



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

تحذير: اقرأ  
كتيب التعليمات بعناية  
قبل الاستعمال

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

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

Hamilton Beach Brands, Inc.  
Glen Allen, VA 23060 USA

840273600

9/16



# Hamilton Beach®

## Stack & Snap Food Processor

كدّس و افرم  
مفرمة طعام

English – Original Translation..... 2  
Arabic..... 18

# 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 (including children) 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. **A**lways disconnect the appliance from the power supply if it is left unattended and before assembling, disassembling, or cleaning
6. **A**void contacting moving parts.
7. **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.
8. **T**he use of attachments not recommended or sold by the appliance manufacturer may cause fire, electric shock, or injury.
9. **D**o not use your food processor if any part is broken.
10. **D**o not use appliance outdoors.
11. **D**o not let cord hang over edge of table or counter, or touch hot surfaces.

12. **K**ee hands and utensils away from moving blade and disc while processing food to reduce the risk of severe personal injury and/or damage to the food processor. **A** rubber scraper may be used but **ONLY** when the food processor is not running.
13. **T**he blade and disc are sharp. **H**andle carefully. **S**ore out of reach of children.
14. **T**o reduce the risk of injury, never place cutting blade or disc on base without first putting bowl properly in place.
15. **B**e certain lid is securely locked in place before operating appliance.
16. **N**ever feed food into food chute by hand. **A**lways use the food pushers.
17. **D**o not attempt to defeat the lid interlock mechanism.
18. **M**ake sure the blade or disc has come to a full stop before removing lid.
19. **T**o reduce the risk of injury, be sure to insert or remove blade and disc using hubs provided for this purpose. **U**se caution when removing sharp cutting and disc from the bowl, when emptying the bowl, and when cleaning.
20. **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.
21. **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.
22. **T**he appliance is not intended for commercial, professional, or industrial use.
23. **T**o protect against risk of electrical shock, do not immerse base, motor, cord, or plug in water or other liquid.
24. **N**ever use appliance for a longer period or with a larger amount of ingredients other than that recommended by appliance manufacturer.

25. **T**he maximum rating of this unit is based on using the chopping/ mixing blade. **U**sing the slicing/ shredding disc may draw significantly less power.

26. **D**o not place on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven.

27. **D**o not use appliance for other than intended use.

28. **CAUTION:** **I**n order to avoid a hazard due to inadvertent resetting of the thermal cut-out, this appliance must not be supplied through an external switching device, such as a timer, or connected to a circuit that is regularly switched on and off by the utility.

29. **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.

30. **D**o not operate more than 2 minutes ON at a time.

31. **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.

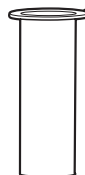
# Parts and Features

**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.

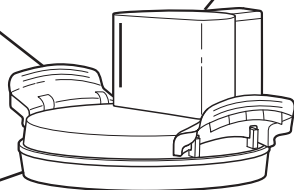
**Large Food Pusher**



**Small Food Pusher**



**Food Chute**

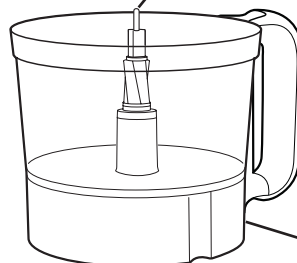


**Lid Latches**

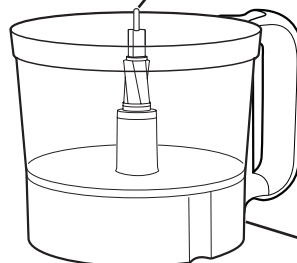
**Lid**



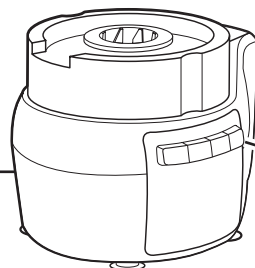
**Nonremovable Motor Shaft**



**Bowl**



**Base**

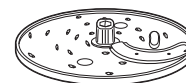


**Control Panel**



**Chopping/Mixing Blade**

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



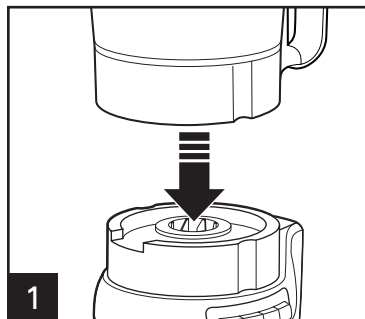
**Reversible Slicing/Shredding Disc**

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

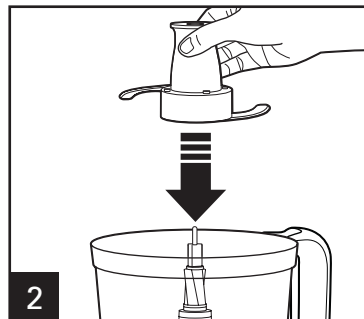
# How to Use Chopping/Mixing Blade

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

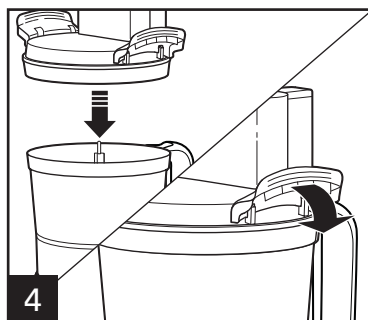
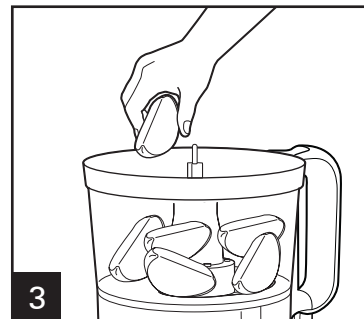
**NOTE:** Operate using only one blade or disc at a time.



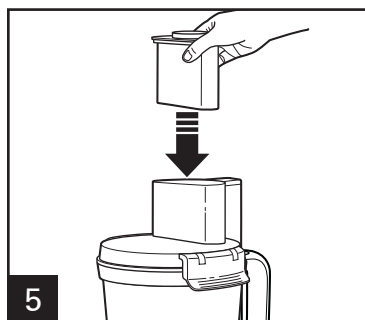
1 Place bowl on base.



