

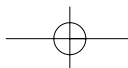
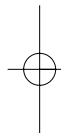
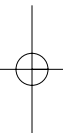
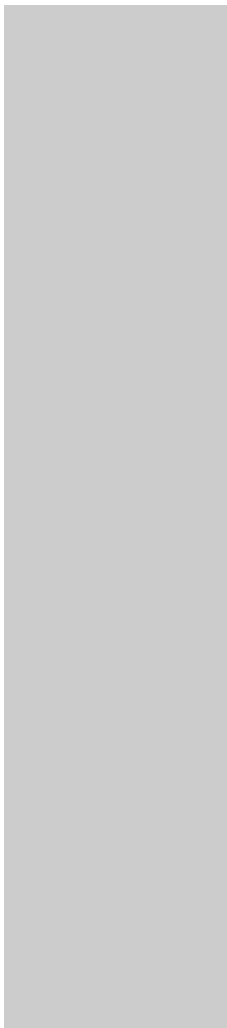
*Cucina*

HR1799, HR1797, HR1791



**PHILIPS**

2

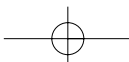




**HRI799, HRI797, HRI791**

**ENGLISH 4**

**BAHASA INDONESIA 20**



## 4 ENGLISH

### Introduction

The appliance is equipped with a motor protection device that will SWITCH OFF the motor in case of a motor jam (which might occur during heavy processing jobs or if the appliance is not used in accordance with the instructions). If this happens, SWITCH OFF and UNPLUG the appliance first, then check if the quantity of ingredients you are processing does not exceed the quantity mentioned in the directions for use, or if something is blocking the blades. Then press the button at the bottom of the appliance and continue processing. We advise you to process large quantities of ingredients in a series of smaller batches. DO NOT exceed the processing time indicated in the directions for use when processing a batch.

### Safety notice

Always unplug the appliance from the mains before assembling, disassembling or making adjustments to any of the accessories. Keep the appliance out of the reach of children. The motor only starts if the blender jar or the mill attachment has been correctly assembled onto the motor unit. Make sure the blade unit is securely fastened onto the mill beaker before you screw the mill attachment onto the motor unit. Never touch the blade unit when it is assembled on the appliance and the appliance is plugged in. Avoid touching the cutting edges of the blade units when cleaning them. They are very sharp and you could easily cut your fingers on them.

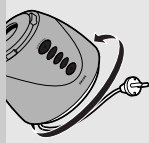
## Important

- ▶ Read these instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
- ▶ Keep these instructions for future reference.
- ▶ Check if the voltage indicated on the appliance corresponds to the local mains voltage (110-127V or 220-240V) before you connect the appliance.
- ▶ Never use any accessories or parts from other manufacturers or that have not been specifically advised by Philips. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
- ▶ Do not exceed the maximum level indicated on the accessories.
- ▶ Do not exceed the quantities and preparation times indicated in the table.
- ▶ Never remove accessories or parts from the motor unit while the appliance is running. Always unplug the appliance first.
- ▶ Never use the accessories to switch the appliance on and off!
- ▶ Never let the appliance run unattended.
- ▶ Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
- ▶ If the mains cord of this appliance is damaged, it must always be replaced by Philips or a service centre authorised by Philips in order to avoid hazardous situations.
- ▶ Let hot ingredients cool down before chopping them or pouring them into the jar (max. temperature 80°C/175°F), especially for recipes that require large quantities of oil or fat.

## 6 ENGLISH

- ▶ To avoid spillage, never fill the jar beyond the maximum indication (1.5 litres), particularly not if you are blending hot liquids (maximum 1.1 litres).
- ▶ To avoid spillage, always insert the stopper into the lid before you start processing.
- ▶ Never reach into the jar with your fingers or an object while the appliance is running or when the appliance is connected to the mains.
- ▶ If the ingredients stick to the wall of the blender, switch the appliance off, unplug the appliance and loosen the ingredients from the wall by adding liquid or using a spatula.

### Preparing the appliance for use



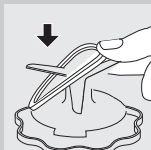
Wash all accessories and detachable parts (see 'Cleaning').

- ▶ Wind excess mains cord round the base of the appliance.

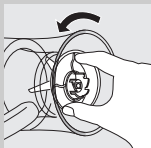
### Using the appliance

#### Blender

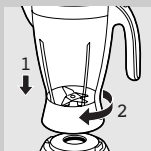
- ▶ **The blender is intended for:**
  - Blending fluids, e.g. dairy products, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, shakes.
  - Mixing soft ingredients, e.g. pancake batter or mayonnaise.
  - Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food.

**ENGLISH 7**

- 1** Place the rubber sealing ring on the rim of the blade unit.



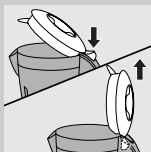
- 2** Mount the blade unit onto the jar by turning it firmly in the direction of the arrow.



- 3** Mount the jar onto the motor unit. Fasten it by turning it in the direction of the arrow. The jar is properly fixed when the notch in its lower rim is in line with the line above the buttons on the motor housing.

Do not exert too much pressure on the handle of the jar:

- 4** Open the lid by pressing the projection on the side of the handle.



