



GB Visit <https://hamiltonbeach.global> for our complete line of products and Use and Care Guides – as well as delicious recipes, tips, and to register your product online!

يرجى زيارة

الموقع <https://hamiltonbeach.global> للاطلاع على مجموعة المنتجات الكاملة ودليل الاستخدام والرعاية، فضلاً عن وصفات لذیذة ونصائح، كما يمكنك تسجيلك المنتج الذي اشتريته على الإنترنت!

ZH 請訪問 <https://hamiltonbeach.global>，查看我們的完整產品系列以及使用和保養指南、美味食譜和小貼士，並在線註冊購買的產品！

MS Lawati <https://hamiltonbeach.global> untuk barisan produk kami yang lengkap dan Panduan Penggunaan dan Penjagaan – begitu juga dengan resipi yang sedap, tip dan untuk daftar barang anda secara dalam talian!

FR Rendez-vous sur le site Internet <https://hamiltonbeach.global> pour consulter notre gamme complète de produits ainsi que nos guides d'utilisation et d'entretien - vous pourrez aussi consulter de délicieuses recettes, des astuces et enregistrer votre produit en ligne !

Hamilton Beach®



GB **Stack & Snap™ Food Processor**
Operation Manual – Original Instructions (2)

AR فرامة الطعام ستاك & سناب™
دليل التشغيل (16)

ZH **Stack & Snap™ 食物處理機**
操作手冊 (30)

MS **Pemproses Makanan Stack & Snap™**
Manual Pengendalian (44)

FR **Robot culinaire Stack & Snap™**
Manuel d'utilisation (58)

Type: FP25

IMPORTANT SAFEGUARDS

Use for food or liquids only. 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 use of the appliance by a person responsible for their safety.
3. **C**lose supervision is necessary when any appliance is used near children. **C**hildren shall not play with the appliance.
4. **T**his appliance should not be used by children. **K**eep the appliance and its cord out of reach of children.
5. **C**leaning and user maintenance shall not be made by children
6. **A**lways disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended and before
7. **A**void contacting moving parts.
8. **D**o not operate any appliance with a damaged cord or plug or after the appliance malfunctions or is dropped or damaged in any manner. **C**all our toll-free customer service number for information on examination, repair, or electrical or mechanical adjustment. **I**f the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
9. **T**he use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
10. **D**o not use your food processor if any part is broken.
11. **D**o not use appliance outdoors.

12. **D**o not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.
13. **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 **O**NLY when the food processor is not running.
14. **T**he blade and disc are sharp. **H**andle carefully. **S**tore out of reach of children.
15. **T**o reduce the risk of injury, never place cutting blade or disc on base without first putting bowl properly in place.
16. **B**e certain lid is securely locked in place before operating appliance.
17. **N**ever feed food into food chute by hand. **A**lways use the food pushers.
18. **D**o not attempt to defeat the lid interlock mechanism.
19. **M**ake sure the blade or disc has come to a full stop before removing lid.
20. **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 sharp cutting and disc from the bowl, when emptying the bowl, and when cleaning.
21. **C**heck that the control is OFF (○) before plugging cord into wall outlet. **T**o disconnect, turn the control to OFF (○); then remove plug from wall outlet.
22. **B**e sure to turn switch to OFF (○) position after each use. **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.
23. **T**he appliance is not intended for commercial, professional, or industrial use.
24. **T**o protect against risk of electrical shock, do not immerse base, motor, cord, or plug in water or other liquid.
25. **N**ever use appliance for a longer period or with a larger amount of ingredients other than that

recommended by appliance manufacturer.

26. **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.
27. **D**o not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.
28. **D**o not use appliance for other than intended use.
29. **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.

30. **Y**our plug is provided with a 13-amp fuse approved by **ASTA** to **B.S.** 1362. **I**f 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.
31. **D**o not operate more than 2 minutes **ON** at a time.
32. **B**e careful if hot liquid is poured into the food processor as it can be ejected out of the appliance due to sudden steaming.

SAVE THESE INSTRUCTIONS



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 to 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.

Other Consumer Safety Information

This appliance is intended for household use only.

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. 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.

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 30 minutes. Plug machine back in after 30 minutes to resume normal operation.

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

Parts and Features

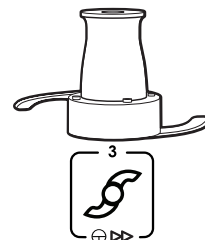
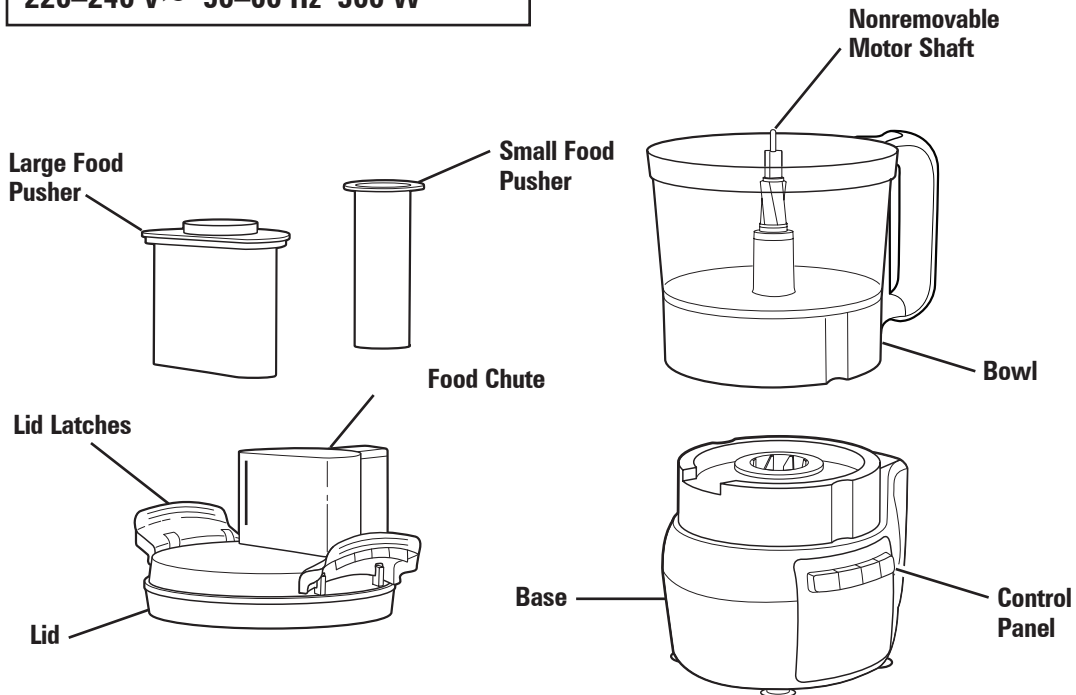
Model: 70720G-SAU

Type: FP25

Ratings:

220–240 V~ 50–60 Hz 300 W

BEFORE FIRST USE: Unpack processor. Handle blade and disc(s) carefully; they are very sharp. Wash all parts except base in hot, soapy water. Rinse; then dry.



Chopping/Mixing Blade

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



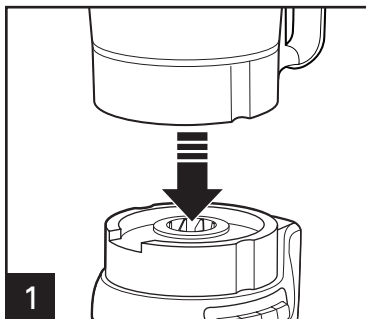
Reversible Slicing/ Shredding Disc

Use to shred or to slice a variety of foods (such as cheese, carrots, onions, tomatoes, peppers, and cucumbers).

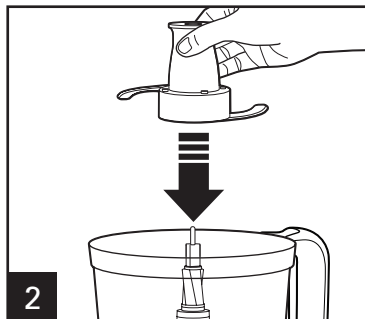
How to Use Chopping/Mixing Blade

⚠ WARNING Laceration Hazard.
Handle blade carefully; it is very sharp. Make sure unit is turned OFF (○) and is unplugged.

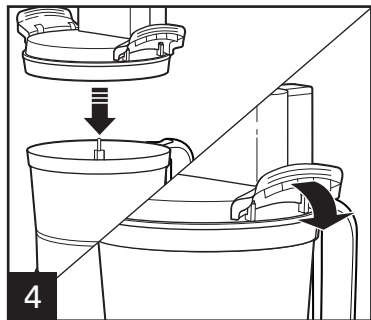
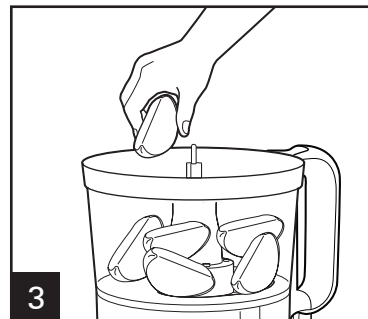
NOTE: Operate using only one blade or disc at a time.



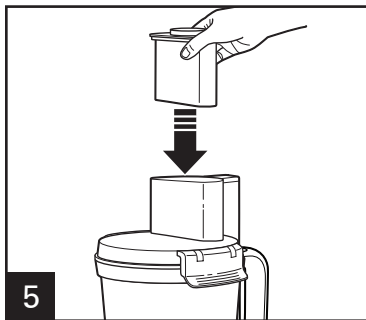
Place bowl on base.



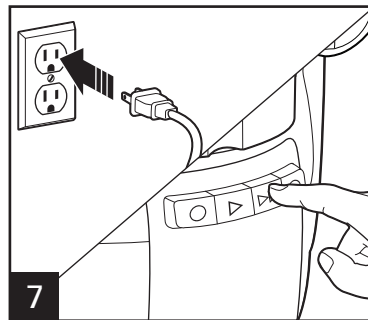
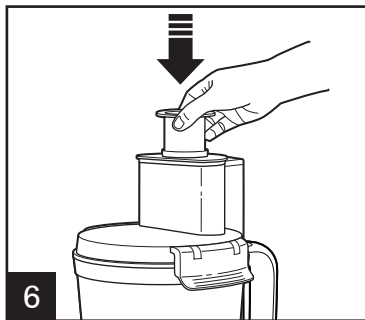
Carefully slide blade straight down onto the motor shaft until blade snaps in place.



Place lid on bowl. **NOTE:** Unit will not work unless latches on bowl are locked.

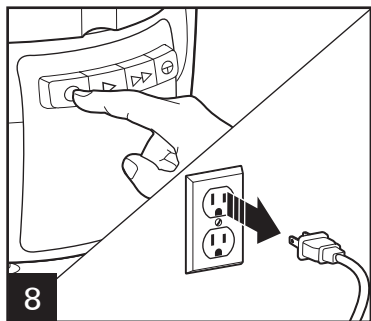


Place food pushers in food chute. **⚠ WARNING Laceration Hazard.** Always use food pusher to feed food into the chute. NEVER PUSH FOOD THROUGH CHUTE WITH HANDS OR OTHER OBJECTS.



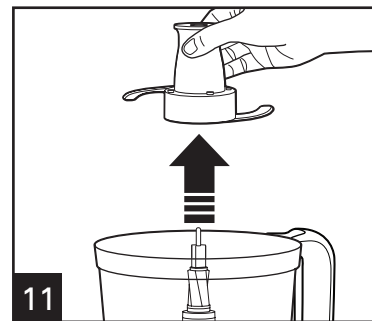
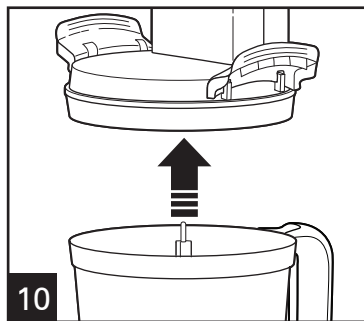
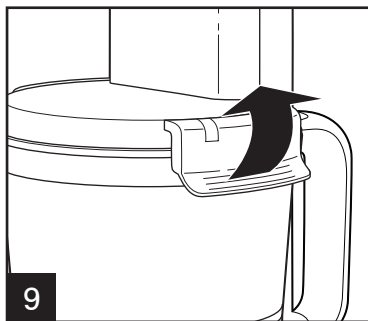
Press desired function button.

How to Use Chopping/Mixing Blade (cont.)

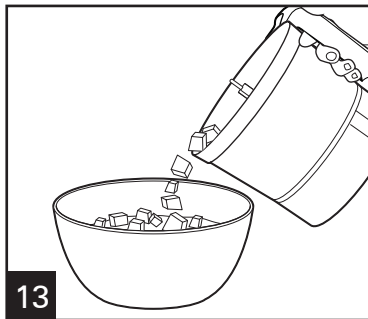
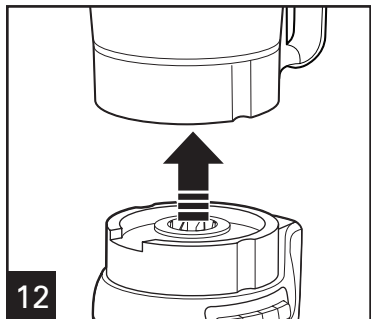


When finished, press OFF (○) and unplug.

⚠ WARNING Laceration Hazard.
Always unplug unit before removing lid.



If desired, carefully remove blade from motor shaft. Blade stays in place while removing food.

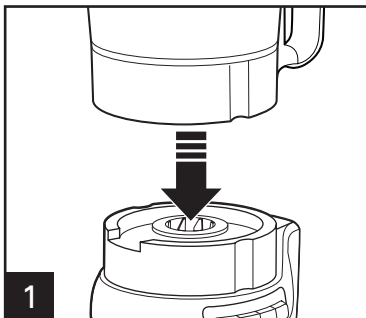


How to Use Reversible Slicing / Shredding Disc

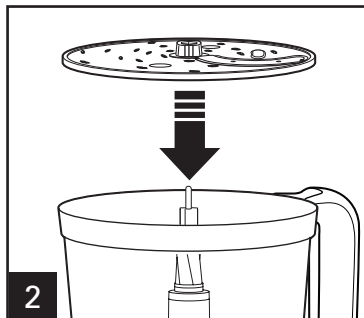
⚠ WARNING Laceration Hazard.

Handle disc carefully; it is very sharp. Make sure unit is turned OFF (O) and is unplugged.

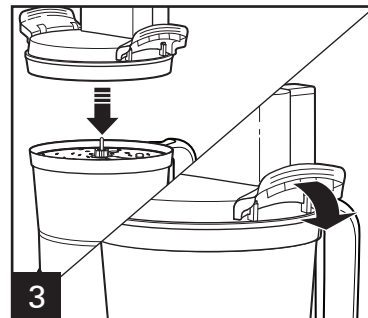
NOTE: Operate using only one blade or disc at a time.



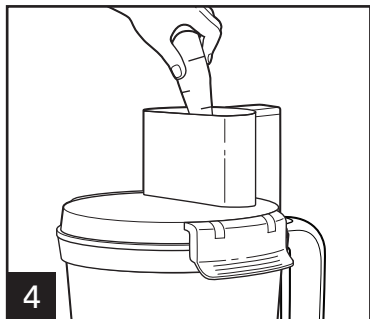
1 Place bowl on base.



2 Carefully place disc onto motor shaft with desired side facing UP. ("SLICE" or "SHRED" is stamped on each side of the blade.)

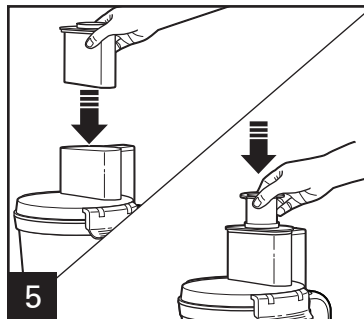


3 Place lid on bowl. **NOTE:** Unit will not work unless latches on bowl are locked.



4 Cut food to fit food chute. Fill chute with food.

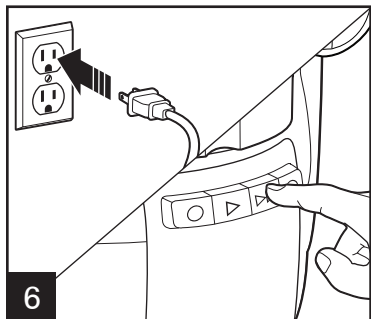
NOTE: Soft cheese like mozzarella should be placed in the freezer for 30 minutes prior to processing to ensure it is firm enough for shredding.



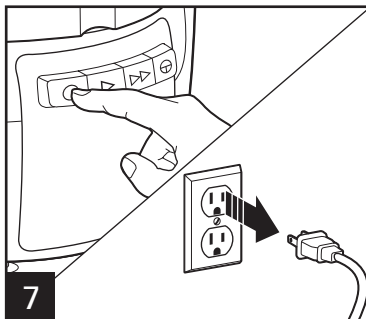
5 Place food pushers in food chute.

⚠ WARNING Laceration Hazard. Always use food pusher to feed food into the chute. NEVER PUSH FOOD THROUGH CHUTE WITH HANDS OR OTHER OBJECTS.

How to Use Reversible Slicing/ Shredding Disc (cont.)

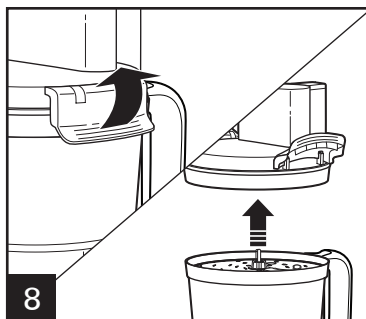


6 Press desired function button.

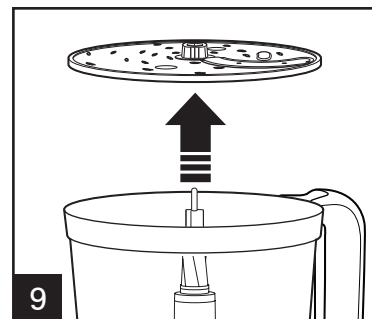


7 When finished, press OFF (O) and unplug.

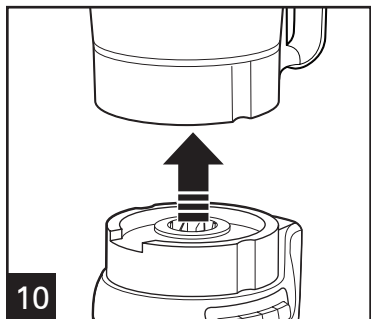
⚠ WARNING Laceration Hazard.
Always unplug unit before removing lid.



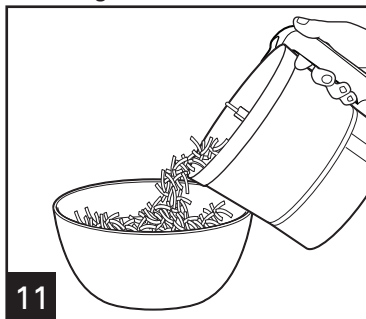
8 Always remove lid before removing bowl to avoid possible damage to the appliance.



9 Carefully remove disc from motor shaft.



10



11

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 bowl for the food to be tossed around.
- This food processor is excellent to chop, mix, slice, or shred most foods. However, to maintain peak performance, do not use your food processor for the following: grinding grain, coffee beans, or spices; slicing frozen meats; kneading dough; 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, chopped, or shredded in seconds. If unit is operated continuously for an extended period of time, let the processor rest about 4 minutes before continuing.
- 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 reversible slicing/shredding disc has a slicing blade on one side and shredding teeth on the other. The name stamped on the blade, facing up, is the function selected. Place on motor shaft with desired cutting edge facing up.
- To julienne vegetables, slice and then remove from bowl. Restack the vegetables. Pack into food chute with slices vertical. Slice again to make matchstick-cut vegetables.

Processing Charts

Disc attachments are reversible and labeled. The label should face up for the desired function. When using disc attachments, do not process past the MAX LEVEL on the bowl.

