียหาย ห้ามเปิดเครื่องปั่นหากเก็บอุปกรณ์เสริมไว้ในโถ

VI | Cất giữ

Để tránh các bộ phận bị hư, không bật thiết bị khi các phụ kiện được bảo quản trong tô.

TC | 收藏






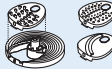








若要避免損壞零件，攪拌槽中儲放配件時請勿開啟裝置電源。

SC | 存放

为防止部件损坏，切勿当配件还在加工杯内时打开设备电源。





			
	✓	✓	
	✓		✓
 HR7625 ONLY	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	
	✓	✓	
 HR7625 ONLY			✓

EN | Cleaning

- Always unplug the appliance before you remove accessories or clean the motor unit.
- You can quickly and easily preclean the food processor bowl and blender jar with the pulse button. Simply add some water and washing-up liquid to the dirty bowl or jar and secure the lid. Then use the pulse button until the bowl or jar is clean. When you preclean the food processor bowl in this way, make sure the blade is assembled in the bowl.

ID | Membersihkan

- Selalu cabut steker alat dari stopkontak listrik sebelum Anda melepaskan aksesori atau membersihkan unit motor.
- Anda dapat dengan cepat dan mudah membersihkan dulu mangkuk dan tabung blender food processor dengan tombol pulse. Cukup tambahkan air dan cairan pembersih ke mangkuk atau tabung kotor lalu tutup. Selanjutnya, gunakan tombol pulse sampai mangkuk dan tabung bersih. Setelah selesai mencuci mangkuk food processor dengan cara ini, pastikan pisau dipasang di dalam mangkuk.

KO | 청소

- 액세서리를 분리하거나 본체를 세척하기 전에는 항상 제품 전원 코드를 뽑으십시오.
- 순간작동 버튼으로 음식 조리기 용기와 블렌더 용기를 쉽고 빠르게 미리 세척할 수 있습니다. 지저분한 용기에 물과 세제를 약간 추가하고 뚜껑을 닫으십시오. 그런 다음 용기가 깨끗해질 때까지 순간작동 버튼을 누르십시오. 이러한 방식으로 음식 조리기 용기를 미리 세척할 때에는 용기에 칼날이 조립되어 있는지 확인하십시오.

MS | Pembersihan

- Sentiasa cabut plag perkakas sebelum anda mengeluarkan aksesori atau membersihkan unit motor.

- Anda boleh membersihkan dahulu dengan cepat dan mudah mangkuk pemproses makanan dan balang pengisar dengan butang denyut. Hanya tambah sedikit air dan cecair pembersih pada mangkuk atau balang yang kotor dan tutup dengan tudungnya. Kemudian gunakan butang denyut sehingga mangkuk atau balangnya bersih. Apabila anda membersihkan dahulu mangkuk pemproses makanan dengan cara ini, pastikan pisaunya dipasang di dalam mangkuk.

TH | การทำความสะอาด

- ถอดปลั๊กไฟออกทุกครั้งก่อนทำการถอดอุปกรณ์เสริมหรือทำความสะอาดแท่นมอเตอร์
- คุณสามารถใช้แปรงฟลิสเพื่อช่วยในการทำความสะอาดใบมีดและเหยือกปั่นง่ายยิ่งขึ้นได้ เพียงใส่น้ำและน้ำยาล้างจานเพียงเล็กน้อยลงในโถหรือเหยือกที่มีคราบสกปรกแล้วบิดผ้าให้แน่น จากนั้นกดปุ่มฟลิสไว้จนกว่าโถหรือเหยือกจะสะอาดก่อนนำไปล้าง คุณต้องดูให้แน่ใจว่ามีผลิตภัณฑ์อยู่กับโถเมื่อใช้วิธีนี้ทำความสะอาด

Vi | Vệ sinh máy

- Luôn rút phích cắm điện của máy ra trước khi tháo các phụ kiện hoặc làm sạch bộ phận mô-tơ.
- Bạn có thể nhanh chóng và dễ dàng làm sạch trước tô chế biến thực phẩm và bình máy trộn bằng nút cung. Chỉ cần thêm một chút nước và dung dịch làm sạch vào tô hoặc bình cần làm sạch và đậy nắp lại. Sau đó sử dụng nút xung cho tới khi tô hoặc bình đã sạch. Khi làm sạch trước tô chế biến thực phẩm theo cách này, đảm bảo lưỡi cắt được lắp vào tô.