- To remove the lid, open it and then pull it upwards.  
Only remove the lid for cleaning purposes.

- 5** Put the ingredients in the jar.

Never fill the jar with ingredients that have a temperature of over 80°C.

## 8 ENGLISH



**6** Close the lid

**7** Insert the stopper into the lid.

To avoid spillage, always insert the stopper into the lid before you start processing.



**8** Put the mains plug in the wall socket.

**9** Select the required setting by pressing the appropriate button and the appliance will switch on automatically.

► The speed buttons allow you to choose the right speed to obtain optimal results. See the table for the recommended speeds.

Ingredients	Speed
liquid ingredients (e.g. chocolate milk, milk with fruit, mayonnaise)	speed 1
heavier ingredients e.g. a combination of liquid and solid ingredients (e.g. tomato sauce or pate)	speed 2
heavy, mainly solid ingredients (e.g. ice cubes, soups, beans, etc.)	speed 3



► Press the pulse button (M-button) a few times to let the appliance run for only a few seconds at a time. The appliance will stop when you release the button. Press the pulse button as often as is necessary.



**ENGLISH 9**

Always switch the appliance off before you open the lid.

**10** Press the 0-switch to switch the appliance off.

Never switch the appliance on or off by turning the jar.

Recipes can be found in the 'Recipes' chapter below.

**Tips**

To avoid spillage, never fill the jar above the maximum level indication (1.5 litres), particularly not if you are blending hot liquids (maximum 1.1 litres).



- ▶ If you are blending foaming liquids, never fill the jar beyond the 1.2 l indication.
- ▶ Liquid ingredients (e.g. oil) can be poured into the blender jar through the opening in the lid while the appliance is running.

Do not let the blender run for more than 3 minutes at a time. If you have not finished blending after 3 minutes, switch the appliance off for one minute before you continue blending.

- ▶ Dry ingredients must not be processed for more than 1 minute.

## 10 ENGLISH

- ▶ Cut solid ingredients into smaller pieces before putting them in the blender jar. Do not process a large quantity of solid ingredients at the same time. Process these ingredients in a series of small batches instead.
- ▶ If you are not satisfied with the result when blending solid ingredients, switch the blender off and press the pulse button (M-button) a few times to let the blender run briefly. You can also stir the ingredients with a spatula (not while the blender is running!) or pour out some of the contents of the jar and process smaller amounts.
- ▶ To crush ice cubes, drop max. 5 cubes per batch through the opening in the lid onto the rotating blades.
- ▶ To make tomato juice, cut the tomatoes in four and drop the pieces through the opening in the lid onto the rotating blades.

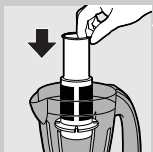
Never reach into the jar with your fingers or an object (e.g. a spatula) while the blender is running.

- ▶ If you are processing solid and liquid ingredients at the same time, pour the liquid ingredients in the jar before switching the appliance on. Add the solid ingredients while the appliance is running.

### Filter (HR1797 only)

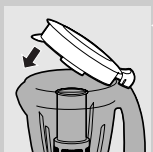
---

- ▶ You can use the filter accessory to obtain extra finely blended sauces, fresh fruit juices or cocktails. All pips and skins will be caught in the filter.

**ENGLISH** 11

- 1** Make sure the appliance is unplugged. Remove the blender jar from the appliance and put the filter in the blender jar.

Make sure the filter is properly fitted onto the bottom of the jar. The grooves of the filter and the ribs inside the blender jar will help you put the filter in the right position.



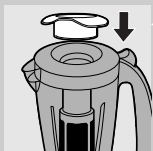
- 2** Put the lid on the jar to fix the filter in its proper position.



- 3** Put the blender jar back on the motor unit and insert the plug into the wallsocket.

- 4** Put the ingredients in the filter through the opening in the lid.

Never fill the filter beyond its metal part. Do not use the filter to process hot ingredients.



- 5** Add water or another liquid.

- 6** Insert the stopper into the opening in the lid and switch the appliance on. Select the highest speed and let the appliance run for max. 40 seconds.



- 7** Switch the appliance off. Pour out the drink through the spout of the blender jar.

- 8** For optimal results, put the jar with the remaining ingredients back onto the appliance and let it run for a few more seconds.

## 12 ENGLISH

- 9** Pour out the rest of the drink.

### Tips

- Particularly when you are processing large quantities, we advise you not to put all the ingredients in the filter at the same time. Start processing a small quantity, let the appliance run for a moment, switch it off and then add another small quantity. Repeat this procedure until you have processed all the ingredients.

- For making soy milk:

Soak soy beans for 4 hours before processing them. You can process max. 50 g. of dry soy beans with max. 500 ml. water at a time.

Do not process this recipe more than 2 times. If you want to process more, the appliance has to cool down first.

- For making fruit juices and cocktails:

For the best results, add approx. 300 ml water (or another liquid if you are making e.g. cocktails, etc.) to 150 g fruit.

### Mill

- The mill attachment can be used for grinding and chopping ingredients such as peppercorns, sesame seeds, rice, wheat, coconut flesh, nuts (shelled), coffee beans, soy beans, dried peas, cheese, breadcrumbs, etc.