ATTACHMENT

FOODS

Chopping/Mixing Blade



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)

Slicing Disc
(slicing side facing UP)



Cucumbers, apples, mushrooms, carrots, potatoes, cabbage, tomatoes, pepperoni, peppers, radishes, firm cheeses (chilled)

Shredding Disc
(shredding side facing UP)



Cabbage, potatoes, carrots, cheese (chilled)

For best results do not exceed the following amounts when chopping, mincing, or pureeing with the chopping/mixing blade. Leave some space in the bowl to allow ingredients to move for mixing.

FOOD

MAXIMUM AMOUNT

Dry ingredients such as crackers or nuts (27 oz.) 6 cup to MAX level

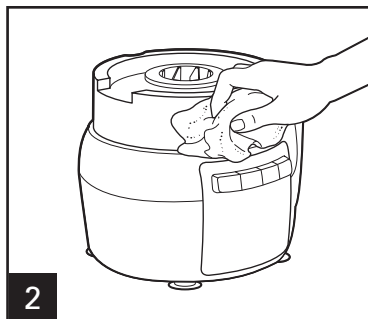
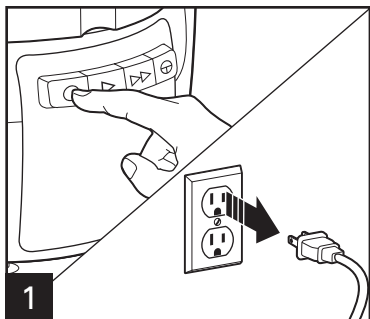
Vegetables cut into 2.5 cm pieces fruits quartered 6 cup to MAX level

Grated cheese such as Parmesan or Cheddar, cubed (18 oz.) 6 cup to MAX level

Thick sauces or dips (72 oz.) 6 cup to MAX level

Liquids such as marinades or soups 4 to 6 cups (48-72 oz)

Care and Cleaning



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

⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.

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



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 chopping/mixing blade and slicing/shredding disc.

Troubleshooting


PROBLEM	PROBABLE CAUSE/SOLUTION
Unit does not operate on any speed or Pulse.	<ul style="list-style-type: none">• Is the unit plugged in? Does the outlet work?• Is the lid locked in place? See “How to Use” sections.
Food is not sliced or shredded uniformly.	<ul style="list-style-type: none">• 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.
Unit stops and will not come back on.	<ul style="list-style-type: none">• Is the lid locked in place? See “How to Use” sections.• 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.• Turn unit OFF (●), allow to stand for 30 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 to get the name of your nearest Authorized Service Center.
Unit has a burning smell.	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• 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.	<ul style="list-style-type: none">• Store vegetables with high water content in the refrigerator prior to processing. Room-temperature vegetables are less firm and do not perform as well.

Recipes

Roasted Red Pepper Hummus

- | | |
|--|------------------------------------|
| 2 cloves garlic | 2 tablespoons (30 ml) lemon juice |
| 2 green onions, white portion and half of green tops | 2 teaspoons (10 ml) olive oil |
| 1 can (15 oz./425 g) garbanzo beans (chickpeas), drained | 1/4 teaspoon (1.3 ml) ground cumin |
| 1 jar (14 oz./397 g) roasted red peppers, drained | Dash cayenne pepper |
| 1/4 cup (59 ml) tahini (sesame paste), stirred | Salt and pepper to taste |
| | Dash paprika |
| | Pita chips or cut vegetables |

Directions


1. Using S-blade  and with processor running, drop garlic cloves and onion into food chute.
2. Add garbanzo beans, roasted red peppers, tahini, lemon juice, olive oil, cumin, cayenne, salt and pepper. Continue to process until smooth. The mixing process will take around 35 seconds.
3. Place in serving bowl and garnish with paprika.
4. Serve with pita chips and/or vegetables. Refrigerate to store.

Serves: 4 to 6

Fresh and Spicy Salsa

- | | |
|---|----------------------------------|
| 1 onion, peeled | 1/4 cup (59 ml) cilantro, packed |
| 1 clove garlic | 1/2 teaspoon (2.5 ml) cumin |
| 1 hot pepper (jalapeno or finger hot), cored, seeded, and quartered | 1 tablespoon (15 ml) lime juice |
| 4 tomatoes, quartered | Salt and pepper to taste |
| | Hot sauce, optional |

Directions


1. Using S-blade  and with processor running, drop onion, garlic clove and hot pepper through the food chute and chop until finely minced. Scrape bowl as needed.
2. Add tomatoes, cilantro, cumin, lime juice, salt and pepper. Pulse until desired texture, scraping bowl as needed. Add hot sauce if desired. The mixing process will take around 40 seconds.

Serves: 6 to 8

Cilantro Butter

- 1 bunch cilantro
- 1 cup (237 ml) unsalted butter, softened
- Juice from one lemon
- Salt and pepper to taste

Directions

1. Wash cilantro and separate leaves from stems. Combine butter and cilantro leaves in food processor. Blend  until light and fluffy.
2. Add lemon juice, salt, and pepper to taste. Process to blend. The mixing process will take around 30 seconds.
3. Use for grilled dishes. Delicious with grilled salmon, swordfish or tuna. Refrigerate to store.

Serves: 4 to 6

Notes

١٣- ابقى اليدين أو أي أداة بعيداً عن الشفرات المتحركة أثناء تشغيل المفرومة لتجنب حدوث إصابات أو تعطل الجهاز. يمكن استخدام الكاشطة المطاطية فقط عند إيقاف تشغيل الجهاز.

١٤- الشفرات والقرص حادين. تعامل معهم بحذر. احفظهم بعيداً عن متناول الأطفال.

١٥- لتجنب حدوث الإصابات، لا تضع الشفرات أو القرص على القاعدة أبداً قبل وضع الوعاء في مكانه بالشكل المناسب.

١٦- تأكد من إغلاق الغطاء بشكل محكم قبل تشغيل الجهاز.

١٧- لا تقم بإدخال الأطعمة في فتحة التلقين باستخدام اليد. استخدم دائماً العصا الدافعة.

١٨- لا تحاول مطلقاً الاستغناء عن آلية قفل الغطاء.

١٩- تأكد من توقف الشفرات أو القرص بشكل تام قبل رفع الغطاء.

٢٠- لتجنب حدوث الإصابات، تأكد من تثبيت أو نزع

الشفرات أو القرص باستخدام المحاور المخصصة لهذا الغرض. توخي الحذر عند نزع الشفرات الحادة أو القرص من الوعاء، وأثناء تفريغ الوعاء، وعند التنظيف.

٢١- تأكد أن لوحة التحكم على وضعية الإيقاف (O) قبل وصل الجهاز بالتيار الكهربائي. لفصل الجهاز عن التيار الكهربائي، أدر اللوحة على الوضعية (O) ، ثم اسحب السلك من المقبس.

٢٢- تأكد من وضع لوحة التحكم على وضعية الإيقاف (O) بعد كل استخدام. استخدم دائماً العصا لإزالة الأطعمة من فتحة التلقين. عند تعذر القيام بذلك، افصل الجهاز عن التيار الكهربائي، ثم فك الجهاز للتخلص من بقايا الطعام.

٢٣- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدامات التجارية، أو المهنية أو الصناعية.

٢٤- للحماية من خطر الصدمات الكهربائية، لا تغمر علبة المحرك أو السلك الكهربائي أو المأخذ الكهربائي في الماء أو في غيره من السوائل.

٢٥- لا تستخدم هذا الجهاز لفترة أطول أو بكمية مواد أكثر مما تنصح به الشركة المصنعة للجهاز.

تعليمات مهمة لسلامة الجهاز

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

١- اقرأ كل التعليمات

٢- لا يجوز استخدام أو تنظيف أو صيانة هذا الجهاز من قبل أشخاص يعانون من ضعف في القدرات الجسدية أو الحسية أو العقلية، أو من نقص في الخبرة والمعرفة، إلا بوجود إشراف مباشر عليهم من قبل شخص مسؤول عن سلامتهم.

٣- المراقبة عن كثب ضرورية عند استخدام الجهاز بالقرب من الأطفال. يجب الإشراف على الأطفال للتأكد من عدم لعبهم بالجهاز.

٤- لا يجب استخدام هذا الجهاز من قبل الأطفال. تأكد من وضع الجهاز وسلوكه الكهربائي بعيداً عن متناول الأطفال.
٥- ينبغي ألا يقوم الأطفال بالتنظيف والصيانة من قبل المستخدم.

٦- قم بفصل الجهاز عن المأخذ الكهربائي عند عدم استخدامه وقبل الفك والتركيب أو التنظيف.

٧- تجنب لمس القطع المتحركة.

٨- 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. اتصل بقسم خدمة الزبائن لدينا للاستفسار عن اختبار، أو صيانة، أو أي تعديل كهربائي أو ميكانيكي. إذا كان السلك متضرراً يمكن استبدال أو صيانة السلك الكهربائي من قبل الشركة المصنعة، أو أحد وكلائها، أو من قبل شخص مؤهل، وذلك لتجنب أي خطر.

٩- إن استخدام الملحقات غير الموصى بها أو المباعة من قبل الشركة المصنعة للجهاز قد يعرضكم للإصابات.

١٠- لا تستخدم المفرمة في حال تضرر أي جزء منه.

١١- لا تستخدم الجهاز خارج المنزل.

١٢- لا تدع السلك الكهربائي ليتدلى خارج حافة الطاولة أو ليلامس السطوح الساخنة بما فيها الموقد.

معلومات أخرى عن سلامة المستهلك

هذا الجهاز مصمم للعمل داخل المنزل فقط.

لتجنب حدوث قصور بالدارة الكهربائية بسبب الحمل الزائد، لا تستخدم جهاز آخر عالي القدرة الكهربائية في نفس الدارة الكهربائية المتصل بها هذا الجهاز .

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 توخي الحذر عند استخدام الوصلة، والتأكد من عدم تدليها عن الطاولة حيث أنه قد يقوم طفل بسحبها، أو قد يتعثر بها عن طريق الخطأ.

هذه الآلة مجهزة بحماية للحمل الزائد على المحرك. في حال توقف المحرك عن العمل بسبب ارتفاع درجة حرارته، قم بفصل الآلة عن التيار الكهربائي، واتركها لتبرد مدة ٣٠ دقيقة. أعد وصل الآلة بعدها لمتابعة العملية.

٢٦- تم اعتماد طاقة الجهاز القصوى بناء على طاقة استخدام شفرة التقطيع والخلط. ان استخدام قرص الشرائح و البرش قد يظهر استهلاك طاقة أقل بشكل ملحوظ .

٢٧- لا تصع الجهاز بالقرب من مصادر الحرارة التي تعمل بالكهرباء أو الغاز أو داخل الفرن الساخن.

٢٨- لا تستخدم الجهاز لغير الأغراض التي صمم لأجلها.

٢٩- **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.

٣٠- المقبس مزود بصمام كهربائي ١٣ أمبير 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 والأغطية من وكيل خدمات معتمد.

٣١- لا تقم بتشغيل الجهاز لأكثر من دقيقتين متواصلتين في المرة الواحدة.

٣٢- كن حذراً عند صب السوائل الساخنة داخل المفرمة حيث أنه من الممكن أن يخرج خارج الجهاز بسبب التبخر المفاجئ.

حافظ على هذا الكتيب

إعادة تدوير المنتج عند انتهاء مدة استخدامه

إن علامة سلة المهملات الموجودة على هذا الجهاز تدل على وجوب استخدام أحد أنظمة تجميع المواد الموافقة عليها من دائرة WEEE حتى يتم إعادة تدويره أو تفكيكه بالشكل 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.



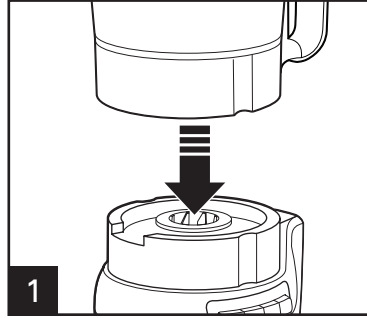


كيفية استخدام شفرات التقطيع والخلط

⚠ تحذير خطر جروح

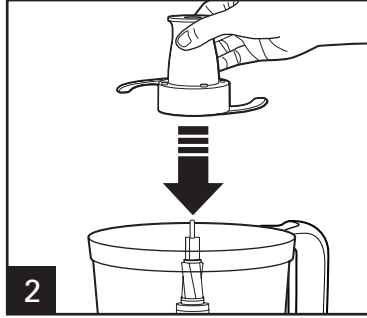
أمسك بالشفرات بحذر، فهم حادات للغاية.
تأكد أن الجهاز متوقف عن التشغيل (0)
وغير موصول بالتيار الكهربائي.

ملاحظة: استخدم شفرة واحدة أو قرص
واحد في المرة الواحدة.



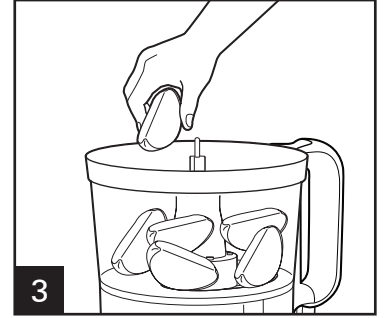
1

ضع الوعاء على القاعدة.

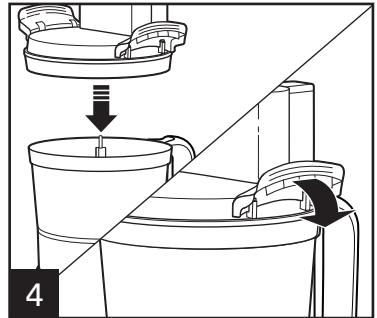


2

أنزل الشفرات على محور المحرك بحذر وثبتها في مكانها.

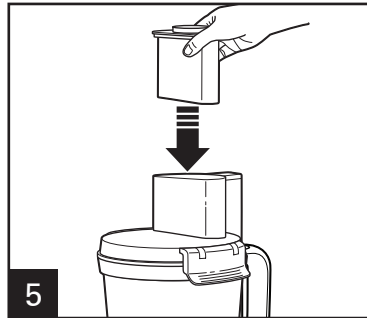


3

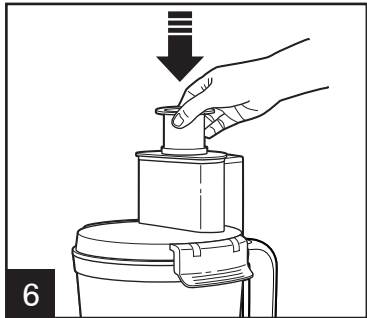


4

ضع الغطاء على الوعاء. ملاحظة: لن يعمل
الجهاز إذا لم يكن الغطاء محكم الإغلاق
بواسطة الأقفال

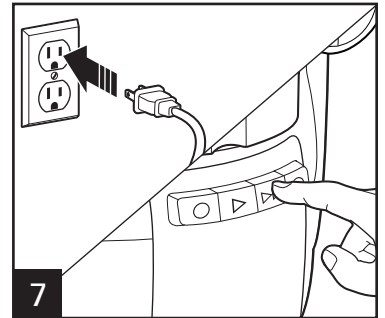


5



6

ضع العصا الدافعة داخل فتحة التلقيم. ⚠ تحذير خطر جروح.
استخدم دائماً العصا لدفع الطعام داخل الفتحة.
لا تدفع الطعام أبداً باليد أو أي أداة أخرى



7

اضغط على زر الوظيفة التي ترغب باختبارها.

الأجزاء والمواصفات

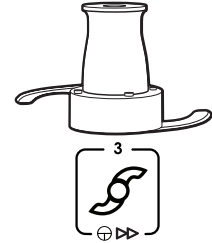
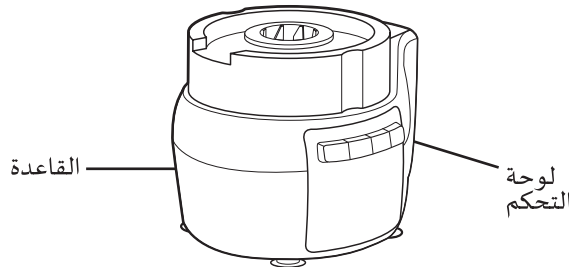
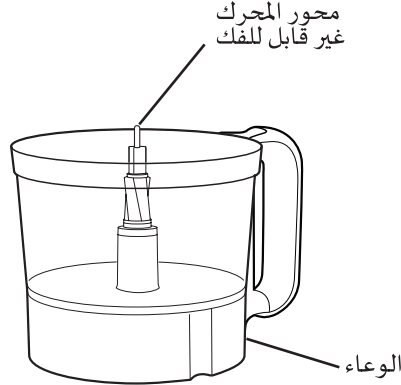
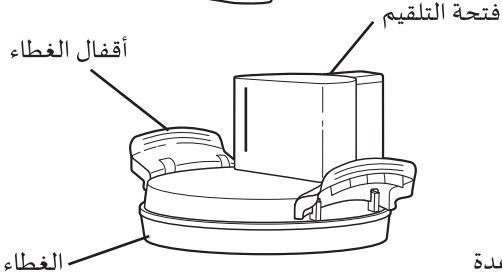
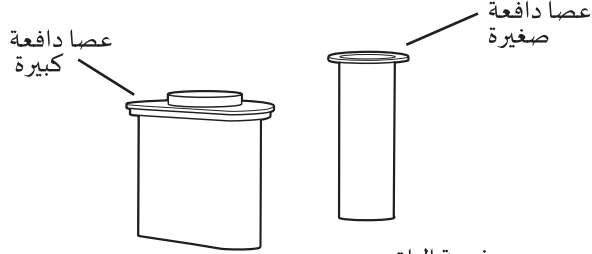
قبل أول استخدام: أخرج الجهاز من العلبة. أمسك بالشفرات والقرص (الأقراص) بحذر، فهم حادين للغاية. اغسل جميع الأجزاء باستثناء القاعدة بالماء الساخن والصابون. اشطف الأجزاء ثم جففها.

النموذج: 70720G-SAU

النوع: FP25

القدرة الكهربائية:

٢٢٠-٢٤٠ فولت ٥٠-٦٠ هرتز ٣٠٠ وات



شفرات التقطيع والخلط

تستخدم للتقطيع الخشن، أو البرش، أو الفرغ، أو الخلط، أو تحضير الحساء الكثيف.

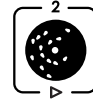


قرص الشرائخ والبرش ذو الوجهان

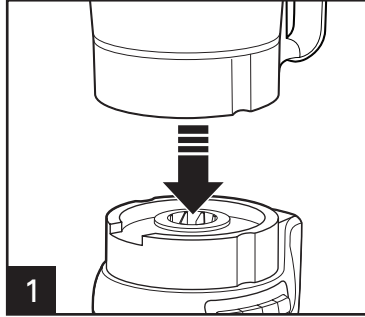
يستخدم لعمل الشرائخ وألبرش مجموعة متنوعة من الأطعمة (كالجبين، والجزر، والبصل، والبندورة، والفليفلة، والخيار).



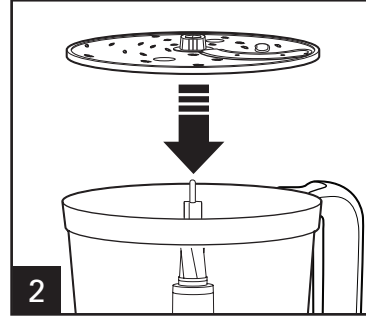
كيفية استخدام قرص الشرائح والبرش ذو الوجهان



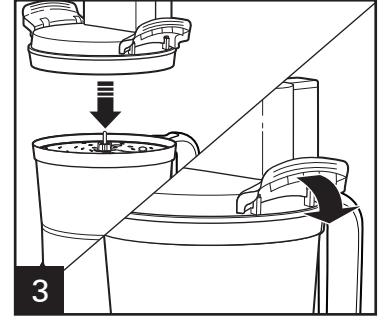
⚠ تحذير خطر جروح.
أمسك بالقرص بحذر، فهو حاد للغاية.
تأكد أن الجهاز متوقف عن التشغيل (O)
وغير موصول بالتيار الكهربائي.
ملاحظة: استخدم شفرة واحدة أو قرص
واحد في المرة الواحدة.



