

Germany  
**Feller**



FPB 220

**Food  
Processor**

When using electrical appliance, hereunder the basic safety precautions should always be followed:

### Household use only

#### IMPORTANT SAFETY I

1. Carefully read all instructions before operating and save for future reference.
2. This appliance is for normal household use only.
3. This 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 have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
4. Young children must be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced before further use by after sale service centre of Feller in order to avoid a hazard.
6. This appliance includes a safety switch which prevents operation unless the accessories are securely installed.
7. This appliance incorporates a protective device against high temperatures. If the temperature becomes too high, the unit will turn off automatically and will resume operation when the motor has cooled sufficiently (after about 15 minutes).
8. Do NOT operate the appliance for more than a minute at a stretch.
9. If operation is not finished within 1 minute, turn off the machine and let it cool for 10 minutes before the next round of operation. If more than 5 rounds of operation are required, cool the machine for 90 minutes to room temperature before the next 5 rounds. This can lengthen lifespan of the machine.
10. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
11. To protect against risk of electric shock, fire or personal injury, do not immerse power cord, plug or motor base in water or any form of liquid.

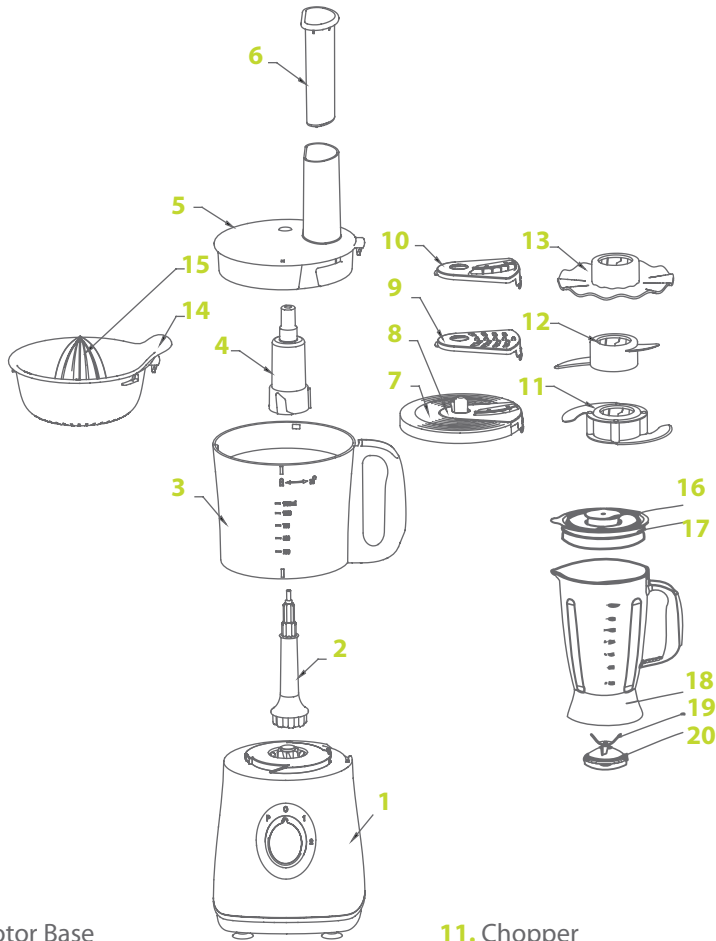
12. Unplug when it is not in use and before cleaning.
13. Do not immerse Motor Base in water, neither rinse it under tap water.
14. Do not push food with fingers, or other objects (like knives), always use the enclosed pusher for feeding food.
15. Be extremely careful when handling blades and inserts, especially while assembling and disassembling, and cleaning after use. Blades are very sharp.
16. Do not let power cord hang over the edge of a table or counter, or touch any hot surface
17. Do not place the appliance near a gas outlet, electric burner, or heated oven.
18. Please wait till all the components stop running before unplugging the power cord and taking off the processing bowl.
19. Ensure the capacities shown in the Specifications section are not exceeded.
20. Always use a reliable earthed power supply to operate the appliance.
21. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

## SPECIFICATION

Voltage: ..... AC 220 – 240V  
 Frequency: .....50-60Hz  
 Power: ..... 500W  
 Capacity: ..... 1200 ML capacity for dry  
 Capacity: ..... 2000 ML capacity for liquid

After unpacking, disassemble unit before using first time. Refer to “HOW TO DISASSEMBLE” for directions.

Wash all parts except motor base in warm, soapy water. Rinse and dry immediately. DO NOT PUT ANY PARTS IN AUTOMATIC DISH-WASHER. DO NOT IMMERSE MOTOR BASE IN WATER.



