

**PHILIPS**

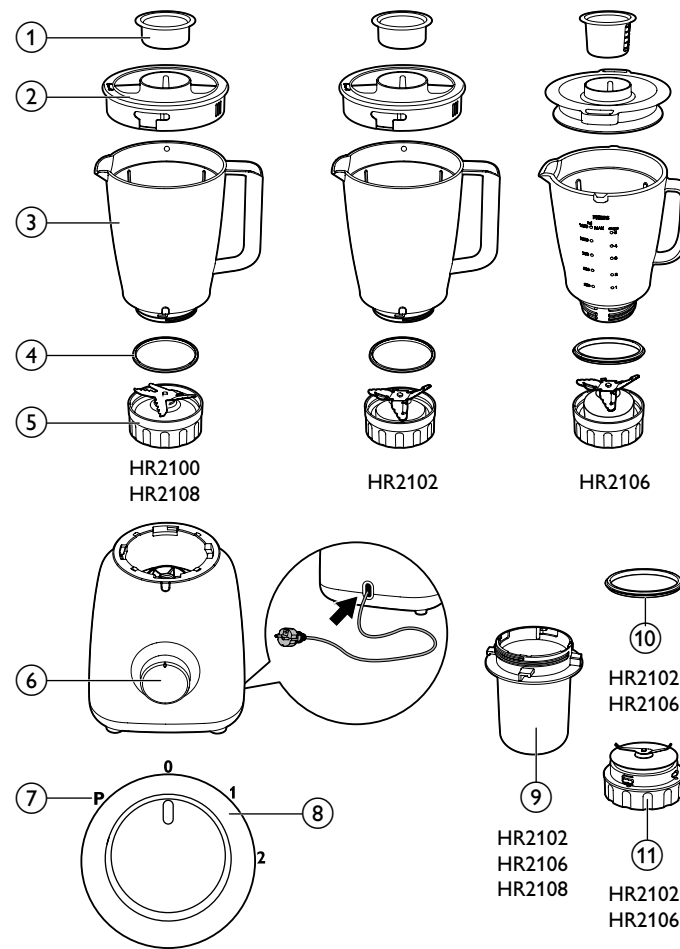
HR2100, HR2102  
HR2106, HR2108



EN User manual

ID Buku Petunjuk Pengguna

**1**



### English

- 1 Measuring cup
- 2 Lid
- 3 Blender jar
- 4 Sealing ring for blender/mill blade unit
- 5 Blade unit for blender and mill
- 6 Control knob
- 7 Pulse setting
- 8 Speed settings
- 9 Mill and mini chopper beaker (HR2102/HR2106/HR2108 only)
- 10 Sealing ring for mini chopper blade unit (HR2102/HR2106 only)
- 11 Mini chopper blade unit (HR2102/HR2106 only)

### Indonesia

- 1 Gelas takar
- 2 Tutup
- 3 Tabung blender
- 4 Gelang penyegel untuk unit pisau blender/gilingan
- 5 Unit pisau untuk blender dan gilingan
- 6 Kenop kontrol
- 7 Setelan pulsa
- 8 Setelan kecepatan
- 9 Gelas gilingan dan perajang mini (hanya HR2102/HR2106/HR2108)
- 10 Gelang penyegel untuk unit pisau perajang mini (hanya HR2102/HR2106)
- 11 Unit pisau perajang mini (hanya HR2102/HR2106)

**2**

### English

#### Before first use

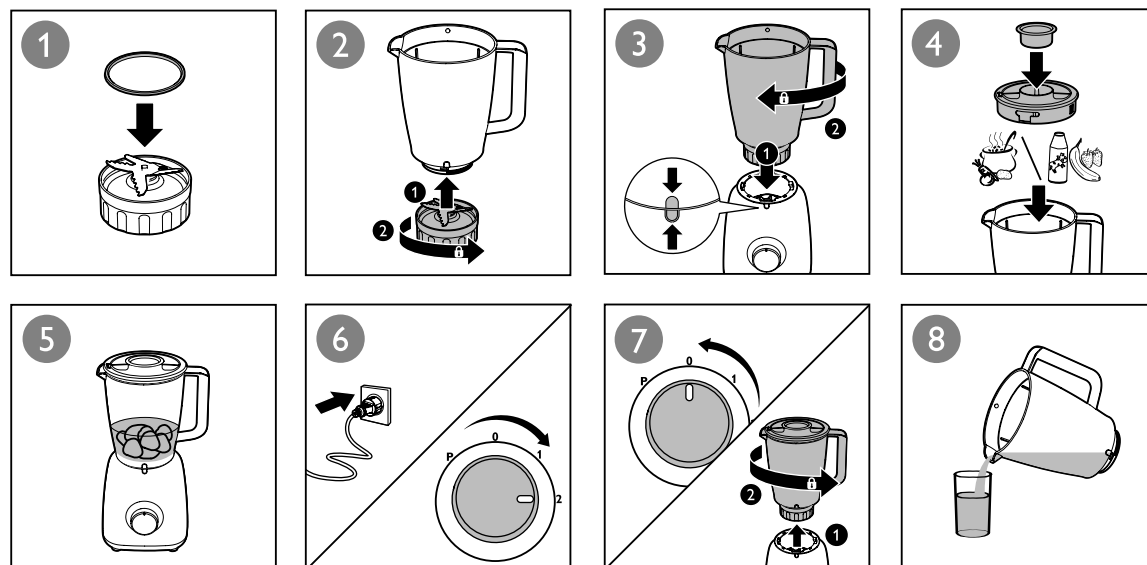
Thoroughly clean the parts that will come in contact with food before you use the appliance for the first time (see chapter "Cleaning").