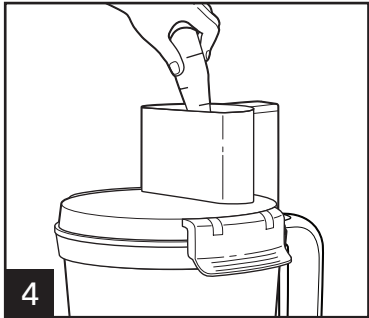
1 ضع الوعاء على القاعدة.



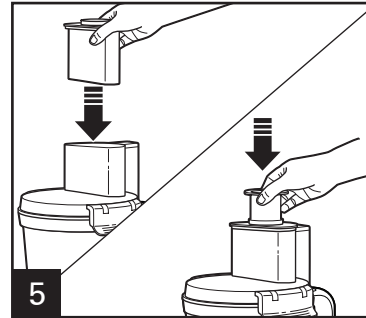
2 أنزل القرص على محور المحرك بحذر
وثبتها في مكانها على أن تكون الجهة المرغوبة
للأعلى. ("الشرائح" أو "البرش" كل على
أحد وجهي القرص).



3 ضع الغطاء على الوعاء. ملاحظة: لن يعمل
الجهاز إذا لم يكن الغطاء محكم الإغلاق
بواسطة الأقفال.

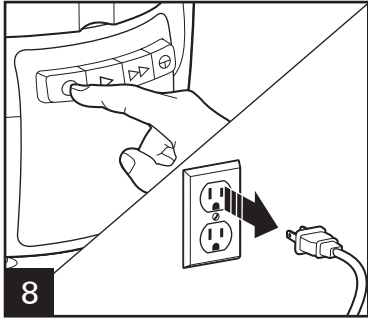


4 قطع الأطعمة بالحجم الذي يتناسب مع فتحة
التقديم.
ملاحظة: يجب وضع أنواع الجبن الطرية
كالموزاريلا بالثلاجة لمدة ٣٠ دقيقة قبل
معالجتها في المبرمة لضمان أن تكون صلبة بشكل
مناسب للبرش



5 ضع العصا الدافعة في فتحة التقديم.
⚠ تحذير خطر جروح.
استخدم دائماً العصا لدفع الطعام داخل
الفتحة. لا تدفع الطعام أبداً باليد أو أي
أداة أخرى.

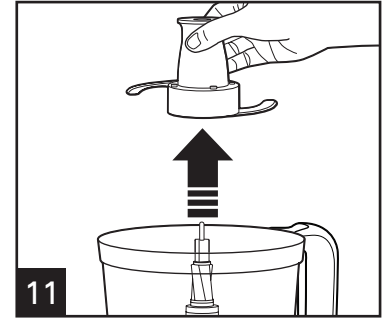
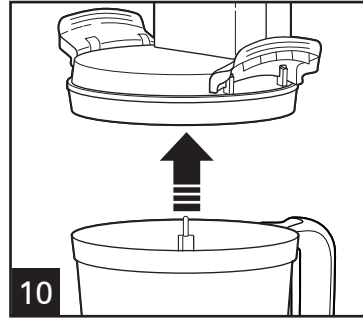
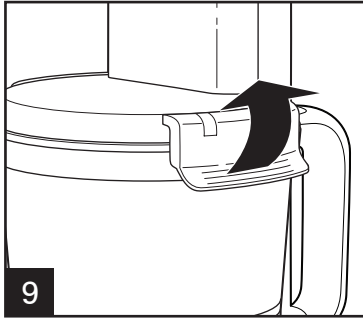
كيفية استخدام شفرات التقطيع والخلط (متابعة)



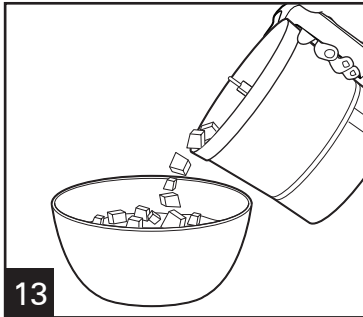
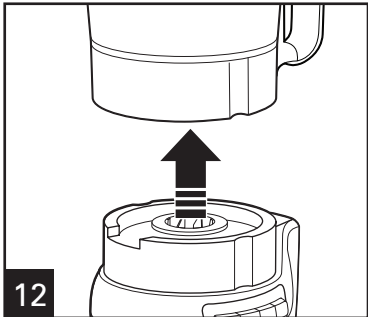
عند الانتهاء، ضع الجهاز على الوضعية (0) وافصله عن التيار الكهربائي.

⚠ تحذير خطر جروح.

دائماً افصل الجهاز عن التيار الكهربائي قبل رفع الغطاء.



عند الرغبة، اسحب الشفرات بحرص عن محور المحرك. يمكن إبقاء الشفرات في مكانها أثناء إزالة الطعام.



جدول العمليات

إن القرص المرفق قابل لعكس الدوران وممهور بعلامة على وجهيه. علامة الوظيفة التي ترغب بتنفيذها يجب أن يكون على الوجه العلوي. عند استخدام ملحقات القرص تأكد من عدم امتلاء الوعاء لأكثر من المستوى الأقصى

الملحقات

شفرة التقطيع والخلط



التقطيع: المكسرات، اللحم، الثوم، البصل، الفلفل، الكرفس، الأعشاب، الخبز (للحصول على فتات الخبز)، البسكويت
الفرم/الهرس: الخضروات، الفاكهة
الخلط: متبالات السلطة
الحساء: الشوربة، الصلصة
البرش: الجبن، الكالباراميزان (مثلج)

قرص الشرائح (وجه الشرائح إلى الأعلى)



الخيار، التفاح، الفطر، الجزر، البطاطس، الملفوف، البندورة، البيبيروني، الفلفل، الفجل، الجبن القاسي (مثلج)

قرص البرش (وجه البرش إلى الأعلى)



الملفوف، البطاطس، الجزر، الجبن (مثلج)

لأفضل النتائج لا تتخطى المستويات التالية أثناء التقطيع، أو صناعة الشرائح، أو الهرس بواسطة شفرات التقطيع والمزج. اترك القليل من المكان في الوعاء لتفسيح المجال للأطعمة حتى تتحرك أو تمزج.

الأطعمة

المكونات الجافة كالبسكويت والمكسرات (٢٧ أونصة) ٦ أكواب حتى المستوى الأقصى

الخضروات تقطع إلى قطع بسماكة ٢,٥ سم، الفواكه إلى أرباع ٦ أكواب حتى المستوى الأقصى

الجبن المبشور كالباراميزان أو الشيدر، مكعبات (٢٧ أونصة) ٦ أكواب حتى المستوى الأقصى

الصلصات أو المغمسات الكثيفة (٢٢ أونصة) ٦ أكواب حتى المستوى الأقصى

السوائل كالمنقوع أو الحساء ٤ إلى ٦ أكواب (٤٨-٢٧ أونصة)

أفكار وتقنيات

• لا تهرس الخضروات النشوية كالبطاطس لأنها من السهل الإفراط في معالجتها وستصبح دبة.

• لتقطيع أو برش الجبن، لا تستخدم إلا الأنواع القاسية كالشيدر والجبن السويسري المبرد لمدة ٣٠ دقيقة على الأقل.

يجب معالجة الجبن مباشرة بعد إخراجها من البراد. لتقطيع الجبن الطري كالموزاريلا يجب وضعه في التلاجة لمدة ٣٠ دقيقة حتى يكون صلباً لتتم معالجته.

• يحنوي قرص الشرائح والبرش ذو الوجهين علي شفرة لصناعة الشرائح علي أحد وجهيه، وأسنان للبرش علي الوجه الآخر. للوظيفة المختارة يجب أن تكون علي الوجه العلوي. ضعه علي محور المحرك علي أن تكون الوظيفة المختارة علي الوجه العلوي.

• لتحضير الرقائق من الخضروات، خذ الشرائح من الوعاء، أعد ترتيبها، ثم ضعها بشكل أفقي في فتحة التلقيم. كرر عملية صناعة الشرائح للحصول على رقائق بسماكة عود الثقاب.

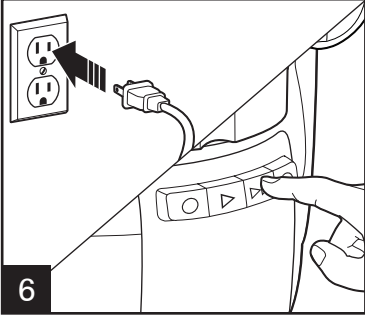
• للحصول على قطع متساوية، استخدم البداية قطع الطعام المتساوية بالحجم. قطع الأطعمة إلى قطع بطول ١ إنش (٢,٥ سم) قبل معالجتها بواسطة شفرات التقطيع والخلط، واطرك مجالاً في الوعاء لنزول الطعام.

• هذه الآلة ممتازة لتقطيع، أو خلط، أو عمل شرائح، أو فرم معظم أنواع الأطعمة. ومع ذلك، وللحصول لى أفضل أداء لا تستخدمها في: طحن الحبوب أو القهوة أو الهارات، أو عمل شرائح من اللحم المجمد، أو عجن العجين، أو تكسير مكعبات الثلج.

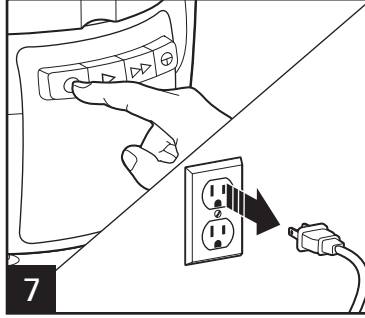
• عند تقطيع الأطعمة، فإن عملية التشغيل المتواتر سيعطي أفضل النتائج.

• يعتمد الزمن المستغرق على كمية الطعام. معظم أنواع الأطعمة يمكن أن تحول إلى شرائح أو تقطع أو تفرم في ثواني معدودة. عند استخدام الجهاز لفترة طويلة بشكل مستمر، اتركه لأربع دقائق قبل متابعة العمل.

كيفية استخدام قرص الشرائح والبرش ذو الوجهان (متابعة)

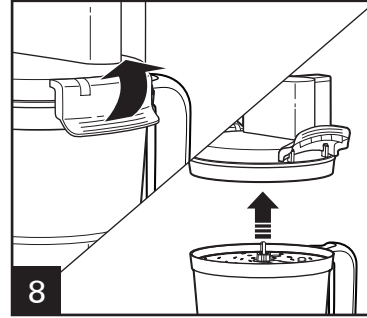


6 اضغط على زر الوظيفة التي ترغب باختيارها

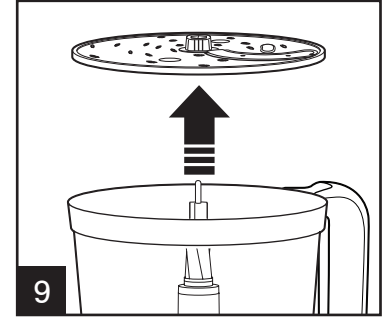


7 عند الانتهاء، ضع الجهاز على الوضعية (O) وافصله عن التيار الكهربائي. **⚠ تحذير** خطر جروح.

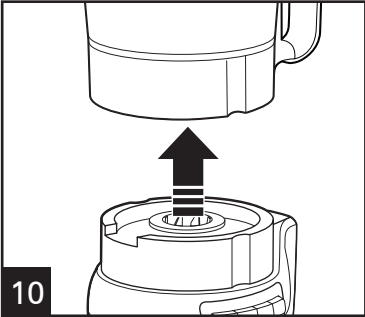
دائماً افصل الجهاز عن التيار الكهربائي قبل رفع الغطاء.



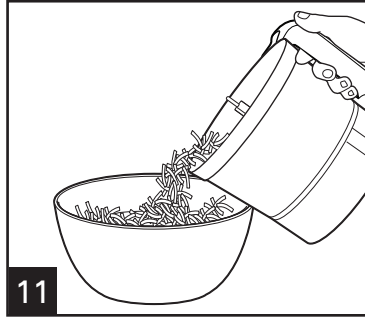
8 دائماً ارفع الغطاء قبل إزالة الوعاء لتجنب تضرر الجهاز المحتمل.



9 اسحب القرص عن محور المحرك بحذر.



10



11

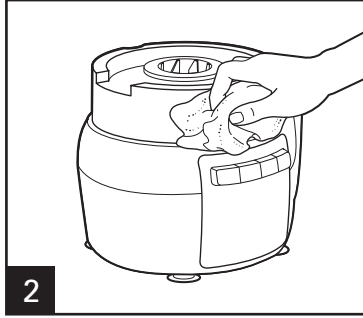
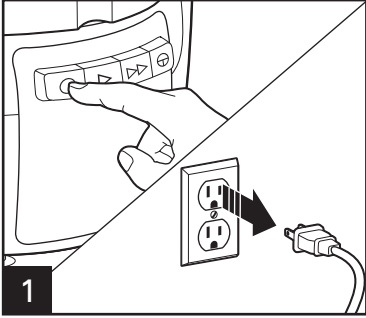
استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	سبب المشكلة / الحل
الجهاز لا يعمل على أي سرعة أو نبض.	<ul style="list-style-type: none"> هل الجهاز موصول بالتيار الكهربائي؟ هل يعمل المأخذ الكهربائي؟ هل الغطاء محكم الإغلاق؟ انظر قسم "كيفية الاستخدام". يوجد كمية زائدة من الأطعمة في فتحة التلقيم، أو أن الضغط شديد على العصا الدافعة قد يسبب أداء غير منتظم. راجع جدول العمليات لمعرفة الكميات والأحجام المناسبة.
الجهاز توقف عن العمل ولم يعد يعمل.	<ul style="list-style-type: none"> هل الغطاء محكم الإغلاق؟ انظر قسم "كيفية الاستخدام". هل ما زال المأخذ الكهربائي يعمل؟ جربه بواسطة مصباح أو أي جهاز كهربائي آخر. من المحتمل أنك قد سببت حدوث حمل زائد على الدارة الكهربائية ما أدى إلى تعطل أحد الصمامات الكهربائية أو عطل آخر. أوقف تشغيل الجهاز (●)، اتركه مدة ٣٠ دقيقة ثم أعد تجربته. إذا لم تفلح أي طريقة مما سبق في إصلاح الجهاز، تجنب محاولة فك وإصلاح الجهاز. اتصل على رقم خدمة الزبائن للحصول على اسم أقرب مركز خدمة مصرح
تصدر رائحة احتراق من الجهاز.	<ul style="list-style-type: none"> من المحتمل بقاء بعض المخلفات من عملية التصنيع على المحرك والتي قد تكون السبب بصدور رائحة احتراق خفيفة عند استخدامه. إذا كانت الرائحة قوية، أو ظهر دخان من الجهاز قم بفصل الجهاز عن التيار الكهربائي بأقصى سرعة واتصل بخدمة الزبائن.
المحرك يبدو ضعيفاً.	<ul style="list-style-type: none"> هل تستخدم الحجم والكمية المناسبة من الأطعمة؟ راجع جدول العمليات لمعرفة الأحجام والسرعات المناسبة.
الجبن لا يبرش بشكل جيد.	<ul style="list-style-type: none"> يجب معالجة الجبن مباشرة بعد إخراجه من البراد. لتقطيع الجبن الطري كالموزاريللا يجب وضعه في الثلاجة مدة ٣٠ دقيقة قبل المعالجة حتى يكون صلباً بشكل كافي للبرش.
الخضار لا تفرم أو تشرّح.	<ul style="list-style-type: none"> احفظ الخضروات التي تحتوي على كميات كبيرة من الماء في البراد قبل معالجتها. الخضروات بدرجة حرارة الغرفة تكون أقل صلابة ولا يمكن معالجتها بالشكل المطلوب.

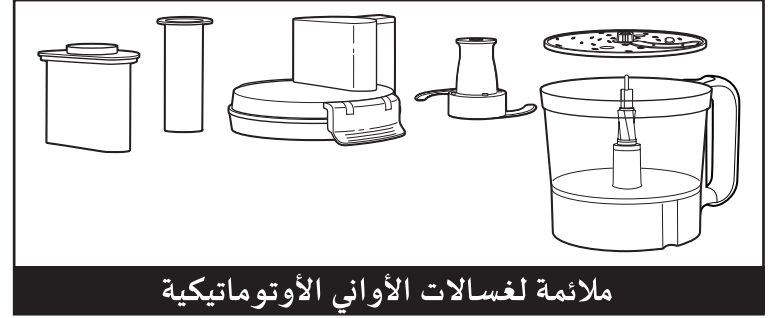
العناية والتنظيف

⚠ تحذير خطر صدمات كهربائية.

افصل الجهاز عن التيار الكهربائي قبل التنظيف. لا تغمر السلك أو المقبس أو القاعدة في أي سائل.



امسح القاعدة، ولوحة التحكم، والسلك بواسطة قطعة قماش رطب أو اسفنجية. عند الضرورة استخدم مواد تنظيف غير كاشطة.



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 أيضاً في المغسلة بالماء الساخن والصابون. توخي الحذر عند تنظيف شفرات التقطيع والمزج وقرص الشرائح والبرش.

ملاحظات

وصفات

حصص الفلفل الأحمر المشوي

٢ فص ثوم

٢ بصل أخضر، القسم الأبيض ونصف القسم الأخضر

١ علبة (١٥ أونصة/٤٢٥ جم) من حبوب الحمص، بدون الماء

١ علبة (١٤ أونصة/٣٩٧ جم) من الفلفل الأحمر المشوي، بدون الماء

١٤ كوب (٥٩ مل) من الطحينة (معجون السمسم)، ممتزجة

٢ ملعقة كبيرة (٣٠ مل) من عصير الليمون

٢ ملعقة صغيرة (١٠ مل) من زيت الزيتون

٤١١ ملعقة صغيرة (١,٣ مل) من الكمون المطحون

رشة من الفلفل الحار

الملح والفلفل حسب الرغبة

رشة بابريكا

رقائق خبز أو شرائح خضار

طريقة التحضير:

١- باستخدام الشفرات S [حجج] وأثناء تشغيل المفرمة، ضع الثوم والبصل في فتحة التلقيم.

٢- أضف حبوب الحمص، الفلفل الأحمر المشوي، الطحينة، عصير الليمون، زيت الزيتون، الكمون، الفلفل الحار، الملح والفلفل. اترك المفرمة تعمل حتى يصبح المزيج ناعماً. ستستغرق العملية ٣٥ ثانية.

٣- ضع المزيج في وعاء التقديم وزينه بالبابريكا.

٤- قدم المزيج مع رقائق خبز و/أو شرائح خضار. ضعه في البراد لحفظه.

٦-٤ أشخاص

الصلصة الطازجة والمهّرة

١ حبة بصل، مقشرة

١ فص من الثوم

١ فلفل حار (غلابينو أو فلفل أصابع)، متزوع القلب والبذور ومقطع إلى أرباع

٤ حبات بندورة، أرباع

١\٤ كوب (٥٩ مل) من الكزبرة، رزمة

١\٢ ملعقة صغيرة (٢,٥ مل) من الكمون

١ ملعقة كبيرة (١٥ مل) من عصير الليمون

الملح والفلفل حسب الرغبة

الصلصة الحارة، اختيارية

طريقة التحضير:

١- باستخدام الشفرات S [حجج] وأثناء تشغيل المفرمة، ضع الثوم والبصل والفلفل الحار في فتحة التلقيم، واتركهم حتى يفرموا بشكل جيد. اكشط الوعاء عند الحاجة.

٢- أضف البندورة، الكزبرة، الكمون، عصير الليمون، الملح والفلفل. عالجهم حتى تحصل على القوام المطلوب. ستستغرق العملية قرابة ٤٠ ثانية. اكشط الوعاء عند الحاجة. أضف الصلصة الحارة عند الرغبة.

٦-٨ أشخاص

زبدة الكزبرة

١- رزمة من الكزبرة

١- كوب (٢٥٠ مل) من الزبدة غير المملحة، اللينة

عصير حبة ليمون

الملح والفلفل حسب الرغبة

طريقة التحضير:

١- اغسل الكزبرة وافصل الأوراق عن الساق. ضع الزبدة وأوراق الكزبرة في المفرمة. امزجها حتى تصبح كالكريمة.