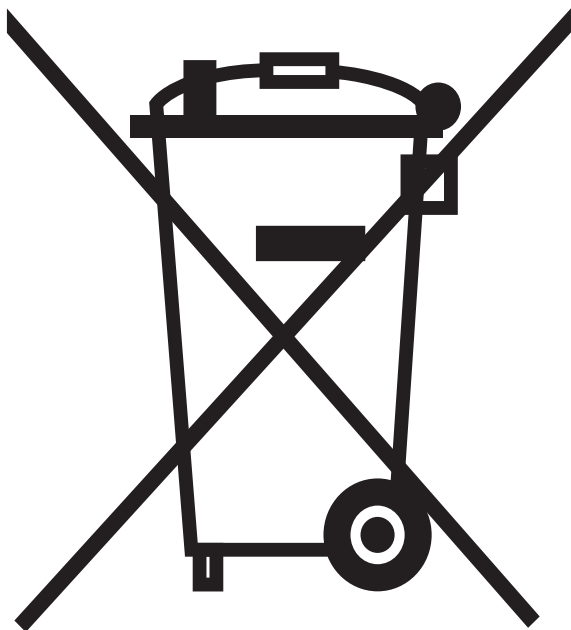
TC | 清潔

- 在您移除配件或清潔馬達座之前，請務必拔除產品電源。
- 您可以使用瞬間加速按鈕，事先清潔食物調理機的攪拌槽以及攪拌杯，此清潔方法輕鬆又快速。您只需要在髒污的攪拌槽或攪拌杯中加點水以及清潔劑，並且關緊蓋子，然後使用瞬間加速功能按鈕，攪拌槽或攪拌杯即可清潔乾淨。當您使用此方式事先清潔食物調理機的攪拌槽時，請確認攪拌槽中有裝入攪拌刀。

SC | 清洁

- 在卸下附件或清洁马达装置前，请先拔下电源插头。
- 使用暂动按钮，您可以快速轻松地清洁食品加工机加工杯和搅拌杯。只需加一些水或清洗剂到脏的搅拌杯或加工杯内并盖好杯盖。然后按暂动按钮，直到加工杯或搅拌杯干净为止。若通过这种方式清洁食品加工机加工杯，需确保刀片已安装在加工杯中。





EN | Environment

- 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.

ID | Lingkungan

- Jangan membuang alat bersama limbah rumah tangga biasa jika alat sudah tidak bisa dipakai lagi, tetapi serahkan ke tempat pengumpulan barang bekas yang resmi untuk didaur ulang. Dengan melakukan hal ini, Anda ikut membantu melestarikan lingkungan.

KO | 환경

- 수명이 다 된 제품은 일반 가정용 쓰레기와 함께 버리지 마시고 지정된 재활용 수거 장소에 버리십시오. 이런 방법으로 환경 보호에 동참하실 수 있습니다.

MS | Alam sekitar

- Jangan buang perkakas bersama sampah rumah pada akhir hayatnya, tetapi bawanya ke pusat pungutan rasmi untuk dikitar semula. Dengan melakukan sedemikian anda akan membantu memelihara alam sekitar.

TH | สภาพแวดล้อม

- ห้ามทิ้งเครื่องพร้อมกับขยะในครัวเรือนทั่วไป เมื่อเครื่องหมดอายุการใช้งานแล้ว ควรทิ้งลงในถังขยะสำหรับนำกลับไปใช้ใหม่ได้ (รีไซเคิล) เพื่อช่วยรักษาสภาวะสิ่งแวดล้อมที่ดี

VI | Môi trường

- Không vứt thiết bị này cùng chung với chất thải gia đình thông thường khi ngừng sử dụng nó. Hãy đem nó đến điểm thu gom chính thức để tái chế. Làm như thế, bạn sẽ giúp bảo vệ môi trường.

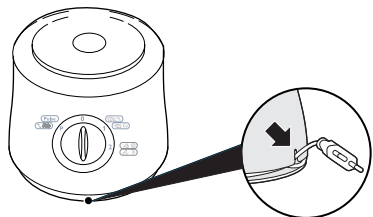
TC | 環境保護

- ▶ 本產品壽命結束時請勿與一般家庭廢棄物一併丟棄。請將該產品放置於政府指定的回收站，此舉能為環保盡一份心力。

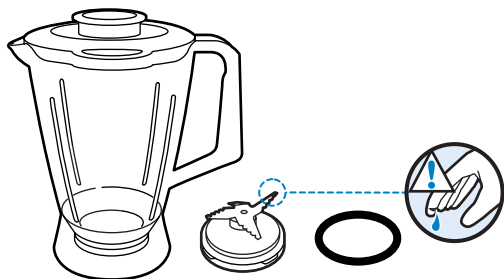
SC | 環保

- ▶ 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

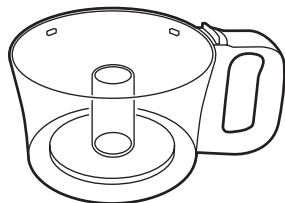




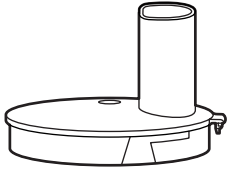
- EN** Motor unit with cord storage facility on the back
ID Unit motor dengan tempat penyimpanan kabel di bagian belakang
KO 뒷면에 코드 보관함이 있는 본체
MS Unit motor dengan kemudahan penyimpanan kord di bahagian belakangnya
TH แทมมอเตอร์ที่มีที่เก็บสาย ใต้อานหลัง
VI Bộ phận mô-tơ có chức năng bảo quản dây dẫn ở mặt sau.
TC 馬達座，背面附電源線捲線裝置
SC 背后带有电源线存储装置的马达装置