**1.** Motor Base

**2.** Driver

**3.** Processing Bowl

**4.** Blade Adapter

**5.** Bowl Cover

**6.** Pusher

**7.** Blade Holder

**8.** Slicing Disc

**9.** Coarse shredding blade

**10.** Fine shredding Blade

**11.** Chopper

**12.** Kneading blade

**13.** Emulsifying Disc

**14.** Citrus Juicing Plate

**15.** Citrus Juicing Head

**16.** Blender Measuring Cup

**17.** Blender Jar Cover

**18.** Blender Jar

**19.** Blender Blade

**20.** Transmission Head

## ASSEMBLY

### Chopper Assembly

1. Position driver on motor base.
2. Position processing bowl into the driver and turn clockwise to seat firmly on motor base.
3. Place blade adaptor onto the driver.
4. Place chopper onto the blade adaptor.
5. Turn the chopper to the right position.
6. Place cover on bowl, turn clockwise until cover interlocks on bowl.
7. Place pusher into feeding chute

Processed Food	Measurement Per batch
Chocolate	≤100 g
Cheese	≤200 g
meat	≤500 g
Tea or Spice	50~100 g
Fruit & Vegetable	100~300 g
Onion	≤500 g



#### Tips and Warning:

Always keep the chopper inside the bowl before feeding food. Use pulse function for several times to avoid cutting too fine. Do not run for too long while cutting hard cheese or chocolate. Otherwise these materials will overheat and begin to melt.

Standard chopping period: 30-60 sec.

### Kneading Disc Assembly

1. Position driver on motor base.
2. Position processing bowl into the driver and turn clockwise to seat firmly on motor base.
3. Place blade adaptor onto the driver.

4. Place kneading disc onto the blade adaptor.
5. Turn the kneading disc to the right position.
6. Place cover on bowl, turn clockwise until cover interlocks on bowl.
7. Place pusher into feeding chute

Processed Food	Measurement Per batch
Flour or Soft Cheese	≤300 g
Egg	≤5 pieces

**Tips and Warning:**

Always keep the kneading disc inside the bowl before feeding food.  
Standard kneading period: 30-180 sec.



**Emulsifying Disc Assembly**

1. Position processing bowl into the driver and turn clockwise to seat firmly on motor base.
2. Place blade adaptor onto the driver.
3. Place Emulsifying Disc onto the blade adaptor.
4. Turn the Emulsifying Disc to the right position.
5. Place cover on bowl, turn clockwise until cover interlocks on bowl.
6. Place pusher into feeding chute

Processed Food	Measurement Per batch	Period Per batch
Egg	2~5pcs	30~70sec
Cheese	125~350ml	20sec

**Tips and Warning:**

Emulsifying Disc can be used to mix cheese and egg, to make mayonnaise and pudding rapidly.  
Do not use Emulsifying Disc to knead flour.



## Slicing Disc, Shredder Disc & French Fry Disc Assembly

1. Position driver on motor base.
2. Position processing bowl into the driver and turn clockwise to seat firmly on motor base.
3. Install desired disc onto the disc holder.
4. Place disc holder onto the driver.
5. Place cover on bowl
6. Turn cover clockwise until cover interlocks on bowl.
7. Put food into the feeding chute.
8. Use pusher to push the food down for processing.



### Tips and Warning:

Choose desired disc according to the processed food and desired shape of food.

Push softly when feeding food.

Pre-cutting food into smaller pieces according to the diameter of feeding tube.

Feeding gradually for better effect. When cutting soft food, choose lower speed to avoid the food turning soupy. If large quantity food needs to be cut, please cut it for several batches. 1200ML for one batch.

## Citrus Juicer Assembly

1. Position driver on motor base.
2. Position processing bowl into the driver and turn clockwise to seat firmly on motor base.
3. Place citrus juicing plate on the bowl and turn clockwise for 30 degrees.

## Blender Assembly

1. Make sure the blade base is fixed tightly.
2. Put food into the jar.
3. Install measuring cup and cover properly.
4. Put blender jar onto motor base vertically, and then rotate the jar clockwise to fix it.

**Tips and Warning:**

Lower speed should be chosen for citrus juicer.

**HOW TO DISASSEMBLE**

1. Remove pusher. Turn cover counterclockwise, lift and remove.
2. Lift blade holder from driver.
3. Lift blade and remove from blade holder.
4. Turn bowl counterclockwise to unlock from motor base. Lift and remove.

**CLEANING**

Wash all parts except motor base in warm, soapy water. The blades & discs can be disassembled to wash with water, but be careful during disassembly.

**TROUBLESHOOTING**

<b>Problems</b>	<b>Solutions</b>
Machine does not work.	Make sure assembling correctly.
Machine stops running suddenly.	Processing bowl may loosen during fierce processing. Please re-install the bowl cover.
Motor is running, while components do not run.	Make sure the driver is installed correctly.