٢- أضف عصير الليمون، والملح، والفلفل حسب الرغبة. تابع المزج. ستستغرق العملية قرابة ٣٠ ثانية.

٣- قدمها مع أطباق المشاوي. لذينة مع السلمون المشوي، أو سمكة أبو سيف، أو التونة. ضعه في البراد لحفظه.

٦-٤ أشخاص

重要安全保障

只適用於食物或液體。使用電器時，應時刻遵守基本的安全防範措施，以減少火災、觸電和/或人身傷害的風險，包括以下：

1. **閱**讀所有指示。
2. **本**電器非供用於身體、感官或精神能力衰退的人員，或缺乏經驗和知識的人員使用，除非他們是在負責其安全的人員的密切監督和指導下使用該設備。
3. **在**兒童身旁使用任何電器時必須受到密切監督。兒童不應擺弄本電器。
4. **本**電器不得由兒童使用。**將**電器及其電線放置在兒童接觸不到的地方。
5. **清**潔和用戶維修不得由兒童進行。
6. **時**刻在電器無人看管的情況下和在組裝、拆解或清潔前切斷電器的電源。
7. **避**免觸及運動部件。
8. **在**電線或插頭損壞的情況下，或在電器發生故障或以任何方式墜落或損壞之後，請勿對電器進行任何操作。**有**關檢驗、維修、電子或電機調節的資訊，請撥打我們的免費客戶服務電話號碼。**如**果電源線損壞，必須由製造商、其服務代理或相當合資格的人員進行更換，以避免危險。
9. **與**非電器製造商建議或銷售的附件一同使用，可能會引起火災、觸電或傷害。
10. 如果閣下的食物處理器的任何部分出現破損，請勿使用。
11. **請**勿在戶外使用本電器。
12. **請**勿讓電線搭在桌子或櫃檯的邊緣上或觸及熱表面。
13. **處**理食物時，手部和各種器具必須遠離運動刀刃和圓盤，以減少對人體造成嚴重損傷及/或對食物處理器造成嚴重損壞的風險。**只**在食物處理器未運轉的時候使用橡膠刮刀。
14. **刀**刃和圓盤鋒利。**小**心拿取。**儲**存在兒童觸及不到的地方。
15. **為**降低受傷風險，切勿讓刀刃或圓盤在未正確套上食物處理碗的情況下置於底座上。
16. **在**運作電器前確保蓋子穩固地鎖定到位。

17. **切**勿徒手將食物放入食物滑槽中。**請**時刻使用食物推桿。
18. **請**勿嘗試破解蓋子聯鎖機制。
19. **確**保刀刃或圓盤在移除蓋子前完全停止運作。
20. **為**減少傷害風險，請確保插入或移除刀刃和圓盤時使用為此而設的輪軸。**謹**慎將鋒利切割刀刃和圓盤從食物處理碗中移除、清空食物處理碗和進行保潔。
21. **將**電線插進牆上插座前檢查控制器是否已關(○)
切將控制器調校至「關」(○)；然後從牆上插座移除插頭。
22. **確**保每次使用後將按鈕調校至「關」(○)。**時**刻使用食物推桿清理食物滑槽。**如**果不能採用此方法，請從插座拔掉電線並拆解電器以清除剩餘食物。
23. **本**電器非供商業、專業或工業用。
24. **為**了防止觸電風險，切勿將底座、電機、電線或插頭浸入水或其他液體中。
25. **切**勿長時間使用電器或使用電器大量處理非電器製造商建議的原材料。
26. **本**電器的最大功率是以使用切碎 / 混合刀刃為基礎。**使**用切片 / 切條圓盤或可大幅減少耗電。
27. **請**勿放置在灼熱的氣體或電燃燒器上或附近，或放置在熱的焗爐中。
28. **請**勿將電器用於其他非預期的目的。
29. **小心：****為**避免不慎重設熱熔斷路器造成的危險，本電器不得透過計時器等外接開關裝置供電，也不得連接到電力公司會定時開關的線路上。
30. **閣**下的插頭內有經過 **ASTA** 認可為 **B.S.1362** 的 13 安培保險絲。**若**閣下需要更換保險絲座，必須更換為具有相同標記的相同色碼保險絲座。**保**險絲蓋與保險絲座可向合格的服務代理商取得。
31. **每**次運作時勿開動電器超過 2 分鐘。
32. **把**高溫液體注入食物處理器時要小心謹慎，因為液體在突然冒煙時或會從機中噴出。

請保留此本說明書



在使用壽命結束時回收產品

本設備上所標記的腳輪垃圾箱符號表示其必須由符合 WEEE 指令的選擇性收集系統接管，以便被回收或拆解，以減少對環境的任何影響。使用者負責按閣下當地的規範將產品退回到適當的收集設施。有關當地適用法律的附加資訊，請聯繫市政設施和/或當地經銷商。

其他消費者安全資訊

本產品只供家居使用。

本電器所用的電線長度經過選擇，以降低電線過長造成纏繞或絆倒的風險。如果需要更長的電線，可以使用認可加長電線。加長電線的電子額定功率必須等於或超過本電器的功率。安插加長電線時必須小心謹慎，以防電線懸垂在櫃檯或桌上而被小童拉扯或意外絆倒任何人。

本電器設有保護措施讓電機免超負荷。如果電機因過熱而停止運作，請拔出插頭並讓其冷卻 30 分鐘。30 分鐘過後重新為電器接上電源，使其恢復正常運作。

為免電路負荷過重，請勿在本電器所在的同一電路上使用其他高功率電器。

零件和功能

首次使用前：將處理器從包裝盒拿出。刀刀和圓盤非常鋒利，小心處理。以高溫肥皂水清洗所有零件（底座除外）。沖洗；然後弄乾。

大型食物推桿

小型食物推桿

蓋子鎖存器

食物滑槽

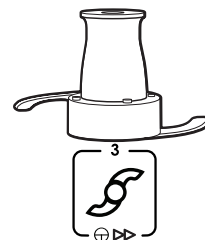
不能移除的電機軸

蓋子

食物處理碗

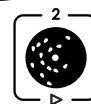
底座

控制板



切碎／混合刀刀

用作粗切、磨碎、絞碎、混合食物，或將食物壓成泥狀。



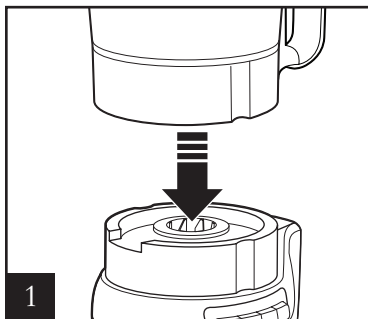
可翻轉的切片／切條圓盤

用作將多種食物（例如起司、胡蘿蔔、洋蔥、蕃茄、甜椒和黃瓜）切片或切條。

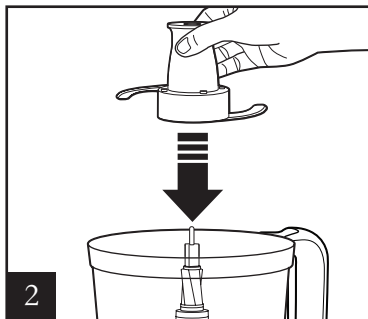
使用切碎／混合刀刃的方法

⚠ 警告 刮傷危險。
刀刃非常鋒利，小心處理。確保電器
關掉 (●) 和沒有插電。

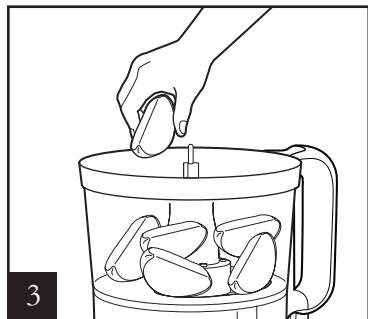
備註：每次運作時只使用一塊刀刃
或圓盤。



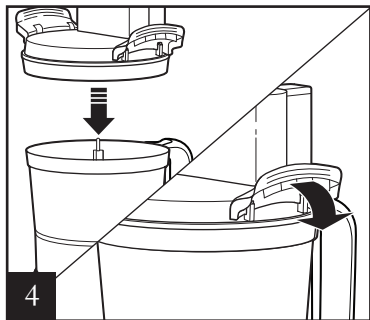
1 將食物處理碗放在底座上。



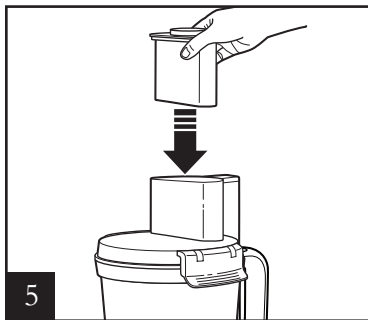
2 小心旋轉刀刃使其下滑至電機軸上，
直至刀刃穩固扣住電機軸為止。



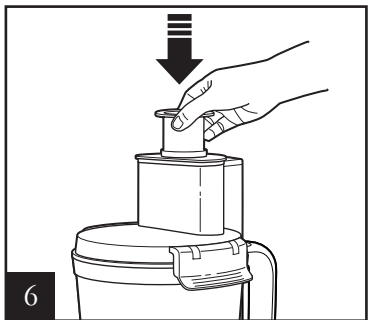
3



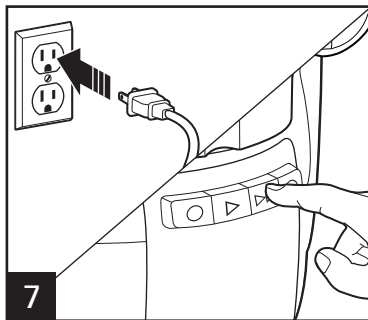
4 將蓋子放在食物處理碗上。備註：
食物處理碗上的鎖存器上鎖，機器
才會運作。



5 將食物推桿放在食物滑槽中。
時刻使用食物推桿將食物放進滑槽。切勿徒手或使用其他物件將食物推
入滑槽中。

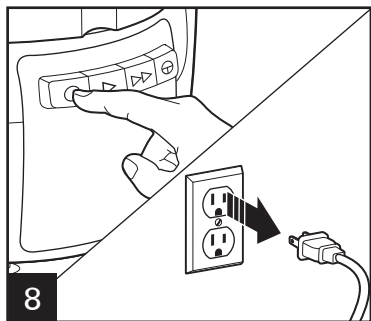


⚠ 警告 刮傷危險。

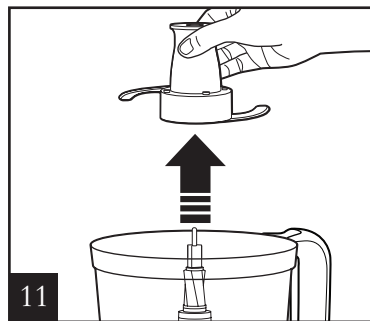
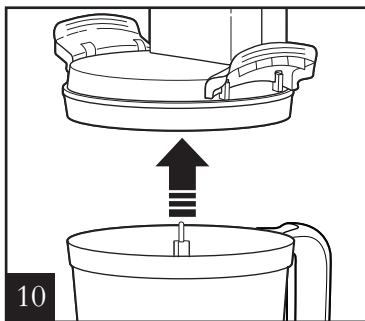
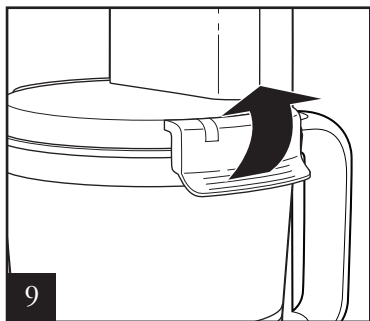


7 按照喜好點按功能鈕。

使用切碎／混合刀刃的方法 (接上頁)

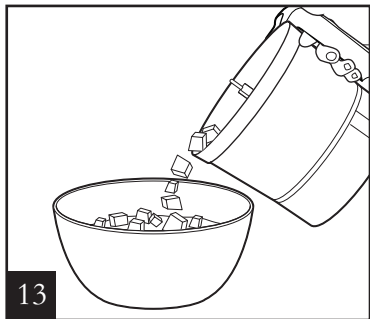
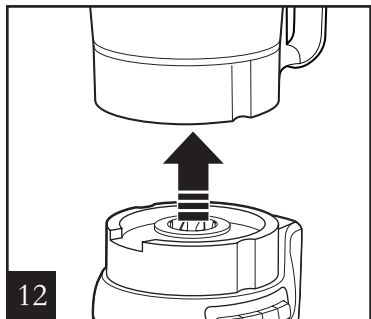


完成後按「關」(●) 並拔掉插頭。



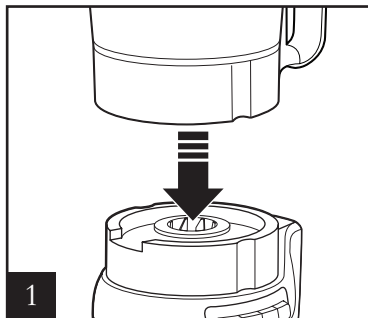
可隨喜好小心從電機軸移除刀刃。
倒出食物時刀刃維持原位。

⚠ 警告 刮傷危險。時刻在
移除蓋子前切斷機器電源。

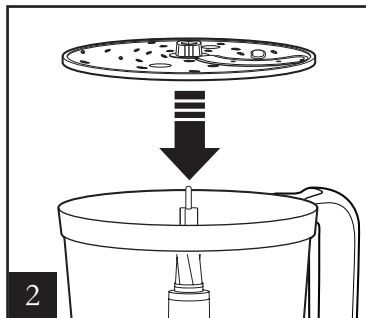


使用可翻轉切片 / 切條圓盤的方法

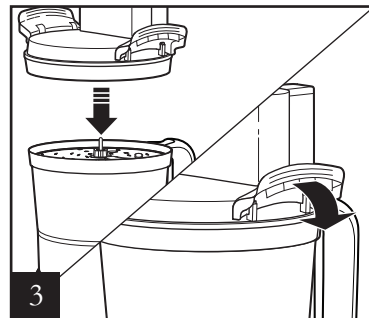
警告 刮傷危險。
圓盤非常鋒利，小心處理。確保機器
關掉 (●) 和沒有插電。
備註：每次運作時只使用一塊刀刃
或圓盤。



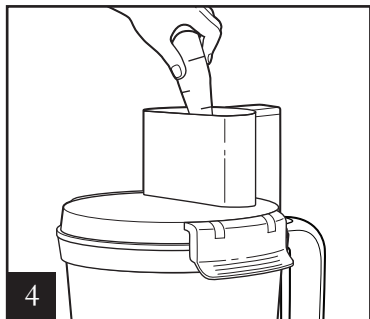
1 將食物處理碗放在底座上。



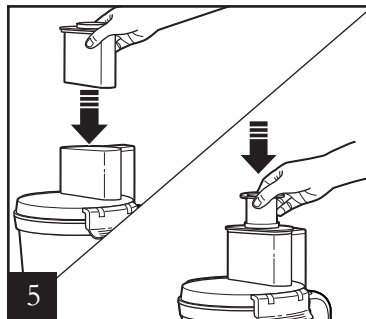
2 小心將圓盤放在電機軸上，要使用的一邊向上。（「切片」或「切條」字眼各自印在刀刃的兩邊。）



3 將蓋子放在食物處理碗上。備註：食物處理碗上的鎖存器上鎖，機器才會運作。



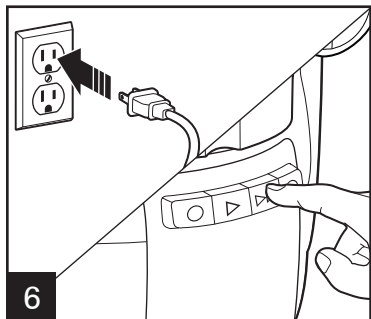
4 將食物切至適合食物滑槽大小。
將食物塞進滑槽。
備註：莫薩里拉等軟起司應放在冰櫃 30 分鐘才處理，確保起司足夠堅硬以便切條。



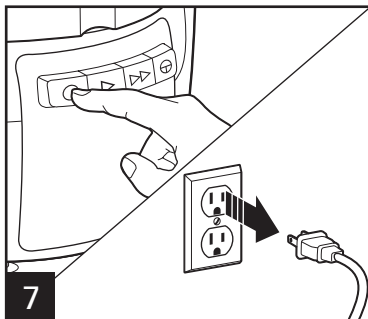
5 將食物推桿放在食物滑槽中。

警告 刮傷危險。時刻使用食物推桿將食物放進滑槽。切勿徒手或使用其他物件將食物推入滑槽中。

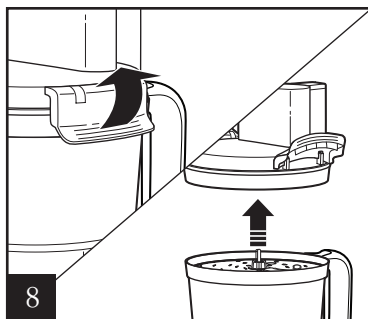
使用可翻轉切片／切條圓盤的方法 (接上頁)



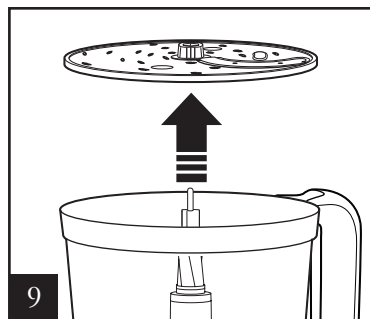
按照喜好點按功能鈕。



完成後按「關」(O) 並拔掉插頭。

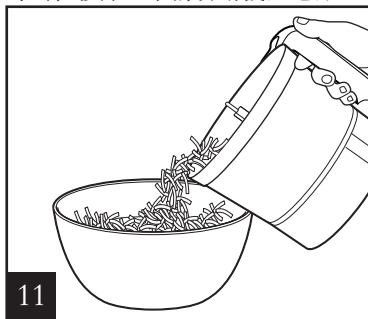
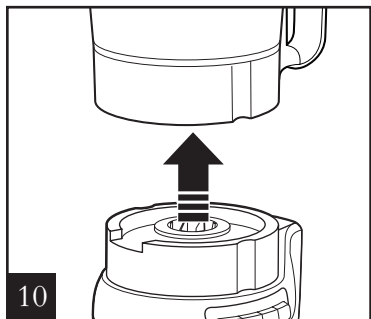


時刻在移除食物處理碗前移除蓋子，以免對電器可能造成損毀。



小心從電機軸移除圓盤。

⚠ 警告 刮傷危險。
時刻在移除蓋子前切斷機器電源。






秘訣與技巧

- 若要黏稠度更加一致，開始時使用大小相近的食物塊。將食物切成 1 英寸 (2.5 公分) 的小塊才用切碎 / 混合刀刃處理食物，並在食物處理碗中預留足夠空間以搖勻在內的食物。
- 本食物處理器非常適合將大部分食物切碎、混合、切片或切條。但為了維持機器的最高性能，請勿將您的食物處理器作以下用途：磨碎穀物、咖啡豆或香料；將急凍肉類切片；揉麵團；或碎冰。
- 切碎食物時將脈衝鈕時開時關能夠得出最佳效果。
- 運作時間按處理食物的份量而定。大部分食物可在數秒內被切片、切碎或切條。如果食物處理器長時間不停運作，請停止運作約 4 分鐘後才繼續。
- 請勿將馬鈴薯等澱粉質蔬菜壓成泥狀，因為此類蔬菜容易被過分處理而變成膠狀。
- 將起司切片或切條時，只用已經冷藏至少 30 分鐘的切達或瑞士等硬質起司。起司從雪櫃取出後應立即處理。莫薩里拉等軟起司應放在冰櫃 30 分鐘才處理，確保起司足夠堅硬以便切條。
- 可翻轉切片 / 切條圓盤在一邊設有切片刀刃，在另一邊設有切條齒狀物。刀刃上印有的功能名稱向上表示該功能被選定。將要用的切割邊向上並放在電機軸上。
- 若要將蔬菜切絲，先將其切片並從食物處理碗取出。重新堆疊蔬菜。將蔬菜片打直塞進食物滑槽中。再將蔬菜切片，將其切成火柴狀。

