



**CAUTION: READ  
OPERATOR'S MANUAL  
BEFORE USE**

تحذير: اقرأ  
كتيب التعليمات بعناية  
قبل الاستعمال

Visit [www.hamiltonbeach-me.com](http://www.hamiltonbeach-me.com) for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes and tips!

يرجى زيارة الموقع الإلكتروني  
للإطلاع على [www.hamiltonbeach-me.com](http://www.hamiltonbeach-me.com)  
بأقي منتجات شركتنا، وعلى كتيبات طرق  
الاستخدام والعناية - إضافة إلى مجموعة من  
الوصفات الشهية

Hamilton Beach Brands, Inc.  
4421 Waterfront Drive  
Glen Allen, VA 23060 USA

840288900

9/17



# Dicing Food Processor

## آلة تقطيع الأطعمة



English – Original Translation..... 2  
Arabic ..... 25

# IMPORTANT SAFEGUARDS

When using electrical appliances, basic safety precautions should always be followed to reduce the risk of fire, electric shock, and/or injury to persons, including the following:

1. **R**ead all instructions.
2. **T**his appliance is not intended for use by persons with reduced physical, sensory, or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they are closely supervised and instructed concerning the use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. **T**his appliance should not be used by children. **K**eeP the appliance and its cord out of reach of children. **C**hildren should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
4. **T**o protect against risk of electrical shock, do not immerse base, motor, cord, or plug in water or other liquid.
5. **U**nplug cord from socket when not in use, before putting on or taking off parts, and before cleaning.
6. **A**void contacting moving parts.
7. **D**o not operate any appliance with a damaged supply cord or plug, or after the appliance malfunctions or has been dropped or damaged in any manner. **S**upply cord replacement and repairs must be conducted by the manufacturer, its service agent, or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. **C**all the provided customer service number for information on examination, repair, or adjustment.
8. **T**he use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
9. **D**o not use your food processor if any part is broken.
10. **D**o not use appliance outdoors.



11. **D**o not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
12. **K**eeP hands and utensils away from moving blade and disc while processing food to reduce the risk of severe personal injury and/or damage to the food processor. **A** rubber scraper may be used but **ONLY** when the food processor is not running.
13. **T**he blades and discs are sharp. **H**andle carefully during assembly, when emptying the bowl, and during cleaning. **S**tore out of reach of children.
14. **T**o reduce the risk of injury, never place cutting blade or disc on base without first putting work bowl properly in place.
15. **B**e certain lid is securely locked in place before operating appliance.
16. **N**ever feed food into food chute by hand. **A**lways use the food pushers.
17. **D**o not attempt to defeat the lid interlock mechanism.
18. **M**ake sure the blade or disc has come to a full stop before removing lid.
19. **T**o reduce the risk of injury, be sure to insert or remove blade and disc using hubs provided for this purpose. **U**se caution when removing blade and disc from the work bowl, when emptying the work bowl, and when cleaning.
20. **C**heck that controls are clear of objects and hands before plugging cord into wall outlet. **T**o disconnect, press "STOP" (⏹); then remove plug from wall socket.
21. **A**lways use the pushers to clear the food chute. **W**hen this method is not possible, unplug cord from outlet and disassemble unit to remove the remaining food.
22. **T**he appliance is not intended for commercial, professional, or industrial use. **I**t is designed and built exclusively for household use only.

23. **N**ever use appliance for a longer period or with a larger amount of ingredients other than that recommended by appliance manufacturer.
24. **B**e careful if hot liquid is poured into the food processor as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.
25. **T**he maximum rating of this unit is based on using the chopping/mixing blade. **U**sing the slicing/shredding disc may draw significantly less power.
26. **D**o not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
27. **D**o not use appliance for other than intended purpose.
28. **CAUTION!** In order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.
29. **Your plug is** provided with a 13-amp fuse approved by **ASTA** to **B.S.** 1362. If you need a replacement fuse carrier, it must be replaced with the same colour-coded carrier with the same markings. **F**use covers and carriers can be obtained from approved service agents.
30. **T**he appliance normal operating cycle is a maximum 2-minute high-speed operation followed by a 1-minute off period.

**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

## Other Consumer Safety Information

**This appliance is intended for household use only.**

**⚠ WARNING Electrical Shock Hazard:** This appliance is provided with a grounded (3-prong) plug to reduce the risk of electric shock. The plug fits only one way into a grounded outlet. Do not defeat the safety purpose of the plug by modifying the plug in any way or by using an adapter. If the plug does not fit into the outlet, have an electrician replace the outlet.

The length of the cord used on this appliance was selected to reduce the hazards of becoming tangled in or tripping over a longer cord. If a longer cord is necessary, an approved extension cord may be used. The electrical rating of the extension cord must be equal to or greater than the rating of the appliance. The extension cord must be a grounding-type, 3-wire cord. Care must be taken to arrange the extension cord so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or accidentally tripped over.

To avoid an electrical circuit overload, do not use another high-wattage appliance on the same circuit with this appliance.

This machine is equipped with motor overload protection. If the motor stops during operation due to overheating, unplug and allow it to cool down for 15 minutes. Plug machine back in after 15 minutes to resume normal operation.



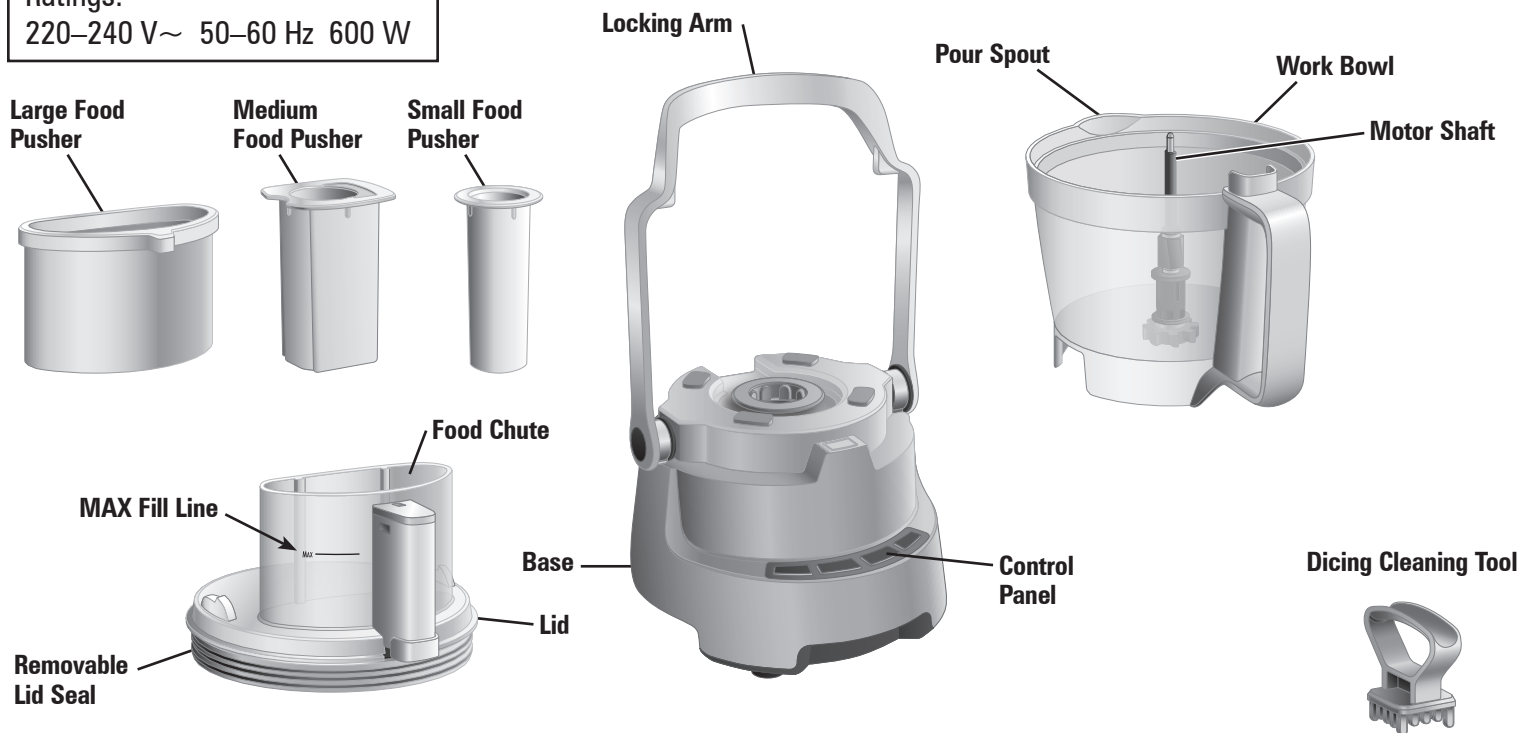
### **Recycling the Product at the End of Its Service Life**

The wheeled bin symbol marked on this appliance signifies that it must be taken over by a selective collection system conforming to the WEEE Directive so that it can be either recycled or dismantled in order to reduce any impact on the environment. The user is responsible for returning the product to the appropriate collection facility, as specified by your local code. For additional information regarding applicable local laws, please contact the municipal facility and/or local distributor.

# Parts and Features

Model 70825-SAU  
Type: FP28  
Ratings:  
220–240 V~ 50–60 Hz 600 W

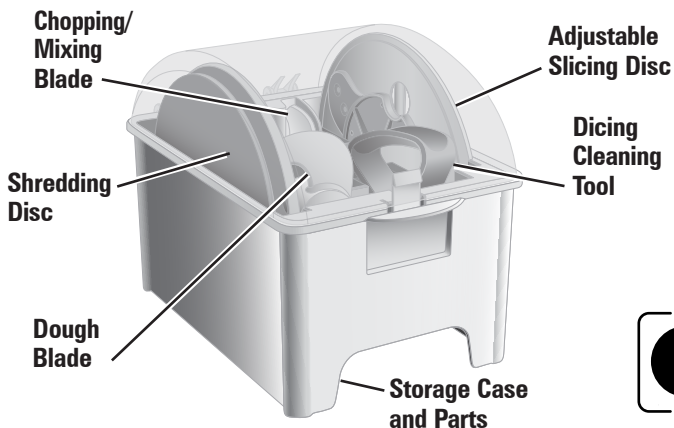
**BEFORE FIRST USE:** Unpack processor and remove protective covers from the blades and discs to prevent damage and scratches to work bowl. Note that the removable dicing grid will fall out of the dicing disc when turned upside down. Handle blades and discs carefully; they are very sharp. Wash all parts except base in hot, soapy water. Rinse; then dry.



# Storage Case, Parts, and Control Panel

If the lights on the control panel are flashing, then the food processor is not yet assembled correctly. Either the locking arm is not in place or the large food pusher is missing. When all parts are properly installed, the control panel lights will be lit continuously. The unit is ready to operate. The control lights on the product will shut off automatically after 3 minutes of inactivity. Press any button to reactivate controls.

## Control Panel



### Dough Blade (4)

Use to mix bread, pizza, cookie doughs, and dumpling dough.



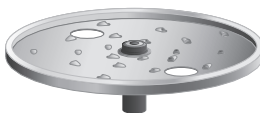
### Chopping/Mixing Blade (5)

Use to coarsely chop, grate, mince, mix, or puree food.



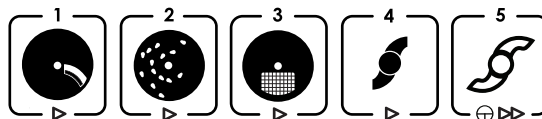
### Adjustable Slicing Disc (1)

Use to slice carrots, cucumbers, potatoes, pepperoni, onions, peppers, tomatoes, and chilled cheeses.



### Shredding Disc (2)

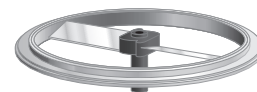
Use to shred a variety of foods such as chilled cheese, carrots, cabbage, and potatoes.



## Dicing Assembly (3)

**NOTE:** The cutting disc and dicing disc must always be used together as one assembly.

### Cutting Disc



### Dicing Disc With Removable Grid



Use to make 1/2-inch (12-mm) cubes of potatoes, tomatoes, beets, onions, peppers, carrots and apples.

**Store dicing assembly in work bowl.**

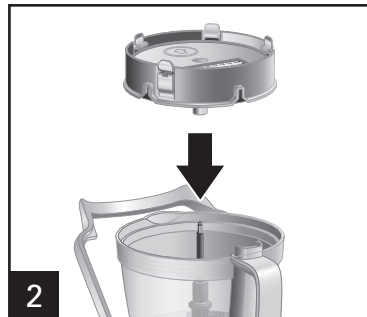
# How to Use Dicing Assembly

## **⚠ WARNING** Laceration Hazard.

Handle blades carefully; they are very sharp. Press STOP (⏹) and unplug before inserting or removing blades.



Place work bowl on base with handle facing forward.



To insert the dicing assembly, lower the dicing disc onto the motor shaft, making sure the removable grid is next to the handle. Then lower the cutting disc onto the motor shaft until it sits flush to the dicing disc. **TIP:** When using the feed chute to dice, slice, or shred, make sure no other blades are in the bottom of the work bowl.



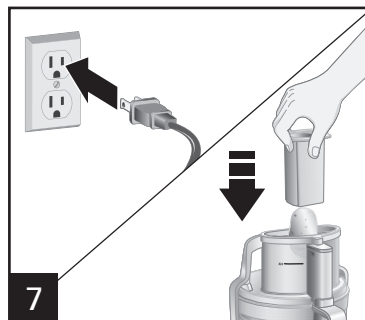
Secure four latches of the dicing disc into place.