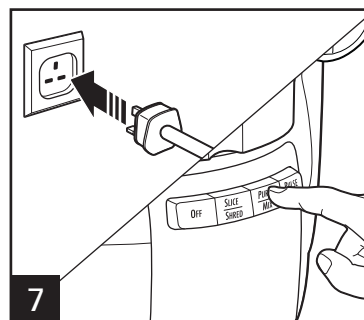
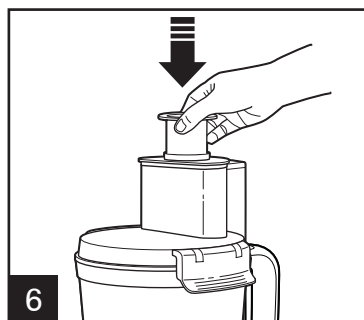
2 Carefully slide blade straight down onto the motor shaft until blade snaps in place.



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

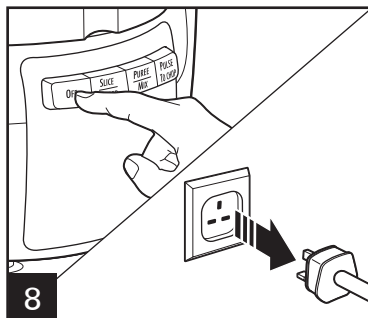


5 Place food pushers in food chute. **⚠ WARNING Laceration Hazard.** Always use food pusher to feed food into the chute. NEVER PUSH FOOD THROUGH CHUTE WITH HANDS OR OTHER OBJECTS.



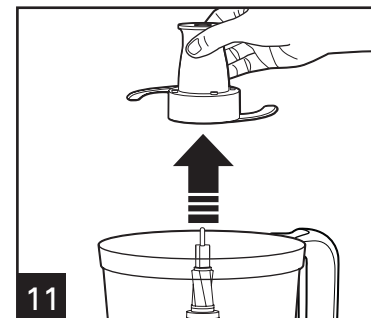
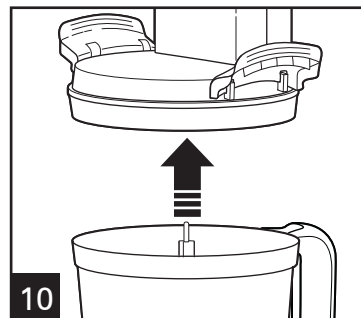
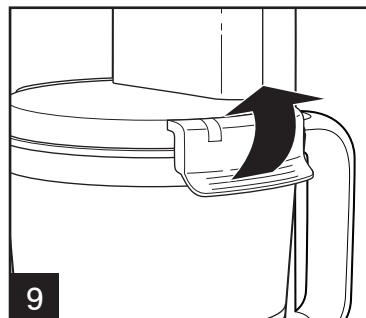
7 Press desired function button.

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

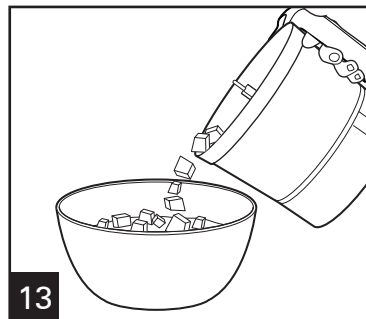
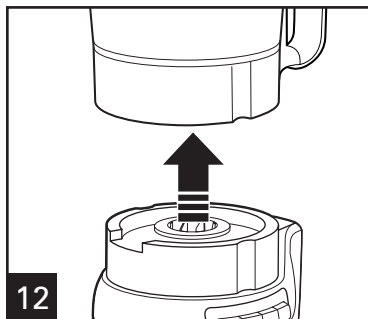


When finished, press OFF (○) and unplug.

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



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

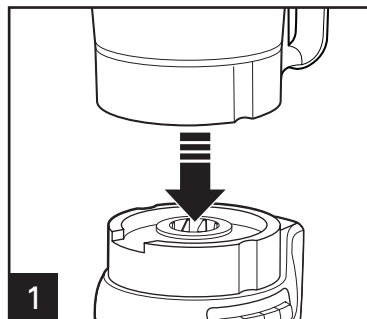


# How to Use Reversible Slicing/Shredding Disc

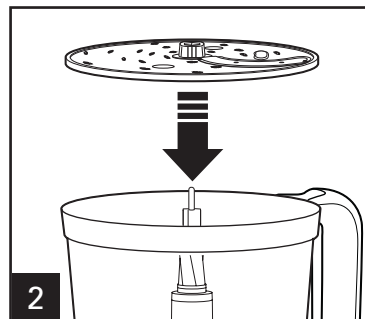
## **⚠ WARNING** Laceration Hazard.

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

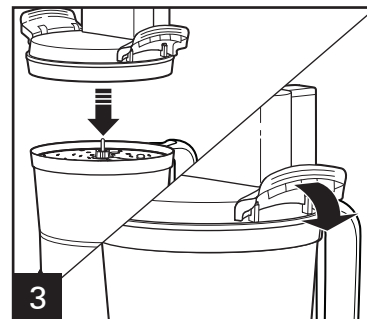
**NOTE:** Operate using only one blade or disc at a time.



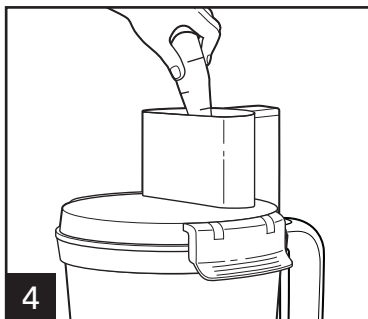
Place bowl on base.



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

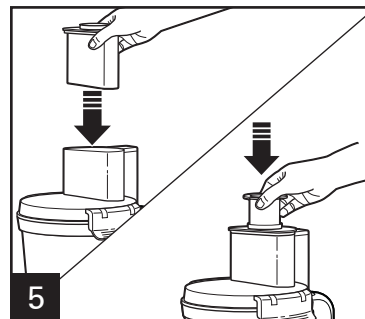


Place lid on bowl. **NOTE:** Unit will not work unless latches on bowl are locked.



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

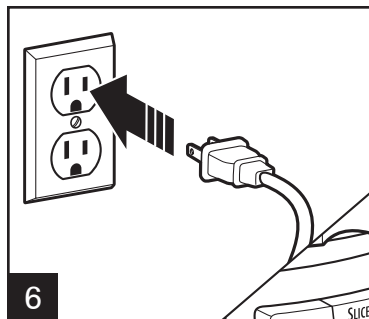
**NOTE:** Soft cheese like mozzarella should be placed in the freezer for 30 minutes prior to processing to ensure it is firm enough for shredding.



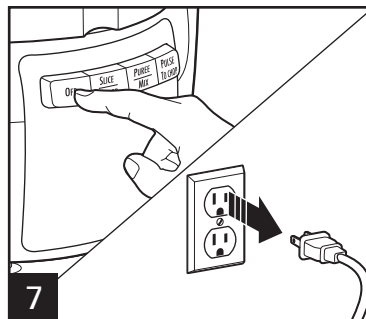
Place food pushers in food chute.