Always process cloves, star anise and aniseed together with other ingredients. If processed separately, these ingredients may attack the plastic materials of the appliance.

**ENGLISH** 13

The mill is not suitable for chopping very hard ingredients like nutmeg and ice cubes.

**1 Put the ingredients in the beaker.**

Process only dry ingredients. Do not fill the beaker beyond the 'MAX' indication.

See the table for the advised quantities.

Ingredients	Quantities
pepper corns	5-25 g
sesame seed	10-50 g
rice, wheat	25-75 g
soy beans	25-75 g
dried peas	25-75 g
coconut flesh	25-75 g
coffee beans	25-50 g
cheese	25-75 g
bread crumbs	20-40 g
sugar cubes	25-50 g
nuts (shelled)	25-75 g



**2 Make sure the rubber ring on the blade unit is properly placed.**

## 14 ENGLISH



- 3** Screw the blade unit onto the beaker.  
If this requires some effort, moisten the rubber ring with a drop of water.

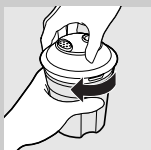


- 4** Turn the assembled mill upside down and screw it onto the motor unit in the direction of the arrow.



- 5** We advise you to operate the mill by means of the pulse button (M-button).

Never use the mill for more than 30 seconds without interruption.



- After processing, you can use the shaker lid to sprinkle the ingredients evenly onto a dish.

## Cleaning

Cleaning of the appliance, its parts and the accessories is easiest immediately after use.

Never clean the accessories or parts of the appliance in the dishwasher.

Clean the motor unit with a moist cloth.

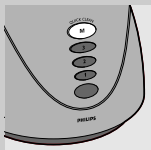
Do not use abrasives, scourers, alcohol, etc.

- 1** Unplug the appliance, detach the accessories and parts you have used and clean them in warm, soapy water.
- 2** Then rinse them under the tap to wash away soap residues.

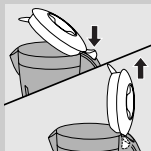
### Quick cleaning of the blender jar

---

- 1** Pour lukewarm water and some washing-up liquid into the blender jar, up to the Quick Clean level indication (500 ml) on the jar. Do not exceed this level when using the Quick Clean function.
- 2** Close the lid. Insert the stopper into the lid.
- 3** Press the Quick Clean button and let the appliance run for a few moments. Stop as soon as the jar is clean.



- 4** Detach the blender jar and rinse it with clean water.



- 5** Only remove the lid (by pulling it off the blender jar) for cleaning purposes!

**16 ENGLISH****Cleaning the filter**

---

- 1** Take the filter out of the blender jar.
- 2** Hold the filter over a waste bin and gently shake out its contents.
- 3** Rinse the filter under the tap.

**Information & service**

If you need information or if you have a problem, please visit the Philips Web site at [www.philips.com](http://www.philips.com) or contact the Philips Customer Care Centre in your country (you will find its phone number in the worldwide guarantee leaflet). If there is no Customer Care Centre in your country, turn to your local Philips dealer or contact the Service Department of Philips Domestic Appliances and Personal Care BV.



## Recipes

The hole in the lid can be used to add drops of liquid to the ingredients in the jar in order to obtain the required level of consistency.

### **Mayonnaise (about 300 ml)**

- 2 egg yolks or 1 whole egg
- 1 tsp mustard powder
- 1 tsp salt
- 1/2 tsp pepper
- 1 tsp sugar
- 30 ml vinegar or lemon juice
- 300 ml oil

- ▶ *All the ingredients have to be at room temperature.*
- ▶ *Put the egg or egg yolks in the blender jar, add salt, pepper and mustard powder and half of the vinegar or lemon juice and blend at average speed. Pour oil through the hole in the lid until the mayonnaise becomes thick. Then add the remaining vinegar or lemon juice and season according to taste.*
- ▶ *Store in the refrigerator.*

### **Carrot cake**

- 4 eggs
- 200 g sliced carrot
- 200 ml milk
- 100 g condensed milk
- 300 g sugar
- 300 g wheat flour
- 150 g oil
- 1 tsp dried yeast

**18 ENGLISH**

- ▶ *Put the eggs, the sliced carrots, the milk, the condensed milk and the sugar in the blender jar and process it for approx. 15 seconds at max. speed.*
- ▶ *Add the wheat flour spoon by spoon and oil during the next 45 seconds and then continue mixing for another 30 sec. to get a good mixture. Total processing time is 90 seconds.*
- ▶ *Do not process this recipe more than 2 times. If you want to process more, the appliance has to cool down first.*
- ▶ *Put the mixture in a baking tin and bake it at 180° for approx. 40 minutes.*

**Salad dressing**

- 1 part vinegar or lemon
  - 3 parts oil
  - salt, pepper
- 
- ▶ *Pour vinegar or lemon juice into the blender jar, add salt and pepper and switch the appliance on. Process until the salt and pepper have dissolved. Then add the oil through the hole in the lid until a homogeneous dressing has formed.*
  - ▶ *You can also prepare a larger quantity of this basic dressing and store it in the refrigerator. Always shake before use to mix the ingredients.*