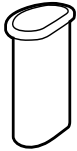
- EN** Blender jar with lid, stopper and detachable blade unit with sealing ring. (HR7625 only).
ID Tabung blender dengan penutup, stopper dan unit pisau yang dapat dilepas dengan cincin penyegel. (hanya HR7625).
KO 뚜껑이 있는 블렌더 용기 및 봉합 링이 있는 분리형 칼날 부(HR7625 모델만 해당)
MS Balang pengisar dengan tudung, penyumbat dan unit pisau boleh tanggal dengan gegelang kedap. (HR7625 sahaja).
TH เขี่ยก้นและฝาปิด จุกอุดและชิ้นส่วนที่ถอดและวางแทนกันเร็ว (เฉพาะรุ่น HR7625)
VI Bình máy trộn có nắp, nút và bộ phận lưỡi cắt có thể tháo rời có gioăng kín nước. (chỉ có ở kiểu HR7625).
TC 附杯蓋的攪拌杯、塞子，以及附密封圈的可拆式刀組。（限 HR7625）。
SC 攪拌杯具有杯蓋、塞子以及帶有密封圈的可分離刀片組件。（仅限 HR7625）。



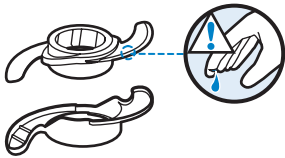
- EN** Food processor bowl
ID Mangkuk food processor
KO 음식 조리기 용기
MS Mangkuk pemproses makanan
TH โถปั่น
VI Tô ché biến thực phẩm
TC 食物調理機的攪拌槽
SC 食品加工机加工杯



EN Food processor lid
ID Tutup food processor
KO 음식 조리기 뚜껑
MS Tudung pemproses makanan
TH ฝาปิดโถปั่น
VI Nắp thiết bị chế biến thực phẩm
TC 食物調理機的蓋子
SC 食品加工机盖



EN Pusher
ID Pendorong
KO 누름봉
MS Penolak
TH ที่ดัน
VI Ống ép nguyên liệu
TC 推進器
SC 推杆

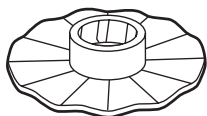


EN Blade with protection cap
ID Pisau dengan tutup pelindung
KO 보호 캡이 있는 칼날
MS Pisau dengan tutup perlindungan
TH ใบมีดพร้อมปกออกเก็บ
VI Lưỡi cắt có nắp bảo vệ
TC 附保護蓋的攪拌刀
SC 帶有保護蓋的刀片

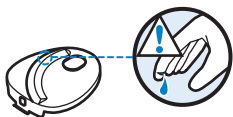


EN Kneading accessory
ID Aksesori adonan
KO 반죽 액세서리
MS Aksesori menguli
TH อุปกรณ์นวดอาหาร
VI Phụ kiện nhào
TC 揉麵配件
SC 揉面配件





EN Emulsifying disc
ID Cakram pengemuls
KO 거품기
MS Cakera mengemulsi
TH ที่ตีไข่
VI Đĩa đánh sữa
TC 乳化盤
SC 乳化盘



EN Medium slicing insert
ID Sisipan pengirisian sedang
KO 믹싱용 칼날(중간)
MS Sisipan penghirisian sederhana
TH ใบมีดหั่นสไลด์ขนาดกลาง
VI Lưỡi cắt vừa
TC 中型切片器
SC 中号切丝配件



EN Granulating insert (HR7625 only)
ID Sisipan penggilingan (hanya HR7625)
KO 다지기용 칼날(HR7625 모델만 해당)
MS Sisipan pembutiran (HR7625 only)
TH ที่ขูด (เฉพาะรุ่น HR7625)
VI Lưỡi nghiền (chỉ có ở kiểu HR7625)
TC 研磨器 (限 HR7625)
SC 粉碎配件 (仅限 HR7625)



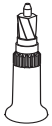
EN Medium shredding insert
ID Sisipan pemarutan sedang
KO 중간 채썰기용 칼날
MS Sisipan pemayangan sederhana
TH มีดบางสำหรับซอย
VI Lưỡi cắt vừa
TC 中型切絲器
SC 中号切碎配件



EN Insert holder
ID Pegangan sisipan
KO 칼날 거치대
MS Pemegang sisipan
TH ที่ยึดหัวบดบั่น
VI Bộ phận giữ lưỡi cắt
TC 嵌刀器放置架
SC 插入件架



EN Driving spindle
ID Sumbu gerakan
KO 구동 회전축
MS Spindal pemacu
TH แกนเครื่องบั่น
VI Trục truyền động
TC 驅動軸
SC 驱动中轴



EN Tool holder
ID Tool holder [Tempat alat]
KO 도구 홀더
MS Pemegang alat
TH ที่เก็บอุปกรณ์
VI Bộ phận giữ công cụ
TC 器具放置架
SC 工具架





EN | Guarantee and service

If you need service or information or if you have a problem, please visit the Philips website at www.philips.com or contact the Philips Consumer Care Centre in your country (you find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Consumer Care Centre in your country, go to your local Philips dealer.

