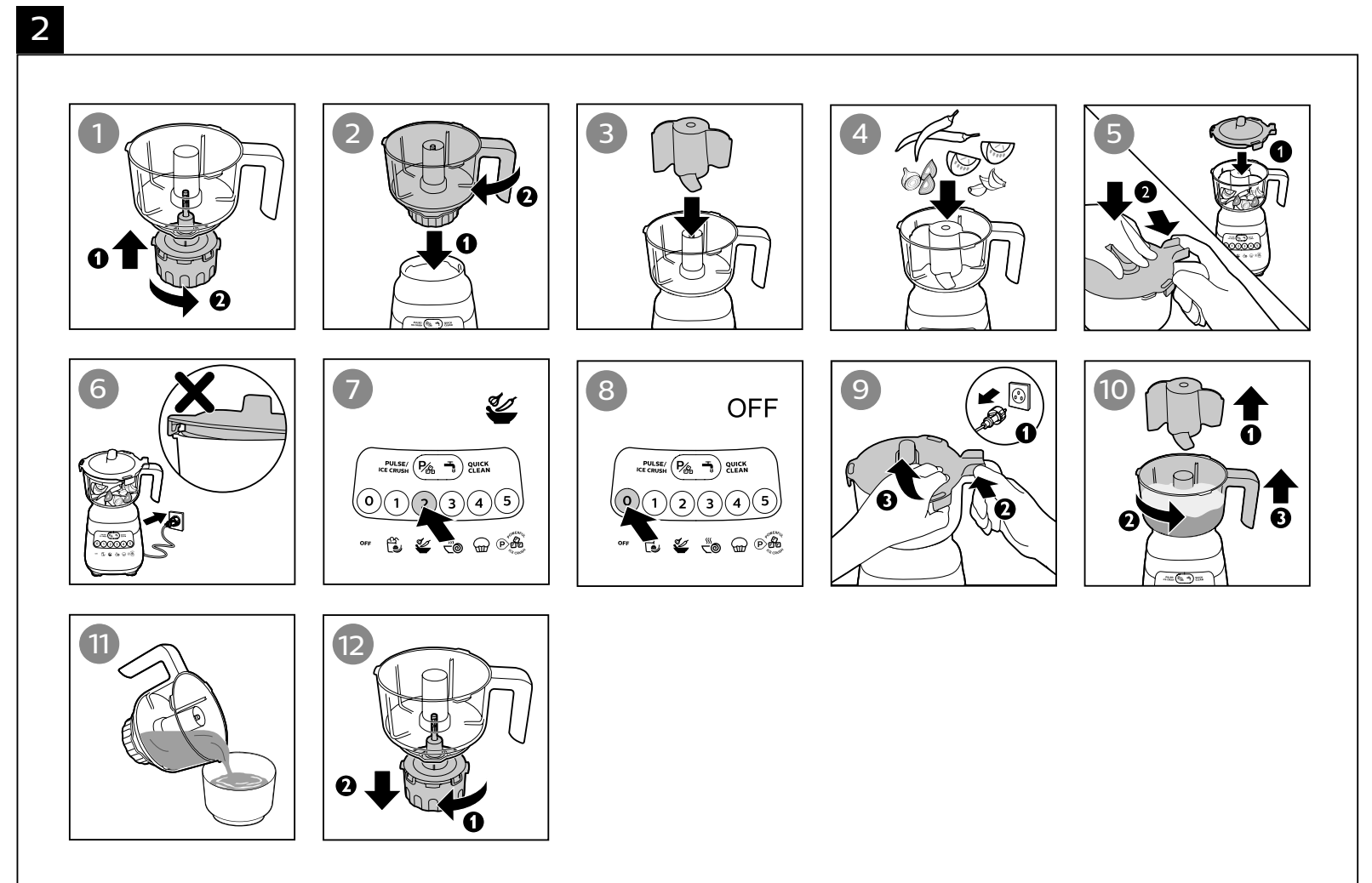
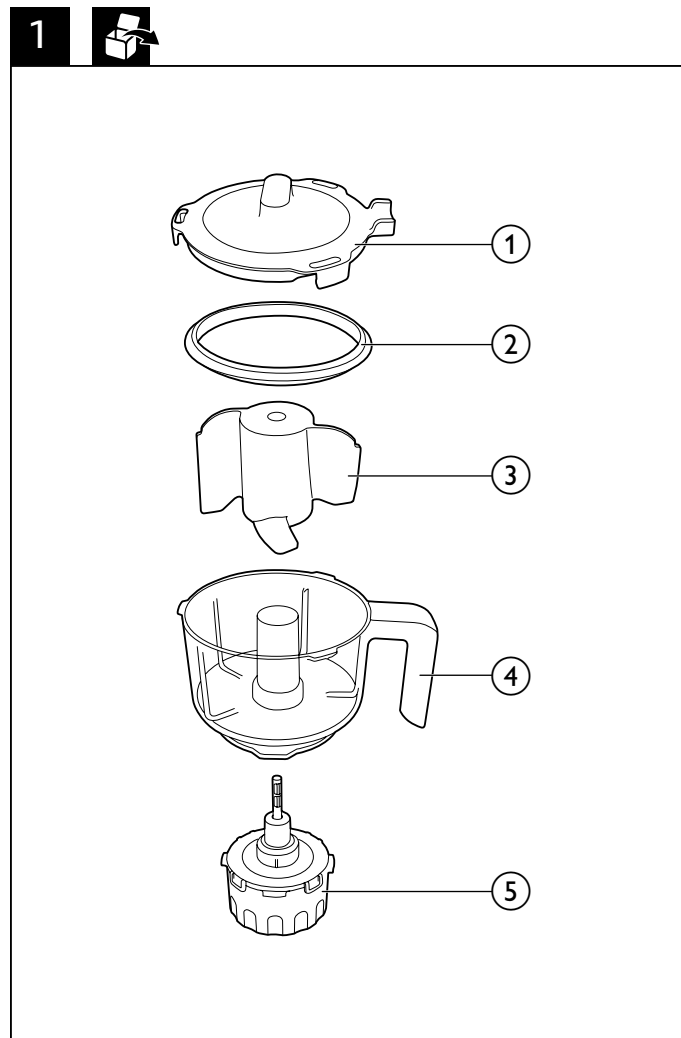