## Trouble shooting guide

Problem	Solution
The appliance does not work	The appliance is provided with a safety system. The appliance will not work if the accessories have not been assembled properly on the motor unit or have not been assembled at all. Check whether the accessories have been assembled properly (see various sections of these direction for use). Switch off the appliance first!
The blade unit or motor unit is blocked.	Switch off the appliance and process a smaller quantity.
The motor unit gives off an unpleasant smell the first few times the appliance is used.	This is normal. If the appliance continues to give off this smell after you have used it a few times, check whether the quantity you are processing, the processing time or the processing speed are correct.
The appliance makes a lot of noise, smells, feels hot to touch, emits smoke, etc.	Switch off the appliance and unplug it. Contact the nearest Philips service or take the appliance to your dealer.
The mill vibrates strongly, produces a lot of noise or the blade unit is out of alignment.	Check whether the blade unit has been properly assembled onto the beaker:
Powder leaks from the mill	Check whether the rubber ring has been properly assembled.  Make sure the rubber ring has been assembled properly. The ring should lie flat round the interface. Note: a small amount of leakage is normal.
Although the filter has been assembled, the fruit juice or soy milk contains pulp.	Make sure that the filter has been assembled properly in the blender jar.

\* If problems persist or if other problems occur, please contact the Philips Customer Care Centre or the nearest Philips service centre.

## 20 BAHASA INDONESIA

### Pengantar

Alat ini dilengkapi dengan pelindung motor dimana motor akan mati secara otomatis bila motor macet (hal ini dapat terjadi bila beban kerja terlalu berat atau jika menggunakan alat tidak sesuai petunjuk). Bila terjadi demikian, MATIKAN dan CABUT STEKER, lalu periksalah bahan-bahan yang sedang diproses apakah melebihi jumlah yang disarankan dalam petunjuk penggunaan, atau apakah ada sesuatu yang menghambat pisau. Lalu tekan tombol pada bagian bawah alat dan lanjutkan memproses. Kami sarankan untuk memproses bahan-bahan dalam jumlah besar secara bertahap dalam jumlah sedikit. Jangan melebihi waktu memproses yang disarankan dalam petunjuk penggunaan.

### Perhatian

Cabut steker dari stopkontak sebelum memasang, melepaskan atau mengganti perlengkapan alat. Jauhkan alat dari jangkauan anak-anak. Motor hanya akan bekerja bila gelas blender atau mill (penggiling) dipasang dengan benar pada motor:  
Pastikan bahwa unit pisau dipasang dengan benar pada gelas mill sebelum mill dipasang pada motor. Jangan sentuh unit pisau ketika dipasang pada alat dan ketika alat dihubungkan dengan listrik. Hindari menyentuh bagian yang tajam dari unit pisau ketika membersihkannya. Pisau itu sangat tajam dan jari anda sangat mudah terpotong.

**BAHASA INDONESIA 21****Penting**

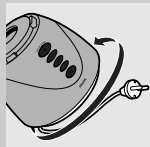
- Bacalah instruksi penggunaandenganteliti dan lihat gambar-gambar ilustrasi sebelum menggunakan alat ini.
- Simpan instruksi ini untuk referensi lebih lanjut
- Periksa apakah voltase yang ditunjukkan pada alat sesuai dengan voltase listrik setempat (110-127V atau 220-240V) sebelum anda menghubungkan alat tersebut dengan listrik.
- Jangan sekali-kali menggunakan perlengkapan atau suku cadang dari perusahaan lain atau yang tidak disarankan secara khusus oleh Philips. Garansi yang diberikan kepada anda akan tidak berlaku jika anda menggunakan perlengkapan atau suku cadang seperti itu.
- Jangan melebihi batas maksimum yang tertera pada assesori.
- Jangan melebihi jumlah dan waktu penyiapan yang dicantumkan dalam tabel.
- Jangan melepaskan assesori atau bagian-bagian dari motor ketika alat sedang bekerja. Pertama-tama cabutlah steker dari stopkontak.
- Jangan menggunakan assesori untuk menyalakan atau mematikan alat.
- Jangan sekali-kali meninggalkan alat yang sedang bekerja tanpa pengawasan.
- Jangan menggunakan alat jika kabel, steker atau bagian lain ada yang rusak.
- Jika kabel alat rusak, maka hanya dapat diganti oleh philips atau authorised servis Philips untuk mencegah situasi yang membahayakan.

## 22 BAHASA INDONESIA

- ▶ Biarkan bahan-bahan mendingin dulu sebelum memotongnya atau memasukkannya ke dalam gelas blender (suhu max 80°C/175°F), terutama untuk resep-resep yang memerlukan minyak atau lemak dalam jumlah banyak.
- ▶ Agar tidak tumpah, jangan mengisi gelas blender melebihi batas maksimum (1,5 liter), khusus untuk memblender cairan yang panas maksimum 1.1 liter.
- ▶ Untuk menghindari tumpahan, selalu masukkan penyumbat dalam penutup sebelum Anda mulai memproses.
- ▶ Jangan memasukkan tangan atau benda lain ke dalam gelas blender pada saat alat sedang bekerja atau sudah disambung ke listrik.
- ▶ Bila bahan-bahan menempel di dinding gelas blender, matikan alat, cabut steker dari stopkontak dan lepaskan bahan-bahan yang menempel itu dengan menambah cairan atau dengan menggunakan sudip.