### Indonesia

Sebelum menggunakan alat pertama kali

Bersihkan dengan saksama bagian-bagian yang bersentuhan dengan makanan sebelum Anda menggunakan alat untuk pertama kali (lihat bab "Membersihkan").

**3**



### English

#### Using the 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.

**Tip:** to process ingredients very briefly, turn the control knob to the pulse setting (P) several times. Never use the pulse setting longer than a few seconds at a time.

### Indonesia

#### Menggunakan blender

Blender dimaksudkan untuk:

- Memblender bahan cair seperti susu, saus, jus buah, sup, minuman campuran, shakes.
- Mencampur bahan makanan lembut seperti adonan kue penekuk atau mayones.
- Menghaluskan bahan makanan masak, misalnya untuk membuat makanan bayi.

**Tip:** untuk mengolah bahan sebentar saja, putar kenop kontrol ke setelan pulsa (P) beberapa kali. Jangan sekali-kali menggunakan setelan pulsa lebih lama dari beberapa detik setiap kalinya.

Ikuti langkah-langkah di bawah ini untuk menggunakan blender:

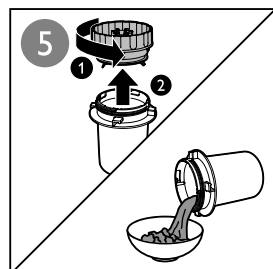
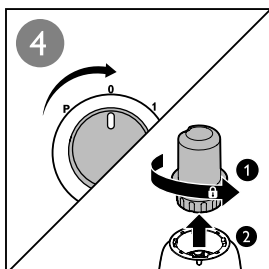
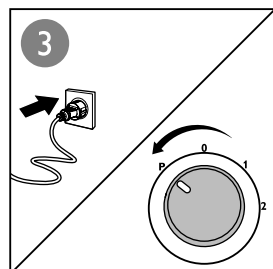
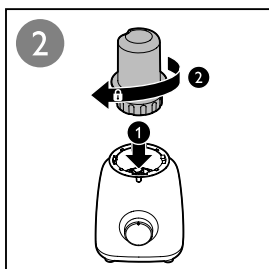
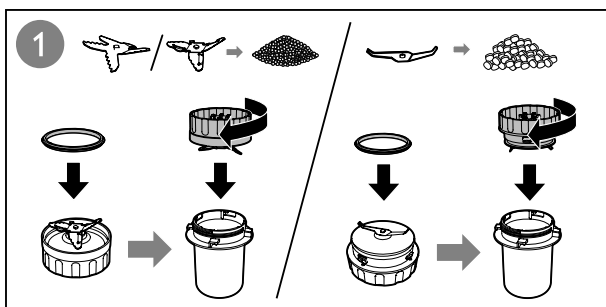
- 1 Paskan cincin penyegel pada unit pisau.
- 2 Pasang unit pisau bersama cincin penyegel ke tabung blender seperti pada gambar.
- 3 Sejajarkan tabung blender ke unit motor seperti pada gambar dan putar searah jarum jam untuk mengencangkan.
- 4 Masukkan bahan-bahan ke dalam tabung blender dan pasang gelas ukur pada tutup lalu tekan untuk mengencangkan.
- 5 Blender siap digunakan.
- 6 Colokkan steker alat dan pilih setelan kecepatan untuk mulai memblender.
- 7 Untuk berhenti memblender, putar kenop putar ke 0 dan lepaskan tabung blender seperti pada gambar.
- 8 Tuangkan hasil blender.



© 2019 Koninklijke Philips N.V.  
All rights reserved.  
3000 004 59094



4

HR2102  
HR2106

## English

### Using the chopper and mill

The chopper is intended for chopping ingredients like onion, garlic, herbs, meat, etc.

The mill is intended for grinding dry ingredients such as peppercorns, sesame seeds, rice, wheat, coconut flesh, nuts (shelled), coffee beans, dried soy beans, dried peas, cheese, breadcrumbs, etc.