Place lid on bowl so the chute lines up with the handle.



Raise locking arm up and over bowl and snap into place.

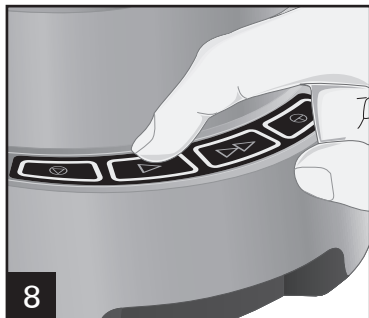


Place large food pusher in food chute. Add food and use medium or small food pushers for dicing.


**NOTE:** Unit will not work unless locking arm is snapped into place on bowl and large food pusher is inserted.

# How to Use Dicing Assembly (cont.)

**NOTE:** Dicing parts are color-coded green to remind you to use the medium pusher when dicing and the green cleaning tool to clean out the grid.



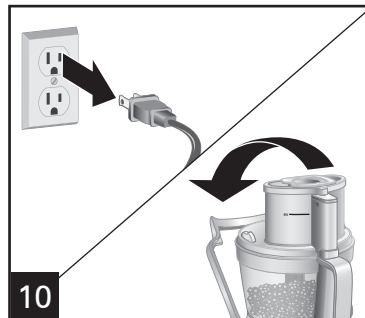
8

Press  button. For best results use medium or small pusher.


**⚠ WARNING Laceration Hazard.** Always use food pusher to feed food into the chute. Never push food through chute with hands or other objects. Never remove locking arm during operation.



9



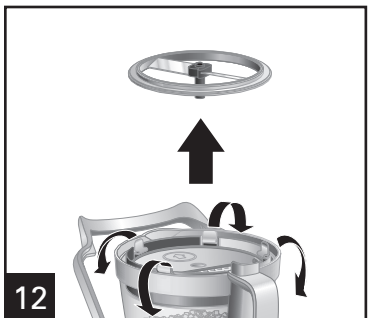
10

When finished, press STOP () and unplug. Push locking arm back to unsnap and lower onto counter.



11

Remove lid from bowl.



12

Unlatch four metal clips. Carefully remove cutting disc.



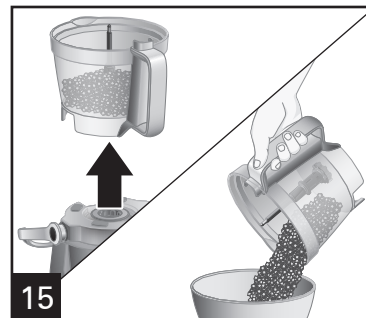
13

Use cleaning tool to press food from dicing grid into bowl.




14

Remove dicing disc from motor shaft by grabbing metal clips.



15

**NOTE:** If cutting disc stops working during operation, press () button to continue operation.



# How to Use Adjustable Slicing Disc

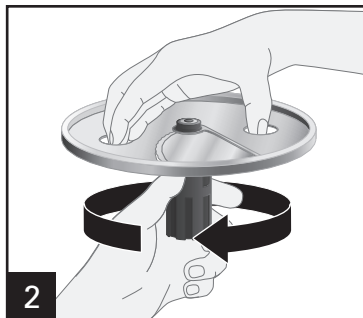
## **⚠ WARNING Laceration Hazard.**

Handle disc carefully; it is very sharp. Press STOP (⏹) and unplug before inserting or removing blades.



1

Place work bowl on base with handle facing forward. Adjust disc to desired thickness by turning the adjustment post. There are 14 adjustment positions, ranging from 1/32" to 1/4" (0.8 to 6 mm) thickness.



2



3

Carefully place disc onto motor shaft. Place lid on work bowl. **TIP:** Check to make sure no other blades are in the bottom of the work bowl.

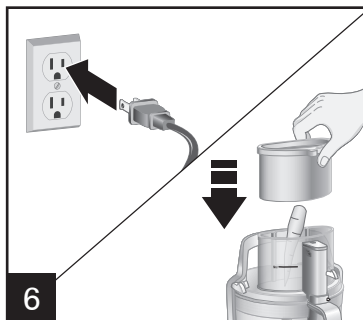


4



5

Raise locking arm up and over bowl and snap into place.



6

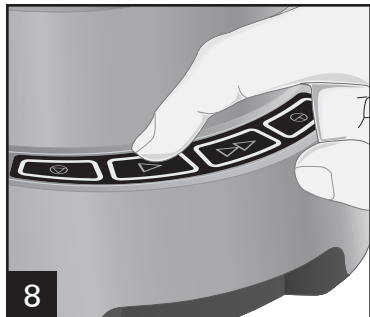
**NOTE:** Unit will not work unless the large food pusher is inserted and the locking arm is snapped into place on the bowl.




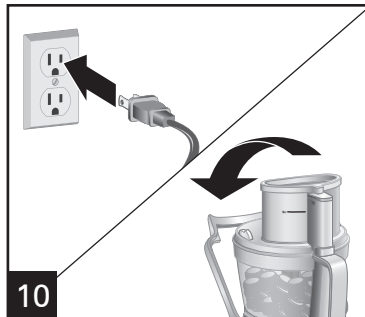
7


For smaller, thinner foods: Put large food pusher into place. Place food into smaller open tube and use small food pusher to push in food. For larger foods: Keep large, medium, and small pushers together. **NOTE:** Unit will not operate until large food pusher engages the protective interlock. Do not add food above the MAX fill line.

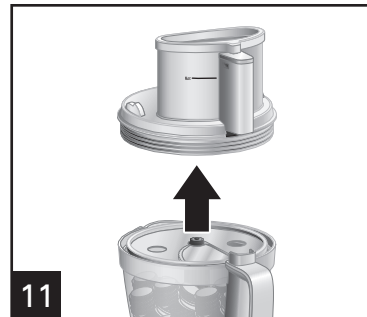
# How to Use Adjustable Slicing Disc (cont.)



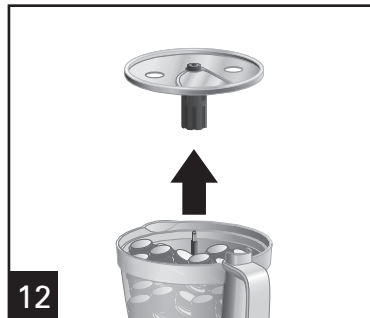
Press  button. **NOTE:** If the large pusher is removed, the last setting will be remembered. This setting will blink. To start slicing again, simply insert the large pusher.



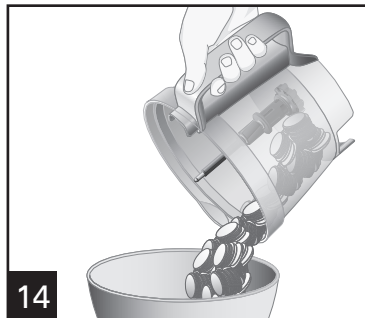
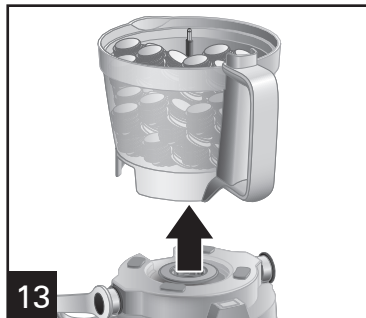
When finished, press STOP  and unplug. Push locking arm back to unsnap and lower onto counter.



Remove lid.



Carefully remove disc from motor shaft using the finger holes.



# How to Use Shredding Disc



## **⚠ WARNING Laceration Hazard.**

Handle disc carefully; it is very sharp. Press STOP (⏹) and unplug before inserting or removing blades.

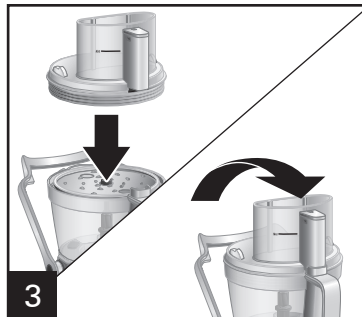


Place work bowl on base with handle facing forward.

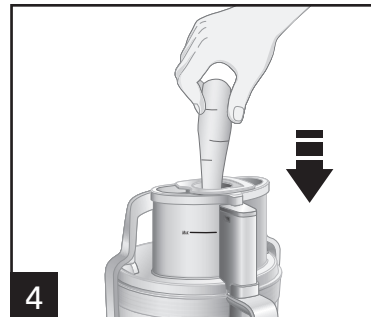


2

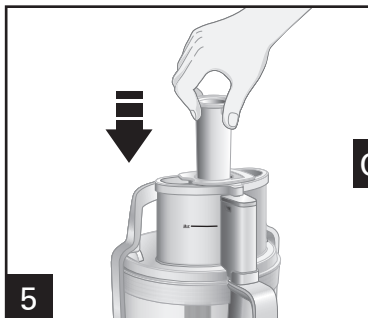
Carefully place disc onto motor shaft. Place lid on work bowl so the chute lines up with the handle. Raise locking arm up and over bowl and snap into place. **TIP:** Check to make sure no other blades are in the bottom of the work bowl.



3



4

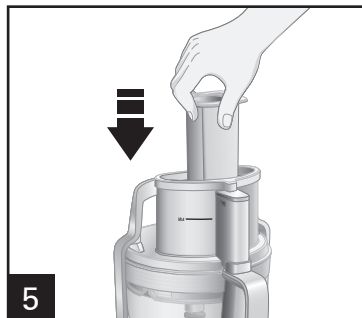


5

OR



4



5

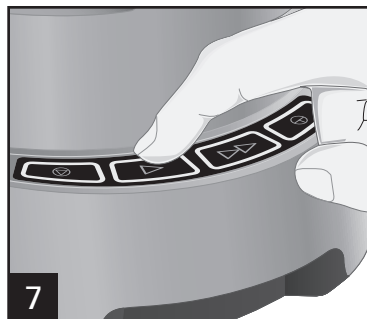
For smaller, thinner foods: Put large food pusher into place. Place food into smaller open tube and use small food pusher to push in food. **NOTE:** Soft cheese like mozzarella should be placed in the freezer for 30 minutes prior to processing to ensure it is firm enough for shredding.

For larger foods: Keep large, medium, and small pushers together. **NOTE:** Unit will not operate until large food pusher engages the protective interlock. Do not add food above the MAX fill line.

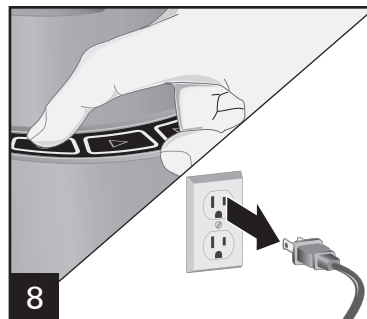
## **⚠ WARNING Laceration Hazard.**

Always use food pusher to feed food into the chute. Never push food through chute with hands or other objects. Never remove locking arm during operation.

# How to Use Shredding Disc (cont.)



Press ▷ button.



When finished, press STOP (⊞) and unplug.



Push locking arm back to unsnap and lower onto counter.



Remove lid.



Carefully remove blade from motor shaft using finger holes.



# How to Use Chopping/Mixing Blade

**⚠ WARNING Laceration Hazard.**

Handle blade carefully; it is very sharp. Press STOP (⏹) and unplug before inserting or removing blades.



1

Place work bowl on base with handle facing forward.



2

Carefully slide blade straight down onto the motor shaft. **NOTE:** Operate using only one blade or disc at a time.



3

Place food to be chopped/mixed in bowl.



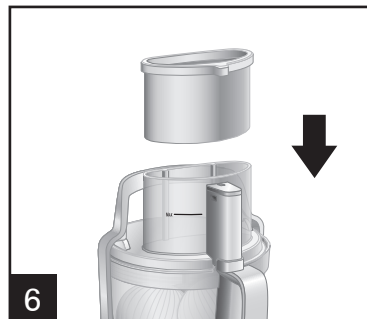
4

Place lid on work bowl so the chute lines up with the handle.

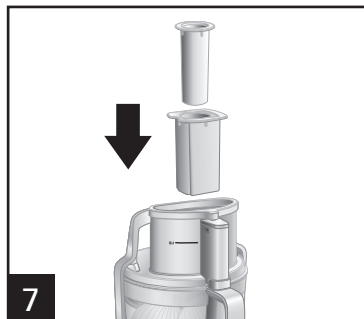


5

Raise locking arm up and over bowl and snap into place. **NOTE:** Unit will not work unless locking arm is snapped into place on bowl and large food pusher is inserted.



6



7

Place food pushers in food chute. Unit will not operate until large food pusher engages the protective interlock. Do not add food above the MAX fill line.

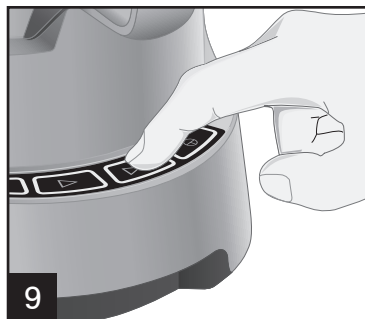
**⚠ WARNING Laceration Hazard.**



Always use food pusher to feed food into the chute. Never push food through chute with hands or other objects. Never remove locking arm during operation.

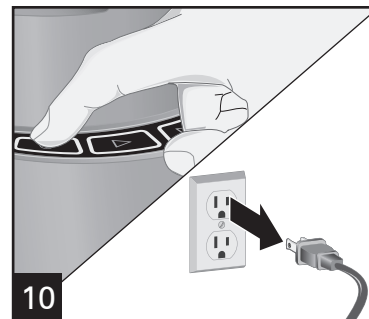
# How to Use Chopping/Mixing Blade (cont.)