EN User manual

ID Buku Petunjuk Pengguna



**3**

		Kg (MAX)	0 1 2 3 4 5	
		150 g	2	30 - 45 sec.
→  2x2x2 cm				

**4**

	✓	✓	✓
	✗	✗	✓



## English

### Warning

- Be careful when you are handling the blade unit.
- If the blade gets stuck, unplug the appliance before you remove the ingredients that block the blade.
- If food sticks to the wall of the jar, switch off the appliance and unplug it. Then use a spatula to remove the food from the wall.

### Caution

- Do not exceed the maximum capacity as indicated in Fig. 3. Follow the quantities, processing time and speed.
- Thoroughly clean the parts that come into contact with food before you use the appliance for the first time. Refer to the instructions and table for cleaning given in this manual.
- Let hot ingredients cool down for a few minutes before processing them.
- The appliance may produce noise and vibration during usage. This is normal. Cut ingredients into smaller pieces and place them evenly into the jar will help reduce noise and vibration.
- Never process hard ingredients (like peanuts and ginger).
- Never fill the jar with ingredients hotter than 70 °C.
- Never let the appliance run unattended.
- The appliance is compatible with HR2221, HR2222 and HR2223.

### Overview (Fig. 1)

- Lid
- Sealing ring
- Blade unit
- Jar with maximum level indicator
- Holder of the blade unit

### Use your sambal maker (Fig. 2)

Assemble and use your sambal maker as indicated in Fig. 2. Follow the recommended quantities, processing time and speed as indicated in Fig. 3.

To use the sambal maker, you can:

- Add the ingredients (up to 150g) into the jar and close the lid.
- Select speed 2 and blend the ingredients for 30 to 45 seconds.

You can adjust the texture of the processed result by changing processing time.

- For more chunky texture, shorten the processing time and blend the ingredients for 15 to 30 seconds.
  - For extra smooth texture, extend the processing time and blend the ingredients for 45 to 60 seconds.
- Unplug the appliance and pour out the processed result.