處理圖表

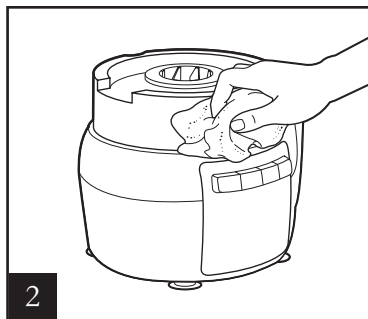
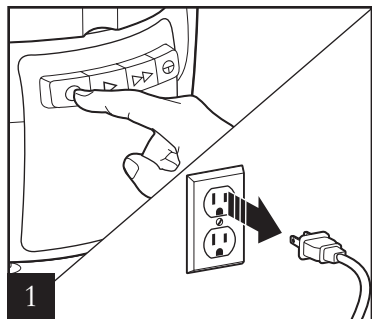
圓盤附件可翻轉並附有標記。要用功能的標記應該向上。使用圓盤附件時，處理食物的份量不可超越處理碗的最高水平線。

附件	食物
切碎 / 混合刀刃	 切碎：堅果、肉類、蒜、洋葱、甜椒、芹菜、草本、麵包 (作麵包碎)、餅乾 絞碎 / 壓成泥狀：蔬菜、水果 混合：沙拉醬 壓成泥狀：湯、醬汁 磨碎：帕馬森等起司 (冷藏)
切片圓盤 (切片邊向上)	 黃瓜、蘋果、蘑菇、胡蘿蔔、馬鈴薯、白菜、蕃茄、辣味香腸、甜椒、小蘿蔔、硬質起司 (冷藏)
切條圓盤 (切條邊向上)	 白菜、馬鈴薯、胡蘿蔔、起司 (冷藏)

若要達到最佳效果，使用切碎 / 混合刀刃將食物切碎、絞碎或壓成泥狀時，食物不可超過以下各項份量。在食物處理碗中預留空間，使原材料能夠移動以便混合。

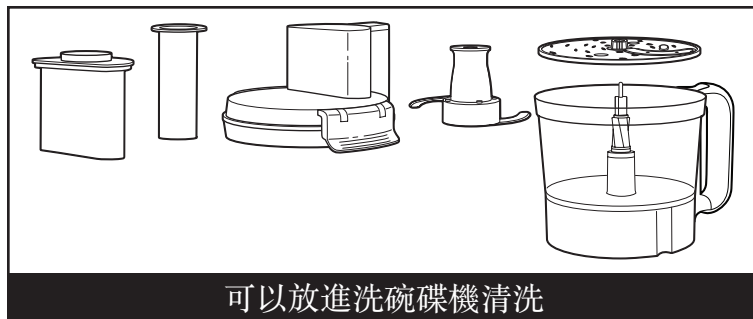
食物	最高份量
餅乾或堅果等乾燥原材料	6 杯至最高水平
切成 2.5 公分大的蔬菜塊，水果各分成四份	6 杯至最高水平
帕馬森等磨碎起司或切成粒狀的切達起司	6 杯至最高水平
濃厚醬汁或沾醬	6 杯至最高水平
鹵汁或湯等液體	4 至 6 杯

護理與保潔



以濕布或海綿擦拭底座、控制板和電線。需要時請使用溫和無腐蝕性的清潔劑。

觸電危險。
請拔除電源後再清潔。勿將電線、插頭或底座浸在任何液體中。



使用洗碗碟機清洗食物處理器部件時切勿使用「消毒」設定。「消毒」循環水溫或會損害產品。可移除零件一律可放在水槽以高溫肥皂水清潔。謹慎清洗切碎/混合刀刃和切片/切條圓盤。

疑難排解


問題	可能成因／解決方法
機器不能以任何速度或脈衝運作。	<ul style="list-style-type: none">• 機器有插上電源嗎？插座是否運作？• 蓋子是否穩固扣上？請參閱「使用方法」章節。
食物被切片或切條後大小不一。	<ul style="list-style-type: none">• 將太多食物放進食物滑槽，或過分用力推壓食物推桿，食物在處理時或會因此切成不規則的片狀或條狀。有關建議食物大小和份量，請參閱「食物處理圖表」。
機器停止運作並不能再次開動。	<ul style="list-style-type: none">• 蓋子是否穩固扣上？請參閱「使用方法」章節。• 插座是否依然運作？將工作燈或其他電器接駁至插座以作檢查。您可能使電路負荷過重而使保險絲熔斷或斷路器跳掣。• 將機器關掉 (●)，讓機器中止運作 30 分鐘後重新開動。如果這些建議沒有一項能夠糾正問題，請勿嘗試自行維修機器。撥打客戶服務電話號碼，取得您就近的認可服務中心的名稱。
機器傳出燒焦氣味。	<ul style="list-style-type: none">• 電機上或有製作過程的殘留物，在初次使用時造成輕微異味。異味會自然消散。如果異味強烈或出現明顯濃煙，請立即拔掉電器插頭並撥打客戶服務電話號碼。
電機似乎無力。	<ul style="list-style-type: none">• 您是否按照建議的大小和份量去處理食物？有關建議食物大小和處理速度，請參閱「食物處理圖表」。
起司切條效果欠佳。	<ul style="list-style-type: none">• 起司從雪櫃取出後應立即處理。莫薩里拉等軟起司應放在冰櫃 30 分鐘才處理，確保起司足夠堅硬以便切條。
蔬菜未能切條或切片。	<ul style="list-style-type: none">• 處理高水份蔬菜前將其儲存在雪櫃內。室溫蔬菜硬度不足，處理效果欠佳。

食譜

烤紅椒鷹嘴豆泥醬

- 2 個大蒜瓣
- 2 棵蔥（白色部分及綠色頂部減半）
- 1 罐（15 安士）鷹嘴豆（去水）
- 1 瓶（14 安士）烤紅椒（去水）
- 1/4 杯（60 毫升）中東芝麻醬（攪勻）
- 2 大匙（30 毫升）檸檬汁
- 2 茶匙（10 毫升）橄欖油
- 1/4 茶匙（1.3 毫升）小茴香碎
- 少量紅辣椒
- 鹽和胡椒作調味
- 少量紅辣椒粉
- 中東麵包片或蔬菜切片

作法：


1. 使用 S  型刀刃和運作處理器時，將蒜瓣和蔥放進食物滑槽。
2. 加進鷹嘴豆、烤紅椒、中東芝麻醬、檸檬汁、橄欖油、小茴香、紅辣椒、鹽和甜椒。繼續處理食物直至達到幼滑效果為止。攪拌過程需時約 35 秒。
3. 將成品放在上菜碗中並以紅甜椒粉點綴。
4. 佐以阿拉伯口袋麵包和 / 或蔬菜。放入雪櫃儲存。

份量：4 至 6

新鮮辛辣莎莎醬

- 1 個去皮洋葱
- 1 個大蒜瓣
- 1 支去核、去籽和分開四份的辣椒（墨西哥辣椒或指天椒）
- 4 個各自分開四份的蕃茄
- 1/4 杯（60 毫升）壓平芫荽
- 1/2 茶匙（2.5 毫升）小茴香
- 1 大匙（15 毫升）青檸汁
- 鹽和胡椒作調味
- 可加辣汁

作法：


1. 使用 S  型刀刃和運作處理器時，將洋葱、蒜瓣和辣椒放進食物滑槽，將它們切至細碎為止。需要時刮淨處理碗中的食物碎。
2. 放入蕃茄、芫荽、小茴香、青檸汁、鹽和辣椒。以脈衝操作直至達到理想質感為止。混合過程需時約 40 秒，需要時刮淨處理碗中的食物碎。隨意加進辣汁。

份量：6 至 8

芫荽牛油

- 1 束芫荽
- 1 杯（250 毫升）軟化無鹽牛油
- 一個檸檬榨出的汁
- 鹽和胡椒作調味

作法：

1. 清洗芫荽，將葉瓣從根部分開。將牛油和芫荽放入食物處理器加以混合。混合  至達到輕盈鬆軟的效果為止。
2. 加進檸檬汁、鹽和胡椒調味。繼續混合。攪拌過程需時約 30 秒。
3. 伴以烤焗菜餚。與烤鮭魚、劍魚或鮪魚一同食用味道一流。放入雪櫃儲存。

份量：4 至 6

備註

PERLINDUNGAN PENTING

Gunakan untuk makanan atau cecair sahaja. Apabila menggunakan perkakas elektrik, langkah keselamatan asas harus sentiasa diikuti untuk mengurangkan risiko kebakaran, kejutan elektrik, dan/atau kecederaan kepada individu, termasuk yang berikut:

1. **B**aca semua arahan.
2. **P**erkakas ini tidak bertujuan untuk penggunaan oleh individu dengan kecacatan fizikal, deria, dan mental, atau kekurangan pengalaman dan pengetahuan, melainkan jika mereka diawasi dan diarahkan dengan teliti mengenai penggunaan perkakas oleh individu yang bertanggungjawab untuk keselamatan mereka.
3. **P**engawasan ketat diperlukan apabila perkakas digunakan berdekatan kanak-kanak. **K**anak-kanak tidak boleh bermain dengan perkakas.
4. **P**erkakas ini tidak boleh digunakan oleh kanak-kanak. **P**astikan perkakas dan kordnya jauh daripada capaian kanak-kanak.
5. **P**embersihan dan penyelenggaraan pengguna tidak harus dilakukan oleh kanak-kanak
6. **S**entiasa cabut perkakas daripada bekalan kuasa jika ia dibiarkan tanpa pengawasan dan sebelum pemasangan, penceraian, atau pembersihan
7. **E**lakkan bersentuhan dengan bahagian yang bergerak.
8. **J**angan kendali sebarang perkakas dengan kord atau plag yang rosak, atau selepas kerosakan perkakas atau telah dijatuhkan atau dirosakkan dengan apa-apa cara. **H**ubungi nombor perkhidmatan khidmat pelanggan bebas tol kami untuk maklumat mengenai pemeriksaan, pembaikan, atau pelarasan elektrik atau mekanikal. **J**ika kord bekalan rosak, ia mesti digantikan oleh pengilang, ejen perkhidmatannya, atau individu yang berkelayakan sama untuk mengelakkan bahaya.
9. **P**enggunaan lampiran tidak direkemenkan atau dijual oleh pengilang untuk penggunaan dengan model ini boleh menyebabkan kebakaran, kejutan elektrik, atau kecederaan.

10. **J**angan gunakan pemproses makanan anda jika sebarang bahagian pecah.
11. **J**angan guna perkakas di luar rumah.
12. **J**angan biarkan kord tergantung di tepi meja atau kaunter atau sentuh permukaan panas.
13. **P**astikan tangan dan perkakas dapur jauh daripada bilah dan cakera bergerak semasa memproses makanan untuk mengurangkan risiko kecederaan parah kepada individu dan/ atau kerosakan kepada pemproses makanan. **P**engikis getah boleh digunakan tetapi **HANYA** semasa semasa pemproses makanan tidak bergerak.
14. **B**ilah dan cakera adalah tajam. **K**endali dengan berhati-hati. **S**impan jauh daripada capaian kanak-kanak.
15. **U**ntuk mengurangkan risiko kecederaan, jangan letakkan bilah atau cakera pemotongan pada tapak tanpa meletakkan mangkuk dahulu dengan betul di kedudukannya.
16. **P**astikan penutup dikunci dengan selamat ditempatnya sebelum mengendalikan perkakas.
17. **J**angan masukkan makanan ke dalam gelongsor makanan dengan tangan. **S**entiasa gunakan penekan makanan.
18. **J**angan cuba untuk mengalahkan mekanisme penutup saling kunci.
19. **P**astikan bilah atau cakera telah berhenti sebelum menanggalkan penutup.
20. **U**ntuk mengurangkan risiko kecederaan, pastikan untuk memasukkan atau menanggalkan bilah dan cakera menggunakan hab yang disediakan untuk tujuan ini. **G**unakan dengan berhati-hati semasa menanggalkan pemotongan tajam dan cakera daripada mangkuk, semasa mengosongkan mangkuk, dan semasa pembersihan.
21. **P**eriksa kawalan adalah OFF (O) sebelum memasukkan kord ke soket dinding. **U**ntuk mencabut plag, tukar kawalan ke OFF (O); kemudian tanggalkan plag daripada soket dinding.
22. **P**astikan untuk menukar suis ke kedudukan OFF (O) selepas setiap penggunaan. **S**entiasa gunakan penekan untuk mengosongkan

gelongsor makanan. Jika kaedah ini tidak boleh dilakukan, cabut plag daripada soket dan leraikan unit untuk membuang baki makanan.

23. **P**erkakas tidak bertujuan untuk penggunaan komersial, profesional, atau perindustrian.
24. **U**ntuk melindungi daripada kejutan elektrik, jangan rendam tapak, motor, kord, atau plag dalam air atau cecair lain.
25. **J**angan guna perkakas untuk tempoh yang lebih panjang atau dengan kuantiti bahan yang lebih banyak selain daripada yang direkemenkan oleh pengilang perkakas.
26. **P**enarafan maksimum unit ini adalah berdsarkan kepada penggunaan bilah pemotongan/pencampuran. **M**enggunakan cakera penghirisan/pencincangan boleh menarik kuasa yang rendah.
27. **J**angan letak atas atau berhampiran gas panas atau pembakar elektrik, atau dalam ketuhar yang dipanaskan.
28. **J**angan guna perkakas untuk tujuan selain yang ditetapkan.

29. **AWAS: U**ntuk mengelakkan bahaya akibat penetapan semula pemotongan haba yang tidak disengajakan, perkakas ini tidak boleh dikuasakan melalui peranti pensuisan luar, seperti pemasa, atau disambungkan ke litar yang sentiasa dihidupkan dan dimatikan oleh utiliti.
30. **P**lag anda disediakan dengan fuis 13 ampere yang diluluskan oleh **ASTA** ke **B.S.** 1362. Jika anda perlukan pembawa fuis penggantian, ia mesti digantikan dengan pembawa berkod warna yang sama dengan tanda yang sama. **P**enutup dan pembawa fuis boleh didapati daripada ejen perkhidmatan yang diluluskan.
31. **J**angan kendalikan lebih daripada 2 minit ON pada satu masa.
32. **B**erhati-hati jika cecair panas dituangkan ke dalam pemproses makanan kerana ia boleh terpancut keluar daripada perkakas disebabkan oleh pemeluwapan secara tiba-tiba.

Maklumat Keselamatan Pengguna Lain

Produk ini bertujuan untuk kegunaan di rumah sahaja.

Panjang kord yang digunakan pada perkakas ini telah dipilih untuk mengurangkan bahaya menjadi kusut atau tersadung pada kord yang lebih panjang. Jika kord yang lebih panjang diperlukan, kord sambungan yang diluluskan boleh digunakan. Kadar elektrik kord sambungan mesti sama dengan atau lebih besar daripada kadar perkakas. Penjagaan mesti diambil untuk menguruskan kord sambungan agar ia tidak akan tergantung di atas meja di mana ia boleh ditarik oleh kanak-kanak atau secara tidak sengaja tersadung.

Mesin ini dilengkapi dengan perlindungan motor beban lampau. Jika motor berhenti semasa operasi kerana pemanasan lampau, cabut plag dan biarkan ia menyejuk selama 30 minit. Masukkan plag mesin semula selepas 30 minit untuk meneruskan operasi biasa.

Untuk mengelakkan beban lebih litar elektrik, jangan gunakan perkakas lain yang watt tinggi pada litar yang sama dengan perkakas anda.

SIMPAN ARAHAN INI



Mengitar Semula Produk di Akhir Hayat Perkhidmatannya

Simbol tong sampah yang beroda yang ditanda pada perkakas ini menandakan bahawa ia mesti diambil alih oleh sistem pengumpulan terpilih yang mematuhi Arahan WEEE supaya ia boleh sama ada dikitar semula atau dileraikan untuk mengurangkan kesan kepada alam sekitar. Pengguna bertanggungjawab untuk memulangkan produk ke kemudahan pengumpulan yang sesuai, seperti yang dinyatakan oleh kod tempatan anda. Untuk maklumat lanjut mengenai undang-undang tempatan yang terpakai, sila hubungi kemudahan perbandaran dan/atau pengedar tempatan.

Bahagian dan Ciri-Ciri

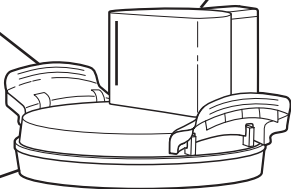
Penolak Makanan Besar



Penolak Makanan Kecil



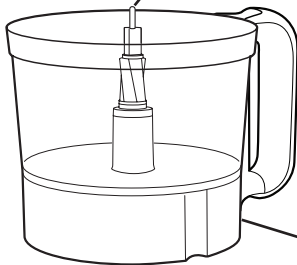
Gelongsor Makanan



Selak Penutup

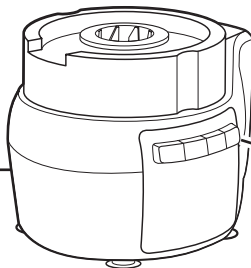
Penutup

Aci Motor Tidak Boleh Tanggal



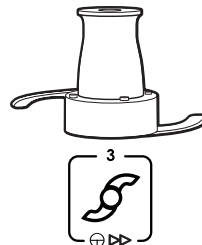
Mangkuk

Tapak



Panel Kawalan

SEBELUM PENGGUNAAN PERTAMA: Buka pemproses. Kendalikan bilah dan cakera dengan berhati-hati; mereka sangat tajam. Basuh semua bahagian kecuali tapak dalam air panas bersabun. Bilas; kemudian keringkan.



Bilah Pemetongan/Pencampuran
Gunakan untuk memotong, memarut, mencincang, mencampur atau memuri kasar makanan.



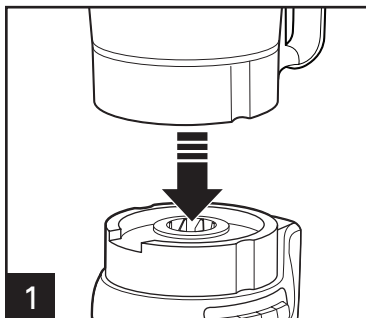
Cakera Penghirisan/Pencincangan Bolehbalik
Gunakan untuk mencincang atau untuk menghiris pelbagai makanan (seperti keju, lobak merah, bawang, tomato, lada dan timun).

Bagaimanakah Untuk Menggunakan Bilah Pemotongan/Pencampuran

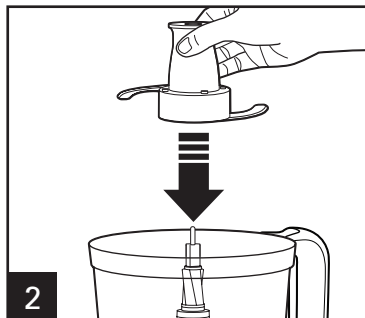


⚠️ AMARAN Bahaya Pelecehan. Kendalikan bilah dengan berhati-hati; ia sangat tajam. Pastikan unit ditukarkan kepada OFF (⏻) dan plag dicabut.

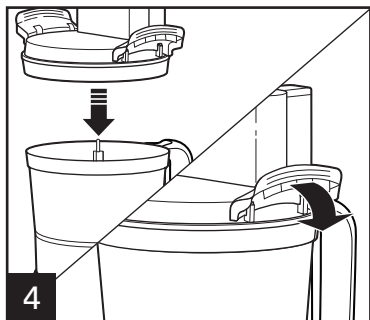
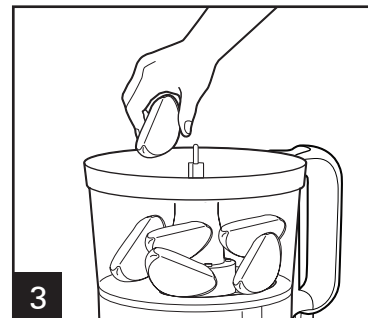
NOTA: Beroperasi menggunakan hanya satu bilah atau cakera pada masa yang sama.