If the lights on the control panel are flashing, then the food processor is not assembled correctly. Either the locking arm is not in place or the large food pusher is missing. When all parts are properly installed, the control panel lights will be lit continuously. The unit is ready to operate.



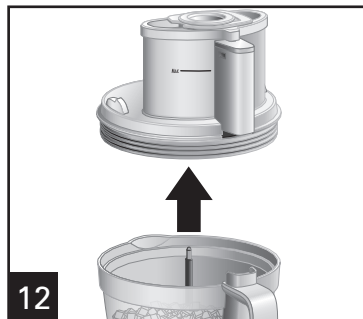
Press , or for more control use the  button.



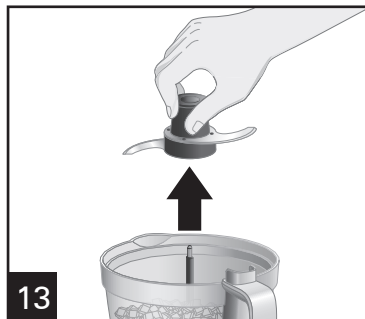
When finished, press STOP  and unplug.



Push locking arm back to unsnap and lower onto counter.



Remove lid.



Carefully remove blade from motor shaft.



# How to Use Dough Blade



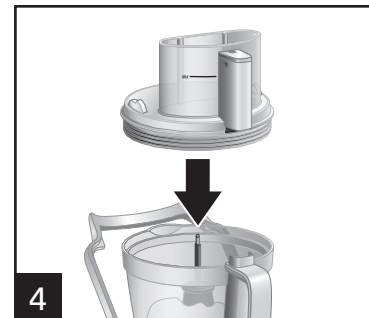
**1** Place work bowl on base with handle facing forward.



**2** Carefully slide blade straight down onto the motor shaft.  
**NOTE:** Operate using only one blade or disc at a time.



**3**

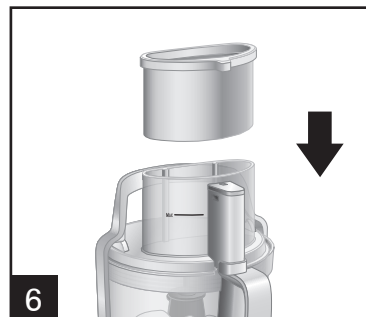


**4**

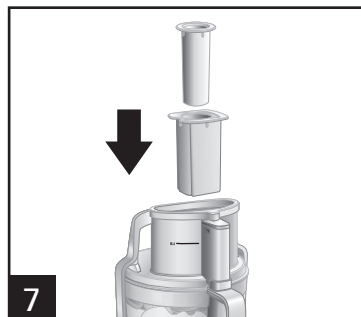
Place lid on work bowl so the chute lines up with the handle.



**5** Raise locking arm up and over bowl and snap into place.



**6** Place food pushers in food chute.



**7**

**NOTE:** Unit will not operate until large food pusher engages the protective interlock. Do not add food above the MAX fill line.

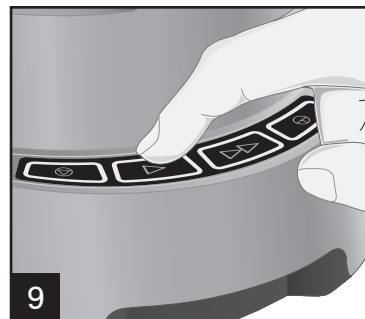
**⚠ WARNING Laceration Hazard.** Always use food pusher to feed food into the chute. Never push food through chute with hands or other objects. Never remove locking arm during operation.



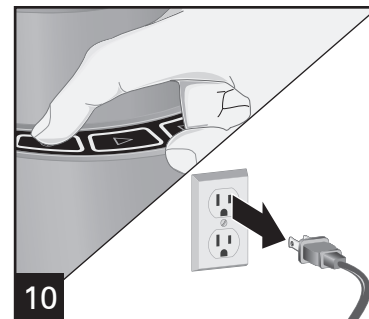
# How to Use Dough Blade (cont.)



8 If the lights on the control panel are flashing, then the food processor is not assembled correctly. Either the locking arm is not in place or the large food pusher is missing. When all parts are properly installed, the control panel lights will be lit continuously. The unit is ready to operate.



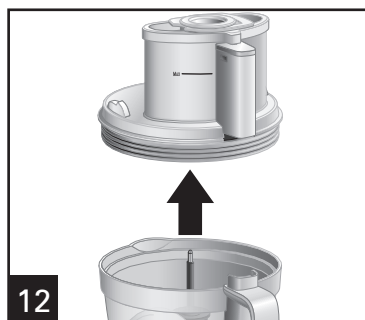
9 Press ► button and process following your recipe.



10 When finished, press STOP (⊘) and unplug.



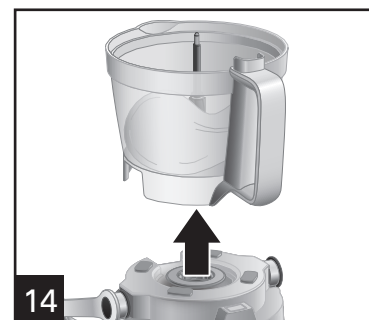
11 Push locking arm back to unsnap and lower onto counter.



12 Remove lid.



13 Carefully remove blade from motor shaft.







14

# Tips and Techniques

- For a more uniform consistency, start with pieces of food that are similar in size. Cut food into 1-inch (2.5-cm) pieces before processing with chopping/mixing blade and leave room in work bowl for the food to be tossed around.
- This food processor is excellent to chop, dice, mix, slice, or shred most foods. However, to maintain peak performance, do not use your food processor for the following: grinding coffee beans or spices, slicing frozen meats, or crushing ice.
- When chopping foods, pulsing on and off will produce the best results.
- Operating time will depend on quantity of food being processed. Most foods can be sliced, diced, chopped, or shredded in seconds. The appliance normal operating cycle is a maximum 2-minute high-speed operation followed by a 1-minute off period.
- Do not puree or mash starchy vegetables like potatoes as they are easily overprocessed and will become gummy.
- To slice or shred cheese, use only firm cheese like Cheddar or Swiss that has been chilled for at least 30 minutes. Cheese should be processed immediately after being removed from the refrigerator. Soft cheese like mozzarella should be placed in the freezer for 30 minutes prior to processing to ensure it is firm enough for shredding.
- The adjustable slicing disc can slice foods as thin as 1/32 inch (0.8 mm) and as thick as 1/4 inch (6 mm).

# Processing Charts

When using attachments, do not process past the MAX LEVEL on the work bowl.

ATTACHMENT	FOODS
 (5)	Chop: nuts, meat, garlic, onions, peppers, celery, herbs, bread (for crumbs), crackers Mince/Puree: vegetables, fruit Mix: salad dressings Puree: soups, sauces Grate: cheese, such as Parmesan (chilled)
 (1)	Cucumbers, apples, mushrooms, carrots, potatoes, cabbage, tomatoes, pepperoni, peppers, radishes, firm cheeses (chilled)
 (2)	Cabbage, potatoes, carrots, cheese (chilled)
 (3)	Potatoes, tomatoes, onions, peppers, beets, carrots, cucumbers, and apples

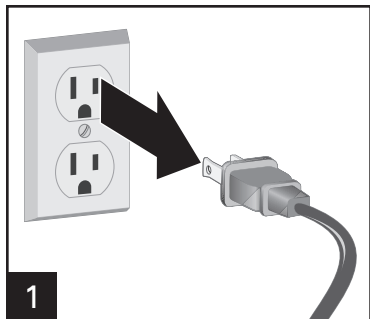
# Care and Cleaning

**⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.**

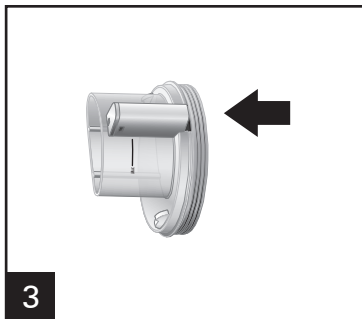
Disconnect power before cleaning. Do not immerse cord, plug, or base in water or any other liquid.

**⚠ WARNING Laceration Hazard.**

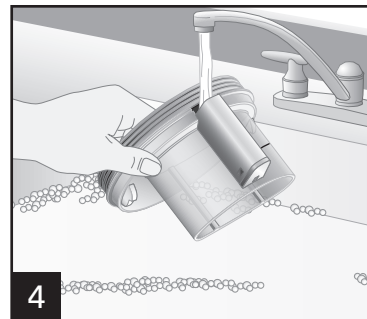
Handle blades and discs carefully; they are very sharp.



Wipe base, control panel, and cord with a damp cloth or sponge. If necessary, use a mild nonabrasive cleanser.

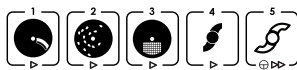




**NOTE:** If food particles get trapped in the back of the food chute, place openings on sides of enclosure under running water to rinse out pieces before putting in the dishwasher.



DO NOT use the "SANI" setting when washing in the dishwasher. "SANI" cycle temperatures could damage your product. All removable parts may also be cleaned in the sink with hot, soapy water. Use caution when washing blades and discs.




# Processing Times



BLADE TYPE	RECOMMENDED FOOD	RECOMMENDED PROCESSING TIME	RECOMMENDED AMOUNT
 (4)	Bread dough	1 1/2–2 minutes	3 cups (375 g) bread flour, 2 tablespoons (30 ml) oil, 1 cup (237 ml) water, 1 pkg (21 g) yeast
	Pizza dough	1 1/2–2 minutes	3 cups (360 g) all-purpose flour, 1 tsp (5 ml) sugar, 2 tablespoons (30 ml) oil, 1 cup (237 ml) water, 1 pkg (21 g) yeast, 1 tsp (5 ml) salt
 (5)	Chickpeas/hummus	1 1/2–2 minutes	One 15-ounce (425-g) can
	Grains for flour	1 1/2–2 minutes	1 cup (200 g)
	Nuts (chopped)	20–25 seconds	250 g
	Onions	5 pulses (10–15 seconds)	One 3- to 4-inch diameter onion, approx. 200 g
	Parmesan cheese	60–75 seconds	140 g
	Parsley or cilantro	10 pulses (20–30 seconds)	20 g
	Pesto	1–2 minutes	4 cups (210 g) basil, 1 cup (140 g) pine nuts, 4 garlic cloves, 1 cup (237 ml) olive oil, 1 cup (110 g) grated parmesan cheese, 1 tsp (5 ml) salt
	Pie crust or biscuit dough	45–60 seconds	3 cups (375 g) all-purpose flour, 1 tsp (5 ml) salt, 1 cup (237 ml) butter, 1/4 cup (59 ml) water
	Pureed soup	1–2 minutes	4 cups (946 ml)

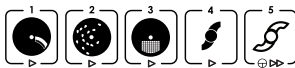
**NOTE:** For all blade types, do not exceed 2 minutes per processing cycle. Allow appliance to cool for 1 minute between each cycle.

# Processing Times (cont.)

DISC TYPE	RECOMMENDED FOOD	RECOMMENDED PROCESSING TIME	RECOMMENDED AMOUNT
 (2)	Cabbage	5–10 seconds per wedge	1 wedge, approx. 100 g
	Carrots	5–10 seconds per carrot	2 large, approx. 140 g
	Hard cheese	5–10 seconds per block	1 block, approx. 140 g
	Potatoes	5–10 seconds per potato half	1 half, 75–80 g
 (1)	Cucumbers	5–10 seconds per cucumber	1 cucumber, 250–300 g
	Eggs	5–10 seconds per egg	1 boiled egg (60–70 g)
	Pepperoni	5–10 seconds per stick	1 stick, 227 g
	Potatoes	5–10 seconds per potato half	1 half, 75–80 g
 (3)	Tomatoes	5–10 seconds per tomato half	1 half, 90–100 g
	Carrots	5–10 seconds per carrot	2 large, approx. 140 g
	Eggs	5–10 seconds per egg	1 boiled egg (60–70 g)
	Onions	5–10 seconds per onion half	1 half, approx. 100 g
	Potatoes	5–10 seconds per potato half	1 half, 75–80 g
	Tomatoes	5–10 seconds per tomato half	1 half, 90–100 g

**NOTE:** For all disc types, do not fill the bowl past MAX indicated on the work bowl.

# Food Processing



FOOD	BLADE OR DISC	PROCESS
Apples	Adjustable Slicing Disc (1)	▷
	Dicing Assembly (3)	▷
Baby Foods	Chopping/Mixing Blade (5)	▷▷
Bread Dough	Dough Blade (4)	▷
Cabbages	Shredding Disc (2)	▷
Cake Batters	Dough Blade (4)	▷▷ / ⊕
Carrots	Adjustable Slicing Disc (1)	▷
	Dicing Assembly (3)	▷
	Shredding Disc (2)	▷
Cookie Crumbs	Chopping/Mixing Blade (5)	▷▷ / ⊕
Cookie Doughs	Dough Blade (4)	▷▷ / ⊕
Cracker Crumbs	Chopping/Mixing Blade (5)	▷▷ / ⊕
Cucumbers	Adjustable Slicing Disc (1)	▷
	Dicing Assembly (3)	▷
Dips/Sauces	Chopping/Mixing Blade (5)	⊕
Eggs, Hard-Boiled	Adjustable Slicing Disc (1)	▷
	Chopping/Mixing Blade (5)	▷▷ / ⊕
	Dicing Assembly (3)	▷
Frozen Desserts	Chopping/Mixing Blade (5)	▷▷ / ⊕
Grinding Grains	Chopping/Mixing Blade (5)	▷▷ / ⊕
Hard Cheeses, Parmesan Cheeses	Adjustable Slicing Disc (1)	▷
	Chopping/Mixing Blade (5)	▷▷ / ⊕
	Shredding Disc (2)	▷
Herbs	Chopping/Mixing Blade (5)	⊕
Hummus/Chickpeas	Chopping/Mixing Blade (5)	▷▷
Mayonnaises	Chopping/Mixing Blade (5)	▷▷ / ⊕