**⚠ 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.)

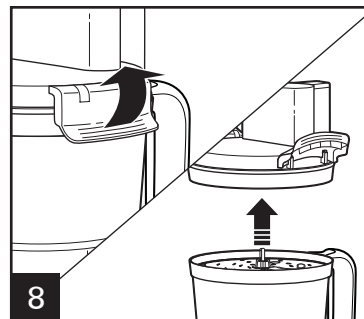


Press desired function button.

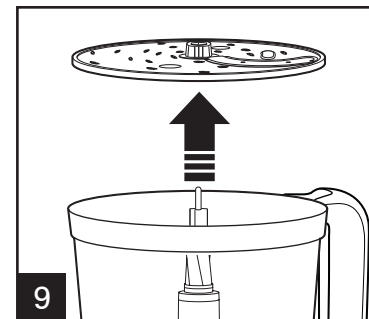


When finished, press OFF (O) and unplug.

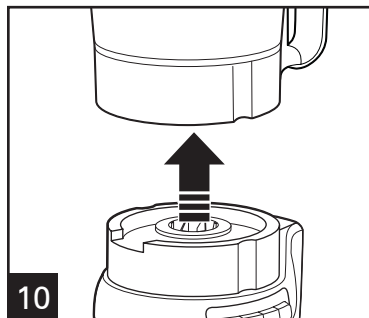
**⚠ WARNING Laceration Hazard.**  
Always unplug unit before removing lid.



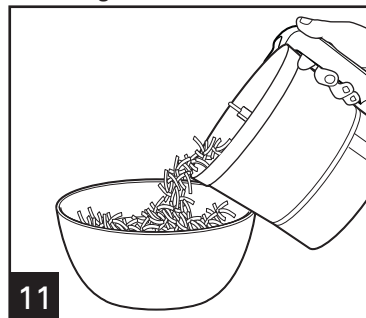
Always remove lid before removing bowl to avoid possible damage to the appliance.



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)

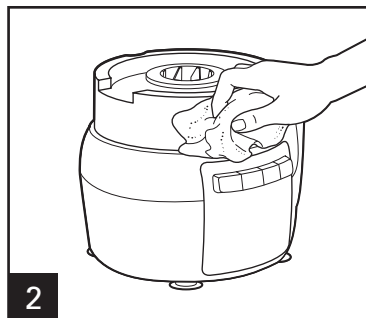
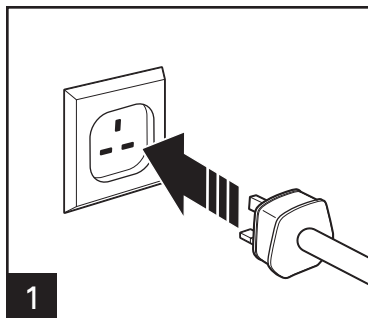
For best results do not exceed the following amounts when chopping, mincing, or pureeing with the chopping/mixing blade. Leave some space in the bowl to allow ingredients to move for mixing.

FOOD	MAXIMUM AMOUNT
Dry ingredients such as crackers or nuts	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	6 cup to MAX level
Thick sauces or dips	6 cup to MAX level
Liquids such as marinades or soups	4 to 6 cups

# Care and Cleaning

## **⚠ WARNING Electrical Shock Hazard.**

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



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



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.

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



# Troubleshooting

PROBLEM	PROBABLE CAUSE/SOLUTION
Unit does not operate on any speed or Pulse.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Is the unit plugged in? Does the outlet work?</li><li>• Is the lid locked in place? See “How to Use” sections.</li></ul>
Food is not sliced or shredded uniformly.	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul>
Unit stops and will not come back on.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Is the lid locked in place? See “How to Use” sections.</li><li>• 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.</li><li>• 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.</li></ul>
Unit has a burning smell.	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul>
Motor seems weak.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Are you using the recommended food size and quantity to be processed? Refer to the Food Processing Charts for recommended food sizes and speeds.</li></ul>
Cheese is not shredding well.	<ul style="list-style-type: none"><li>• 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.</li></ul>
Vegetables are not shredding or slicing.	<ul style="list-style-type: none"><li>• Store vegetables with high water content in the refrigerator prior to processing. Room-temperature vegetables are less firm and do not perform as well.</li></ul>

# 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.) garbanzo beans (chickpeas), drained   | 1/4 teaspoon (1.3 ml) ground cumin |
| 1 jar (14 oz.) roasted red peppers, drained          | Dash cayenne pepper                |
| 1/4 cup (60 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 (60 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. The mixing process will take around 40 seconds. scraping bowl as needed. Add hot sauce if desired.

**Serves: 6 to 8**

## Cilantro Butter

- 1 bunch cilantro  
1 cup (250 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. Mix until light and fluffy.
2. Add lemon juice, salt, and pepper to taste. Continue to mix. 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**

# Recipes (cont.)

## Cajun Veggie Gratin

- |   |  |
|---|--|
| 3 medium zucchini, sliced in food processor | 1 teaspoon (5 ml) freshly ground pepper                            |
| 1 red onion, sliced in food processor       | Cooking spray  |
| 6 plum tomatoes, sliced in food processor   | Topping:   |
| 2 teaspoons (10 ml) extra virgin olive oil  | 1 cup (250 ml) bread crumbs  |
| 1 1/2 teaspoons (7.5 ml) Cajun seasoning    | 1/2 cup (125 ml) parmesan cheese, chopped finely in food processor |
| 1 teaspoon (5 ml) salt                      | 1/2 teaspoon (2.5 ml) Cajun seasoning                              |

### Directions

1. Heat oven to 425°F (218°C). Spray 8-in. (20-cm) square baking pan with cooking spray.
2. Heat oil in large sauté pan over medium heat.
3. Add sliced zucchini and onion and sauté for 3 to 4 minutes until beginning to soften.
4. Add sliced tomatoes, Cajun seasoning, salt, and pepper to pan.
5. Sauté mixture, stirring gently, for 8 to 10 minutes until all vegetables are softened and heated through. Place vegetable mixture in prepared pan.
6. Combine bread crumbs, Parmesan cheese, and Cajun seasoning. Sprinkle evenly over top of vegetables.
7. Bake 15 to 20 minutes or until topping is brown and crispy.

**Serves: 8**

## Blue Cheese Dressing

- |                            |                                   |
|----------------------------|-----------------------------------|
| 2 cloves garlic            | 1/2 cup (125 ml) sour cream       |
| 4 ounces blue cheese       | 1/4 cup (60 ml) fresh lemon juice |
| 2 cups (500 ml) mayonnaise | 2 Tablespoons (30 ml) sugar       |

### Directions

1. Using S-blade and with processor running, drop garlic cloves into the food chute and mince.
2. Add blue cheese and process for 10 seconds.
3. Add mayonnaise, sour cream, lemon juice, and sugar. Process until smooth. The total mixing process will take around 25 seconds. Refrigerate to store.