ID | Garansi dan servis

Jika Anda butuh servis atau informasi atau mengalami masalah, kunjungi situs web Philips di www.philips.com atau hubungi Pusat Layanan Pelanggan Philips di negara Anda (Anda dapat menemukan nomor teleponnya dalam leaflet garansi internasional). Jika tidak ada Pusat Layanan Pelanggan di negara Anda, kunjungi dealer Philips setempat.

KO | 품질 보증 및 서비스

보다 자세한 정보가 필요하시거나, 사용상의 문제가 있을 경우에는 필립스전자 홈페이지 www.philips.co.kr 를 방문하시거나 필립스 고객 상담실로 문의하십시오. 전국 서비스센터 안내는 제품 보증서를 참조하십시오. *(주)필립스전자: (02)709-1200 *고객 상담실: (080)600-6600(수신자부담)

MS | Jaminan dan servis

Jika anda memerlukan perkhidmatan atau maklumat atau jika anda mengalami masalah, sila lawati tapak web Philips di www.philips.com atau hubungi Pusat Penjagaan pelanggan Philips di negara anda (anda boleh mendapatkan nombor telefonnya di dalam risalah jaminan sedunia). Jika tiada Pusat Penjagaan Pelanggan di negara anda, hubungi wakil penganjur Philips tempatan.

TH | การรับประกันและบริการ

หากคุณต้องการขอรับบริการหรือต้องการทราบข้อมูล โปรดเข้าเว็บไซต์ของ Philips ได้ที่ www.philips.com หรือติดต่อศูนย์บริการลูกค้าของบริษัท Philips ในประเทศของคุณ (หมายเลขโทรศัพท์ของศูนย์บริการฯ อยู่ในเอกสารแผ่นพับเกี่ยวกับการรับประกันทั่วโลก) หากในประเทศของคุณ ไม่มีศูนย์บริการ โปรดติดต่อตัวแทนจำหน่ายผลิตภัณฑ์ของบริษัท Philips ในประเทศ

VI | Bảo hành và dịch vụ

Nếu bạn cần biết dịch vụ, thông tin hay gặp trục trặc, vui lòng vào website của Philips tại www.philips.com hoặc liên hệ với Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng của Philips ở nước bạn (bạn sẽ tìm thấy số điện thoại của Trung tâm trong tờ bảo hành khắp thế giới). Nếu không có Trung Tâm Chăm Sóc Khách Hàng tại quốc gia của bạn, hãy liên hệ với đại lý Philips tại địa phương bạn.

TC | 保證書與服務

若您需要相關服務或資訊，或是有任何問題，請瀏覽飛利浦網站，網址為 www.philips.com，或連絡您當地的飛利浦顧客服務中心（您可以在全球保證書上找到連絡電話）。若您當地沒有顧客服務中心，請洽詢當地的飛利浦經銷商。

SC | 保修和服务

如果您需要服务或信息，或如果您有任何问题，请访问飞利浦网站：www.philips.com。您也可与您所在地的飞利浦顾客服务中心联系（可从全球保修卡中找到电话号码）。如果您的所在地没有飞利浦顾客服务中心，则可以与当地的飞利浦经销商联系。



EN | Troubleshooting

Problem	Solution
The food processor does not go on.	Make sure that all assembly indications (on the lid of the bowl, on the bowl, on the jar and on the motor unit) are aligned.
The appliance suddenly stopped running.	The lid of the bowl may have become undone during a heavy processing job. Close the lid. The appliance immediately starts working again.
The motor works, but the accessories do not.	Make sure that driving spindle is assembled correctly (see chapter 'Assembly/disassembly').

ID | Mengatasi Masalah

Masalah	Solusi
Food processor tidak bergerak.	Pastikan semua indikasi perakitan/pemasangan (pada tutup mangkuk, mangkuk, tabung dan pada unit motor) sejajar.
Alat mendadak berhenti.	Mungkin, tutup mangkuk terlepas sewaktu melakukan pengolahan berat. Tutup kembali dan alat akan segera bekerja lagi.
Motor bekerja, tapi aksesorinya tidak.	Pastikan bahwa sumbu gerakan dirakit dengan benar (lihat bab 'Merakit/membongkar').

KO | 문제 해결

문제점	해결책
음식 조리가 작동되지 않습니다.	모든 조립 표시선(용기 뚜껑, 용기, 단지 및 본체)이 맞추어져 있는지 확인하십시오.

문제점	해결책
제품이 갑자기 작동을 멈추었습니다.	용기 뚜껑이 작업 도중에 열렸을 수 있습니다. 뚜껑을 닫으십시오. 제품이 즉시 다시 작동하기 시작합니다.
본체는 작동하지만 액세서리가 작동하지 않습니다.	구동 회전축이 올바르게 조립되어 있는지 확인하십시오('조립/분해'란 참조).