FOOD	BLADE OR DISC	PROCESS
Nut Butters	Chopping/Mixing Blade (5)	▷▷ / ⊕
Nuts	Chopping/Mixing Blade (5)	⊕
Onions	Adjustable Slicing Disc (1)	▷
	Chopping/Mixing Blade (5)	⊕
	Dicing Assembly (3)	▷
Pepperoni	Adjustable Slicing Disc (1)	▷
Pesto	Chopping/Mixing Blade (5)	▷▷ / ⊕
Pie Crusts/Pastry Dough	Chopping/Mixing Blade (5)	▷▷ / ⊕
Pizza Dough	Dough Blade (4)	▷
Potatoes	Adjustable Slicing Disc (1)	▷
	Dicing Assembly (3)	▷
	Shredding Disc (2)	▷
Salad Dressings/ Marinades	Chopping/Mixing Blade (5)	▷▷ / ⊕
Salsas	Dicing Assembly (3)	▷
Smoothies	Chopping/Mixing Blade (5)	▷▷
Soft Cheeses	Chopping/Mixing Blade (5)	▷▷ / ⊕
Soups	Chopping/Mixing Blade (5)	▷▷ / ⊕
Tomatoes	Adjustable Slicing Disc (1)	▷
	Dicing Assembly (3)	▷
Vegetables	Adjustable Slicing Disc (1)	▷
	Chopping/Mixing Blade (5)	▷▷ / ⊕
	Dicing Assembly (3)	▷
	Shredding Disc (2)	▷
Whipped Cream	Chopping/Mixing Blade (5)	▷▷ / ⊕

# Troubleshooting

## PROBLEM

## PROBABLE CAUSE/SOLUTION

Unit does not operate on any speed or Pulse.

- Is the unit plugged in? Does the outlet work?
- Is the lid latched in place? See "How to Use" sections. Place lid on work bowl, making sure to align the pour spout on the lid with the pour spout on the work bowl.
- Is the large food pusher in the chute? The large food pusher must be in place to operate.
- Is the food chute overfilled? Do not add food above the MAX fill line. The large food pusher must be in the food chute to operate.

Food is not sliced or shredded uniformly.

- Packing too much food in the food chute or pushing too hard on the food pusher may cause the processed food to be irregularly sliced or shredded. Refer to the Food Processing Charts for recommended sizes and quantities.
- When processing tall, thin vegetables, use the small or medium chute to keep food in the upright position.

Unit stops and will not come back on.

- Is the lid latched in place? See "How to Use" sections. Place lid on work bowl, making sure to align the pour spout on the lid with the pour spout on the work bowl.
- Unit has a thermal reset device, as indicated on the power cord.
- Is the outlet still working? Check it by plugging in a working lamp or other appliance. You may have overloaded the circuit and blown a fuse or tripped the circuit breaker.
- Press STOP (⏹), unplug, allow to stand for 15 minutes, and then turn back on.
- If none of these suggestions correct the problem, DO NOT attempt to repair the unit. Call the Customer Service number.

Unit has a burning smell.

- There may be a residue left on the motor from the manufacturing process, causing a slight odor during initial use. This will go away. If a strong odor or any visible smoke appears, unplug unit IMMEDIATELY and call the Customer Service number.

Motor seems weak.

- Are you using the recommended food size and quantity to be processed? Refer to the Food Processing Charts for recommended food sizes and speeds.

Cheese is not shredding well.

- Cheese should be processed immediately after being removed from the refrigerator. Soft cheese like mozzarella should be placed in the freezer for 30 minutes prior to processing to ensure it is firm enough for shredding.

Vegetables are not shredding or slicing.

- Store vegetables with high water content in the refrigerator prior to processing. Room-temperature vegetables are less firm and do not perform as well.

Food particles stuck in the back of the food chute.

- Place back of the food chute under running water to rinse out the food before placing in the dishwasher.



# Troubleshooting (cont.)

## PROBLEM

Lid will not sit flush with the work bowl.

Control panel lights are flashing.

## PROBABLE CAUSE/SOLUTION

- Dicing assembly may not be properly installed. See “How to Use” section on page 8.
- Clips are not latched on dicing assembly. Remove lid. Latch the four metal clips on dicing assembly. Place lid on work bowl and move locking arm up and snapped into place.
- Either the locking arm or large pusher are not properly in place.
- Press STOP (⏏), unplug, allow to stand for 15 minutes, and then turn back on.

## تعليمات مهمة لسلامة الجهاز

عند استعمال الأجهزة الكهربائية، يجب اتباع مجموعة من الخطوات الوقائية للتقليل من خطورة حدوث الحرائق، الصدمات الكهربائية، و/أو الإصابة بالجروح وتجدها فيما يلي:

- ١- اقرأ كل التعليمات
- ٢- لا يجوز استخدام، تنظيف أو صيانة هذا الجهاز من قبل أشخاص (بما فيهم الأطفال) يعانون من ضعف في القدرات الجسدية، الحسية أو العقلية، أو من نقص في الخبرة والمعرفة، إلا بوجود إشراف مباشر عليهم من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم. يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم لعبهم بالجهاز
- ٣- لا يجب استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. حافظ على الجهاز وسلكه الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال. يجب الإشراف على الأطفال لضمان عدم لعبهم بالجهاز
- ٤- للوقاية من الصدمات الكهربائية، لا تقم بغمر السلك الكهربائي، القابس، القاعدة، أو المحرك في الماء أو غيره من سوائل
- ٥- افصل الجهاز عن التيار الكهربائي عند عدم استخدامه وقبل الشروع في فك أو تركيب أي جزء، وقبل التنظيف
- ٦- تجنب ملامسة الأجزاء المتحركة
- ٧- لا تستخدم أي جهاز في حال وجود تضرر في سلك الكهرباء أو المأخذ الكهربائي، أو بعد تعرض الجهاز لقصور ما، أو في حال سقوطه أو تضرره بأي شكل. يمكن استبدال أو صيانة السلك الكهربائي من قبل الشركة المصنعة، أو أحد وكلائها، أو من قبل شخص مؤهل، وذلك لتجنب أي خطر. اتصل بقسم خدمة العملاء للحصول على المعلومات حول الفحص، الصيانة أو التعديل
- ٨- إن استخدام الملحقات غير الموصى بها من قبل الشركة المصنعة قد يسبب الحريق، الصدمة الكهربائية، أو الإصابات
- ٩- لا تستخدم آلة تقطيع الأطعمة في حال تضرر أي جزء منها
- ١٠- لا تستخدم الجهاز خارج المنزل

٢٣- لا تستخدم الجهاز وقتاً أطول أو بكمية أكبر من الحدود الموصى بها من قبل الشركة المصنعة

٢٤- كن حذراً عند صب السوائل الساخنة في آلة تقطيع الأطعمة، فقد يخرج هذا السائل خارج الآلة بسبب التبخر الفجائي

٢٥- إن الطاقة القصوى لهذه الآلة مرتبطة باستخدام شفرة التقطيع/الخلط. إن استخدام قرص الشرائح/الفرم سيقلل من طاقة الآلة بشكل ملحوظ

٢٦- لا تضع الجهاز بالقرب من مصادر الحرارة كالسخانات أو في الفرن

٢٧- لا تستعمل الجهاز لغير الغرض الذي صمم من أجله

٢٨- **تحذير!** لتجنب الخطر الناتج عن الاختلاف في شدة التيار الكهربائي، لا يجوز وصل هذا الجهاز بأي نوع من أجهزة التحويل الخارجية، مثل المؤقت، أو وصله بدارة كهربائية تفتح وتغلق بشكل منتظم من قبل المؤسسة

٢٩- المقبس مزود بصمام كهربائي موافق عليه من قبل ١٣٦٢ ASTA to B.S عند الحاجة لاستبدال الصمام الكهربائي يجب استخدام صمام يحمل نفس لون العلامة ونفس المواصفات. يمكن الحصول على الصمام الكهربائي من وكيل خدمات معتمد

٣٠- إن مدة استخدام الآلة الطبيعي هي دقيقتين على الأكثر بسرعتها القصوى، متبوعة بدقيقة واحدة من الراحة

**حافظ على هذا الكتيب!**

١١- لا تترك السلك الكهربائي يتدلى خارج حافة الطاولة أو ليلامس السطوح الساخنة

١٢- حافظ على اليدين والأدوات بعيداً عن الشفرات والأقراص والمتحركة أثناء معالجة الأطعمة للتخفيف من خطورة التعرض لإصابات جسدية أو الإضرار بالآلة. يمكن استخدام أداة من المطاط لكن فقط عندما تكون الآلة متوقفة عن العمل

١٣- الشفرات والأقراص حادة. تعامل معها بحرص أثناء فك وتفريغ الوعاء، وأثناء التنظيف. احفظها بعيداً عن متناول الأطفال

١٤- للتخفيف من خطورة التعرض للإصابة، لا تترك الشفرات والأقراص كعلى القاعدة دون وجود الوعاء في مكانه بالشكل المناسب

١٥- تأكد من إحكام إغلاق الغطاء قبل الشروع بالعمل

١٦- لا تقم مطلقاً بوضع الأطعمة من فتحة الأطعمة باليد. استخدم دائماً العصا الدافعة

١٧- لا تعتمد إلى التغلب على آلية القفل المركزي للغطاء

١٨- تأكد من توقف الشفرات والأقراص عن الدوران تماماً قبل رفع الغطاء

١٩- للتخفيف من خطورة التعرض للإصابة، تأكد من تركيب فك الشفرات والقرص باستخدام المحاور المرفقة لهذا الغرض. كن حذراً أثناء فك الشفرات والأقراص من وعاء العمل، عند تفريغه وتنظيفه

٢٠- تأكد من خلو الآلة من أي أدوات أو اليدين قبل وصلها بالتيار الكهربائي. لفصلها عن التيار الكهربائي، اضغط مفتاح STOP (⊖)، ثم اسحب المقبس من المأخذ الكهربائي

٢١- استخدم دائماً العصا الدافعة لتنظيف فوهة الطعام. عند تعذر القيام بهذه العملية، افصل الآلة عن التيار الكهربائي، فك الآلة لإزالة بقايا الأطعمة

٢٢- الجهاز غير مصمم للأغراض التجارية، المهنية أو الصناعية. صمم هذا الجهاز للاستخدام داخل المنزل فقط

قبل أول استعمال: أخرج الآلة من العلبة وقم بإزالة كل قطع الحماية للشفرات والأقراص لتجنب الإضرار أو خدش الوعاء. لاحظ أن شبكة التقطيع القابلة للفك ستسقط من قرص التقطيع عند قلبه رأساً على عقب. تعامل مع الشفرات والأقراص بحذر، فهم حادين. اغسل جميع الأجزاء ما عدا القاعدة بالماء الساخن والصابون. جففها جيداً

## الأجزاء ومواصفات

نموذج SAU-٧٠٨٢٥

النوع: FP٢٨

القدرة الكهربائية:

٢٢٠ - ٢٤٠ V ~ ٥٠ - ٦٠ Hz ٦٠٠ W



## معلومات أخرى عن سلامة المستهلك

تم تصميم طول السلك الكهربائي لهذا الجهاز بشكل يقلل من مخاطر أن يتشابك أو أن يتعثر به. إذا كان من الضروري استخدام سلك كهربائي أطول، يمكن استخدام وصلة موافق عليها. القدرة الكهربائية لهذه الوصلة يجب أن تكون مساوية أو أكبر من القدرة الكهربائية لهذا الجهاز. يجب أن تكون الوصلة من النوع ثلاثي الأسلاك. يجب توخي الحذر عند استخدام الوصلة، والتأكد من عدم تدلمها عن الطاولة حيث أنه قد يقوم طفل بسحبها، أو قد يتعثر بها لتجنب حدوث قصور كهربائي، لا تستخدم جهاز عالي القدرة الكهربائية على نفس الدارة الكهربائية مع هذا الجهاز هذه الآلة مزودة بألية حماية للحمولة الزائدة على المحرك. إذا توقف المحرك أثناء العمل بسبب الحرارة الزائدة، قم بفصل الآلة عن التيار الكهربائي واتركها لتبرد لمدة ١٥ دقيقة. أعد وصل الآلة بعد ١٥ دقيقة لاستكمال العمل

## هذا الجهاز مصمم للاستخدام داخل

**⚠ تحذير:** خطر التعرض لصدمة كهربائية: هذا الجهاز مزود بمقبس ثلاثي للتأريض للتخفيف من خطورة الصدمات الكهربائية. للمقبس طريقة واحدة فقط للوصل بالمأخذ الكهربائي. لا تقم بإدخاله بشكل يتخطى عنصر الأمان فيه عن طريق تعديله بأي طريقة أو باستخدام أداة توصيل. إذا كان المقبس لا يتلائم مع مأخذ التيار الكهربائي اتصل بخبير كهربائي لتبديله

## إعادة تدوير المنتج عند انتهاء مدة استخدامه

إن علامة سلة المهملات الموجودة على هذا الجهاز تدل على وجوب استخدام أحد أنظمة حتى يتم إعادة تدويره أو تفكيكه بالشكل WEEE تجميع المواد الموافق عليها من دائرة الذي يتناسب مع حماية البيئة. المستخدم مسؤول عن إعادة المنتج إلى منشآت التجميع المناسبة المعينة من قبل إدارتك المحلية. للمزيد من المعلومات حول القوانين المحلية، نرجو التواصل مع منشأة التجميع و/أو الموزع المحلي



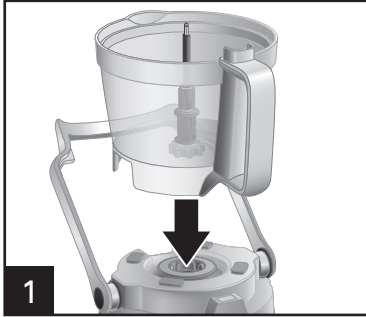


**تحذير:**

خطر الإصابة بالجروح

تعامل مع الشفرات بحذر، فهم حادين جداً. اضغط زر STOP (⏹) وافصل الآلة عن التيار الكهربائي قبل فك أو تركيب الأجزاء

# كيفية استعمال مجموعة صناعة المكعبات



1

ضع الوعاء على القاعدة مع توجيه المقبض إلى الأمام.