**Serves: 8 to 10**

## Cranberry Orange Relish

- |  |  |
|--|--|
| 12 oz. cranberries (fresh with stems removed, or frozen) | 3 Tablespoons (45 ml) Grand Marnier® liqueur or orange juice |
| 1 cup (250 ml) sugar                                     | Dash of ground cloves  |
| 1 small navel orange, washed, cut into wedges            |  |

### Directions

1. Using S-blade, place cranberries, sugar, orange, Grand Marnier® or orange juice, and cloves into the work bowl.
2. Process until cranberries are almost smooth, yet a bit chunky. The mixing process will take around 35 seconds.
3. Cover and refrigerate overnight.

**Serves: 8 to 10**

# Recipes (cont.)

## Filling of Chinese Dumpling

300 g meat  
100 g peeled shrimp  
100 g leeks  
50 g mushrooms  
15 g garlic grain

### Directions:

1. Wash the above ingredients; place them in a frame around 10 minutes to dry water.
2. Cut leeks into around 1cm long, put them to Bowl. Peel off the meat skin, cut into 1cm cubes, put them into Bowl. Cut mushroom into 1cm cubes, put them into Bowl. Put peeled shrimp and garlic grain into Bowl.
3. Put some vegetable oil, salt, soy sauce by your need.
4. Put the Bowl onto Base, lock the lid , put food pushers into lid food chute, and plug in. Press the MIX button. Mix 45 seconds or until smooth.

**Serves:** 4 to 6

**NOTE:** Leeks (or other vegetables) must be placed at bottom; otherwise; they may not be chopped.

Some leeks may above stuff and stick on the wall of the Bowl, this is normal as leeks (or vegetables) can go out during chopping. You can use the chopsticks to scrape them down and put them into stuff and chop again around 10seconds.

# Notes

## تعليمات مهمة لسلامة الجهاز

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

### ١- اقرأ كل التعليمات

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

٣- المراقبة 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- قم بفصل الجهاز عن المأخذ الكهربائي عند عدم استخدامه وقبل الفك والتركيب أو التنظيف

٦- تجنب لمس القطع المتحركة

٧- لا تستخدم أي جهاز في حال وجود تضرر في سلك الكهرباء أو المأخذ الكهربائي، أو بعد تعرض الجهاز لقصور ما، أو في حال سقوطه أو تضرره بأي شكل. اتصل بقسم خدمة الزبائن لدينا للاستفسار عن اختبار، صيانة، أو أي تعديل كهربائي أو ميكانيكي. يمكن استبدال أو صيانة السلك الكهربائي من قبل الشركة المصنعة، أو أحد وكلائها، أو من قبل شخص مؤهل، وذلك لتجنب أي خطر

٨- إن استخدام الملحقات غير الموصى بها من قبل الشركة المصنعة قد يعرضكم للإصابات

٩- لا تستخدم المفرمة في حال تضرر أي جزء منه

١٠- لا تستخدم الجهاز خارج المنزل

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

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

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

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

١٥- تأكد من إغلاق الغطاء بشكل محكم قبل تشغيل الجهاز

١٦- لا تقم بإدخال الأطعمة في فتحة التلقيم باستخدام اليد. استخدم دائماً العصا الدافعة

١٧- لا تحاول مطلقاً الاستغناء عن آلية قفل الغطاء

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

١٩- لتجنب حدوث الإصابات، تأكد من تثبيت أو نزع

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

٢٠- 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

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

٢٢- هذا الجهاز غير مخصص للاستخدامات التجارية، المهنية أو الصناعية

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

٢٤- لا تستخدم هذا الجهاز لفترة أطول أو بكمية مواد أكثر مما ننصح به الشركة المصنعة

٢٥- تم اعتماد طاقة الجهاز القصوى بناء على طاقة استخدام شفرة التقطيع والخلط. ان استخدام قرص الشرائح والبرشقد يظهر استهلاك طاقة أقل بشكل ملحوظ

٢٦- لا تضع الجهاز بالقرب من مصادر الحرارة أو داخل الفرن الساخن

٢٧- لا تستخدم الجهاز لغير الأغراض التي صمم لأجلها

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

٢٩- المقبس مزود بصمام كهربائي 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 من وكيل خدمات معتمد

٣٠- لا تقم بتشغيل الجهاز لأكثر من دقيقتين متواصلتين

٣١- 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 المعنية من قبل إدارتك المحلية. للمزيد من المعلومات حول القوانين المحلية، نرجو التواصل مع منشأة التجميع و/أو الموزع المحلي.





## معلومات أخرى عن سلامة المستهلك

لتجنب حدوث قصور بالدارة الكهربائية بسبب الحمل الزائد، لا تستخدم جهاز عالي القدرة الكهربائية في نفس الدارة الكهربائية الموصول عليها هذا الجهاز

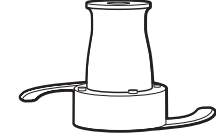
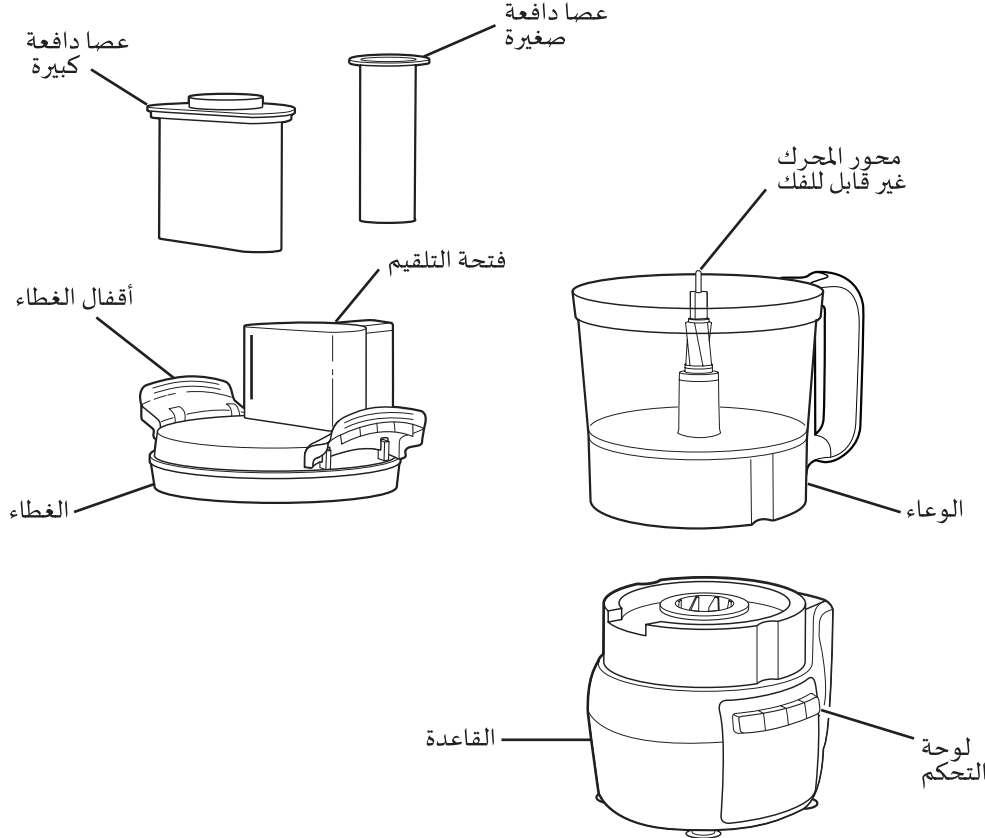
هذا الجهاز مصمم للعمل داخل المنزل فقط