### Menyiapkan alat

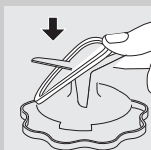
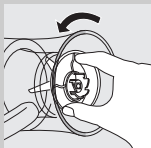
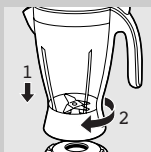
Cuci semua assesori atau bagian yang dapat dilepas (lihat 'Membersihkan').



- ▶ Gulung kelebihan kabel disekeliling bagian bawah alat.

**BAHASA INDONESIA 23****Menggunakan alat****Blender****► Blender digunakan untuk:**

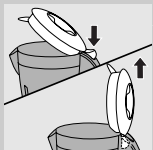
- Memblender bahan cair seperti susu, saos, jus, sup, minuman, shakes.
- Mencampur bahan-bahan lunak seperti misalnya adonan tepung untuk kue panekuk atau mayones.
- Membuat pure/bubur dari bahan-bahan yang telah dimasak, misalnya untuk membuat makanan bayi.

**1** Pasang karet blender pada unit pisau.**2** Pasang unit pisau pada gelas blender dan putarlah sesuai tanda panah sampai terkunci.**3** Pasang gelas blender pada motor. Putarlah sesuai tanda panah sampai terkunci. Gelas blender sudah terpasang dengan benar bila tanda di bagian bawah gelas sejajar dengan garis di atas tombol pada motor.

Gagang gelas blender jangan ditekan terlalu kuat.

**4** Buka penutup dengan menekannya ke arah gagang gelas blender.

## 24 BAHASA INDONESIA



- ▶ Untuk melepaskan penutup, buka dan tarik ke atas.

Penutup hanya dilepaskan bila akan dibersihkan.

- 5** Taruh bahan-bahan di dalam gelas blender.

Jangan mengisi gelas dengan bahan-bahan yang bersuhu di atas 80°C.

- 6** Pasang penutup.



- 7** Masukkan tutup kecil ke dalam penutup.

Untuk menghindari tumpahan, selalu masukkan penyumbat dalam penutup sebelum Anda mulai memproses.

- 8** Pasang steker pada stopkontak.

- 9** Pilih pengatur yang diinginkan dengan menekan tombol yang tepat dan alat akan menyala secara otomatis.

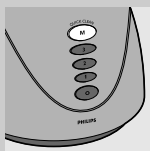


- ▶ Tombol kecepatan memungkinkan anda untuk memilih kecepatan yang tepat untuk memperoleh hasil yang optimal. Lihat tabel untuk kecepatan yang disarankan.



**BAHASA INDONESIA** 25

Bahan-bahan	Kecepatan
bahan cair (misalnya susu coklat, susu dengan buah, mayones)	kecepatan 1
bahan-bahan agak berat misalnya kombinasi bahan cair dan padat (misalnya saus tomat)	kecepatan 2
keras, terutama bahan padat (misalnya es batu, sup, kacang-kacangan, dll)	kecepatan 3



- ▶ Tekan tombol pulse (tombol M) beberapa kali sehingga alat setiap kali bekerja hanya untuk beberapa detik. Alat akan berhenti bila anda melepaskan tombol. Tekan tombol pulse bila diperlukan.**

Selalu matikan alat sebelum anda membuka penutup.

### **10** Tekan tombol 0 untuk mematikan alat.

Jangan menyalakan atau mematikan alat dengan memutar gelas blender.

Resep-resep dapat dilihat pada bagian "Resep" dibawah ini.

### **Tip**

Agar tidak tumpah, jangan mengisi gelas blender melebihi batas maksimum (1,5 liter), khusus untuk mengolah bahan cair yang panas maksimum 1,1 liter.

## 26 BAHASA INDONESIA



- ▶ Jika anda mengolah bahan cair yang berbusa, jangan mengisi gelas blender melebihi batas 1,2 liter.
- ▶ Bahan-bahan cair (spt. minyak) dapat dituangkan ke dalam gelas blender melalui lubang pada tutup saat alat sedang bekerja.

Jangan biarkan blender bekerja lebih dari 3 menit setiap kali dijalankan. Jika proses belum selesai setelah 3 menit, matikan alat selama 1 menit sebelum anda melanjutkan kembali.

- ▶ Bahan-bahan kering jangan diproses lebih dari 1 menit.
- ▶ Potong kecil-kecil bahan yang padat sebelum menaruhnya ke dalam gelas blender. Jangan memproses jumlah besar dalam waktu yang sama. Proses bahan ini sedikit-sedikit.
- ▶ Jika anda tidak puas dengan hasilnya, matikan alat dan tekan tombol pulse (tombol M) beberapa kali. Anda juga dapat mengaduknya dengan sudip (blender dalam keadaan tidak bekerja) atau menuangkannya sebagian dan memprosesnya dalam jumlah sedikit.
- ▶ Untuk menghancurkan es batu, masukkan maksimum 5 buah melalui lubang di penutup ke dalam pisau yang berputar.
- ▶ Untuk membuat jus tomat, potong tomat menjadi empat dan masukkan melalui lubang di penutup ke dalam pisau yang berputar.