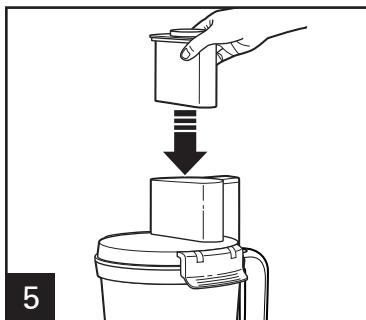
1 Letak mangkuk di atas tapak.



2 Luncurkan bilah dengan berhati-hati lurus ke bawah ke atas aci motor sehingga bilah terkunci di kedudukannya.

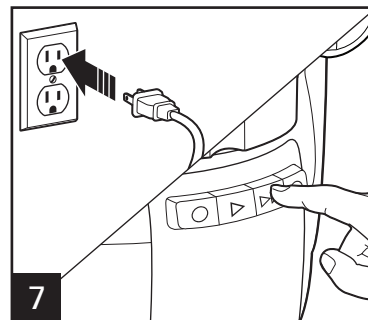
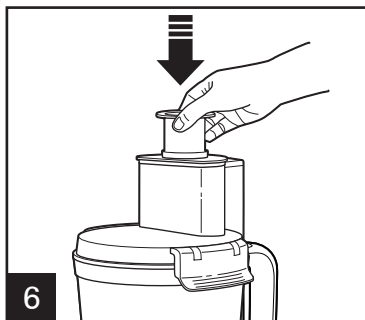


4 Letakkan penutup di atas mangkuk.
NOTA: Unit tidak akan berfungsi kecuali selak pada mangkuk dikunci.



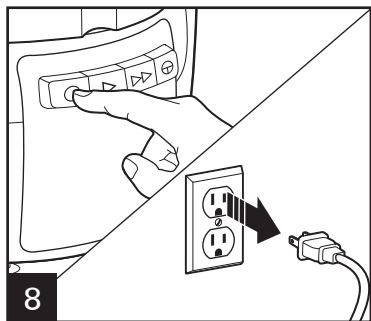
5 Letakkan penolak makanan dalam gelongsor makanan.

⚠️ AMARAN Bahaya Pelecehan. Sentiasa gunakan penolak makanan untuk memasukkan makanan ke dalam gelongsor. **JANGAN MENOLAK MAKANAN MELALUI GELONGSOR DENGAN TANGAN ATAU OBJEK LAIN.**



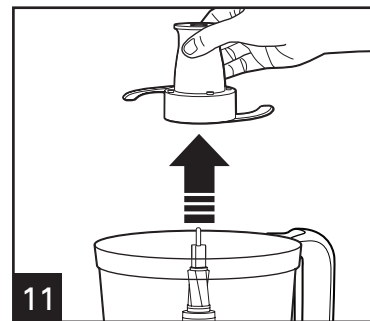
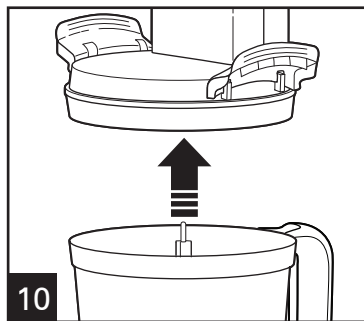
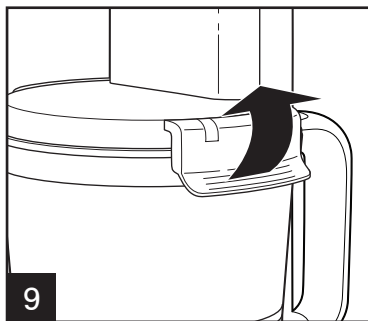
7 Tekan butang fungsi yang diinginkan.

Bagaimanakah Untuk Menggunakan Bilah Pemotongan/Pencampuran (samb.)

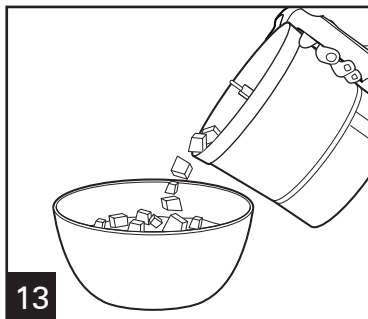
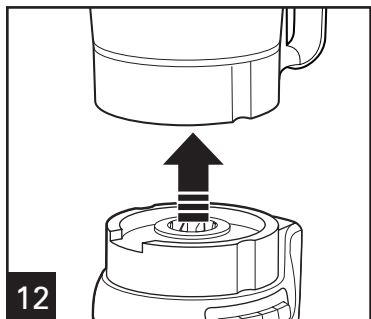


Apabila selesai, tekan OFF (●) dan cabut plag.

⚠ AMARAN Bahaya Pelecatan.
Sentiasa cabut plag unit sebelum menanggalkan penutup.



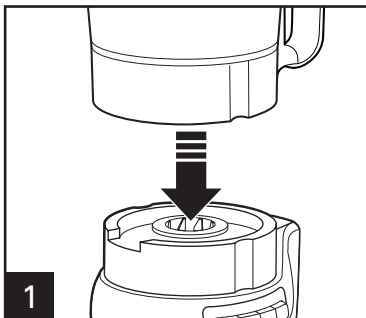
Jika diinginkan, tanggalkan dengan berhati-hati bilah daripada aci motor. Bilah berada di kedudukan semasa menanggalkan makanan.



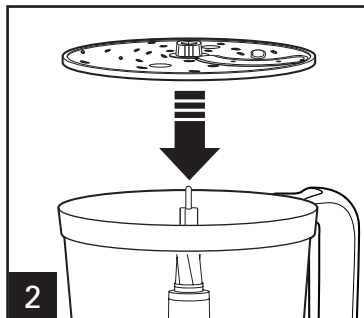
Bagaimanakah Untuk Menggunakan Cakera Penghirisan /Pencincangan Bolehbalik

⚠ AMARAN Bahaya Pelecatan. Kendalikan cakera dengan berhati-hati; ia sangat tajam. Pastikan unit ditukarkan kepada OFF (O) dan plag dicabut.

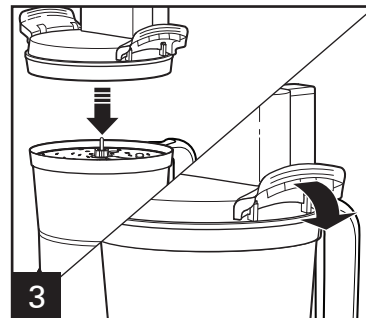
NOTA: Beroperasi menggunakan hanya satu bilah atau cakera pada masa yang sama.



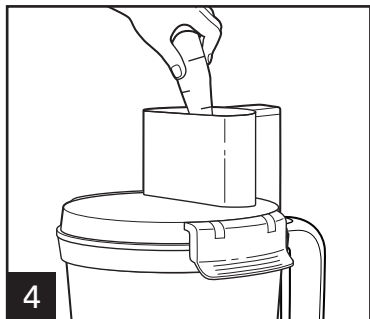
1 Letak mangkuk di atas tapak.



2 Letakkan dengan berhati-hati cakera ke atas aci motor dengan sisi menghadap ke ATAS yang diinginkan. ("SLICE" atau "SHRED" dicap pada setiap sisi bilah.)

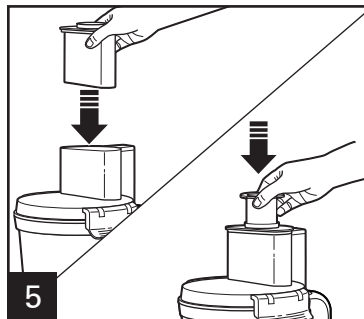


3 Letakkan penutup di atas mangkuk. **NOTA:** Unit tidak akan berfungsi kecuali selak pada mangkuk dikunci.



Potong makanan untuk sesuai dengan gelongsor makanan. Isikan gelongsor dengan makanan.

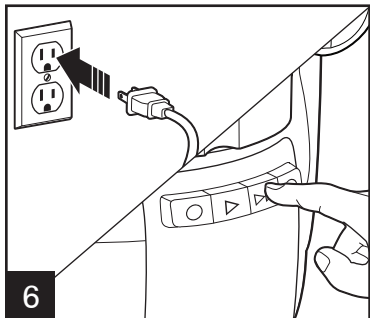
NOTA: Keju lembut seperti mozarella perlu diletakkan di dalam peti sejuk selama 30 minit sebelum diproses untuk memastikan ia sesuai untuk dicincang.



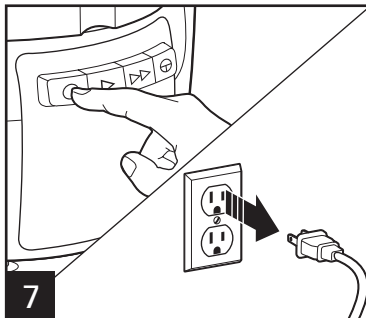
Letakkan penolak makanan dalam gelongsor makanan.

⚠ AMARAN Bahaya Pelecatan. Sentiasa gunakan penolak makanan untuk memasukkan makanan ke dalam gelongsor. **JANGAN MENOLAK MAKANAN MELALUI GELONGSOR DENGAN TANGAN ATAU OBJEK LAIN.**

Bagaimanakah Untuk Menggunakan Cakera Penghirisan/Pencincangan Bolehbalik (samb.)

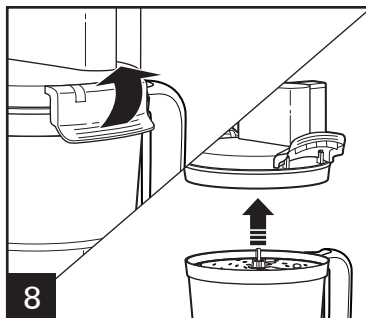


6 Tekan butang fungsi yang diingini.

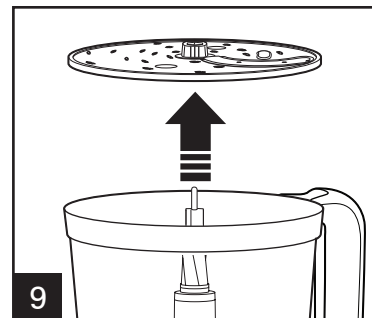


7 Apabila selesai, tekan OFF (●) dan cabut plag.

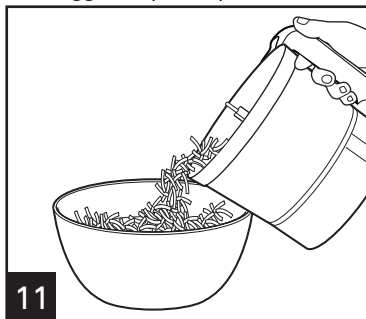
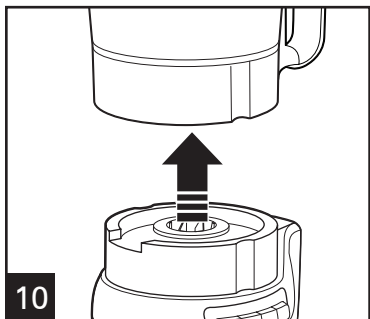
⚠ AMARAN Bahaya Pelecatan.
Sentiasa cabut plag unit sebelum menanggalkan penutup.



8 Sentiasa tanggalkan penutup sebelum mengeluarkan mangkuk untuk mengelakkan kemungkinan kerosakan pada perkakas.



9 Tanggalkan dengan berhati-hati cakera daripada aci motor.



10

11

Tip dan Teknik

- Untuk konsistensi yang lebih seragam, mulakan dengan kepingan makanan yang bersaiz sama. Potong makanan menjadi kepingan 1 inci (2-5 cm) sebelum pemprosesan dengan bilah pemotongan/pencampuran dan tinggalkan ruang dalam mangkuk untuk makanan yang akan dilemparkan ke sekitar.
- Pemproses makanan ini adalah sangat baik untuk memotong, mencampur, menghiris, atau mencincang kebanyakan makanan. Walau bagaimanapun, untuk mengekalkan prestasi kemuncak, jangan gunakan pemproses makanan anda untuk yang berikut: mengisar bijirin, atau biji kopi, atau rempah; menghiris daging beku; mengadun adunan; atau menghancurkan ais.
- Semasa memotong makanan, menghidupkan dan mematikan pulse akan menghasilkan hasil yang terbaik.
- Masa operasi akan bergantung kepada kuantiti makanan yang diproses. Kebanyakan makanan boleh dihiris, dipotong atau dicincang dalam beberapa saat. Jika unit dikendalikan secara berterusan untuk jangka masa yang panjang, biarkan pemproses berehat selama 4 minit sebelum meneruskan operasi.
- Jangan memuri atau melenyek sayur-sayuran berkanji seperti kentang kerana mereka mudah diproses dan akan menjadi melekit.
- Untuk menghiris atau mencincang keju, gunakan keju yang pejal seperti Cheddar atau Swiss yang telah disejukkan untuk selama 30 minit. Keju perlu diproses segera selepas ditanggalkan daripada peti sejuk. Keju lembut seperti mozarella perlu diletakkan di dalam peti sejuk selama 30 minit sebelum diproses untuk memastikan ia sesuai untuk dicincang.
- Cakera penghirisan/pencincangan bolehbalik mempunyai bilah penghirisan pada satu sisi dan gigi pencincangan pada sisi lain. Nama yang dicap pada bilah, menghadap ke atas, adalah fungsi yang dipilih. Letakkan pada aci motor dengan bucu pemotongan yang dikehendaki menghadap ke atas.
- Untuk meracik helai sayur-sayuran, hiris dan kemudian keluarkan daripada mangkuk. Isi semula sayur-sayuran. Masukkan ke dalam gelongsor makanan dengan kelongsor secara menegak. Hiris lagi untuk membuat sayur-sayuran pemotongan mancis.

Carta Pemprosesan

Sambungan cakera adalah bolehbalik dan dilabel. Label harus menghadap ke atas untuk fungsi yang diinginkan. Semasa menggunakan sambungan cakera, jangan memproses melebihi MAX LEVEL pada mangkuk.

SAMBUNGAN

Bilah Pemotongan/Pencampuran



Potong: kacang, daging, bawang putih, bawang merah, lada, saderi, herba, roti (untuk serbuk), biskut tawar
Cincang/Puri: sayur-sayuran, buah-buahan
Campur: kuah salad
Puri: sup, sos
Parut: keju, seperti Parmesan (disejukkan)

Cakera Penghirisan
(sisi penghirisan menghadap ke ATAS)



Timun, epal, pendawan, lobak merah, kentang, kubis, tomato, pepperoni, lada, lobak putih, keju pejal (disejukkan)

Cakera Pencincangan
(sisi pencincangan menghadap ke ATAS)



Kubis, kentang, lobak merah, keju (disejukkan)

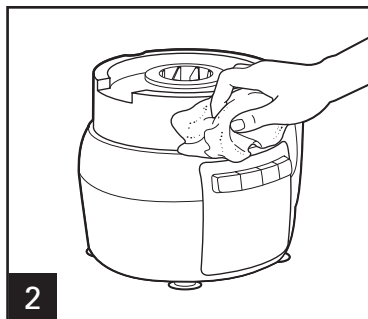
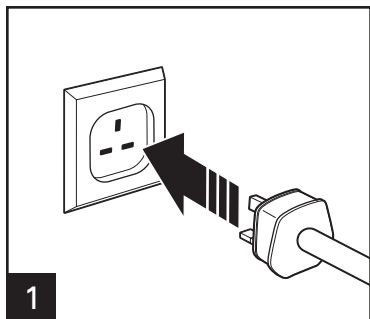
Untuk hasil yang terbaik, jangan melebihi kuantiti berikut semasa memotong, mencincang, atau memuri dengan bilah, pemotongan/pencampuran. Tinggalkan sedikit ruang dalam mangkuk untuk membolehkan bahan bergerak untuk pencampuran.

MAKANAN

KUANTITI MAKSIMUM

Bahan kering seperti biskut tawar atau kacang	6 cawan ke tahap MAX
Sayur-sayuran dipotong menjadi kepingan 2.5 cm, buah-buahan dipotong suku	6 cawan ke tahap MAX
Keju yang diparut seperti Parmesan atau Cheddar dikiubkan	6 cawan ke tahap MAX
Sos atau celupan tebal	6 cawan ke tahap MAX
Cecair seperti perap atau sup	4 hingga 6 cawan

Penjagaan dan Pembersihan



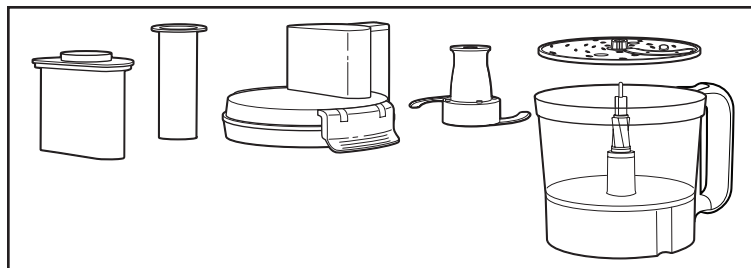
Lap tapak, panel kawalan, dan kord dengan kain lembap atau span. Jika perlu, gunakan pembersih yang sederhana, tidak kasar.



AMARAN

Bahaya Kejutan Elektrik.

Cabut plag kuasa sebelum pembersihan. Jangan rendam kord, plag, atau tapak dalam sebarang cecair.



SELAMAT MESIN BASUH PINGGAN MANGKUK

JANGAN gunakan tetapan "SANI" semasa membasuh dalam mesin basuh pinggan mangkuk. Suhu kitaran "SANI" boleh merosakkan produk anda. Semua bahagian yang boleh ditanggalkan juga boleh dibersihkan di dalam sinki dengan air panas bersabun. Berhati-hati semasa membasuh bilah pemotongan/pencampuran dan cakera penghiris/pencincangan.

Penyelesaian Masalah

MASALAH

KEMUNGKINAN PENYEBAB/PENYELESAIAN

Unit tidak berfungsi pada sebarang kelajuan atau Pulse.

- Adakah plag unit disambungkan? Adakah soket berfungsi?
- Adakah penutup dikunci pada kedudukannya? Lihat bahagian “Bagaimanakah Untuk Menggunakan”.

Makanan tidak dihiris atau dicincang secara seragam.

- Memasukkan terlalu banyak makanan dalam gelongsor makanan atau menolak terlalu kuat pada penekan makanan boleh menyebabkan makanan yang diproses dihiris atau dicincang tidak sama. Rujuk kepada Carta Pemprosesan Makanan untuk saiz dan kuantiti yang dicadangkan.

Unit berhenti dan akan dihidupkan semula.

- Adakah penutup dikunci pada kedudukannya? Lihat bahagian “Bagaimanakah Untuk Menggunakan”.
- Adakah soket masih berfungsi? Periksanya dengan memasukkan lampu yang berfungsi atau perkakas lain. Anda mungkin telah terbeban lebih litar dan terletupkan fuis atau tertendang litar pemutus.
- Tukarkan unit kepada OFF (●), biarkan berdiri selama 30 minit, dan kemudian hidupkan kembali. Jika tiada cadangan ini menyelesaikan masalah, JANGAN cuba membaiki unit. Hubungi nombor Perkhidmatan Pelanggan untuk mendapatkan nama Pusat Perkhidmatan Pelanggan terdekat.

Unit mempunyai bau terbakar.

- Mungkin terdapat baki tertinggal pada motor daripada proses pembuatan, menyebabkan sedikit bau semasa penggunaan awal. Ini akan hilang. Jika bau yang kuat atau sebarang asap kelihatan, cabur plag unit SEGERA dan hubungi nombor Perkhidmatan Pelanggan.

Motor didapati lemah.

- Adakah anda menggunakan saiz dan kuantiti makanan yang dicadangkan untuk diproses? Rujuk kepada Carta Pemprosesan Makanan untuk saiz dan kelajuan makanan yang dicadangkan.

Keju tidak dicincang dengan baik.

- Keju perlu diproses segera selepas ditanggalkan daripada peti sejuk. Keju lembut seperti mozarella perlu diletakkan di dalam peti sejuk selama 30 minit sebelum diproses untuk memastikan ia sesuai untuk dicincang.

Sayur-sayuran tidak dicincang atau dihiris.