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

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

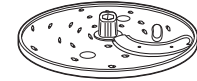
# الأجزاء والمواصفات

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



## شفرات التقطيع والخلط

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



## قرص الشرائح والبرش ذو الوجهان

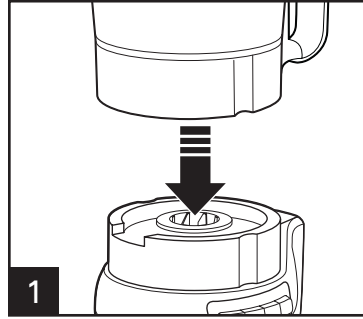
يستخدم لعمل الشرائح أو لبرش من الأطعمة (كالجبن، الجزر، البصل، البندورة، الفليفلة، والخيار)

# كيفية استخدام شفرات التقطيع والخلط

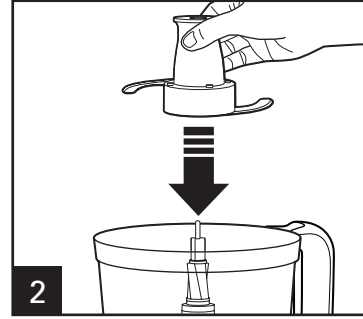
## ⚠ تحذير خطر جروح

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

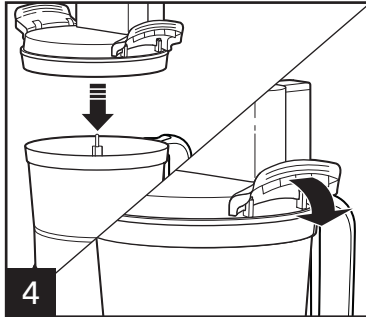
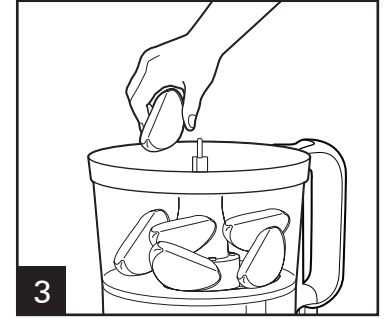
ملاحظة: استخدم إما الشفرات أو القرص



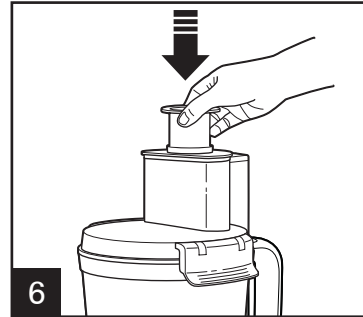
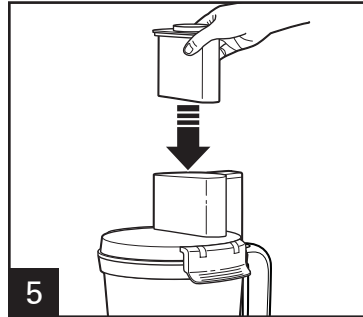
ضع الوعاء على القاعدة



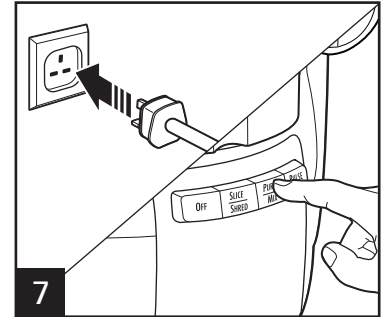
أنزل الشفرات على محور المحرك بحذر وثبتها في مكانها



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

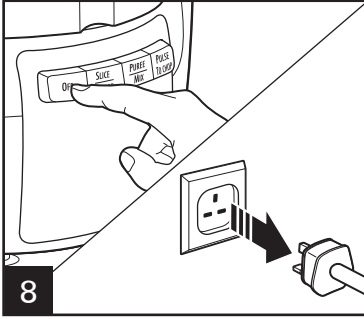


ضع العصا الدافعة داخل فتحة التليميم ⚠ تحذير خطر جروح  
استخدم دائماً العصا لدفع الطعام داخل الفتحة  
لا تدفع الطعام أبداً باليد أو أي أداة أخرى



اضغط على زر الوظيفة التي ترغب باختيارها

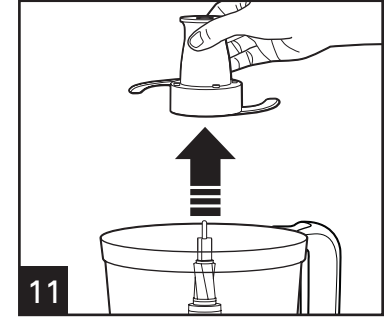
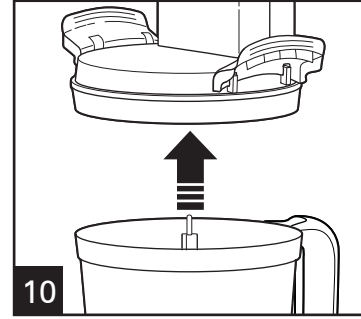
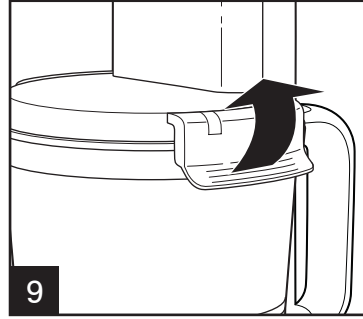
# كيفية استخدام شفرات التقطيع والخلط (متابعة)