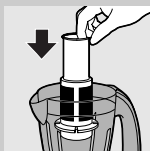
Jangan memasukkan jari atau benda lainnya (misalnya sudip) pada saat blender sedang bekerja.

**BAHASA INDONESIA** 27

- ▶ Jika anda memproses bahan padat dan cair sekaligus, tuangkan bahan cair ke dalam gelas blender sebelum alat dinyalakan. Tambahkan bahan padat ketika alat sedang bekerja.

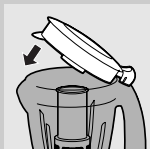
**Filter (Untuk HRI779)**

- ▶ Anda dapat menggunakan filter untuk mendapatkan hasil terbaik dalam membuat saus, jus buah segar atau cocktail. Semua biji dan kulit akan berada di dalam filter.



- 1** Pastikan steker alat dicabut dari stopkontak. Lepaskan gelas blender dari alat dan pasang filter pada gelas blender.

Pastikan filter benar-benar terpasang dengan baik pada bagian bawah gelas blender. Alur pada filter dan sirip didalam gelas blender akan membantu anda memasang filter pada posisi yang tepat.



- 2** Pasang penutup pada gelas blender untuk mengunci filter pada posisi yang tepat.

- 3** Pasang gelas blender pada motor dan pasang steker pada stopkontak.



- 4** Masukkan bahan-bahan ke dalam filter melalui lubang pada penutup.

Jangan mengisi filter melebihi bagian yang terbuat dari baja. Jangan menggunakan filter untuk memproses bahan-bahan yang panas.

## 28 BAHASA INDONESIA



- 5** Tambahkan air atau bahan cair lainnya.
- 6** Masukkan tutup kecil ke dalam penutup kemudian nyalakan alat. Pilih kecepatan tertinggi dan biarkan alat bekerja maksimal 40 detik.
- 7** Matikan alat. Tuangkan minuman melalui cerat.
- 8** Untuk hasil optimal, taruh kembali gelas dengan bahan yang tersisa pada alat dan biarkan bekerja selama beberapa detik lagi.
- 9** Tuangkan sisa minuman.

**Tip**

► Khusus untuk memproses dalam jumlah besar, kami sarankan agar tidak menaruh semua bahan ke dalam filter sekaligus. Mulailah memproses dalam jumlah sedikit, biarkan alat bekerja beberapa saat, matikan kemudian tambahkan lagi dalam jumlah sedikit. Ulangi prosedur ini sampai anda sudah memproses semuanya.

► Untuk membuat susu kacang kedelai:

Rendam kacang kedelai selama 4 jam sebelum memprosesnya.

Setiap kali anda dapat memproses maksimum 50 g kacang kedelai kering dengan air maksimum 500 ml

Jangan membuat resep ini lebih dari 2 kali. Bila Anda ingin membuat lebih, peralatan harus dibiarkan dingin terlebih dulu.

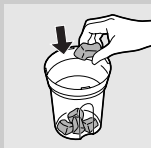
**BAHASA INDONESIA** 29**► Untuk membuat jus buah dan cocktail:**

Untuk hasil terbaik, tambahkan air kira-kira 300 ml (atau bahan cair lainnya jika anda membuat cocktail, dll) ke dalam 150 g buah.

**Mill****► Mill dapat digunakan untuk menggiling dan mencacah bahan-bahan seperti biji lada, biji wijen, beras, gandum, kelapa, biji-bijian (berkulit), biji kopi, kacang kedelai, kacang polong kering, keju, bubuk roti, dll.**

Selalu memproses cengkeh, adas bintang dan adas manis bersamaan dengan bahan lainnya. Jika diproses terpisah, bahan-bahan ini dapat merusak bagian plastik dari alat.

Mill tidak cocok untuk mencacah bahan-bahan keras seperti biji pala dan es batu.



**1** Masukkan bahan-bahan ke dalam gelas mill. Hanya untuk memproses bahan-bahan kering saja Jangan mengisi gelas mill melebihi batas MAX.



**2** Pastikan karet dipasang pada unit pisau dengan benar.

## 30 BAHASA INDONESIA

Bahan-bahan	Jumlah
-------------	--------

biji lada	5-25 g
-----------	--------

biji wijen	10-50g
------------	--------

beras, gandum	25-75g
---------------	--------

kacang kedelai	25-75g
----------------	--------

kacang polong kering	25-75g
----------------------	--------

daging buah kelapa	25-75g
--------------------	--------

biji kopi	25-50g
-----------	--------

keju	25-75g
------	--------

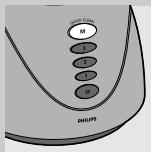
bubuk roti	20-40g
------------	--------

gula batu	25-50g
-----------	--------

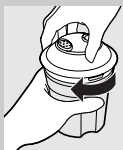
biji-bijian (berkulit keras)	25-75g
------------------------------	--------

**3** Pasang unit pisau pada gelas mill.

Jika agak sulit, lembabkan karet dengan setetas air.

**4** Balikkan mill dan pasang pada unit motor sesuai tanda panah.**5** Kami sarankan anda untuk mengoperasikan mill ini dengan tombol pulse (tombol M).