MS | Menyelesaikan masalah

Masalah	Penyelesaian
Pemroses makanan tidak dapat dihidupkan.	Pastikan semua penunjuk pemasangan (pada tudung mangkuk, pada mangkuk, pada balang dan pada unit motor) adalah selaras.
Perkakas tiba-tiba terhenti.	Tudung mangkuk mungkin terbuka semasa tugas pemrosesan yang berat. Tutup tudungnya. Perkakas akan segera mula berfungsi lagi.
Motor berjalan, tetapi aksesorinya tidak.	Pastikan bahawa spindal pemacu dipasang dengan betul (lihat bab 'Memasang/membuka').

TH | การแก้ปัญหา

ปัญหา	การแก้ปัญหา
เครื่องเตรียมอาหารหยุดทำงาน	ตรวจสอบให้แน่ใจว่าเครื่องหมายในการประกอบชิ้นส่วน (บนฝาโถ, บนโถ, บนเหยือกและที่แท่นมอเตอร์) อยู่ในแนวเดียวกัน
เครื่องดับกะทันหัน	ฝาโถอาจจะปิดไม่สนิทระหว่างที่ปั่นอย่างแรง ให้ปิดฝาใหม่แล้วเครื่องจะกลับมาทำงานได้อีกครั้งทันที
มอเตอร์หมุนแต่อุปกรณ์เสริมไม่หมุน	ตรวจสอบว่าประกอบแกนเครื่องเตรียมอาหารถูกต้อง (ดูบท 'การประกอบ/ถอดชิ้นส่วน')





VI | Cách khắc phục sự cố

Vấn đề	Giải pháp
Máy chế biến thực phẩm không bật.	Đảm bảo tất cả chỉ báo lắp ráp (trên nắp tô, trên tô, trên bình và trên bộ phận mô-tơ) thẳng hàng.
Thiết bị ngừng đột ngột.	Nắp tô có thể bị mở trong khi chế biến nặng. Đóng nắp lại. Thiết bị sẽ ngay lập tức hoạt động trở lại.
Mô-tơ hoạt động, nhưng các phụ kiện không hoạt động.	Đảm bảo rằng trục truyền động đã được lắp đúng (xem chương 'Tháo/ráp phụ kiện').

TC | 故障排除

問題	解決方法
食物調理機無法繼續操作。	請確認所有組裝標示 (攪拌槽的蓋子、攪拌槽、攪拌杯和馬達座上的標示) 是否都有對齊。
食物調理機突然停止運轉。	攪拌槽的蓋子可能因為處理大量工作而脫離。請關緊蓋子，食物調理機會立即恢復運轉。
馬達還在運轉，但是配件卻沒有在運轉。	請確保驅動軸組裝正確 (請參閱「組裝/拆卸」單元)。

SC | 故障排除

問題	解決方法
食品加工機不能運行。	請確保所有的裝配指示 (加工杯蓋上、加工杯上、攪拌杯上和馬達裝置上) 均已就緒。
食品加工機突然停止運行。	加工杯蓋可能在劇烈加工過程中鬆動了。請關閉杯蓋。產品將立即重新開始工作。

問題

解決方法

马达可以运行，但配件无法运行。

确保驱动中轴安装正确 (见“装配/拆卸”一章)。

Fresh fruit milkshake

Do not process more than the quantities indicated in this recipe in one go. Let the appliance cool down to room temperature before you continue processing.

Ingredients:

- 100g bananas or strawberries
- 200ml fresh milk
- 50g vanilla ice cream
- granulated sugar to taste

- ▶ Peel the bananas or rinse and hull the strawberries. Cut the fruit into smaller pieces. Put all the ingredients in the blender jar.
- ▶ Blend until smooth.

Tip: You can use any fruit you like to make your favourite fresh fruit milkshake.

Nourishing vegetable soup from Budapest

Ingredients:

- 200g turnipi
- 200g potatoes
- 300g celery
- 150g carrots
- water (fill up to 1-litre indication)

- ▶ If you want to prepare a larger quantity of soup, let the appliance cool down for 60 minutes after processing the ingredients for each batch.
- ▶ Put the turnip, potatoes, celery, carrots and water in the blender in this order. Blend the ingredients for 5 seconds for a coarse soup or longer for a finer result. Blend the ingredients for 5 seconds for a coarse soup or longer for a finer result.

- 150g dal (from can)
- 150g smoked pork
- 190g crème fraîche
- 15g parsley

- salt
- fresh pepper
- 1.5 stock cubes
- 2 bay leaves

- ▶ Put the blended ingredients in a pot and bring to the boil. Add water, crème fraîche, dal, meat and herbs. Cook for 30 minutes while stirring constantly.
- ▶ If you want to prepare a larger quantity of soup, let the appliance cool down for 60 minutes after processing the ingredients for each batch.

HR7620: You can order a blender jar for your food processor under order number 4203-065-50480. Contact your local Philips dealer.