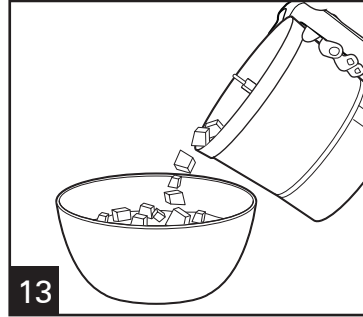
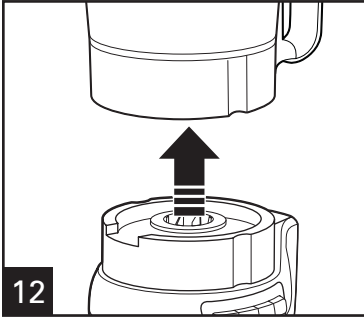
عند الانتهاء، ضع الجهاز على الوضعية (O)  
وافصله عن التيار الكهربائي

**⚠ تحذير** خطر جروح

دائماً افصل الجهاز عن التيار الكهربائي  
قبل رفع الغطاء



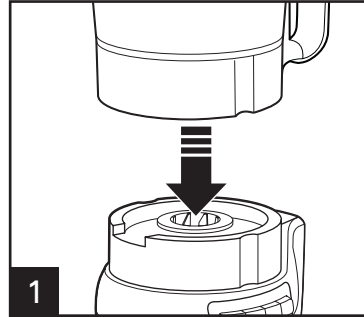
عند الرغبة، اسحب الشفرات عن محور  
المحرك. يمكن إبقاء الشفرات في مكانها  
أثناء



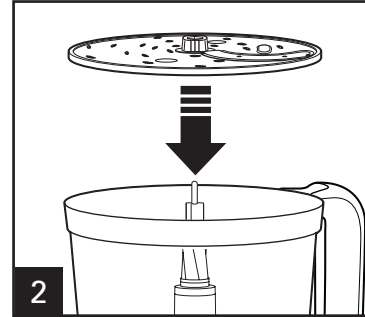
# كيفية استخدام قرص الشرائح والبرش ذو الوجهان

## ⚠ تحذير خطر جروح

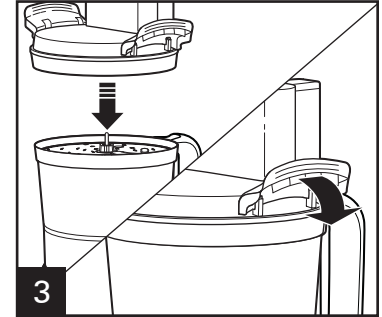
أمسك بالقرص بحذر، فهو حاد للغاية.  
تأكد أن الجهاز متوقف عن التشغيل (O)  
وغير موصول بالتيار الكهربائي  
ملاحظة: استخدم إما الشفرات  
أو القرص



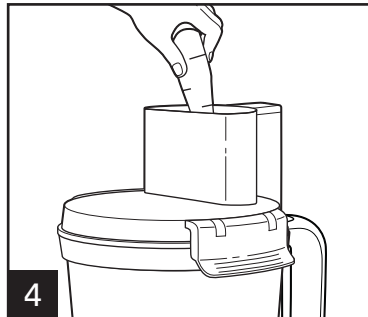
1 ضع الوعاء على القاعدة



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

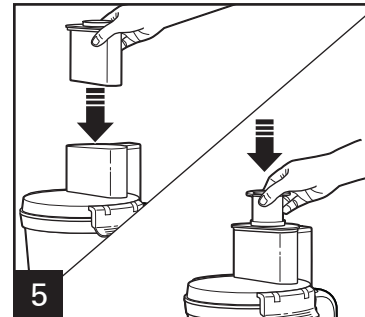


3 ضع الغطاء على الوعاء. ملاحظة: لن يعمل  
الجهاز إذا لم يكن الغطاء محكم الإغلاق  
بواسطة الأقفال



4

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



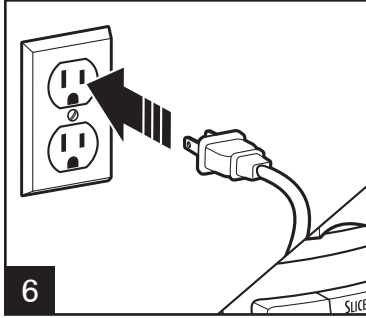
5

ضع العصا الدافعة في فتحة التقديم

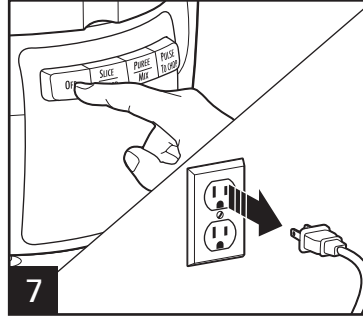
## ⚠ تحذير خطر جروح

استخدم دائماً العصا لدفع الطعام داخل  
الفتحة. لا تدفع الطعام أبداً باليد أو أي  
أداة أخرى

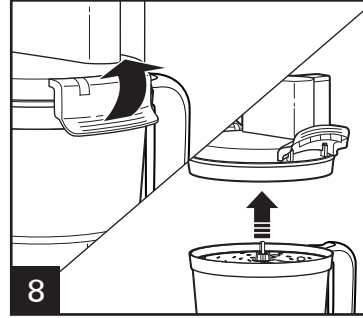
# كيفية استخدام قرص الشرائح والبرش ذو الوجهان (متابعة)



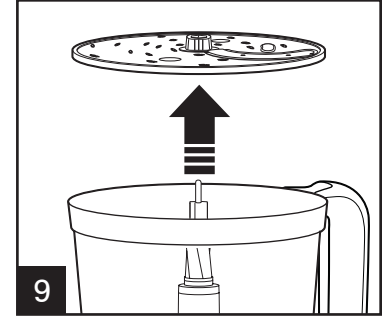
اضغط على زر الوظيفة التي ترغب باختيارها



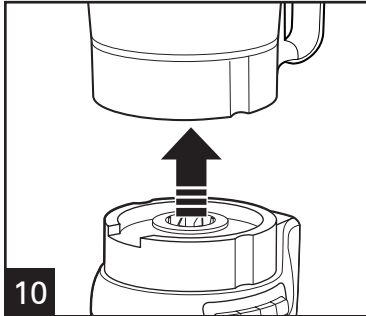
عند الانتهاء، ضع الجهاز على الوضعية (O) وافصله عن التيار الكهربائي  
**⚠ تحذير** خطر جروح  
دائماً افصل الجهاز عن التيار الكهربائي قبل رفع الغطاء