Jangan sekali-kali menggunakan mill lebih dari 30 detik tanpa berhenti.

**BAHASA INDONESIA 31**

- Setelah proses, anda dapat menggunakan tutup berlubang kecil-kecil untuk menaburkan bahan-bahan itu secara merata pada masakan.

**Membersihkan**

Alat, bagian-bagian dan aksesori paling mudah dibersihkan segera setelah digunakan.

Jangan membersihkan aksesori atau bagian-bagian alat dengan mesin cuci piring.

Bersihkan motor dengan lap basah.

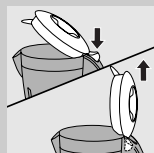
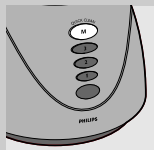
Jangan gunakan pengosok, alkohol, dll.

- 1** Cabut steker dari stopkontak, lepaskan aksesori dan bagian-bagian yang sudah digunakan dan bersihkan dengan air sabun hangat.
- 2** Bilas dengan air keran untuk menghilangkan sisa-sisa sabun.
- 3** Ketika menggunakan chopper, gunakan air sabun panas untuk membersihkannya.
- 4** Bersihkan gelas, tutup, filter, mangkuk chopper dan unit pisau dengan air sabun hangat.
- 5** Disarankan untuk melepaskan karet dari chopper sebelum dibersihkan.

## 32 BAHASA INDONESIA

- 6** Unit pisau blender dapat juga dibersihkan dengan merendamnya dalam air sabun hangat dan biarkan alat bekerja sebentar.
- 7** Sekalah motor dengan kain basah. Jangan merendamnya dalam air.

### Membersihkan gelas blender dengan cepat.



- 1** Tuangkan air suam-suam kuku dan sedikit sabun cair ke dalam gelas blender, sampai batas pembersih cepat (500 ml) pada gelas jar. Jangan melebihi batas ini bila menggunakan fungsi pembersih cepat.
- 2** Pasang penutup. Masukkan tutup kecil ke dalam penutup.
- 3** Tekan tombol pembersih cepat dan biarkan alat bekerja beberapa saat. Hentikan segera setelah gelas blender bersih.
- 4** Lepaskan gelas blender dan bilaslah dengan air bersih.
- 5** Lepaskan tutup (dengan menariknya dari gelas blender) hanya pada saat dibersihkan.

### Membersihkan filter

- 1** Keluarkan filter dari gelas blender.
- 2** Pegang filter diatas tempat sampah dan guncangkan dengan lembut untuk mengeluarkan ampasnya.



**3** Bilas filter di bawah air keran.

### Informasi & service

Jika anda memerlukan informasi atau jika anda menghadapi masalah, silahkan mengunjungi Web Site Philips di [www.philips.com](http://www.philips.com) atau hubungi Pusat Pelayanan Pelanggan Philips di negara anda (anda dapat melihat nomor teleponnya di leaflet garansi). Jika tidak ada Pusat Pelayanan Pelanggan di negara anda, hubungi dealer Philips setempat atau Departemen Servis Philips DAP.

## 34 BAHASA INDONESIA

**Resep**

Lubang pada tutup dapat digunakan untuk menambahkan bahan cair ke dalam gelas agar menghasilkan tingkat kekentalan yang diinginkan.

**Mayones (kira-kira 300 ml)**

- 2 kuning telur atau 1 butir telur
  - 1 sendok teh tepung mustard
  - 1 sendok teh garam
  - 1/2 sendok teh merica
  - 1 sendok teh gula
  - 30 ml cuka atau jeruk lemon
  - 300 ml minyak
- ▶ Semua bahan harus bersuhu kamar.
- ▶ Masukkan telur atau kuning telur ke dalam gelas blender, tambahkan garam, merica dan bubuk mustard serta cuka atau jus lemon lalu aduk pada kecepatan sedang. Tuangkan minyak melalui lubang pada tutup hingga mayonnaise menjadi kental. Kemudian tambahkan sisa cuka atau jus lemon lalu berikan bumbu menurut selera..
- ▶ Simpan di dalam lemari es.

**Kue wortel**

- 4 butir telur
- 200 g wortel yang sudah di iris-iris
- 200 ml susu cair
- 100 g susu kental
- 300 g gula
- 300 g tepung terigu

**BAHASA INDONESIA** 35

- 150 g minyak
- 1 sendok teh ragi
- ▶ Masukkan telur, wortel, susu cair, susu kental dan gula ke dalam gelas blender dan proses selama kira-kira 15 detik dengan kecepatan tinggi.
- ▶ Tambahkan tepung terigu, sendok demi sendok dan minyak selama 45 detik berikutnya, kemudian terus aduk selama 30 detik untuk mendapatkan campuran yang baik. Waktu pemrosesan total adalah 90 detik.
- ▶ Jangan membuat resep ini lebih dari 2 kali. Bila Anda ingin membuat lebih, peralatan harus dibiarkan dingin terlebih dulu.
- ▶ Masukkan adonan ke dalam loyang dan panggang dengan suhu 180° sekitar 40 menit.