- Simpan sayur-sayuran dengan kandungan air yang tinggi di dalam peti sejuk sebelum pemprosesan. Sayur-sayuran pada suhu bilik kurang pejal dan tidak berfungsi dengan baik.

Resipi

Hummus Lada Merah Panggang

2 ulas bawang putih
2 bawang hijau, bahagian putih dan separuh daripada hijau atas
1 tin (15 oz) kacang garbanzo (kacang kuda), dikeringkan
1 balang (14 oz) lada merah panggang, dikeringkan
1/4 cawan (60 ml) tahini (pasta bijan), dikacau

Arahan

1. Menggunakan bilah S  dan dengan pemproses bergerak, masukkan ulas bawang putih dan bawang ke dalam gelongsor makanan.
2. Tambah kacang garbanzo, lada merah panggang, jus limau, minyak zaitun, jintan putih, cayenne, garam, dan lada. Teruskan memproses sehingga halus. Proses pencampuran akan mengambil masa kira-kira 35 saat.
3. Letakkan dalam mangkuk hidangan dan hiaskan dengan paprika.
4. Hidangkan dengan cip pitadan/atau sayur-sayuran. Sejukkan untuk menyimpan.


Hidangan: 4 hingga 6

2 sudu besar (30 ml) jus limau
2 sudu teh (10 ml) minyak zaitun
1/4 sudu teh (1.3 ml) jintan putih tanah
Sedikit lada cayenne
Garam dan lada untuk rasa
Sedikit paprika
Cip pita atau sayur-sayuran potong

Salsa Segar dan Pedas

1 bawang, dikupas
1 ulas bawang putih
1 cili (jalapeno atau cili api), dibuang biji, dan dipotong suku quartered
4 biji tomato, dipotong
1/4 cawan (60 ml) cilantro, dibungkus
1/2 sudu teh (2.5 ml) jintan
1 sudu besar (15 ml) jus limau nipis
Garam dan lada untuk rasa
Sos pedas, pilihan

Arahan


1. Menggunakan bilah S  dan dengan pemproses bergerak, masukkan bawang, ulas bawang putih dan cili ke dalam gelongsor makanan dan potong sehingga dicincang halus. Mangkuk parutan seperti yang diperlukan.
2. Masukkan tomato, cilantro, jintan putih, jus limau nipis, garam dan lada. Pulse sehingga tekstur yang diinginkan. Mangkuk parutan seperti yang diperlukan. Tambah sos pedas jika diinginkan. Proses pencampuran akan mengambil masa kira-kira 40 saat.

Hidangan: 6 hingga 8

Mentega Cilantro

1 bungkus cilantro
1 cawan (250 ml) mentega yang tidak digaramkan, dilembutkan
Jus daripada sebiji limau
Garam dan lada untuk rasa

Arahan

1. Basuh cilantro dan pisahkan daun daripada batang. Campur mentega dan daun cilantro di dalam pemproses makanan. Campur  sehingga ringan dan gebu.
2. Tambah jus limau, garam, dan lada untuk rasa. Teruskan mencampur. Proses pencampuran akan mengambil masa kira-kira 30 saat.
3. Gunakan untuk hidangan grill. Sedap dengan salmon, ikan todak, atau tuna grill. Sejukkan untuk menyimpan.

Hidangan: 4 hingga 6

Nota

PRÉCAUTIONS IMPORTANTES

Ce produit est destiné à un usage ménager uniquement . Pour utiliser un appareil électroménager, vous devez toujours prendre des mesures élémentaires de sécurité pour réduire le risque d'incendie, d'électrocution et/ou de blessure corporelle, en particulier les mesures suivantes :

1. **V**euillez lire la totalité des instructions.
2. **P**our des raisons de sécurité, cet appareil ne doit pas être utilisé par des personnes souffrant de handicaps moteurs, sensoriels ou mentaux, ainsi que d'un manque d'expérience ou de connaissances, sauf sous la surveillance étroite d'une personne responsable qui leur dispense des instructions claires concernant l'utilisation de l'appareil.
3. **U**ne surveillance étroite est requise pour tout appareil utilisé par ou près des enfants. **S**urveiller que les enfants ne jouent pas avec l'appareil.
4. **C**et appareil ne doit pas être utilisé par les enfants. **G**ardez l'appareil et son cordon d'alimentation hors de portée des enfants.
5. **D**ébrancher le cordon de la prise dès la fin de l'utilisation, avant d'installer ou de retirer des pièces et avant le nettoyage.
6. **E**viter tout contact avec les pièces mobiles.
7. **N**e faire fonctionner un appareil électroménager si la fiche ou le cordon est endommagé, lorsque l'appareil ne fonctionne pas correctement ou lorsqu'il est tombé ou a été endommagé de quelque manière que ce soit. **L**e remplacement du cordon ainsi que toute réparation doivent être effectués par le fabricant, l'un de ses agents ou un personne qualifiée, afin d'éliminer tout danger. **V**euillez contacter le service client pour tout renseignement concernant la vérification, la réparation ou le réglage de votre appareil électroménager.
8. **L'**utilisation d'accessoires n'étant ni recommandés ni vendus par le fabricant de l'appareil entraîne un risque d'incendie,

- d'électrocution ou de blessure corporelle.
9. **N'**utilisez pas votre robot culinaire si l'une des pièces est cassée.
 10. **N'**utilisez pas cet appareil à l'extérieur.
 11. **N**e laissez pas le cordon d'alimentation pendre au bout d'une table ou d'un plan de travail ou au contact de surfaces chaudes.
 12. **É**vitez tout contact avec la lame et le disque en mouvement lors de l'utilisation du robot culinaire, afin de réduire le risque de blessure corporelle grave ou d'endommagement de l'appareil. Il est possible d'utiliser un racloir en caoutchouc, et ce, uniquement si le robot culinaire ne fonctionne pas.
 13. La lame et le disque sont tranchants. **V**eillez à les manipuler avec soin. **T**enir hors de la portée des enfants.
 14. **P**our réduire le risque de blessure corporelle, ne placez jamais la lame ou le disque tranchant sur la base, sans avoir correctement positionné le réceptacle.
 15. **V**eillez à ce que le couvercle soit bien verrouillé en position avant d'utiliser l'appareil.
 16. **N'**enfoncez jamais les aliments à la main dans l'ouverture de l'appareil. **U**tilisez toujours le pousse-aliments.
 17. **N'**essayez pas de défaire le mécanisme de verrouillage de l'appareil.
 18. **V**eillez à ce que la lame ou le disque se soit entièrement arrêté avant de retirer le couvercle.
 19. **P**our réduire le risque de blessure corporelle, assurez-vous d'insérer ou de retirer la lame et le disque à l'aide des outils fournis à cet effet. Prenez toutes les précautions nécessaires en retirant la lame et le disque du réceptacle, en vidant le réceptacle et en nettoyant l'appareil.
 20. **V**eillez à ce que le bouton de commande soit en position « ARRÊT » (○), avant de retirer la fiche de la prise secteur. **P**our débrancher, réglez tous le bouton de commande sur « ARRÊT » (○), puis retirez la fiche de la prise secteur.
 21. **V**eiller à régler le bouton sur « ARRÊT » (○) après chaque utilisation. **U**tilisez toujours le

pousse-aliments pour dégager l'ouverture de l'appareil. **Si** vous ne pouvez pas utiliser cette méthode, débranchez le cordon d'alimentation de la prise secteur et démontez l'unité pour retirer les aliments restants.

22. L'appareil n'est pas prévu pour une utilisation à des fins commerciales ou industrielles.
23. **P**our éviter le risque d'électrocution, n'immergez pas la base, le moteur, le cordon d'alimentation ou la fiche dans l'eau ou dans un autre liquide.
24. **N'**utilisez jamais l'appareil pendant une longue période, ainsi que pour trancher ou râper un grand volume d'ingrédients – suivez les instructions du fabricant de l'appareil.
25. Les caractéristiques nominales maximales de cet appareil sont basées sur l'utilisation de la lame à couper / mélanger. **L'**utilisation du disque à trancher / râper peut nécessiter une quantité significativement moindre d'énergie.
26. **N**e placez pas l'appareil sur une gazinière chaude, une plaque électrique ou dans un four chaud, ainsi qu'à proximité de ces appareils.
27. Ne pas placer l'appareil sur ou près d'un brûleur à gaz ou électrique chaud ou dans un four chauffé.
28. **N'**utilisez pas l'appareil pour un autre usage autre que celui pour lequel il a été conçu.
29. **MISE EN GARDE** : Afin d'éviter tout risque dû à une reprise accidentelle du système de coupure thermique, cet appareil ne doit pas être alimenté par un système externe de commutation, comme une minuterie, ni relié à un circuit régulièrement allumé et éteint par le réseau secteur.
30. La prise est munie d'un fusible 13 ampères homologué par **ASTA à BS 1362**. Si vous avez besoin d'un porte-fusible de rechange, il doit être remplacé par un porte-fusible portant les mêmes codes de couleur et les mêmes marques. **V**ous pouvez vous procurer des capots de fusibles et des porte-fusibles auprès d'agents de révision certifiés.
31. **N**e pas faire fonctionner plus de 2 minutes en position « ON » (En marche)
32. **P**renez toutes les précautions nécessaires pour verser du liquide chaud dans le robot culinaire, car la vapeur produite peut donner lieu à des déversements et éclaboussures.

VEUILLEZ CONSERVER CES INSTRUCTIONS !

Autres renseignements de sécurité aux consommateurs

Cet appareil est destiné à un usage ménager uniquement.

La longueur du cordon d'alimentation installé sur cet appareil a été sélectionnée afin de réduire les risques d'enchevêtrement ou de trébuchement associés à une longueur plus importante. Si vous souhaitez utiliser un cordon plus long, il est possible d'utiliser une rallonge homologuée. Les caractéristiques électriques de la rallonge doivent être égales ou supérieures à celles de l'appareil. Veillez à disposer la rallonge de sorte qu'elle ne repose pas sur le plan de travail ou la table, afin d'éviter que des enfants ne tirent dessus ainsi que minimiser tout risque de trébuchement.

La machine est équipée d'un moteur doté d'une protection contre les surcharges. Si le moteur s'arrête en raison d'une surchauffe, débranchez l'appareil et laissez-le refroidir pendant 30 minutes. Branchez à nouveau la machine une fois les 30 minutes écoulées et recommencez à utiliser l'appareil normalement.

Pour éviter toute surcharge du circuit électrique, n'utilisez pas d'appareil à haute consommation d'énergie sur le même circuit que le robot culinaire.

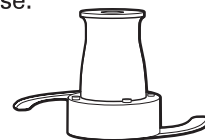
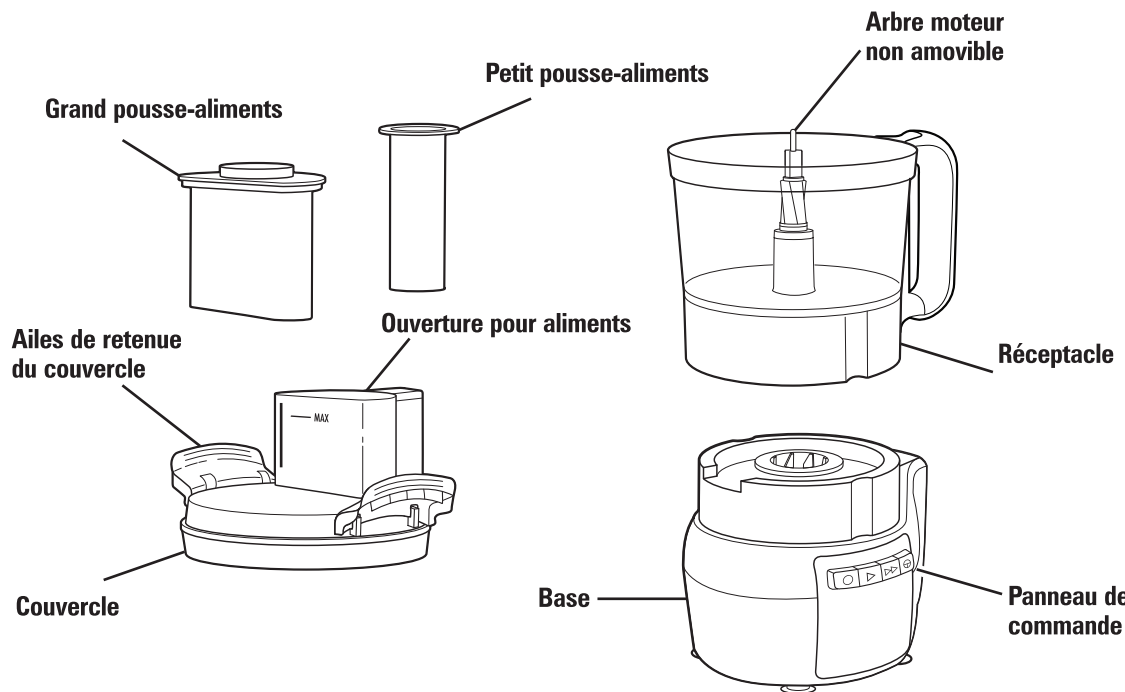


Recycler le produit lorsque vous ne l'utiliserez plus

Le symbole de poubelle indiqué sur cet appareil signifie qu'il doit être pris en charge par un système de collecte sélective conforme à la directive DEEE afin qu'il puisse être recyclé ou démantelé afin de réduire tout impact sur l'environnement. Il est de la responsabilité de l'utilisateur d'envoyer le produit à l'installation de collecte appropriée, comme spécifié par votre code local. Pour obtenir de plus amples informations concernant les lois locales applicables, veuillez contacter votre municipalité et / ou votre distributeur local.

Pièces et fonctionnalités

AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION : Déballiez le robot culinaire. Manipulez la lame et le ou les disques avec précaution, car ils sont tranchants. À l'exception de la base, nettoyez toutes les pièces à l'eau chaude et savonneuse. Rincez-les et séchez-les.



Lame à couper / mélanger

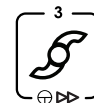
Utilisez-la pour trancher, râper, émincer et mélanger les aliments ou les réduire en purée.



Disque remplaçable à trancher / râper

Utilisez-le pour râper ou trancher divers aliments (comme le fromage, les carottes, les oignons, les tomates, les poivrons et les concombres).

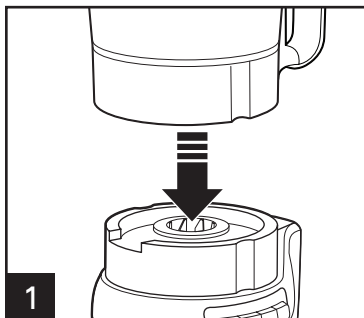
Utilisation de la lame à couper / mélanger



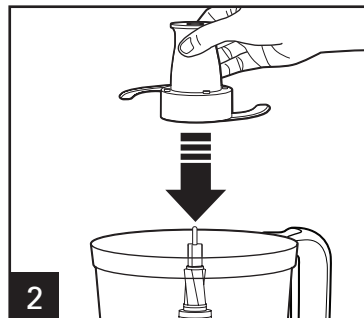
⚠ Avertissement Risque de lacération.

Manipulez la lame avec précaution, car elle est tranchante. Veillez à ce que la machine soit à l'arrêt (O) et débranchée.

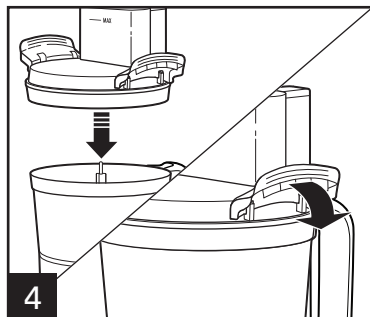
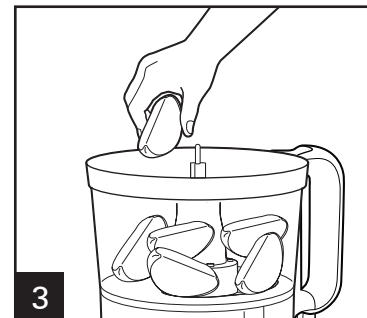
REMARQUE : n'utilisez qu'une seule lame ou un seul disque à la fois.



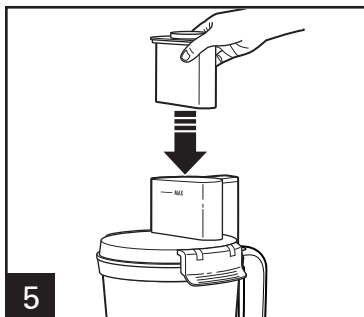
1 Placez le réceptacle sur la base.



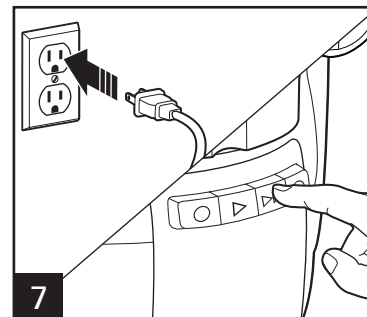
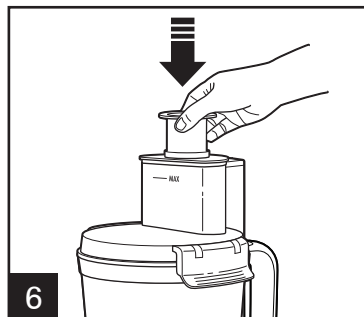
2 Insérez la lame sur l'arbre moteur avec précaution, jusqu'à ce qu'elle s'enclenche dans la bonne position.



4 Placez le couvercle sur le réceptacle.
REMARQUE : la machine ne fonctionne que si les ailes de retenue du réceptacle sont verrouillées.

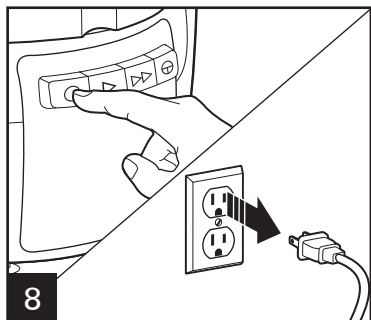


5 Placez les pousse-aliments dans l'ouverture de la machine. **⚠ Avertissement**
Risque de lacération : Utilisez toujours le pousse-aliments pour enfoncer les aliments dans l'ouverture. N'ENFONCEZ JAMAIS LES ALIMENTS DANS L'OUVERTURE DE LA MACHINE AVEC LES MAINS OU D'AUTRES OBJETS.



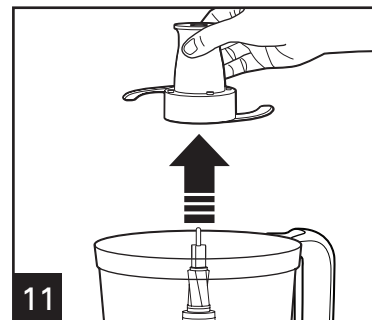
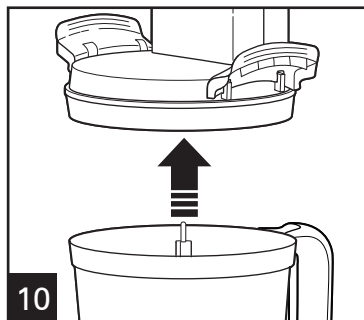
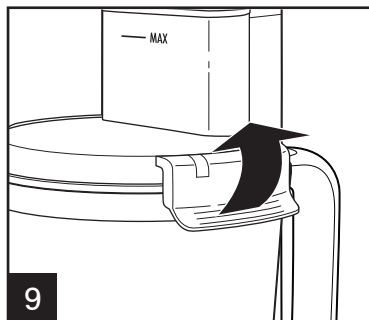
7 Appuyez sur le bouton de fonction désiré.