دائماً أرفع الغطاء قبل إزالة الوعاء  
لتجنب تضرر الجهاز



اسحب القرص عن محور المحرك بحذر



10



11

# 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 القرص تأكد من عدم امتلاء الوعاء لأكثر من المستوى الأقصى

الملحقات	الأطعمة
شفرة التقطيع والخلط	التقطيع: المكسرات، اللحم، الثوم، البطل، الفلفل، الكرفس، الأعشاب، الخبز (للحصول على فتات الخبز)، البسكويت الفرم/الهرس: الخضروات، الفاكهة الخلط: متبيلات السلطة الحساء: الشورية، الصلصة البرش: الجبن، كالباميزان (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، صناعة الشرائح، أو الهرس بواسطة شفرات التقطيع والمزج. اترك القليل من المكان في الوعاء لتفسيح المجال للأطعمة حتى تتحرك أو تمزج

## الأطعمة المستوى الأقصى

المكونات الجافة كالبسكويت والمكسرات	٦ أكواب حتى المستوى الأقصى
الخضروات تقطع إلى قطع بسماكة ٢,٥ سم، الفواكه إلى أرباع	٦ أكواب حتى المستوى الأقصى
الجبن المبشور كالباميزان أو الشيدر، مكعبات	٦ أكواب حتى المستوى الأقصى
الصلصات أو المغمسات الكثيفة	٦ أكواب حتى المستوى الأقصى
السوائل المتنوعة أو الحساء	من ٤ إلى ٦ أكواب

# أفكار وتقنيات

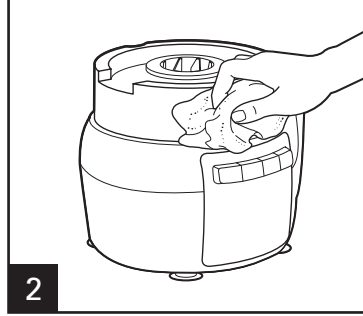
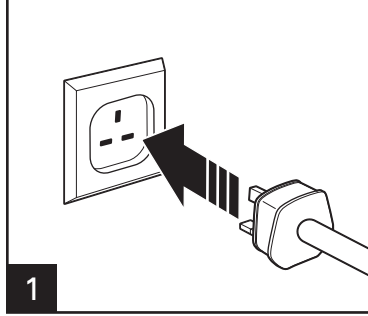
- للحصول على قطع متساوية، استخدم في البداية قطع الطعام المتساوية بالحجم. قطع الأطعمة إلى قطع بطول ١ إنش (٢,٥ سم) قبل معالجتها بواسطة شفرات التقطيع والخلط، واركب مجالاً في الوعاء لنزول الطعام
- هذه الآلة ممتازة لتقطيع، خلط، عمل شرائح، أو فرم معظم أنواع الأطعمة. ومع ذلك، وللحصول لى أفضل أداء لا تستخدمها في: طحن الحبوب، القهوة أو الهارات، عمل شرائح من اللحم المجمد، 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، تقطع أو تفرم في ثواني معدودة. عند استخدام الجهاز لفترة طويلة بشكل مستمر، اتركه لأربع دقائق قبل متابعة العمل
- لا تهرس الخضروات النشوية كالبطاطس لأنها ستصبح دقة
- لتقطيع أو برش الجبن، لا تستخدم إلا الأنواع القاسية كالشيدر والجبن السويسري المبرد لمدة ٣٠ دقيقة على الأقل. يجب معالجة الجبن مباشرة بعد إخراجه من البراد. لتقطيع الجبن الطري كالموزاريلا يجب وضعه في الفلاجة لمدة ٣٠ دقيقة حتى يكون صلباً لتتم معالجته
- يحتوي قرص الشرائح والبرش على شفرة لصناعة الشرائح على أحد وجهيه، وأسنان للبرش على الوجه الآخر. الوظيفة المختارة يجب أن تكون على الوجه العلوي. ضعه على محور المحرك على أن تكون الوظيفة المختارة على 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

# العناية والتنظيف

## ⚠ تحذير

خطر صدمات كهربائية

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



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



## ملائمة لغسالات الأواني الأوتوماتيكية

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

يرجى زيارة الموقع الإلكتروني [www.hamiltonbeach-me.com](http://www.hamiltonbeach-me.com)

للإطلاع على باقي منتجات شركتنا، وعلى كتيبات طرق الاستخدام

والعناية - إضافة إلى مجموعة من الوصفات الشهية



# استكشاف الأخطاء وإصلاحها

المشكلة	سبب المشكلة / الحل
الجهاز لا يعمل على أي سرعة أو نبض	<ul style="list-style-type: none"> <li>هل الجهاز موصول بالتيار الكهربائي؟ هل يعمل المأخذ الكهربائي؟</li> <li>هل الغطاء محكم الإغلاق؟ انظر قسم "كيفية الاستخدام"</li> </ul>
الأطعمة لا تشرح بشكل متساوي	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>
الجهاز توقف عن العمل ولم يعد يعمل	<ul style="list-style-type: none"> <li>هل الغطاء محكم الإغلاق؟ انظر قسم "كيفية الاستخدام"</li> <li>هل ما زال المأخذ الكهربائي يعمل؟ جربه بواسطة مصباح أو أي جهاز كهربائي آخر. من المحتمل أنك قد سببت بحدوث حمل زائد على الدارة الكهربائية ما أدى إلى تعطل أحد الصمامات الكهربائية أو عطل آخر</li> <li>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</li> </ul>
تصدر رائحة احتراق من الجهاز	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>
المحرك يبدو ضعيفاً	<ul style="list-style-type: none"> <li>هل تستخدم الحجم والكمية المناسبة من الأطعمة؟ راجع جدول العمليات لمعرفة الأحجام والسرعات المناسبة</li> </ul>
الجين لا يبرش بشكل جيد	<ul style="list-style-type: none"> <li>يجب معالجة الجين مباشرة بعد إخراجها من البراد لتقطيع الجين الطري كالملوز اربلا يجب وضعه في الثلاجة مدة ٣٠ دقيقة حتى يكون صلباً بشكل كافٍ للبرش</li> </ul>
الخضار لا تفرم أو تشرح	<ul style="list-style-type: none"> <li>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</li> </ul>

# وصفات

## حمّص الفلفل الأحمر المشوي

- ٢ فص ثوم
- ٢ بصل أخضر، القسم الأبيض ونصف القسم الأخضر
- ١ علية (١٥ أونصة) من حبوب الحمّص، بدون الماء
- ١ علية (١٤ أونصة) من الفلفل الأحمر المشوي، بدون الماء
- ٤١١ كوب (٦٠ مل) من الطحينة، 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
- رشّة من الفلفل الحار
- الملح والفلفل حسب الرغبة
- رشّة بابريكا
- رقائق خبز أو شرائح خضار