۳. سری آب مرکبات گیری را بر روی نگه دارنده ی تیغه ها بگذارید و ۳۰ درجه، در جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید.

### سرهم بندی مخلوط کن

۱. مطمئن شوید که تیغه در محل مناسب خود، به درستی محکم شده است.
۲. مواد غذایی را داخل پارچ بریزید.
۳. پیمانه اندازه گیری و درپوش را به درستی در محل شان قرار دهید.
۴. پارچ را به طور عمودی، روی پایه ی موتور قرار داده و آن را در جهت چرخش عقربه های ساعت بچرخانید تا محکم شود.



### نکات مفید و موارد احتیاطی

برای آب مرکبات گیری باید سرعت موتور پایین تر، انتخاب و تنظیم شود.

### روش جداسازی اجزای دستگاہ

۱. دسته ی فشاری را از روی دستگاہ بردارید؛ درپوش را برخلاف جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید، آن را بلند کنید و از روی کاسه بردارید.
۲. نگه دارنده ی تیغه ها را از روی محور چرخان بردارید.
۳. تیغه را از روی نگه دارنده ی تیغه ها بلند کرده و آن را از نگه دارنده، جدا کنید.
۴. کاسه ی جداسازی را برخلاف جهت حرکت عقربه های ساعت بچرخانید تا قفل آن باز شود. سپس آن را بلند کرده و از موتور جدا کنید.

### تمیز کردن دستگاہ

تمامی اجزای دستگاہ را به جز موتور، با محلول آب و ماده ی شوینده، بشویید. صفحه ها را می توان جدا کرده و زیر آب شست. اما هنگام جدا کردن آن ها، نهایت دقت و احتیاط را داشته باشید.

### برطرف کردن عیوب دستگاہ

راه حل	مشکل
از سرهم بندی شدن اجزای دستگاہ به طور صحیح، اطمینان حاصل نمایید.	دستگاہ کار نمی کند.
در طول فرآیندهای سخت و پر قدرت، ممکن است کاسه ی جداساز، از جای خودش آزاد (خارج) شود. لطفاً درپوش کاسه ی جداساز را دوباره در جای خودش نصب و محکم نمایید.	دستگاہ ناگهان از کار می افتد.
مطمئن شوید که محور چرخان به درستی در جای خودش، نصب شده باشد.	موتور در حال کار کردن است، در حالی که سایر اجزا قادر به کار کردن نیستند.



### نکات و موارد احتیاطی:

در درست کردن مایونز و پودینگ‌ها، می‌توان از تیغهی هم‌زن برای زدن تخم‌مرغ و پنیر مورد نیاز، استفاده کرد. هرگز برای مخلوط نمودن آرد، از تیغهی هم‌زن استفاده نکند.

### سرهم‌بندی صفحه‌ی برش، صفحه‌ی خردکن، صفحه‌ی تراش

۱. کاسه‌ی غذاساز را بر روی محور چرخان گذاشته و در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا به طور کامل بر روی موتور قرار گرفته و محکم شود.
۲. نگه‌دارنده‌ی صفحه را بر روی محور چرخان نصب کند.
۳. صفحه‌ی مورد نیازتان را بر روی نگه‌دارنده‌ی صفحه‌ها نصب نمایید.
۴. نگه‌دارنده‌ی صفحه‌ها را بر روی محور چرخان نصب کند.
۵. درپوش را بر روی کاسه‌ی غذاساز بگذارید.
۶. دسته‌ی فشاری را درون دهانه‌ی ورودی کاسه‌ی غذاساز قرار دهید.
۷. مواد غذایی را درون دهانه‌ی ورودی کاسه‌ی غذاساز بریزید.
۸. با استفاده از دسته‌ی فشاری، مواد غذایی را درون کاسه بریزید تا عملیات مربوط، بر روی آن‌ها انجام گیرد.