2

لتركيب مجموعة صناعة المكعبات، أنزل القرص فوق محور المحرك، مع مراعاة وضع الشبكة القابلة للإزالة بجانب المقبض. ثم أنزل قرص التقطيع على محور المحرك حتى يصبح موازياً لقرص صناعة المكعبات معلومة: عند استخدام فوهة الأطعمة لصناعة المكعبات، الشرائح، أو الفرم، تأكد من عدم وجود أي شفرات أخرى في الوعاء

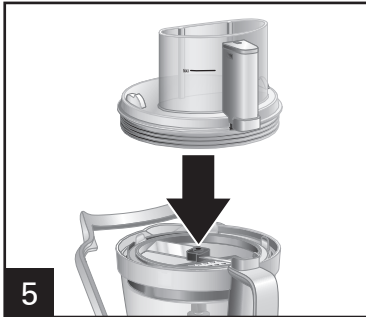


3



4

ثبت مزالغ قرص صناعة المكعبات في مكانها



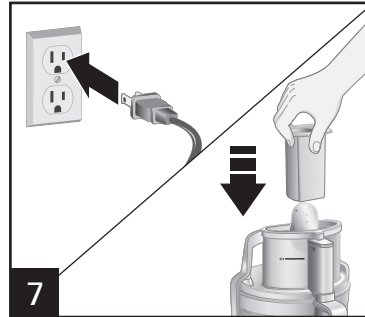
5

ثبت الغطاء فوق الوعاء بحيث تتساوى خطوط الفوهة مع القبضة



6

ارفع أذرع القفل أعلى الوعاء وثبتهم في مكانهم



7

ضع دافعة الأطعمة الكبيرة في فوهة الأطعمة. أضف الأطعمة واستخدم دافعي الأطعمة الصغيرة والمتوسطة لصناعة المكعبات ملاحظة: لن تعمل الآلة قبل تثبيت أذرع القفل في مكانهم فوق الوعاء، ووجود دافعة الأطعمة الكبيرة في مكانها

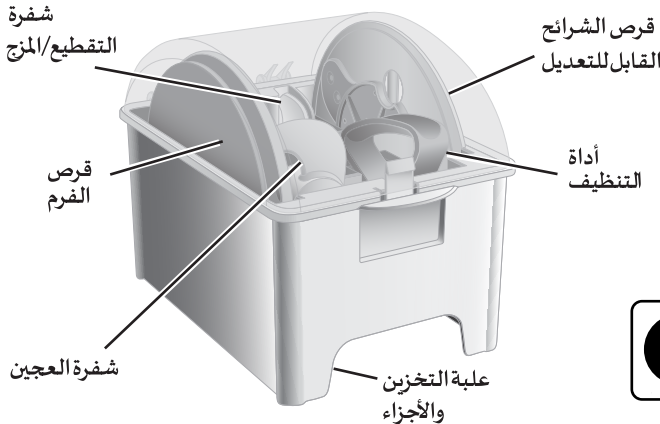




# علبة التخزين، الأجزاء، ولوحة التحكم

عندما تومض مؤشرات اللوحة الضوئية على لوحة التحكم فهذا دليل على عدم تركيب أجزاء الآلة بشكل جيد. وأن ذراع القفل ليس في مكانه. وأن دافعة الأطعمة الكبيرة مفقودة. عند تركيب كل الأجزاء بالشكل المناسب، ستخدم مؤشرات اللوحة الضوئية تدريجياً. الآلة جاهزة للتشغيل. ستتنطفئ مؤشرات اللوحة الضوئية تلقائياً بعد مرور ٣ دقائق من عدم الاستخدام. اضغط أي زر لإعادة تفعيل اللوحة

## لوحة التحكم



شفرة العجين (٤)

تستخدم لخلط عجينة الخبز، البيتزا، البسكويت والزلاية



شفرة التقطيع الخلط (٥)

تستخدم للتقطيع الخشن، البشور، الفرم، الخلط أو لصناعة الحساء



قرص الشرائح القابل للتعديل (١)

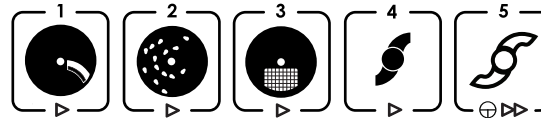
يستخدم لتشريح الجزر، الخيار، البطاطس، البيروني، البصل، الفلفل، الطماطم، والجبن المجمد

محور التعديل



قرص الفرغ (٢)

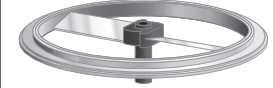
يستخدم لفرم الأطعمة كالجبين المجمد، الجزر، الملفوف، والبطاطس



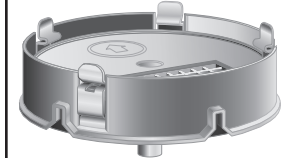
## مجموعة صناعة المكعبات (٣)

ملاحظة: يجب استخدام قرص التقطيع وقرص صناعة المكعبات دائماً بنفس الوقت كمجموعة واحدة

### قرص التقطيع



### قرص صناعة المكعبات مع الشبكة القابلة للفك



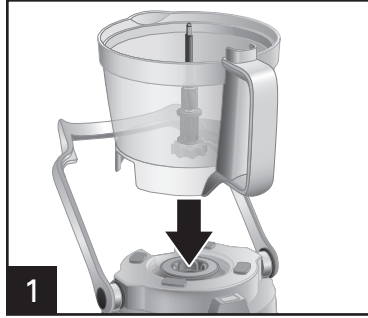
يستخدم لصناعة مكعبات ٢١ إنش (١٢ مم) من البطاطس، الطماطم، الشوندر، البصل، الفلفل، الجزر والتفاح

### احفظ قرص صناعة المكعبات في الوعاء

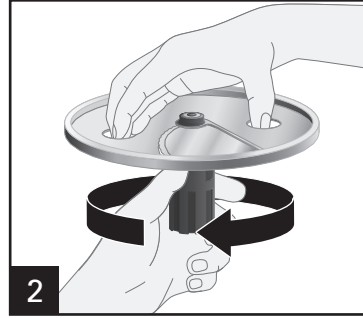
# كيفية استعمال قرص الشرائح القابل للتعديل

## ⚠ تحذير خطر الإصابة بالجروح

تعامل مع القرص بحذر، إنه حاد جداً. اضغط الزر (STOP) (⏹) وافصل الآلة عن التيار الكهربائي قبل تركيب أو فك الشفرات



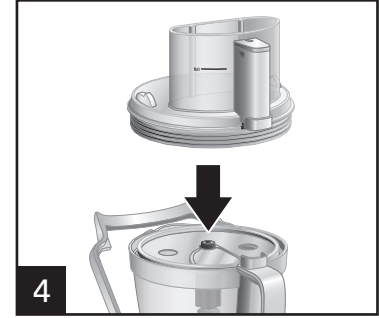
1



2



3



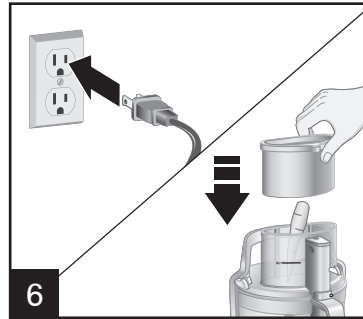
4

ضع الوعاء على القاعدة على أن يكون المقبض إلى الأمام. عدل القرص على السماكة المطلوبة باستخدام محور التعديل. يوجد ١٤ وضعية، تتراوح ما بين ٣٢/١ إلى ٤/١ (٠,٨ إلى ٦ مم) سماكة

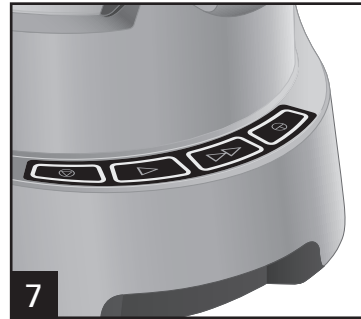
ضع القرص فوق محور المحرك بحذر. ضع الغطاء على الوعاء معلومة: تأكد من عدم وجود أي شفرات أخرى داخل الوعاء



5



6



7

ارفع أذرع القفل فوق الوعاء وثبتها في مكانها

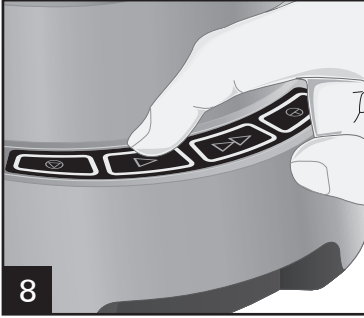
ملاحظة: لن تعمل الآلة قبل تركيب دافعة الأطعمة الكبيرة، وأذرع القفل مثبتة في مكانها على الوعاء

للأطعمة الأصغر والأقل سماكة: ضع دافعة الأطعمة الكبيرة في مكانها. ضع الأطعمة في الأنبوب الأصغر واستخدم دافعة الأطعمة الصغيرة لدفع الأطعمة. للأطعمة الأكبر: اترك الدافعات الكبيرة المتوسطة، والصغيرة مع بعضهم ملاحظة: لن تعمل الآلة قبل تركيب دافعة الأطعمة الكبيرة، وأذرع القفل مثبتة في مكانها على الوعاء. لا تضع أطعمة أكثر من الحد المسموح



# كيفية استعمال مجموعة صناعة المكعبات (متابعة)

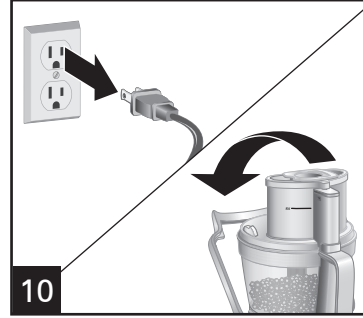
ملاحظة: أجزاء صناعة المكعبات مميزة بإشارة باللون الأخضر لتذكيرك باستخدام دافعة الأطعمة المتوسطة وأداة التنظيف الخضراء لتنظيف الشبكة



8



9



10



11

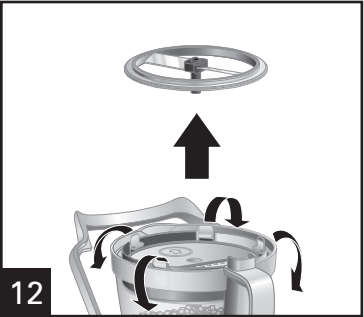
اضغط زر <img alt="Start button icon" data-bbox="365 465 385 485"/> لأفضل النتائج استخدم الدافعة المتوسطة أو الصغيرة

**تحذير:** خطر التعرض للجروح

استخدم دائماً دافعة الأطعمة لإدخال الأطعمة في الفوهة. لاتدفع الأطعمة داخل الفوهة باستخدام اليد أو الأدوات الأخرى. لاتحرر أذرع القفل مطلقاً أثناء التشغيل

عند الانتهاء، اضغط الزر STOP (⊖)، وافصل الآلة عن التيار الكهربائي. اسحب أذرع القفل إلى الوراء لتحريرها وأنزلها إلى الأسفل على الطاولة

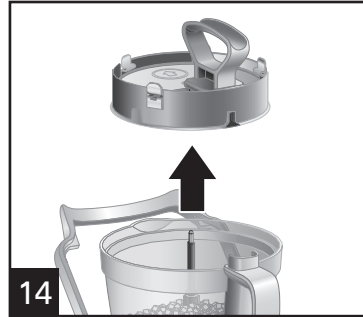
ارفع الغطاء عن الوعاء



12



13



14



15

حرر الألسنة المعدنية الأربعة. بحذر ارفع قرص التقطيع

استخدم أداة التنظيف لضغط الأطعمة من شبكة المكعبات إلى الوعاء

ارفع قرص صناعة المكعبات عن محور المحرك من الألسنة المعدنية

ملاحظة: إذا توقفت قرص التقطيع عن العمل أثناء العملية، اضغط الزر (⊕) لمتابعة العمل



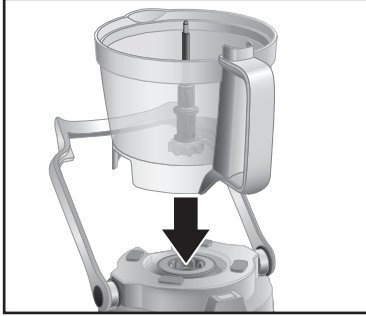


## ⚠ تحذير خطر الإصابة بالجروح

تعامل مع القرص بحذر، إنه حاد جداً. اضغط الزر (STOP) وافصل الآلة عن التيار الكهربائي قبل تركيب أو فك الشفرات