### طريقة التحضير:

- ١- باستخدام الشفرات S وأثناء تشغيل المفرمة، ضع الثوم والبصل في فتحة التلقين
- ٢- أضف حبوب الحمّص، الفلفل الأحمر المشوي، الطحينة، عصير الليمون، زيت الزيتون، الكمون، الفلفل الحار، الملح والفلفل. أترك 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 والممّرة

- ١ حبة بصل، مقشرة
- ١ فص من الثوم
- ١ فلفل حار (غالابينو أو فلفل أصابع)، منزوع القلب والبذور ومقطع إلى أرباع
- ٤ حبات بندورة، أرباع
- ٤١١ كوب (٦٠ مل) من الكزبرة، رزمة
- ٢١١ 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 وأثناء تشغيل المفرمة، ضع الثوم والبصل والفلفل الحار في فتحة التلقين، واتركهم حتى يفرموا بشكل جيد. اكشط الوعاء عند الحاجة
- ٢- أضف البندورة، الكزبرة، الكمون، عصير الليمون، الملح والفلفل، عالجه 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، الملح، والفلفل حسب الرغبة. تابع المزج. ستستغرق العملية قرابة ٣٠ ثانية
- ٣- قدمها مع أطباق المشاوي. لذيذة مع السلمون المشوي، سمكة أبو سيف، أو التونة. ضعه في البراد لحفظه
- ٤-٦ أشخاص

## وصفات (تابع)

### طبقة توابل الكاجون مع الخضروات

٣ حبات متوسطة من القرع، شرحات

١ بصل أحمر، شرحات

٦ حبات بندورة، شرحات

٢ ملعقة صغيرة (١٠ مل) من زيت الزيتون الممتاز

١ ٢١١ ملعقة صغيرة (٧,٥ مل) من توابل الكاجون

١ ملعقة صغيرة (٥ مل) من الملح

١ ملعقة صغيرة (٥ مل) من الفلفل المطحون

رذاذ الطبخ

### الطبقة العلوية:

١ كوب (٢٥٠ مل) من كسرات الخبز، ٢١١ كوب (١٢٥ مل) من جبنه البارميزان المقطع بشكل جيد بالمفرمة، ٢١١ ملعقة صغيرة (٢,٥ مل) من توابل الكاجون

### طريقة التحضير:

١- جهز الفرن على حرارة ٤٢٥ فهرنهايت (٢١٨ سيليزية). ضع الرذاذ على صينية الخبز (٢٠ سم مربع)

٢- سخن الزيت في مقلاة كبيرة إلى درجة حرارة متوسطة

٣- أضف القرع والبصل إلى الزيت مدة ٣ إلى ٤ دقائق حتى يلينوا

٤- أضف شرحات البندورة، توابل الكاجون، الملح والفلفل إلى الصينية

٥- حرك المزيج في المقلاة من ٨ إلى ١٠ دقائق حتى تصبح كل الخضروات لينة وساخنة بشكل جيد. ضع المزيج في الصينية المعدة

٦- أضف كسرات الخبز، جبنه البارميزان، وتوابل الكاجون كطبقة متساوية فوق الخضروات

٧- اخبزها مدة ١٥ إلى ٢٠ دقيقة أو حتى تصبح الطبقة بنية أو مقرمشة

٨ أشخاص

### مرق الجبن الأزرق

٢ فص من الثوم

٤ أونصات من الجبن الأزرق

٢ كوب (٥٠٠ مل) من المايونيز

١ ٢١١ كوب (١٢٥ مل) من القشدة الحامضة

١ ٤١١ كوب (٦٠ مل) من عصير الليمون الطازج

٢ ملعقة كبيرة (٣٠ مل) من السكر

### طريقة التحضير:

١- باستخدام الشفرات S وأثناء تشغيل المفرمة، ضع الثوم في فتحة التلقين وافرمه

٢- أضف الجبن الأزرق وعالجه مدة ١٠ ثواني

٣- أضف المايونيز، القشدة الحامضة، عصير الليمون والسكر. عالجه حتى يصبحوا مزيجاً ناعماً. ستستغرق كامل العملية حوالي ٢٥ ثانية

ضعه في البراد لحفظه

٨-١٠ أشخاص

### مقبلات التوت البري والبرتقال

١٢ أونصة من التوت البري طازجة ومزوجة البزور أو مجمد

١ كوب (٢٥٠ مل) من السكر

١ حبة برتقال أبو سرة، مغسولة، ومقسمة إلى فلفات

٣ ملعقة كبيرة (٤٥ مل) من شراب غراندي مارنير® أو عصير البرتقال

رشة قرنفل

### طريقة التحضير:

١- باستخدام الشفرات S، أضف التوت البري، السكر، البرتقال، شراب غراندي مارنير® أو عصير البرتقال والقرنفل إلى وعاء المفرمة

٢- عالج المحتويات حتى يصبح التوت تقريباً ناعماً. ستستغرق العملية حوالي ٣٥ ثانية

٣- غطي المزيج وضعه في البراد حتى اليوم التالي

٨-١٠ أشخاص

# وصفات (تابع)

## حشوة الزلابية الصينية

٣٠٠ غ من اللحم

١٠٠ غ من الروبيان المقشر

١٠٠ غ من الكراث

٥٠ غ من الفطر

١٥ غ من الثوم

### طريقة التحضير:

- ١- اغسل المكونات السابقة، ضعهم في سلة مدة ١٠ دقائق حتى تجف
- ٢- قطع الكراث إلى قطع ١ سم، وضعهم في الوعاء، أزل قشرة اللحم، وقطعها إلى مكعبات ١ سم، وضعهم في الوعاء، قطع الفطر إلى مكعبات ١ سم وضعهم في الوعاء، ضع الروبيان والثوم في الوعاء
- ٣- أضف القليل من الزيت النباتي، الملح، صلصة الصويا حسب الرغبة
- ٤- ضع الوعاء على القاعدة، أحكم إغلاق الغطاء، ضع العصا الدافعة في فتحة التلقيم، ثم صل الجهاز في التيار الكهربائي، اضغط على زر الخلط. اخلطهم مدة ٤٥ ثانية أو حتى يصبح مزيجاً ناعماً
- ٤-٦ أشخاص

**ملاحظة:** الكراث (أو غيره من خضروات) يجب وضعهم في الطبقة السفلية، وإلا فإنهم قد لا يتقطعوا

بعض الكراث قد يعلو المحتويات أو قد يعلق على جدار الوعاء، هذا الأمر طبيعي. يمكنك استخدام عيدان الأكل لإزاحتهم للأسفل وإعادة تقطيعهم مدة ١٠ ثواني