#### ☰ Note

- Never open the lid to put your hand or any object in the jar while the sambal maker is running.
- Always assemble the sealing ring onto the lid before you attach the lid to the jar.
- Apply some force to open and close the lid. It is made tight to prevent leakage. Grease from the ingredients would make it easier during usage.
- Precut ingredients into small pieces before you process them.
- Put the ingredients in the jar within the maximum level indication.
- Let the cooked ingredients cool down for a few minutes before processing.

### Recipe

#### Sambal Bawang Goreng

##### Ingredients:

Fresh red chilies (66g)  
Cloves garlic (28g)  
Shallot (55g)  
Salt and sugar (sufficiently)  
3 tbsp cooking oil for sauté

##### How to Make:

- Put red chilies, garlic, and onion into heating oil, and then sauté sufficiently.
- Add the ingredients including salt and sugar evenly into the sambal maker jar.
- Select speed 2 and blend 30 to 45 seconds.
- Sambal Bawang Goreng is ready to serve.

#### Sambal Uleg

##### Ingredients:

Cloves garlic (16g)  
Cloves shallot (43g)  
Red pepper (20g)  
Chilies (sufficiently) (20g)  
1 sachet fermented shrimp paste  
Salt (sufficiently)  
1 fresh tomato (1/4, 50g)

##### How to Make:

- Clean and peeled the onions, garlic, chilies and tomato.
- Fry the fermented shrimp paste, chilies, red pepper, and tomato.
- Add the fried ingredients with onions and garlic evenly into the sambal maker jar.
- Select speed 2 and blend 30 to 45 seconds.
- Sambal Uleg is ready to serve.

#### Sambal Tomat

##### Ingredients:

Clove garlic (6g)  
Shallot (48g)  
Fried fermented shrimp paste  
Red peppers (17g)  
Tomato (1/2, 53g)  
Tanjungred chilies (10g)  
Fried curly red peppers (18g)  
Salt and sugar (sufficiently)  
3 tsb cooking oil (sufficiently)

##### How to Make:

- Peel and slice garlic, onions, tomato, chilies and red peppers.
- Heat up a wok and add cooking oil.
- Put the sliced ingredients and saute them until smell good.
- Add all the ingredients evenly into the sambal maker jar.
- Select speed 2 and blend 30 to 45 seconds.
- Sambal Tomat is ready to serve.

## Indonesia

### Peringatan

- Berhati-hatilah saat memegang unit pisau.
- Jika pisau macet, cabut steker dari stopkontak sebelum mengeluarkan bahan makanan yang mengganjal pisau.
- Jika makanan menempel ke dinding mangkuk, matikan alat dan cabut stekernya. Kemudian gunakan spatula untuk membersihkan makanan dari dinding tabung.

### Perhatian

- Jangan melebihi kapasitas maksimum yang tertera pada Gbr. 3. Ikuti takaran, waktu pengolahan, dan kecepatan.
- Bersihkan secara cermat bagian-bagian yang bersentuhan dengan makanan sebelum menggunakan alat ini untuk pertama kali. Lihat petunjuk dan tabel untuk cara membersihkan yang terdapat di buku petunjuk pengguna ini.
- Biarkan bahan makanan yang panas mendingin dahulu selama beberapa menit sebelum diproses.
- Alat dapat mengeluarkan bunyi dan getaran selama penggunaan. Hal ini normal. Potong bahan kecil-kecil dan masukkan secara merata ke dalam tabung untuk mengurangi bunyi dan getaran.
- Jangan pernah memproses bahan makanan yang keras (seperti kacang dan jahe).
- Jangan sekali-kali mengisi tabung dengan bahan makanan yang lebih panas dari 70 C.
- Jangan sekali-kali meninggalkan alat yang sedang bekerja tanpa ditunggu.
- Alat dapat ini kompatibel dengan HR2221, HR2222 dan HR2223.