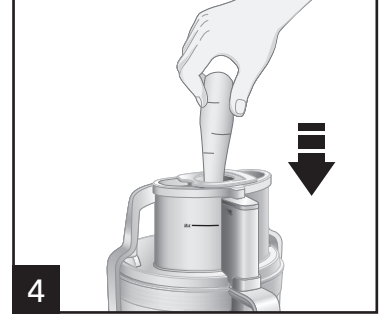
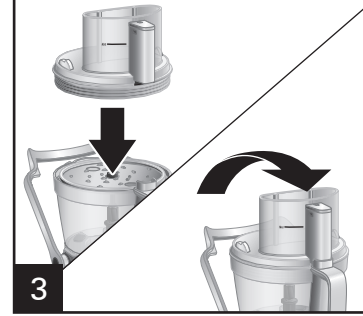
# كيفية استعمال قرص الفرغ



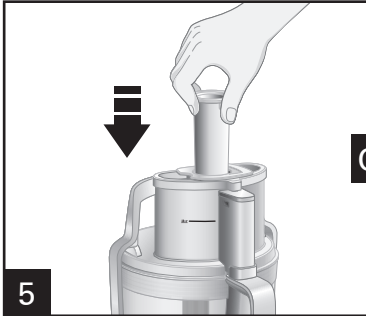
ضع الوعاء على القاعدة على أن يكون المقبض إلى الأمام



2 بحذر أنزل القرص فوق محور المحرك. ثبت الغطاء فوق الوعاء بحيث تتساوى خطوط الفوهة مع أذرع القفل أعلى الوعاء وثبهم في مكانهم. معلومة: تأكد من عدم وجود أي شفرات أخرى داخل الوعاء

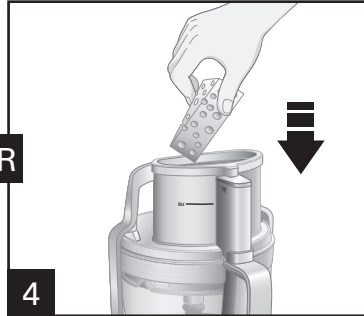


4

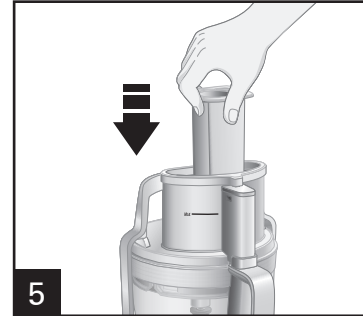


5

OR



4



5

للأطعمة الأكبر: اترك الدافعات الكبيرة، المتوسطة، والصغيرة مع بعضهم. ملاحظة: لن تعمل الآلة قبل تركيب دافعة الأطعمة الكبيرة، وأذرع القفل مثبتة في مكانها على الوعاء. لا تضع أطعمة أكثر من الحد المسموح

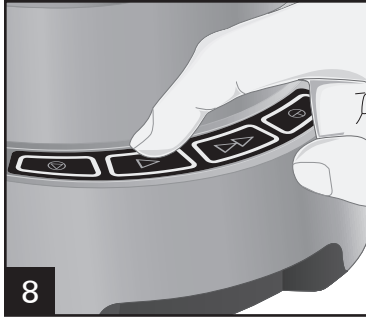
## ⚠ تحذير خطر التعرض للجروح

استخدم دائماً دافعة الأطعمة لإدخال الأطعمة في الفوهة. لا تدفع الأطعمة داخل الفوهة باستخدام اليد أو الأدوات الأخرى. لا تحرر أذرع القفل مطلقاً أثناء التشغيل

للأطعمة الأصغر والأقل سماكة: ضع دافعة الأطعمة الكبيرة في مكانها. ضع الأطعمة في الانبوب الأصغر واستخدم دافعة الأطعمة الصغيرة لدفع الأطعمة. ملاحظة: يجب وضع الجبن الطري كالموزاريلافي في الخلاصة مدة ٣٠ دقيقة قبل الشروع في معالجته لضمان صلاحيتها ليتمكن تقطيعها



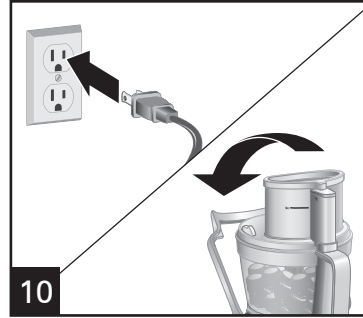
# كيفية استعمال قرص الشرائح القابل للتعديل (متابعة)



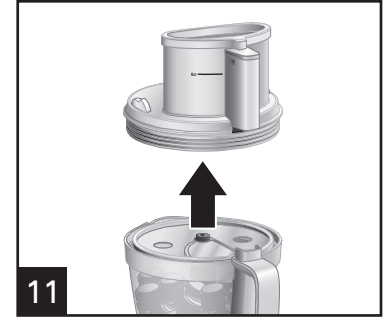
8



9



10



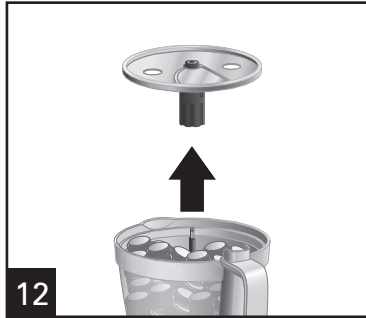
11

ارفع الغطاء

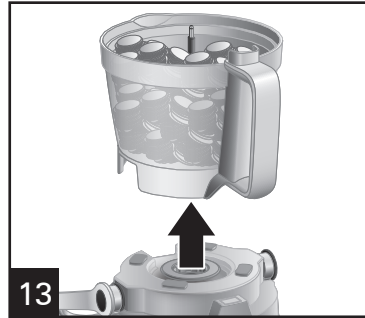
اضغط الزر ◀ . ملاحظة: إذا أزلت الدافعة الكبيرة، ستحفظ آخر إعدادات مستخدمة. هذه الإعدادات ستومض. لاستكمال العمل، أعد الدافعة الكبيرة إلى مكانها

عند الانتهاء، اضغط الزر (STOP) وافصل الآلة عن التيار الكهربائي. اسحب أذرع القفل إلى الوراء لتحريرها وأنزلها إلى الأسفل على الطاولة

**تحذير** ⚠ خطر التعرض للجروح. استخدم دائماً دافعة الأطعمة لإدخال الأطعمة في الفوهة. لا تدفع الأطعمة داخل الفوهة باستخدام اليد أو الأدوات الأخرى. لا تحرر أذرع القفل مطلقاً أثناء التشغيل

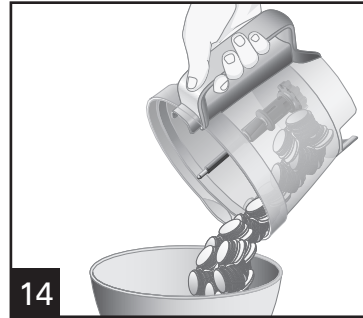


12



13

بحذر ارفع القرص عن محور المحرك من فتحات الأصابع



14

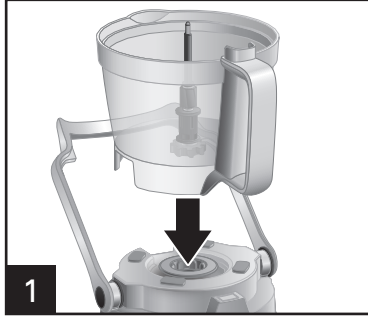


## ⚠ تحذير خطر الإصابة بالجروح

تعامل مع القرص بحذر، إنه حاد جداً. اضغط الزر (⊕) STOP وافصل الآلة عن التيار الكهربائي قبل تركيب أوفك الشفرات



# كيفية استعمال شفرة التقطيع/الخلط



1

ضع الوعاء على القاعدة على أن يكون المقبض إلى الأمام



2

بحذراً أنزل الشفرة فوق محور المحرك  
**ملاحظة:** شغل الآلة إما بالشفرة أو بالقرص، وليس  
الاثنين معاً



3

ضع الأطعمة التي ترغب بتقطيعها أو مزجها في الوعاء



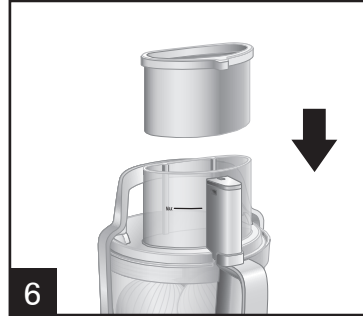
4

ثبت الغطاء فوق الوعاء بحيث تتساوى خطوط الفوهة  
مع القبضة

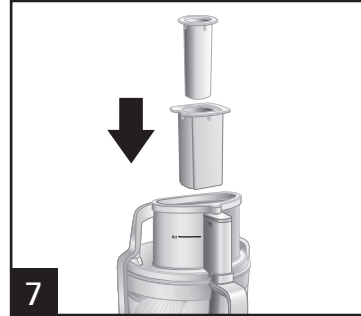


5

ارفع أذرع القفل أعلى الوعاء وثبتهم في مكانهم  
**ملاحظة:** لن تعمل الآلة قبل تركيب دافعة الأطعمة الكبيرة، وأذرع القفل مثبتة في مكانها على الوعاء



6



7

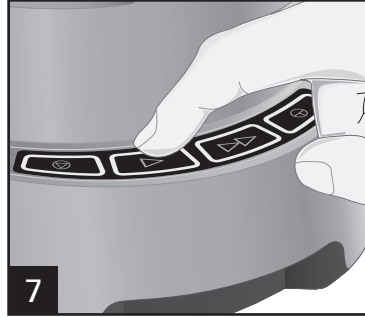
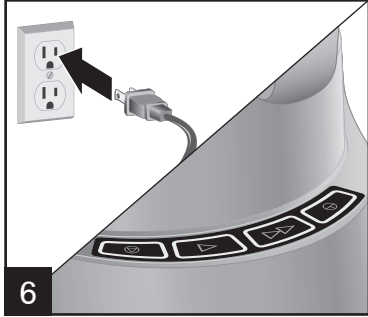
ضع دافعة الأطعمة في مكانها. لن تعمل الآلة قبل تركيب  
دافعة الأطعمة الكبيرة، وأذرع القفل مثبتة في مكانها على  
الوعاء. لا تضع أطعمة أكثر من الحد المسموح

## ⚠ تحذير خطر الإصابة بالجروح

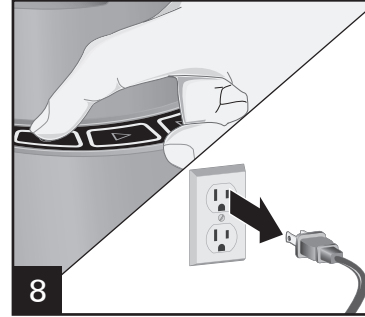
استخدم دائماً دافعة الأطعمة لإدخال الأطعمة في الفوهة.  
لا تدفع الأطعمة داخل الفوهة باستخدام اليد أو الأدوات  
الأخرى. لا تحرر أذرع القفل مطلقاً أثناء التشغيل



# كيفية استعمال قرص الفرغ (متابعة)



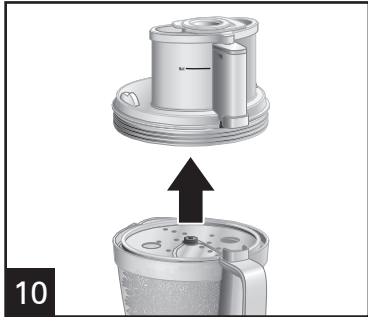
اضغط زر <



عند الانتهاء اضغط الزر STOP (⏏) وافصل الآلة عن التيار الكهربائي



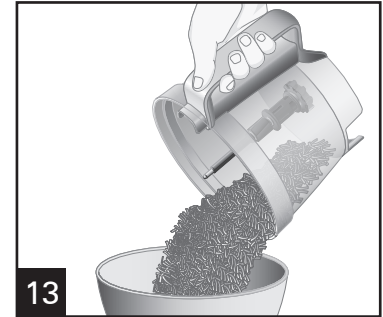
اسحب أذرع القفل إلى الورااء لتحريرها وأنزلها إلى الأسفل على الطاولة



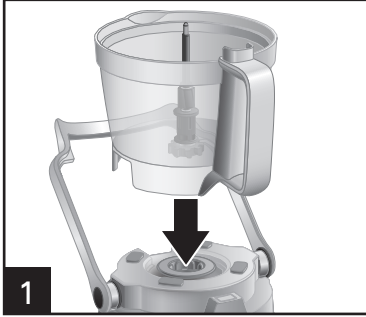
ارفع الغطاء



بحذر ارفع القرص عن محور المحرك من فتحات الأصابع



# كيفية استعمال شفرة العجين



1

ضع الوعاء على القاعدة على أن يكون المقبض إلى الأمام



2

بحذراً أنزل الشفرة فوق محور المحرك  
**ملاحظة:** شغل الآلة إما بالشفرة أو بالقرص، وليس  
الائنين معاً