**Bumbu salad**

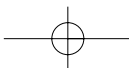
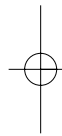
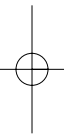
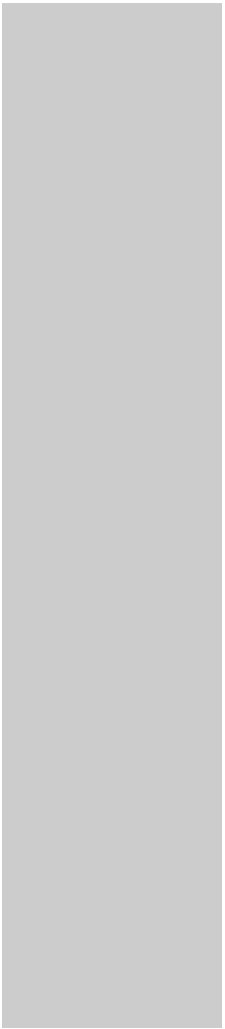
- 1 bagian cuka atau lemon
- 3 bagian minyak
- garam, merica
- ▶ Tuangkan cuka atau jus lemon ke dalam gelas blender, tambahkan garam dan merica lalu nyalakan alat. Giling hingga garam dan merica larut. Kemudian tambahkan minyak melalui lubang pada tutup hingga terbentuk campuran yang merata.
- ▶ Anda juga dapat menyiapkan dalam jumlah besar dan menaruhnya di lemari es. Kocoklah terlebih dulu sebelum digunakan.

## 36 BAHASA INDONESIA

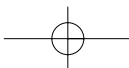
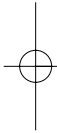
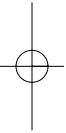
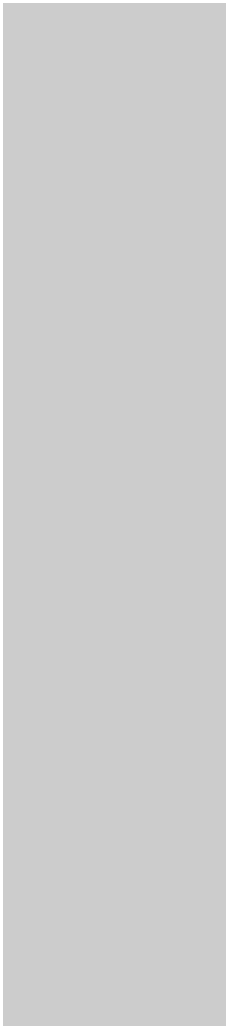
**Petunjuk Pemecahan masalah**

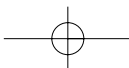
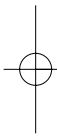
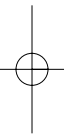
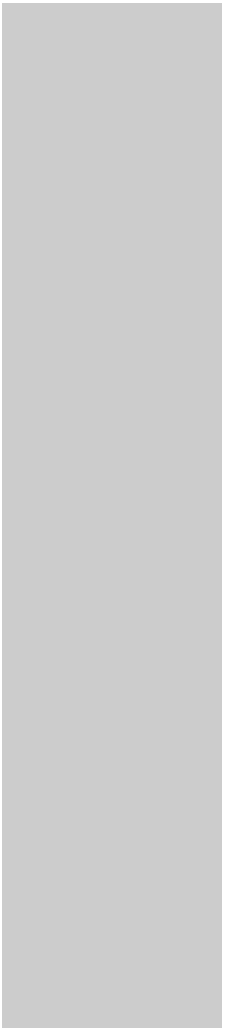
Masalah	Solusi
Alat tidak mau bekerja	Alat ini dilengkapi dengan sistem pengaman. Alat tidak akan bekerja bila ada asesori yang dipasang tidak sempurna pada motor atau belum dipasang sama sekali. Periksa apakah asesori sudah dipasang dengan sempurna (lihat beberapa bagian pada petunjuk penggunaan ini). Matikan alat terlebih dulu.
Unit pisau atau motor terhalang.	Matikan alat dan proseslah dalam jumlah kecil.
Motor mengeluarkan bau tidak enak pertama kali digunakan.	Ini normal. Bila alat terus memberikan bau setelah beberapa kali digunakan, periksalah apakah jumlah yang diproses, waktu pengolahan atau kecepatan sudah tepat.
Alat berisik, bau, panas bila dipegang, beresap, dll.	Matikan alat, cabut steker. Hubungi servis Philips terdekat atau bawa alat ke dealer anda.
Mill bergetar keras, berisik atau unit pisau tidak sejajar.	Periksalah apakah unit pisau sudah dipasang dengan benar pada gelas mill.
Tepung bocor dari mill	Periksalah apakah karet sudah dipasang dengan benar. Pastikan karet sudah dipasang dengan benar: Karet harus datar mengelilingi penghubung. Catatan: masih normal bila ada bocor sedikit.
Walaupun filter sudah dipasang, jus buah atau susu kacang kedelai masih ada ampasnya.	Pastikan bahwa filter sudah dipasang dengan benar pada gelas blender.

\* Bila masalah berlanjut atau bila masalah lain timbul, hubungi Pusat Pelayanan Pelanggan Philips atau pusat servis Philips terdekat.




38







[www.philips.com](http://www.philips.com)

 100% recycled paper  
100% papier recyclé

4206 100 33950