### Tinjauan (Gbr. 1)

- Tutup
- Cincin penyegel
- Unit pisau
- Tabung dengan indikator pengisian maksimum
- Penahan unit pisau

### Gunakan pembuat sambal (Gbr. 2)

Pasang dan gunakan pembuat sambal seperti yang ditunjukkan pada Gbr. 2.

Ikuti takaran, waktu pengolahan, dan kecepatan yang disarankan seperti yang ditunjukkan pada Gbr. 3.

Untuk menggunakan pembuat sambal, Anda dapat:

- Masukkan bahan-bahan (hingga 150 g) ke dalam tabung dan tutup rapat.
- Pilih kecepatan 2 dan blender bahan selama 30 sampai 45 detik.

Anda dapat menyesuaikan tekstur dari hasil pemrosesan dengan mengubah waktu pemrosesan.

- Untuk tekstur yang lebih kasar, persingkat waktu pemrosesan dan blender bahan makanan selama 15-30 detik.
  - Untuk tekstur yang lebih halus, tambah waktu pemrosesan dan blender bahan makanan selama 45-60 detik.
- Lepas steker alat dari stopkontak dan tuang keluar bahan yang sudah diproses.

#### ☰ Catatan

- Jangan buka tutup untuk memasukkan tangan Anda atau benda lainnya ke dalam tabung ketika pembuat sambal sedang dijalankan.
- Selalu pasang cincin penyegel pada tutup sebelum Anda memasang tutup ke tabung.
- Tekan kuat-kuat untuk membuka dan menutup tutupnya. Hal ini dilakukan untuk mencegah kebocoran. Minyak/lemak yang terkandung dalam bahan akan memudahkan penggunaan.
- Potong terlebih dahulu bahan-bahan menjadi potongan kecil sebelum diolah.
- Masukkan bahan ke dalam tabung di bawah indikator level maksimum.
- Biarkan bahan yang dimasak dingin dahulu selama beberapa menit sebelum diproses.

### Resep

#### Sambal Bawang Goreng

##### Bahan-bahan:

Cabai merah segar (66 g)  
Bawang putih (28 g)  
Bawang merah (55 g)  
Garam dan gula (secukupnya)  
3 sdm minyak goreng untuk menumis

##### Cara Membuat:

- Masukkan cabai merah, bawang putih, dan bawang merah ke dalam minyak panas, kemudian tumis hingga wangi.
- Masukkan sisa bahan lainnya, termasuk garam dan gula, secara merata ke dalam tabung pembuat sambal.
- Pilih kecepatan 2 dan blender 30 hingga 45 detik.
- Sambal Bawang Goreng siap untuk disajikan.

#### Sambal Uleg

##### Bahan-bahan:

Bawang putih (16g)  
Siung bawang merah (43 g)  
Cabai merah besar (20 g)  
Cabai merah keriting (secukupnya) (20 g)  
1 sachet terasi udang  
Garam (secukupnya)  
1 tomat segar (1/4, 50 g)

##### Cara Membuat:

- Bersihkan dan kupas bawang merah, bawang putih, cabai, dan tomat.
- Goreng terasi udang, cabai, cabai merah besar, cabai merah keriting, dan tomat.
- Masukkan bahan yang digoreng dengan bawang merah dan bawang putih secara merata ke dalam tabung pembuat sambal.
- Pilih kecepatan 2 dan blender 30 hingga 45 detik.
- Sambal Uleg siap disajikan.

#### Sambal Tomat

##### Bahan-bahan:

Bawang putih siung (6 g)  
Bawang merah (48 g)  
Terasi goreng  
Cabai merah besar (17 g)  
Tomat (1/2, 53 g)  
Cabai tanjung merah (10 g)  
Cabai merah keriting goreng (18 g)  
Garam dan gula (secukupnya)  
3 sdm minyak goreng (secukupnya)

##### Cara Membuat:

- Kupas dan iris-iris bawang putih, bawang merah, tomat, dan cabai merah
- Panaskan wajan dan masukkan minyak goreng.
- Masukkan irisan bahan dan tumis hingga wangi.
- Masukkan semua bahan secara merata ke dalam tabung pembuat sambal.
- Pilih kecepatan 2 dan blender 30 hingga 45 detik.
- Sambal Tomat siap disajikan.