ID | Resep

Milkshake buah segar

Jangan mengolah lebih dari jumlah yang diindikasikan dalam resep ini secara sekaligus. Biarkan alat menjadi dingin hingga mencapai suhu ruangan sebelum Anda melanjutkan pengolahan.

Bahan-bahan:

- 100 g pisang atau stroberi
- 200 ml susu segar
- 50g es krim vanila
- gula pasir sesuai selera

- ▶ Kupas pisang atau bilas dan bersihkan stroberi. Potong buah kecil-kecil. Masukkan semuanya ke dalam tabung blender
- ▶ Lumat hingga lembut.

Tip: Anda dapat menggunakan buah apa saja yang disukai untuk membuat milkshake buah segar favorit.

Sup sayur yang bergisi dari Budapest

Bahan-bahan:

- 200 g turnipi
- 200g kentang



- 300g seledri
- 150g wortel
- air (isi hingga tanda 1-liter)

▶ **Taruh turnip, kentang, seledri, wortel dan air di dalam blender dengan urutan ini. Lumat semua bahan selama 5 detik untuk sup yang agak kasar atau lumatkan lebih lama untuk hasil yang lebih halus**

- 150g dal (dari kaleng)
- 150g daging babi asap
- 190g crème fraîche
- 15g peterseli
- garam
- merica segar
- 1,5 kubus saripati kaldu
- 2 lembar daun salam

▶ **Taruh bahan yang sudah dilumatkan di dalam panci lalu dididihkan . Tambahkan air, crème fraîche, dal, daging dan bumbu. Masak selama 30 menit sambil sesekali diaduk.**

▶ **Jika Anda ingin menyiapkan sup dalam jumlah yang lebih banyak, bagi menjadi beberapa bagian kecil. Biarkan alat menjadi dingin selama 60 menit setelah mengolah setiap bagian.**

HR7620: Anda bisa memesan tabung blender untuk pengolah makanan Anda melalui nomor pemesanan 4203-065-50480. Hubungi dealer Philips setempat.

KO | 요리법

신선한 과일 밀크셰이크

한 번에 이 조리법에 표시된 양보다 많이 조리하지 마십시오. 조리를 계속하기 전에 제품을 실내 온도로 식히십시오

재료:

- 바나나 또는 딸기 100g
- 신선한 우유 200ml
- 바닐라 아이스크림 50g

- 첨가할 설탕 가루

- ▶ **바나나 껍질을 벗기거나 딸기를 다듬으십시오. 과일을 작은 조각으로 자르십시오. 블렌더 용기에 모든 재료를 넣으십시오.**
- ▶ **부드러워질 때까지 섞으십시오.**

도움말: 좋아하는 모든 과일을 사용하여 맛있고 신선한 과일 밀크셰이크를 만들 수 있습니다.

헝가리식 영양 야채 스프

재료:

- 순무 200g
- 감자 200g
- 셀러리 300g
- 당근 150g
- 물(1리터 표시선까지 채움)

▶ **블렌더에 순무, 감자, 셀러리, 당근 및 물을 순서대로 넣으십시오. 재료를 약 5초간 혼합하여 되직한 스프를 만들거나 더 오래 혼합하여 부드러운 스프를 만드십시오.**

- 달 150g(통조림)
- 훈제 돼지고기 150g
- 크림 프레시 190g
- 파슬리 15g
- 소금
- 신선한 후추
- 1.5 스프용 고기
- 월계수 잎 2장

▶ **한 용기에 혼합된 재료를 넣고 끓이십시오. 물, 크림 프레시, 달, 고기 및 허브를 첨가하십시오. 계속해서 저으면서 30분 동안 조리하십시오.**

▶ **많은 양의 스프를 준비할 경우, 재료를 한 번씩 조리한 후에 제품을 60분 동안 식히십시오.**

HR7620: 4203-065-50480의 주문 번호로 음식 조리기용 블렌더 용기를 구입할 수 있습니다. 필립스 대리점에 문의하십시오.

Susu kocak buah-buahan segar

Jangan proses lebih daripada kuantiti yang ditunjukkan dalam resipi ini sekali gus. Biarkan perkakas sejuk dahulu pada suhu bilik sebelum anda meneruskan memproses.

Ramuan:

- 100g pisang atau strawberi
- 200ml susu segar
- 50g aiskrim vanilla
- gula pasir secukup rasa

▶ Kopek kulit pisang atau basuh dan kopek kulit strawberi. Potong buah tersebut menjadi bahagian yang kecil. Letakkan semua bahan-bahan di dalam balang pengisar.

▶ Kisar sehingga halus.

Petua: Anda boleh menggunakan sebarang buah yang anda sukai untuk membuat susu kocak buah-buahan segar.

Sup sayur berkhasiat dari Budapest

Ramuan:

- 200g turnip
- 200g kentang
- 300g daun saderi
- 150g lobak
- air (isi sehingga penunjuk 1-liter)

▶ Masukkan turnip, ubi kentang, saderi, lobak merah dan air ke dalam pengisar dalam urutan ini. Kisar bahan-bahan selama 5 saat untuk mendapatkan sup yang kasar atau lebih lama untuk mendapatkan hasil yang lebih halus.