## Indonesia

### Menggunakan perajang dan gilingan

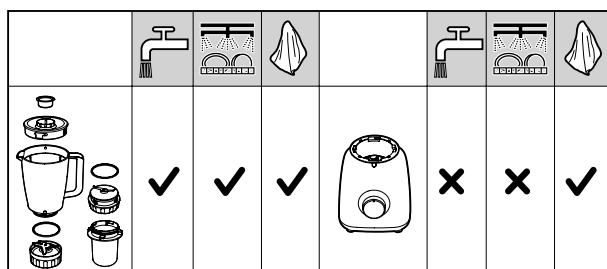
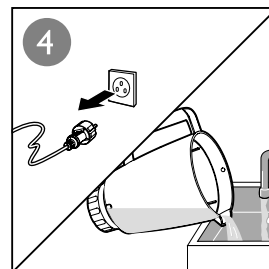
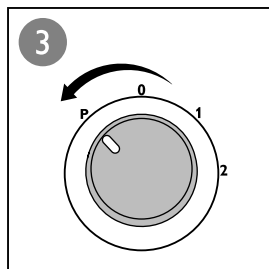
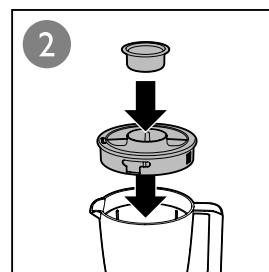
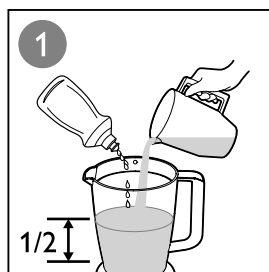
Perajang dimaksudkan untuk merajang bahan-bahan seperti bawang bombai, bawang putih, bumbu-bumbuan, daging, dsb.

Gilingan dimaksudkan untuk menghaluskan bahan makanan kering seperti biji merica, biji wijen, beras, gandum, daging kelapa, kacang-kacangan (berkulit), biji kopi, kacang kedelai kering, kacang polong kering, keju, remah roti, dsb.

Ikuti langkah-langkah di bawah ini untuk menggunakan perajang:

- 1 Pasang cincin penyegel pada unit pisau perajang mini lalu masukkan bahan-bahan ke dalam gelas. Putar unit pisau perajang mini searah jarum jam untuk memasangnya ke gelas perajang mini.
- 2 Putar gelas perajang mini searah jarum jam untuk memasangnya ke unit motor.
- 3 Colokkan steker alat dan pilih setelan pulse untuk mulai memproses.
- 4 Untuk berhenti memproses, putar kenop putar ke 0 dan lepaskan gelas seperti pada gambar.
- 5 Putar unit pisau perajang mini melawan arah jarum jam untuk melepaskannya dan tuangkan hasil pemrosesan.

5



## English

### Cleaning

Easy clean: follow the steps: 1 2 3 4.

Note: make sure to turn the control knob to the pulse setting (P) a few times.

### Baby food recipe

| Ingredients         | Quantity | Speed | Time   |
|---------------------|----------|-------|--------|
| Cooked potatoes     | 150 g    | 2     | 30 sec |
| Cooked chicken      | 150 g    |       |        |
| Cooked french beans | 150 g    |       |        |
| Milk                | 300 ml   |       |        |

Note: Always let the appliance cool down to room temperature after each batch you process.

## Indonesia

### Membersihkan

Catatan: Pastikan untuk memutar kenop kontrol ke setelan pulse (P) beberapa kali.

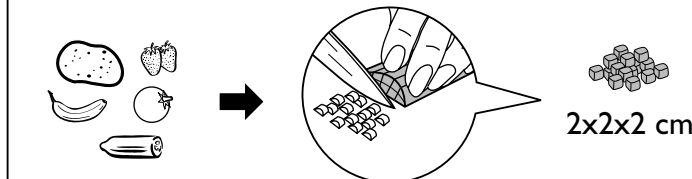
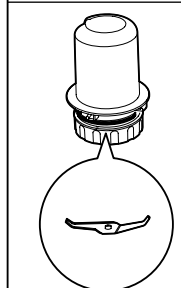
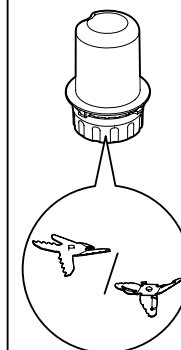
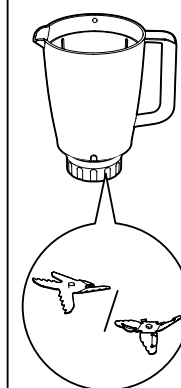
- 1 Tuangkan air dan sedikit cairan pembersih ke dalam tabung blender.
- 2 Pasang gelas ukur pada tutup dan tekan ke bawah untuk mengencangkan.
- 3 Colokkan steker alat dan putar kenop ke setelan pulse beberapa kali.
- 4 Cabut steker alat dan tuangkan campuran cairan.

### Resep makanan bayi

| Bahan-bahan           | Jumlah | Kecepatan | Waktu    |
|-----------------------|--------|-----------|----------|
| Kentang matang        | 150 g  | 2         | 30 detik |
| Ayam matang           | 150 g  |           |          |
| Buncis Prancis matang | 150 g  |           |          |
| Susu                  | 300 ml |           |          |

Catatan: Biarkan alat dingin dulu hingga ke suhu kamar setelah setiap takaran yang Anda olah.

6

Sesame<sup>①</sup>

|           |        |
|-----------|--------|
| English   | Sesame |
| Indonesia | Wijen  |

P

Kg (MAX)

1250ml

1250ml

1250ml

625ml

1250ml

1250ml

675ml

6 x

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2

2