Utilisation de la lame à couper / mélanger (suite)

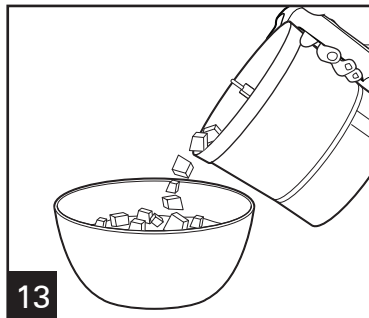
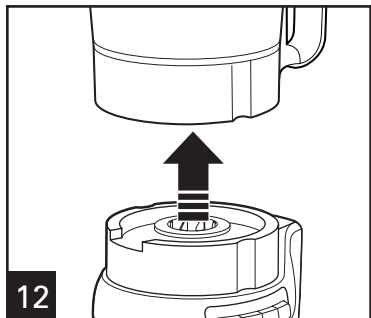


Une fois que vous avez terminé, appuyez sur le bouton d'arrêt (●) et débranchez la machine.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de laceration :
Débranchez toujours la machine avant de retirer le couvercle.



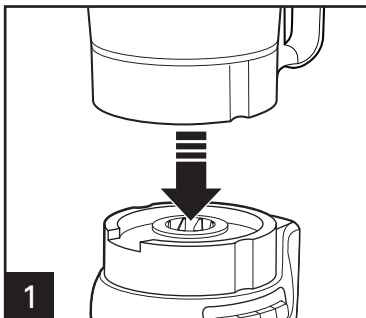
Si nécessaire, retirez la lame de l'arbre moteur avec précaution. Laissez la lame en position lorsque vous retirez les aliments du réceptacle.



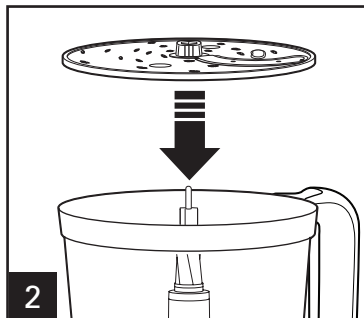
Utilisation du disque réversible à trancher / râper

⚠ AVERTISSEMENT Risque de lacération : Manipulez le disque avec précaution, car il est tranchant. Veillez à ce que la machine soit à l'arrêt (●) et débranchée.

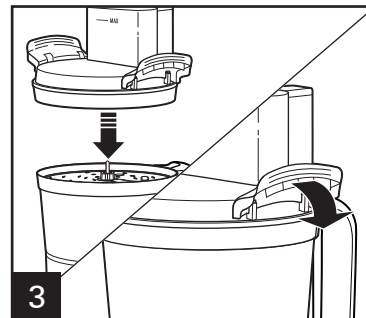
REMARQUE : n'utilisez qu'une seule lame ou un seul disque à la fois.



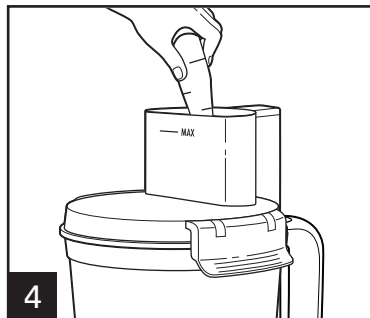
Placez le réceptacle sur la base.



Placez délicatement le disque sur l'arbre moteur, en prenant soin d'orienter la face désirée vers le haut. (Les mentions « SLICE » (TRANCHER) et « SHRED » (RÂPER) sont estampillées sur chaque face de la lame.)

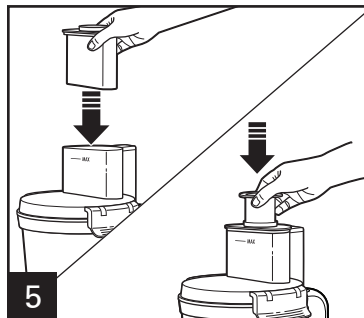


Placez le couvercle sur le réceptacle. **REMARQUE** : la machine ne fonctionne que si les ailes de retenue du réceptacle sont verrouillées.



Découper les aliments, de sorte qu'ils entrent facilement dans l'ouverture. Remplissez l'ouverture d'aliments.

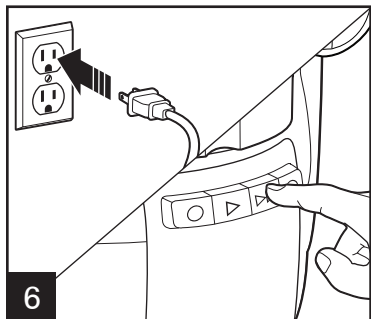
REMARQUE : placez les fromages mous, comme la mozzarella, au congélateur pendant 30 minutes avant de les râper à l'aide du robot culinaire, afin qu'ils soient suffisamment fermes.



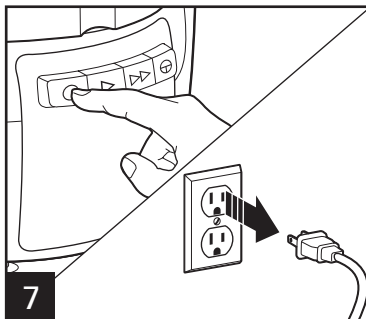
Placez les pousse-aliments dans l'ouverture de la machine.

⚠ AVERTISSEMENT Risque de lacération : Utilisez toujours le pousse-aliments pour enfoncer les aliments dans l'ouverture. N'ENFONCEZ JAMAIS LES ALIMENTS DANS L'OUVERTURE DE LA MACHINE AVEC LES MAINS OU D'AUTRES OBJETS.

Utilisation du disque réversible à trancher / râper (suite)

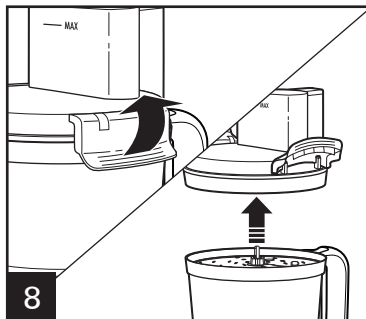


Appuyez sur le bouton de fonction désiré.

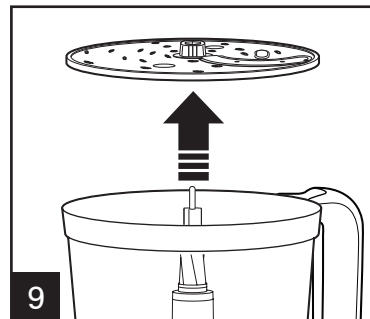


Une fois que vous avez terminé, appuyez sur le bouton d'arrêt (O) et débranchez la machine.

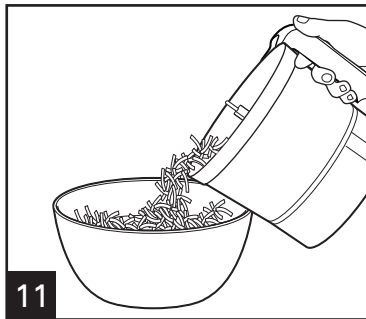
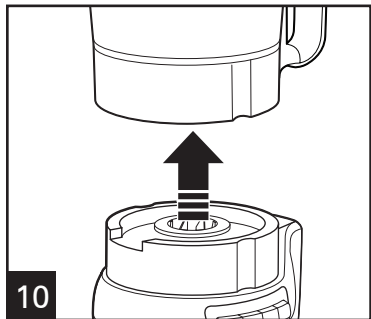
⚠ AVERTISSEMENT Risque de lacération :
Débranchez toujours la machine avant de retirer le couvercle.



Retirez toujours le couvercle avant d'enlever le réceptacle, afin d'éviter tout endommagement de l'appareil.



Retirez le disque de l'arbre moteur avec précaution.



Conseils et recommandations

- Pour obtenir une consistance plus uniforme, commencez par découper les aliments en morceaux de taille similaire. Coupez les aliments en morceaux d'environ 2,5 cm avant d'utiliser la lame à couper / mélanger et veillez à laisser suffisamment d'espace dans le réceptacle pour qu'elle puisse projeter les aliments dans tous les sens.
- Le robot est parfaitement adapté pour couper, mélanger, trancher ou râper la plupart des aliments. Toutefois, pour conserver une performance optimale, n'utilisez pas votre robot pour les tâches suivantes : broyer des céréales, des graines de café ou des épices ; trancher des viandes congelées ; pétrir de la pâte ; ou écraser de la glace.
- Pour obtenir les meilleurs résultats possibles, utilisez l'appareil en effectuant des pulsations régulières.
- Le temps de fonctionnement nécessaire dépendra de la quantité d'aliments à trancher. La majeure partie des aliments peuvent être tranchés, coupés ou râpés en quelques secondes. Si la machine est utilisée sans interruption sur une période prolongée, laissez-la reposer pendant au moins 4 minutes avant de continuer.
- Évitez de réduire en purée les légumes farineux, comme les patates, car ils ont tendance à prendre une consistance gommeuse.
- Si vous souhaitez trancher ou râper du fromage, utilisez uniquement du fromage à pâte ferme, comme le cheddar ou le gruyère, ayant passé au moins 30 minutes au réfrigérateur. Tranchez ou râpez le fromage immédiatement après l'avoir sorti du réfrigérateur. Placez les fromages mous, comme la mozzarella, au congélateur pendant 30 minutes avant de les râper à l'aide du robot culinaire, afin qu'ils soient suffisamment fermes.
- Le disque réversible à trancher / râper dispose d'une face munie d'une lame tranchante et d'une autre face munie de dents tranchantes. Vérifiez le nom estampillé sur la face du disque orientée vers le haut : il s'agit de la fonction sélectionnée. Placez-le sur l'arbre moteur, en veillant à orienter la face désirée vers le haut.
- Pour préparer les légumes en julienne, tranchez-les et retirez-les du réceptacle. Empilez les tranches de légumes que vous avez obtenues. Insérez les tranches de légumes dans l'ouverture de la machine, en veillant à les orienter dans le sens vertical. Passez-les à nouveau au robot culinaire, pour que les légumes soient tranchés en allumettes.

Tableaux des fonctions

Les disques fournis en accessoires sont réversibles et estampillés. L'estampillage de la fonction désirée doit être orienté vers le haut. Si vous utilisez les disques, évitez de remplir le réceptacle au-dessus du NIVEAU MAXIMAL.

ACCESSOIRE

Lame à couper / mélanger



ALIMENTS

Trancher : fruits à coque, viande, ail, oignons, poivrons, céleri, herbes, pain rassis (pour faire de la chapelure), biscuits secs
Émincer / réduire en purée : légumes et fruits
Mélanger : vinaigrettes
Réduire en purée : soupes et sauces
Râper : fromage (p. ex. : le parmesan) sorti du réfrigérateur

Disque – lame tranchante
(face munie de la lame tranchante orientée vers le haut)



Concombre, pommes, champignons, carottes, patates, chou, tomate, pepperoni, poivrons, radis, fromage à pâte ferme (sorti du réfrigérateur)

Disque – dents tranchantes
(face munie des dents tranchantes orientée vers le haut)



Chou, patates, carottes, fromage (sorti du réfrigérateur)

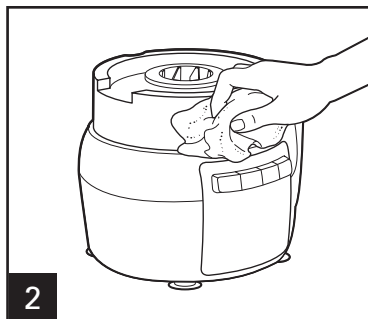
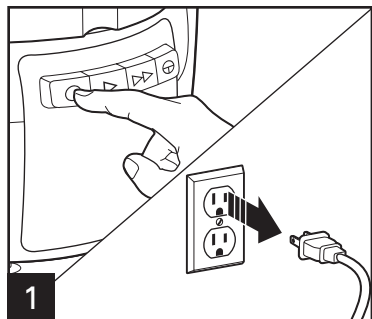
Afin d'obtenir des résultats optimaux, ne dépassez pas les quantités suivantes pour trancher, émincer ou réduire les aliments en purée à l'aide de la lame à couper / mélanger. Laissez de l'espace dans le réceptacle pour que les aliments puissent bouger lorsque vous les tranchez par pulsations ou les mélangez.

ALIMENTS

QUANTITÉ MAXIMALE

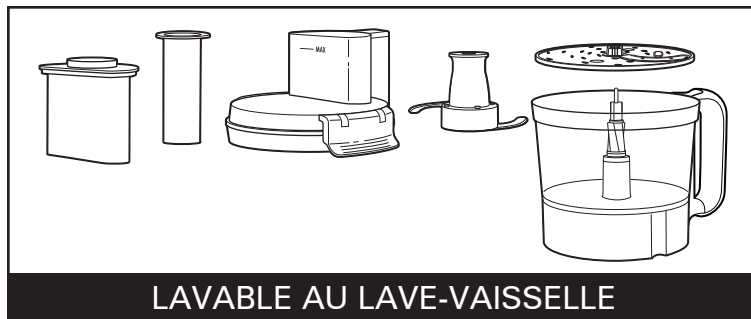
Ingrédients secs, comme les biscuits secs ou les fruits à coque (760 g)	6 tasses pour atteindre le niveau MAX
Légumes coupés en morceaux d'environ 2,5 cm ; fruits coupés en quatre	6 tasses pour atteindre le niveau MAX
Fromage râpé, comme le parmesan ou le cheddar, coupés en dés (510 g)	6 tasses pour atteindre le niveau MAX
Sauces épaisses ou sauce froide (2 kg)	6 tasses pour atteindre le niveau MAX
Liquides, comme les marinades ou les soupes	4 ou 6 tasses (1 350 g à 2 kg)

Entretien et nettoyage



Essuyez la base, le panneau de commande et le cordon d'alimentation à l'aide d'un chiffon humide ou d'une éponge. Si nécessaire, utilisez un produit nettoyant doux et non abrasif.

⚠ AVERTISSEMENT Risque d'électrocution.
Débrancher l'alimentation électrique avant de nettoyer la machine. N'immergez pas le cordon d'alimentation ou la base dans du liquide.



N'utilisez PAS le programme « SANI » pour nettoyer les pièces du robot au lave-vaisselle. Le programme « SANI » fonctionne à des températures susceptibles d'endommager le produit. Il est également possible de nettoyer toutes les pièces amovibles dans l'évier, à l'eau chaude et savonneuse. Prenez garde de ne pas vous blesser lors du nettoyage de la lame à couper / mélanger et du disque à trancher / râper.

Dépannage

PROBLÈME

CAUSE PROBABLE

La machine ne fonctionne sur aucune vitesse ni en mode pulsation.

- La machine est-elle branchée ? La prise secteur fonctionne-t-elle ?
- Le couvercle est-il verrouillé en position ? Voir les sections « Utilisation ».

Les aliments ne sont pas tranchés ou râpés uniformément.

- Placer trop d'aliments dans l'ouverture de la machine ou appuyer trop fort avec le pousse-aliments peut entraîner un manque d'homogénéité des aliments tranchés ou râpés. Reportez-vous aux tableaux des fonctions du robot, pour en savoir plus sur la taille des morceaux et les quantités d'aliments recommandées.

La machine s'arrête et ne se remet pas en route.

- Le couvercle est-il verrouillé en position ? Voir les sections « Utilisation ».
- La prise secteur fonctionne-t-elle correctement ? Vérifiez-la en y branchant une lampe ou un autre appareil en bon état de marche. Il est possible que vous ayez surchargé le circuit et grillé un fusible ou déclenché le disjoncteur.
- Arrêtez (O) la machine et laissez-la au repos pendant 3 ou 4 minutes, puis remettez-la en route. Si aucune de ces suggestions ne vous permet de résoudre le problème, n'essayez PAS de réparer la machine. Appelez le service à la clientèle pour obtenir les coordonnées de votre centre de réparation agréé le plus proche.

La machine sent le brûlé.

- Il est possible que des résidus issus du processus de fabrication soient présents sur le moteur, produisant ainsi une odeur de brûlé au cours de la première utilisation. Cette odeur disparaîtra avec le temps. En cas d'odeur forte ou de dégagement de fumée, débranchez IMMÉDIATEMENT la machine et appelez le service à la clientèle.

Le moteur ne paraît pas assez puissant.

- Avez-vous observé les recommandations en ce qui concerne la taille des morceaux ou la quantité d'aliments utilisée ? Reportez-vous aux tableaux des fonctions du robot, pour en savoir plus sur la taille des morceaux et les quantités d'aliments recommandées.

Le robot a des difficultés à râper le fromage.

- Tranchez ou râpez le fromage immédiatement après l'avoir sorti du réfrigérateur. Placez les fromages mous, comme la mozzarella, au congélateur pendant 30 minutes avant de les râper à l'aide du robot culinaire, afin qu'ils soient suffisamment fermes.

Le robot ne parvient pas à râper ou trancher les légumes.

- Placez les légumes à haute teneur en eau au réfrigérateur avant de les râper / trancher. Il est difficile d'obtenir les résultats désirés avec des légumes à température ambiante.


Recettes

Houmous de poivrons rôtis

2 gousses d'ail
2 oignons verts, les parties blanches et la moitié des parties vertes
1 boîte (425 g) de pois chiches égouttés
1 pot (397 g) de poivrons rouges égouttés
1/4 tasse (59 ml) de tahini (pâte de graines de sésame), bien mélangé

2 cas (30 ml) de jus de citron
2 cac (10 ml) d'huile d'olive
1/4 cac (1,3 ml) de cumin moulu
Une pincée de poivre de cayenne
Sel et poivre selon votre goût
Une pincée de paprika
Croustilles de pita ou bâtonnets de légumes

Instructions

1. Utilisez la lame en S  et mettez le robot culinaire en route ; insérez les gousses d'ail et l'oignon dans l'ouverture.
2. Ajoutez les pois chiches, les poivrons rouges rôtis, le tahini, le jus de citron, l'huile d'olive, le cumin, le poivre de cayenne, le sel et le poivre. Continuez de mélanger pour obtenir une préparation lisse. Le mélange prendra environ 35 secondes.
3. Placez la préparation dans un joli bol et garnissez avec du paprika.
4. À servir avec des croustilles de pita ou des bâtonnets de légume. Conservez la préparation au réfrigérateur.


Nombre de personnes : 4 à 6

Salsa fraîche et épicée

1 oignon pelé
1 gousse d'ail
1 piment (jalapeño ou piment de Cayenne) coupé en quatre membranes
4 tomates coupées en quatre

1/4 tasse (59 ml) de coriandre bien tassée
1/2 cac (2,5 ml) de cumin
1 cas (15 ml) de jus de citron
Sel et poivre selon votre goût
Sauce piquante (facultatif)

Instructions


1. Utilisez la lame en S  et mettez le robot culinaire en route ; insérez l'oignon, la gousse d'ail et le piment dans l'ouverture et émincez-les finement. Mélangez si nécessaire.
2. Ajoutez les tomates, la coriandre, le cumin, le jus de citron vert, le sel et le poivre. Mélangez par pulsations jusqu'à obtenir la consistance désirée et utilisez le racloir si nécessaire. Ajoutez de la sauce piquante selon votre goût. Le mélange prendra environ 40 secondes.

Nombre de personnes : 6 à 8

Beurre à la coriandre

1 bouquet de coriandre
1 tasse (237 ml) de beurre non salé, ramolli
Jus d'un citron
Sel et poivre selon votre goût

Instructions

1. Nettoyez la coriandre à l'eau et séparez les feuilles des tiges. Placez le beurre et la coriandre dans le robot culinaire. Mélangez jusqu'à obtenir une préparation légère et onctueuse.
2. Ajoutez le jus de citron ainsi que du sel et du poivre selon votre goût. Mélangez  une nouvelle fois. Le mélange prendra environ 30 secondes.
3. Le beurre à la coriandre se marie parfaitement avec les plats grillés. Servez-le avec du saumon, du thon ou de l'espadon grillé. Conservez la préparation au réfrigérateur.

Nombre de personnes : 4 à 6

Notes

GB *For more product and warranty information,
please visit <https://hamiltonbeach.global>*

AR لمزيد من المعلومات حول المنتج والضمان، يرجى
زيارة الموقع <https://hamiltonbeach.global>

ZH 有關產品和保修的更多信息，請參閱 <https://hamiltonbeach.global>

MS *Untuk maklumat lanjut mengenai produk dan waranti,
sila lawati <https://hamiltonbeach.global>*

FR *Pour obtenir de plus amples informations sur les
produits et la garantie, veuillez visiter le site Internet
<https://hamiltonbeach.global>*

**Hamilton
Beach®**