- 150g dal (dari tin)
- 150g daging babi yang disalai
- 190g crème fraîche
- 15g pasli
- garam
- lada putih segar

- 1.5 kiub rebusan
- 2 daun salam

▶ Masukkan bahan-bahan yang telah dikisar di dalam periuk dan didihkannya. Masukkan air, crème fraîche, dal, daging dan herba. Masak selama 30 minit sambil mengacaunya

▶ Jika anda hendak menyediakan sup dengan kuantiti yang lebih banyak, biarkan perkakas sejuk dahulu selama 60 minit selepas memproses bahan-bahan untuk setiap kelompok.

HR7620: Anda boleh memesan balang pengisar untuk memproses makana anda di bawah nombor pesanan 4203-065-50480. Hubungi penjual Philips tempatan anda.

TH | สูตรอาหารและเครื่องดื่ม

มิลค์เชคผลไม้สด

ห้ามปั่นส่วนผสมในปริมาณที่เกินกว่าที่ระบุไว้ในสูตรในการปั่นหนึ่งครั้ง ทั้งเครื่องให้เขียนจนเท่าอุณหภูมิห้องก่อนทำการปั่นครั้งต่อไป

ส่วนผสม:

- กล้วยหรือสตอเบอรี่สด 100 ก.
- นมสด 200 มล.
- ไอศกรีมรสวานิลลา 50 ก.
- น้ำตาลทราย

▶ ปอกเปลือกกล้วยหรือล้างสตอเบอรี่และล้างออก หั่นผลไม้เป็นชิ้นเล็กๆ แล้วใส่ส่วนผสมทั้งหมดลงในเหยือกปั่น

▶ บั่นส่วนผสมให้เป็นเนื้อเดียวกัน

เคล็ดลับ: คุณจะใช้ผลไม้ใดก็ได้ตามต้องการเพื่อทำมิลค์เชคผลไม้สดที่คุณชื่นชอบ

ซูปลักบัวร่างกายคาร์บูดาเปสต์

ส่วนผสม:

- หัวผักกาด 200 กรัม
- มันฝรั่ง 200 กรัม
- ผักคื่นไฉ่ 300 กรัม
- แครอท 150 กรัม
- น้ำ (เติมให้ถึงขีดแสดงระดับ 1 ลิตร)

▶ ใส่หัวผักกาด, มันฝรั่ง, ผักคื่นไฉ่, แครอท และน้ำลงในโถปั่นตามลำดับ บั่นส่วนผสมเป็นเวลา 5 วินาทีเพื่อให้ได้ซูปลที่มีเนื้อหยาบหรือเนียนกว่านั้นเพื่อให้ได้ซูปลเนื้อเนียน



- Dal (กระป๋อง) 150 กรัม
- เนื้อหมูรมควัน 150 กรัม
- ครีมสด 190 กรัม
- ผักชีฝรั่ง 15 กรัม
- เกลือ
- พริกไทย
- ชุบก้อน 1.5 ก่อน
- ใบเบียร์ 2 ใบ
- ▶ ใส่ส่วนผสมที่ปั่นแล้วลงในหม้อแล้วนำไปต้มให้เดือด เติมน้ำ, ครีมสด, Dal, เนื้อสัตว์ และสมุนไพรตามเป็นเวลา 30 นาที และคอยคนส่วนผสมอยู่เรื่อยๆ
- ▶ หากคุณต้องการเตรียมซุปรปริมาณมากกว่านี้ ให้รอให้เครื่องเย็นลงเป็นเวลา 60 นาที หลังจากปั่นส่วนผสมในในแต่ละครั้ง

HR7620: คุณสามารถตั้งชื่อเรียกปั่นสำหรับเครื่องเตรียมอาหารได้ โดยมีรหัสรุ่นสินค้า 4203-065-50480 กรุณาติดต่อตัวแทนจำหน่ายของฟิลิปส์

VI | Các công thức

Fresh fruit milkshake

Không chế biến nhiều hơn lượng nguyên liệu được chỉ báo trong công thức này mỗi lần. Hãy để thiết bị nguội lại về nhiệt độ phòng trước khi tiếp tục chế biến.

Nguyên liệu:

- 100g chuối hoặc dâu tây
- 200ml sữa tươi
- 50g kem vani
- đường ghiền vừa khẩu vị

- ▶ Bóc vỏ chuối hoặc rửa sạch và bóc vỏ dâu tây. Cắt trái cây thành từng miếng nhỏ. Cho nguyên liệu vào bình máy trộn.
- ▶ Trộn cho tới khi nguyên liệu mịn.

Mẹo: Bạn có thể sử dụng bất kỳ loại trái cây nào bạn muốn để trộn trái cây tươi bạn muốn.