3



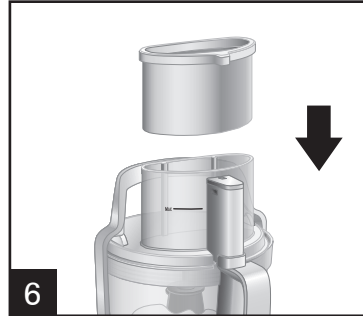
4

ثبت الغطاء فوق الوعاء بحيث تتساوى خطوط الفوهة  
مع القبضة



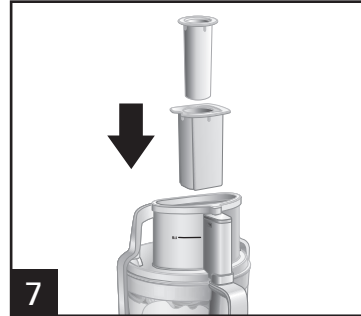
5

ارفع أذرع القفل أعلى الوعاء وثبتهم في مكانهم



6

ضع دافعة الأطعمة في مكانها



7

**ملاحظة:** لن تعمل الآلة قبل تركيب دافعة الأطعمة  
الكبيرة، وأذرع القفل مثبتة في مكانها على الوعاء. لا تضع  
أطعمة أكثر من الحد المسموح

**تحذير** ⚠️ خطر التعرض للجروح

استخدم دائماً دافعة الأطعمة لإدخال الأطعمة في الفوهة.  
لا تدفع الأطعمة داخل الفوهة باستخدام اليد أو الأدوات  
الأخرى. لا تحرر أذرع القفل مطلقاً أثناء التشغيل

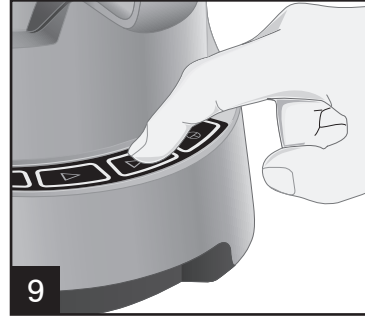


# كيفية استعمال شفرة التقطيع/الخلط (متابعة)



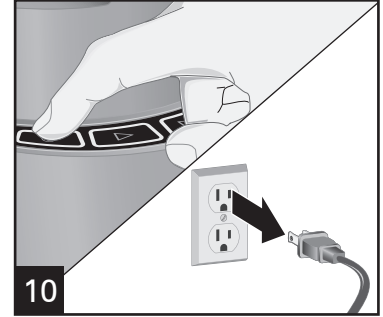
8

عندما تومض مؤشرات اللوحة الضوئية على لوحة التحكم فهذا دليل على عدم تركيب أجزاء الآلة بشكل جيد. أو أن ذراع القفل ليس في مكانه، أو أن دافعة الأطعمة الكبيرة مفقودة. عند تركيب كل الأجزاء بالشكل المناسب، ستخمد مؤشرات اللوحة الضوئية تدريجياً. الآلة جاهزة للتشغيل



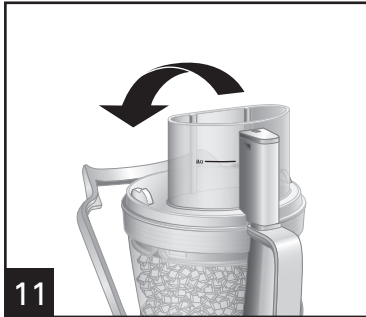
9

اضغط زر <img alt="power button icon" data-bbox="650 465 665 485"/> أو للحصول على خيارات أكثر استخدم زر <img alt="power button icon" data-bbox="690 485 705 505"/>



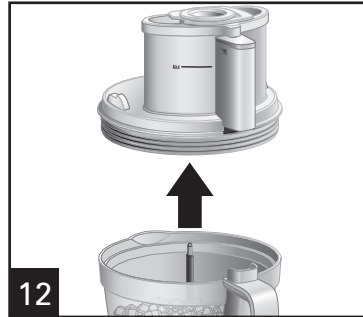
10

عند الإنتهاء، اضغط زر STOP <img alt="stop button icon" data-bbox="845 465 860 485"/>. وافصل الآلة عن التيار الكهربائي



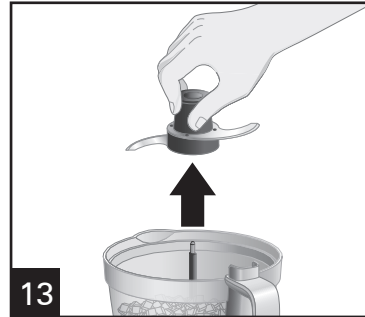
11

اسحب أذرع القفل إلى الوراء لتحريرها وأنزلها إلى الأسفل على الطاولة



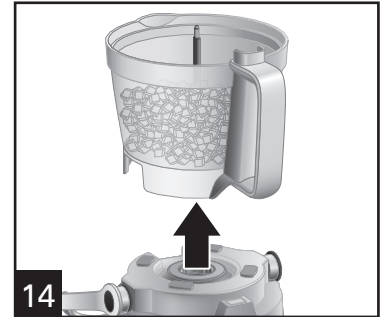
12

ارفع الغطاء



13

بحذر ارفع الشفرة عن محور المحرك



14

# جدول المعالجة

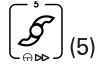
عند استعمال الملحقات، لا تعالج أطعمة أكثر من الحد المسموح به على الوعاء

# معلومات وتقنيات

- هي دقيقتين على الأكثر بسرعتها القصوى، متبوعة بدقيقة واحدة من الراحة.
- لا تقم بهرس الخضروات النشوية كالبطاطس حيث أنه يمكن معالجتها بسهولة لتصبح لزجة
- لتشريح أو تقطيع الجبن، استعمل فقط الجبن المتماسك كالشيدر أو الجبن السويسري المجمد ٣٠ دقيقة على الأقل. يجب معالجة الجبن بسرعة بعد إخراجها من البراد. يجب وضع الجبن الطري كالموزاريللا في الثلجة مدة ٣٠ دقيقة قبل الشروع في معالجته لضمان صلابتها ليتمكن تقطيعها
- يمكن لقرص الشرائح القابل للتعديل أن يصنع شرائح تتراوح ما بين ٣٢/١ إلى ٤/١ (٠,٨ إلى ٦ مم) سماكة
- للحصول على قوام متجانس، ابدأ بقطع الأطعمة الأصغر حجماً. قطع الأطعمة إلى قطع بسماكة ١ إنش (٢,٥ سم) قبل معالجتها بشفرة التقطيع/الفرم، واترك مكاناً في الوعاء للطعام حتى يتحرك بحرية
- هذه الآلة مناسبة للتقطيع، صناعة المكعبات، الخلط، صناعة الشرائح، أو فرم معظم الأطعمة. لكن وللحصول على أعلى أداء، لا تستخدم هذه الآلة في: طحن حبوب القهوة أو المهارات، تقطيع اللحم المجمد، أو تكسير مكعبات الثلج
- عند تقطيع الأطعمة، فإن استخدام طريقة التقطيع بالنبضات ستعطي نتائج أفضل
- يعتمد زمن التشغيل على كمية الأطعمة المعالجة. يمكن تشريح معظم الأطعمة، تحويلها إلى مكعبات، تقطيعها، أو فرمها في ثواني. إن مدة استخدام الآلة الطبيعي

## الأطعمة

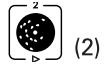
## الملحق



التقطيع: المكسرات، اللحم، الثوم، البصل، الفلفل، الكرفس، الأعشاب، الخبز (إلى فتات)، البسكويت الهريس/الحساء: الخضروات، الفواكه الخلط: إضافات السلطة الحساء: الشوربات، الصلصات البشر: الجبن، كالبازميتان (المجمد)



الخيار، التفاح، المشروم، الجزر، البطاطس، الملفوف، الطماطم البيبروني، الفلفل، الفجل، الجبن الصلب (المجمد)



الملفوف، البطاطس، الجزر، الجبن (المجمد)

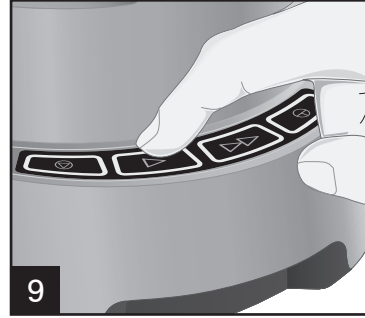


البطاطس، الطماطم، البصل، الفلفل، البنجر، الجزر، الخيار، والتفاح

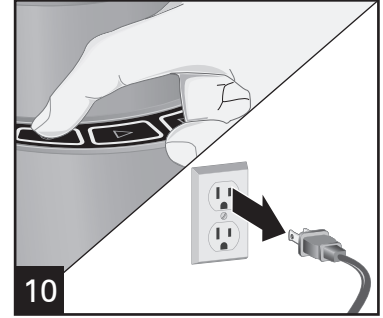
# كيفية استعمال شفرة العجين (متابعة)



عندما تومض مؤشرات اللوحة الضوئية على لوحة التحكم فهذا دليل على عدم تركيب أجزاء الآلة بشكل جيد. أو أن ذراع القفل ليس في مكانه. أو أن دافعة الأطعمة الكبيرة مفقودة. عند تركيب كل الأجزاء بالشكل المناسب، ستخمد مؤشرات اللوحة الضوئية تدريجياً. الآلة جاهزة للتشغيل



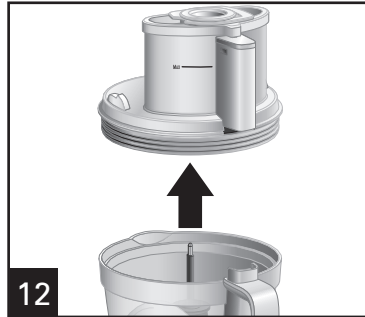
اضغط زر <img alt="power button icon" data-bbox="585 468 605 488"/> وباشر في تحضير وصفتك



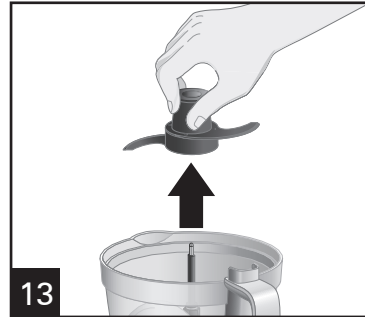
عند الإنتهاء، اضغط زر STOP (⊘) وافصل الآلة عن التيار الكهربائي



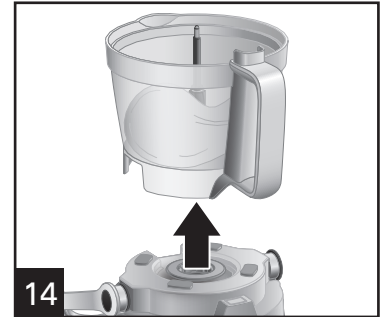
اسحب أذرع القفل إلى الوراء لتحريرها وأنزلها إلى الأسفل على الطاولة



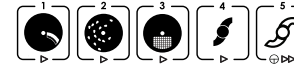
ارفع الغطاء



يحذر ارفع الشفرة عن محور المحرك



# زمن التشغيل



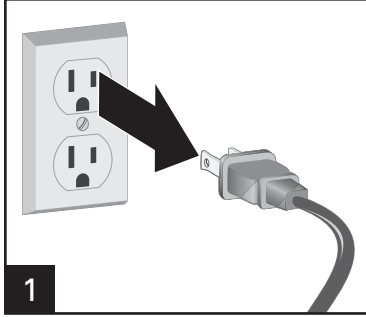
نوع الشفرة	الأطعمة الموصى بها	الزمن الموصى به	الكمية الموصى بها
(4)	عجين الخبز	١ - ٢ - ٢ دقيقة	٣ كوب (٣٧٥ مل) من دقيق الخبز، ٢ ملعقة كبيرة (٣٠ مل) من الزيت، ١ كوب (٢٣٧ مل) من الماء، ١ كيس (٢١ غ) من الخميرة
(5)	عجين البيتزا	١ - ٢ - ٢ دقيقة	٣ كوب (٣٦٠ مل) من الدقيق متعدد الاستعمالات، ١ ملعقة صغيرة (٥ مل) من السكر، ٢ ملعقة كبيرة (٣٠ مل) من الزيت، ١ كوب (٢٣٧ مل) من الماء، ١ كيس (٢١ غ) من الخميرة، ١ ملعقة صغيرة (٥ مل) من الملح
	الحمص	١ - ٢ - ٢ دقيقة	علبة ١٥ أونصة (٤٢٥ غ)
	الحبوب للطحين	١ - ٢ - ٢ دقيقة	١ كوب (٢٠٠ غ)
	(المكسرات) المطحونة	٢٠-٢٥ ثانية	٢٥٠ غ
	البصل	(١٠-١٥) ثانية	١ حبة بصل (٤-٣ انش)، ٢٠٠ غ تقريباً
	جين البارميزان	٦٠-٧٥ ثانية	١٤٠ غ
	البقدونس أو الكزبرة	(٢٠-٣٠) ثانية	٢٠ غ
	البيستو	١-٢ دقيقة	٤ كوب (٢١٠ غ) من الريحان، ١ كوب (١٤٠ غ) من الصنوبر، ٤ فصوص ثوم، ١ كوب (٢٣٧ مل) من زيت الزيتون، ١ كوب (١١٠ غ) من جين البارميزان المبشور، ١ ملعقة صغيرة (٥ مل) من الملح
	عجين البسكويت أو الفطيرة	٥٥-٦٠ ثانية	٣ كوب (٣٧٥ غ) من الدقيق متعدد الاستعمالات، ١ ملعقة صغيرة (٥ مل) من الملح، ١ كوب (٢٣٧ مل) من الزبدة، ٤١١ كوب (٥٩ مل) من الماء
	الحساء	١-٢ دقيقة	٤ كوب (٩٤٦ مل)

ملاحظة: لجميع أنواع الشفرات، لا تشغل الآلة أكثر من دقيقتين بشكل متواصل. اترك الآلة لتبرد مدة دقيقة قبل متابعة التشغيل

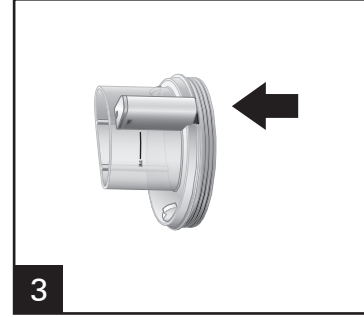
# العناية والتنظيف

**تحذير** ⚠️ خطر التعرض للصدمة الكهربائية  
افصل الآلة عن التيار الكهربائي قبل التنظيف. لا تعمر السلك الكهربائي، المقبس، أو القاعدة في الماء أو غيره من سوائل

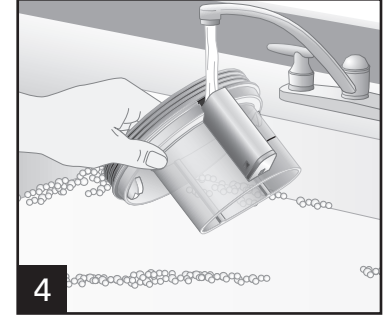
**تحذير** ⚠️ خطر التعرض للجروح  
تعامل مع الشفرات والأقراص بحذر، فهي حادة جداً



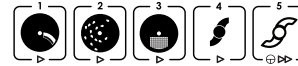
امسح القاعدة، لوحة التحكم، والسلك الكهربائي بقطعة قماش رطبة. عند الضرورة، استخدم مادة تنظيف غير كاشطة



**ملاحظة:** إذا علقت بقايا الأطعمة في نهاية فوهة الأطعمة، ضعها تحت الحنفية لإخراج المواد العالقة منها قبل وضعها في غسالة الأواني الأوتوماتيكية



لا تستخدم إعدادات التعقيم بدرجات الحرارة العالية عند غسل الآلة في غسالات الأواني الأوتوماتيكية. الحرارة العالية قد تؤدي إلى تلف المنتج. يمكن تنظيف كل القطع القابلة للإزالة في المغسلة بالماء الساخن والصابون، كن حذراً عند تنظيف الشفرات والأقراص



## معالجة الأطعمة

نوع الأطعمة	شفرة أو قرص	العملية
التفاح	(قرص الشرائح القابل للتعديل ١)	▷
	(مجموعة صناعة المكعبات ٣)	▷
طعام الأطفال	(شفرة التقطيع\الخلط ٥)	▷▷
عجين الخبز	(شفرة العجين ٤)	▷
الملفوف	(قرص الفرغ ٢)	▷
مخفوق الكعكة	(شفرة العجين ٤)	▷▷/⊕
الجزر	(قرص الشرائح القابل للتعديل ١)	▷
	(مجموعة صناعة المكعبات ٣)	▷
	(قرص الفرغ ٢)	▷
الكعك	(شفرة التقطيع\الخلط ٥)	▷▷/⊕
عجين الكعك	(شفرة العجين ٤)	▷▷/⊕
البسكويت	(شفرة التقطيع\الخلط ٥)	▷▷/⊕
الخيار	(قرص الشرائح القابل للتعديل ١)	▷
	(مجموعة صناعة المكعبات ٣)	▷
المغمسات\الصلصات	(شفرة التقطيع\الخلط ٥)	⊕
البيض المسلوق	(قرص الشرائح القابل للتعديل ١)	▷
	(شفرة التقطيع\الخلط ٥)	▷▷/⊕
	(مجموعة صناعة المكعبات ٣)	▷
الحلويات المجمدة	(شفرة التقطيع\الخلط ٥)	▷▷/⊕
الحبوب المطحونة	(شفرة التقطيع\الخلط ٥)	▷▷/⊕
الجبن الصلب، جبن بارميزان	(قرص الشرائح القابل للتعديل ١)	▷
	(شفرة التقطيع\الخلط ٥)	▷▷/⊕
	(قرص الفرغ ٢)	▷
الأعشاب	(شفرة التقطيع\الخلط ٥)	⊕
الحمص	(شفرة التقطيع\الخلط ٥)	▷▷
المايونيز	(شفرة التقطيع\الخلط ٥)	▷▷/⊕

نوع الأطعمة	شفرة أو قرص	العملية
زبدة الفستق	(شفرة التقطيع\الخلط ٥)	▷▷/⊕
المكسرات	(قرص الشرائح القابل للتعديل ١)	⊕
البصل	(شفرة التقطيع\الخلط ٥)	▷
	(مجموعة صناعة المكعبات ٣)	⊕
	(قرص الشرائح القابل للتعديل ١)	▷
الببروني	(شفرة التقطيع\الخلط ٥)	▷
البيستو	عجين الفطائر\المعجنات	▷▷/⊕
	(شفرة التقطيع\الخلط ٥)	▷▷/⊕
	(شفرة العجين ٤)	▷
عجين البيتزا	(قرص الشرائح القابل للتعديل ١)	▷
البطاطس	(مجموعة صناعة المكعبات ٣)	▷
	(قرص الفرغ ٢)	▷
المرق والمنقوع	(شفرة التقطيع\الخلط ٥)	▷▷/⊕
الصلصة	(مجموعة صناعة المكعبات ٣)	▷
المشروبات الناعمة	(شفرة التقطيع\الخلط ٥)	▷▷
الجبن الطري	(شفرة التقطيع\الخلط ٥)	▷▷/⊕
الشورية	(شفرة التقطيع\الخلط ٥)	▷▷/⊕
الطماطم	(قرص الشرائح القابل للتعديل ١)	▷
	(مجموعة صناعة المكعبات ٣)	▷
الخضراوات	(قرص الشرائح القابل للتعديل ١)	▷
	(شفرة التقطيع\الخلط ٥)	▷▷/⊕
	(مجموعة صناعة المكعبات ٣)	▷
	(قرص الفرغ ٢)	▷
الكريمة المخفوقة	(شفرة التقطيع\الخلط ٥)	▷▷/⊕

## زمن التشغيل (متابعة)

نوع الشفرة	الأطعمة الموصى بها	الزمن الموصى به	الكمية الموصى بها
(2) 	الملفوف	١٠-٥ ثانية لكل قطعة	١ قطعة، تقريباً ١٠٠ غ
	الجزر	١٠-٥ ثانية لكل حبة جزر	٢ حبة كبيرة تقريباً ١٤٠ غ
	جبن صلب	١٠-٥ ثانية لكل قطعة	١ قطعة، ١٤٠ غ
	البطاطس	١٠-٥ ثانية لكل نصف حبة	نصف حبة، ٨٠-٧٥ غ
(1) 	الخيار	١٠-٥ ثانية لكل حبة خيار	١ حبة خيار، ٣٠-٢٥ غ
	البيض	١٠-٥ ثانية لكل بيضة	(١ بيضة مسلوقة) (٦٠-٧٠ غ
	الببروني	١٠-٥ ثانية لكل قطعة	١ قطعة، ٢٢٧ غ
	البطاطس	١٠-٥ ثانية لكل نصف حبة	نصف حبة، ٨٠-٧٥ غ
	الطماطم	١٠-٥ ثانية لكل نصف حبة	نصف حبة، ٩٠-١٠٠ غ
(3) 	الجزر	١٠-٥ ثانية لكل حبة جزر	٢ حبة كبيرة تقريباً ١٤٠ غ
	البيض	١٠-٥ ثانية لكل بيضة	(١ بيضة مسلوقة) (٦٠-٧٠ غ
	البصل	١٠-٥ ثانية لكل نصف حبة	نصف حبة، ١٠٠ غ
	البطاطس	١٠-٥ ثانية لكل نصف حبة	نصف حبة، ٨٠-٧٥ غ
	الطماطم	١٠-٥ ثانية لكل نصف حبة	نصف حبة، ٩٠-١٠٠ غ

ملاحظة: لجميع أنواع الأقراس، لا تملأ الوعاء أكثر من الحد المسموح المشار إليه على الوعاء

# استكشاف الأخطاء وإصلاحها (متابعة)

## المشكلة

الغطاء غير مستوي مع الوعاء

## سبب المشكلة \الحل

- قد لا تكون مجموعة صناعة المكعبات مثبتة بشكل جيد. انظر قسم "طريقة الاستعمال" في الصفحة ٨ -
- الألسنة غير مثبتة على مجموعة صناعة المكعبات. ارفع الغطاء. ثبت الألسنة المعدنية على مجموعة صناعة المكعبات. أعد الغطاء - فوق الوعاء وثبت الأذرع في مكانها

مؤشرات لوحة التحكم الضوئية تومض

- إما أن ذراع القفل ليس في مكانه. أو أن دافعة الأطعمة الكبيرة ليست في مكانها -
- اضغط زر (STOP) © وافصل الآلة عن التيار الكهربائي. اتركها مدة ١٥ دقيقة ثم تابع التشغيل -



# استكشاف الأخطاء وإصلاحها

## سبب المشكلة \الحل

## المشكلة

<ul style="list-style-type: none"><li>هل الآلة موصولة بالتيار الكهربائي؟ هل يعمل مأخذ التيار الكهربائي؟</li><li>هل الغطاء مثبت بإحكام؟ انظر أقسام "طريقة الاستعمال".</li><li>ثبت الغطاء على الوعاء، تأكد من وضع فوهة الصب على الغطاء مع فوهة الصب على الوعاء</li><li>هل الدافعة الكبيرة داخل فوهة الطعام؟ يجب أن تكون الدافعة الكبيرة في مكانها حتى تعمل الآلة -</li><li>هل فوهة الأطعمة ممثلة؟ لا تملأ الوعاء أكثر من الحد المسموح المشار إليه على الوعاء. يجب أن تكون الدافعة الكبيرة داخل فوهة - الأطعمة حتى تعمل الآلة</li></ul>	الآلة لا تعمل على أي سرعة
<ul style="list-style-type: none"><li>إن وضع الكثير من الأطعمة داخل فوهة الأطعمة أو الضغط على الأطعمة بشدة قد يسبب إنتاج القطع غير المتجانسة. انظر جدول معالجة الأطعمة لمعرفة الأحجام والكميات المناسبة</li><li>عند معالجة الخضروات الطويلة والرفيعة استخدم الفوهة الصغيرة أو المتوسطة لإبقاء الطعام بشكل مستقيم -</li></ul>	الأطعمة لا تنفرد أو تشرح بشكل متجانس
<ul style="list-style-type: none"><li>هل الغطاء مثبت بإحكام؟ انظر أقسام "طريقة الاستعمال".</li><li>ثبت الغطاء على الوعاء، تأكد من وضع فوهة الصب على الغطاء مع فوهة الصب على الوعاء</li><li>تحتوي الآلة على جهاز إعادة ضبط حراري، كما هو مكتوب على السلك الكهربائي -</li><li>هل ما زال يعمل مأخذ التيار الكهربائي؟ جربه باستخدام مصباح يعمل أو غيرها من أجهزة. يمكن أن يكون لديك قصور في الدارة -</li><li>الكهربائية أو صمام كهربائي معطوب أو عطل في القاطع الكهربائي</li></ul>	الآلة توقفت عن العمل ولم تعد للعمل
<ul style="list-style-type: none"><li>اضغط (STOP) . أفضل الآلة عن التيار الكهربائي واطركها مدة ١٥ دقيقة ثم أعد تشغيلها -</li><li>إذا لم تنفع الاقتراحات السابقة في حل المشكلة، لا تجرب إصلاح الآلة. اتصل برقم خدمة الزبائن -</li></ul>	الآلة تصددرائحة احتراق
<ul style="list-style-type: none"><li>قد يكون هناك بعض بقايا عملية التصنيع والتي تسبب صدور رائحة احتراق خفيفة عند أول استعمال. ستخلص من هذا الأمر - عند صدور رائحة احتراق قوية أو أي دخان، أفضل الآلة عن التيار الكهربائي على الفور واتصل برقم خدمة الزبائن</li></ul>	المحرك يبدو ضعيفاً
<ul style="list-style-type: none"><li>هل تستخدم الكميات والأحجام المناسبة من الأطعمة؟ انظر إلى جدول معالجة الأطعمة لمعرفة أحجام الأطعمة والسرعات -</li></ul>	الجبن لا يتقطع جيداً
<ul style="list-style-type: none"><li>يجب معالجة الجبن مباشرة بعد إخراجه من البراد. يجب وضع الجبن الطري كالموزارلا في التلاجة مدة ٣٠ دقيقة قبل الشروع في - معالجته لضمان صلاحيتها ليتمكن تقطيعها</li></ul>	الخضروات لا تتقطع أو تشرح
<ul style="list-style-type: none"><li>احفظ الخضروات التي تحتوي على الكثير من المياه في البراد قبل عملية التقطيع. عندما تكون الخضروات بدرجة حرارة الغرفة - تصبح طرية ولا يمكن التعامل معها بالشكل المطلوب</li></ul>	قطع الأطعمة تعلق في فوهة الأطعمة



Hamilton Beach Brands, Inc. • 4421 Waterfront Drive • Glen Allen, VA 23060  
هاملتون بيتش براندز • Inc. ٤٤٢١ محرك الواجبة المائية • غلين ألين، فا ٢٣٠٦٠  
[www.hamiltonbeach.com](http://www.hamiltonbeach.com) • 1.800.851.8900

840288900 09/2017