Xúp rau bổ dưỡng từ Budapest

Nguyên liệu:

- 200g củ cải

- 200g khoai tây
- 300g cần tây
- 150g cà rốt
- nước (đổ tới mức 1 lít)

- ▶ Cho củ cải, khoai tây, cần tây, cà rốt và nước vào máy trộn theo đúng thứ tự này. Trộn nguyên liệu trong 5 giây để có zúp thô hoặc lâu hơn để có zúp mịn hơn.
- ▶ Put the kohlrabi, potatoes, celery, carrots and water in the blender in this order. Blend the ingredients for 5 seconds for a coarse soup or longer for a finer result.

- 150g đậu (đóng hộp)
- 150g thịt lợn hun khói
- 190g kem tươi
- 15g ngò tây
- muối
- ớt tươi
- 1,5 viên xúp
- 2 lá nguyệt quế

- ▶ Cho nguyên liệu được trộn vào nồi và đun sôi. Thêm nước, kem tươi, đậu, thịt và gia vị. Nấu trong 30 phút trong khi liên tục nguấy đều.
- ▶ Nếu bạn muốn làm nhiều zúp, hãy để thiết bị nguội xuống trong 60 phút trước khi chế biến nguyên liệu cho mỗi mẻ.

HR7620: Bạn có thể đặt hàng bình máy trộn cho máy xay thực phẩm của bạn theo số đặt hàng 4203-065-50480. Xin vui lòng liên hệ đại lý Philips địa phương bạn.

TC | 食譜

Fresh fruit milkshake

每次處理的食材請勿超過食譜標示的份量。請先讓食物調理機冷卻至室溫後，再繼續進行處理。

材料：

- 100 克的香蕉或草莓
- 200 毫升的新鮮牛奶
- 50 公克的香草冰淇淋

- 使用砂糖調味

- ▶ 剝去香蕉皮或將草莓沖洗乾淨並且去蒂。將水果切成塊狀，然後將所有食材倒入攪拌杯中。
- ▶ 持續攪拌，直到奶昔的口感變得滑順。

提示：您可以使用任何喜愛的水果，創造出符合您個人口味的新鮮水果奶昔。

布達佩斯式的營養蔬菜湯

材料：

- 200 克白蘿蔔
- 200 克的馬鈴薯
- 300 克的芹菜
- 150 克的胡蘿蔔
- 水 (加到 1 公升的刻度)
- ▶ 將白蘿蔔、馬鈴薯、芹菜、胡蘿蔔以及水依序倒入攪拌機中。若要口感粗糙得蔬菜湯，請攪拌食材 5 秒鐘時間；若要更為細緻的口感，請攪拌久一點時間。
- 150 克的印度扁豆湯 (罐頭裝)
- 150 克的煙燻豬肉
- 190 克的鮮奶油
- 15 克的荷蘭芹
- 鹽
- 新鮮辣椒
- 1.5 塊高湯塊
- 2 片月桂葉
- ▶ 將攪拌過的食材放入鍋中煮沸，加入水、鮮奶油、印度扁豆湯、肉和月桂葉。烹調 30 分鐘並持續攪拌。
- ▶ 若您想要準備的湯份量很多，請將食材分批處理，處理完每批次後請先讓食物調理機冷卻 60 分鐘。

HR7620: 您可以使用訂購號碼 4203-065-50480，為食物調理機訂購一個攪拌杯。請與您當地的飛利浦經銷商聯繫。

SC | 食譜

新鮮水果奶昔

一次加工的量不能超过食谱中标明的量。请让产品冷却至室温，然后方可继续加工

原料：

- 100 克香蕉或草莓
- 200 毫升鮮奶
- 50 克香草冰淇淋
- 适量的糖粒

- ▶ 香蕉去皮或者草莓洗净去茎叶。将水果切成小块。将所有物料放在攪拌杯中。
- ▶ 攪拌直到粘稠。

提示：您可以随意使用任何水果制成新鲜美味的水果奶昔。

布达佩斯营养蔬菜汤

原料：


- 200 克甘藍
- 200 克土豆
- 300 克芹菜
- 50 克胡萝卜
- 水 (注入至 1 升刻度)
- ▶ 依次将甘藍、土豆、芹菜、胡萝卜和水放入攪拌杯中。攪拌这些原料 5 秒钟即可获得令人满意的美味汤，攪拌更久使汤更加香浓。
- 150 克木豆 (罐頭)
- 150 克熏猪肉
- 190 克酸鮮奶油
- 15 克欧芹
- 盐
- 新鲜胡椒粉
- 1.5 个浓缩固体汤料
- 2 片月桂叶
- ▶ 将混合的原料放入锅内煮。加水、酸鮮奶油、木豆、肉和香料。煮 30 分钟，注意要不时搅动。
- ▶ 如果要准备的汤份量较多，请在每次加工原料之后让产品冷却 60 分钟。

HR7620: 您可以通过订单编号 4203-065-50480 为您的食品加工机订购攪拌杯。请联系您本地的飞利浦经销商。





www.philips.com

 100% recycled paper
100% papier recyclé

4222.002.6539.3