### نکات و موارد احتیاطی:

بر اساس نوع ماده‌ی غذایی مورد نظر و نیز حالتی که می‌خواهید ماده‌ی غذایی پس از عملیات پیدا کند، نوع تیغهی یا صفحه‌ی مورد نیاز را انتخاب نمایید. هنگام ریختن مواد، درون دهانه‌ی ورودی، آن‌ها را به آرامی فشار دهید. پیش از ریختن مواد درون دهانه‌ی ورودی، آن‌ها را با توجه به قطر دهانه، به قطعات کوچک‌تر ببرید. مواد را به آرامی و به تدریج درون دهانه‌ی ورودی بریزید تا نتایج بهتری کسب نمایید. هنگام برش دادن یا خردکردن مواد غذایی نرم، سرعت موتور را کاهش دهید تا از نرم‌شدن و به حالت سوپ درآمدن این مواد، جلوگیری شود. اگر مقدار زیادی ماده‌ی غذایی را باید با دستگاه خرد کرده یا برش دهید، لطفاً آن را به مقادیر کوچک‌تر و کم‌تری تقسیم کنید. (هر دسته از مواد باید حداکثر ۱۲۰۰ میلی‌لیتر باشد)، سپس هر کدام از این تقسیم‌بندی‌ها را در یک نوبت جداگانه درون دستگاه بریزید و عملیات مورد نظر را بر روی آن انجام دهید.

### مونتاز آب مرکبات‌گیری

۱. کاسه‌ی غذاساز را بر روی محور چرخان گذاشته و در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا به طور کامل بر روی موتور قرار گرفته و محکم شود.
۲. نگه‌دارنده‌ی تیغه‌ها را بر روی محور چرخان بگذارید.

### سرهم‌بندی تیغهی مخلوط کن خمیر

۱. محور چرخان را بر روی موتور قرار دهید.
۲. کاسه‌ی غذاساز را بر روی محور چرخان گذاشته و در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا به طور کامل بر روی موتور قرار گرفته و محکم شود.
۳. نگه‌دارنده‌ی تیغه‌ها را بر روی محور چرخان بگذارید.
۴. تیغهی مخلوط کن خمیر را بر روی نگه‌دارنده‌ی تیغه‌ها بگذارید.
۵. تیغه را بچرخانید و در موقعیت درست قرار دهید.
۶. درپوش را بر روی کاسه‌ی غذاساز بگذارید و آن را در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا زبانه‌ی درپوش کاملاً درجای خود محکم شود.
۷. دسته‌ی فشاری را درون دهانه‌ی ورودی کاسه‌ی غذاساز قرار دهید.

مقدار	ماده‌ی غذایی
$\geq 300$ گرم	آرد یا پنیر نرم
$\geq 5$ عدد	تخم‌مرغ



### نکات مفید و موارد احتیاطی

همیشه پیش از ریختن مواد غذایی، تیغهی خردکن را درون کاسه‌ی غذاساز بگذارید.  
مدت زمان استاندارد برای مخلوط‌کن: ۳۰-۱۸۰ ثانیه

### سرهم‌بندی تیغهی هم‌زن

۱. کاسه‌ی غذاساز را بر روی محور چرخان گذاشته و در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا به‌طور کامل بر روی موتور قرار گرفته و محکم شود.
۲. نگه‌دارنده‌ی تیغه‌ها را بر روی محور چرخان بگذارید.
۳. تیغهی هم‌زن را بر روی نگه‌دارنده تیغه‌ها بگذارید.
۴. تیغه را بچرخانید و در موقعیت درست قرار دهید.

مدت زمان عملکرد	مقدار	ماده‌ی غذایی
۳۰ تا ۷۰ ثانیه	۲ تا ۵ عدد	تخم‌مرغ
۲۰ ثانیه	۱۲۵ تا ۳۵۰ گرم	پنیر

۵. درپوش را بر روی کاسه‌ی غذاساز بگذارید و آن را در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا زبانه‌ی درپوش کاملاً درجای خود محکم شود.
۶. دسته‌ی فشاری را درون دهانه‌ی ورودی کاسه‌ی غذاساز قرار دهید.

### سرهم‌بندی تیغهی خردکن

۱. محور چرخان را بر روی موتور دستگاه قرار دهید.
۲. کاسه‌ی غذاساز را بر روی محور چرخان قرار داده و در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا کاملاً بر روی موتور قرار گرفته و محکم شود.
۳. نگه‌دارنده‌ی تیغه‌ها را بر روی محور چرخان بگذارید.
۴. تیغهی خردکن را بر روی نگه‌دارنده‌ی تیغه‌ها، نصب نمایید.
۵. تیغهی خردکن را در موقعیت درست قرار دهید.
۶. درپوش را بر روی کاسه بگذارید و در جهت حرکت عقربه‌های ساعت بچرخانید تا زبانه‌ی درپوش کاملاً در جای خود محکم شود.
۷. دسته‌ی فشاری را درون دهانه‌ی ورودی کاسه قرار دهید.

مقدار	ماده‌ی غذایی
$\geq 100$ گرم	شکلات
$\geq 200$ گرم	پنیر
$\geq 500$ گرم	گوشت
۵۰-۱۰۰ گرم	چای یا ادویه
۱۰۰-۳۰۰ گرم	میوه و سبزیجات
$\geq 500$ گرم	پیاز

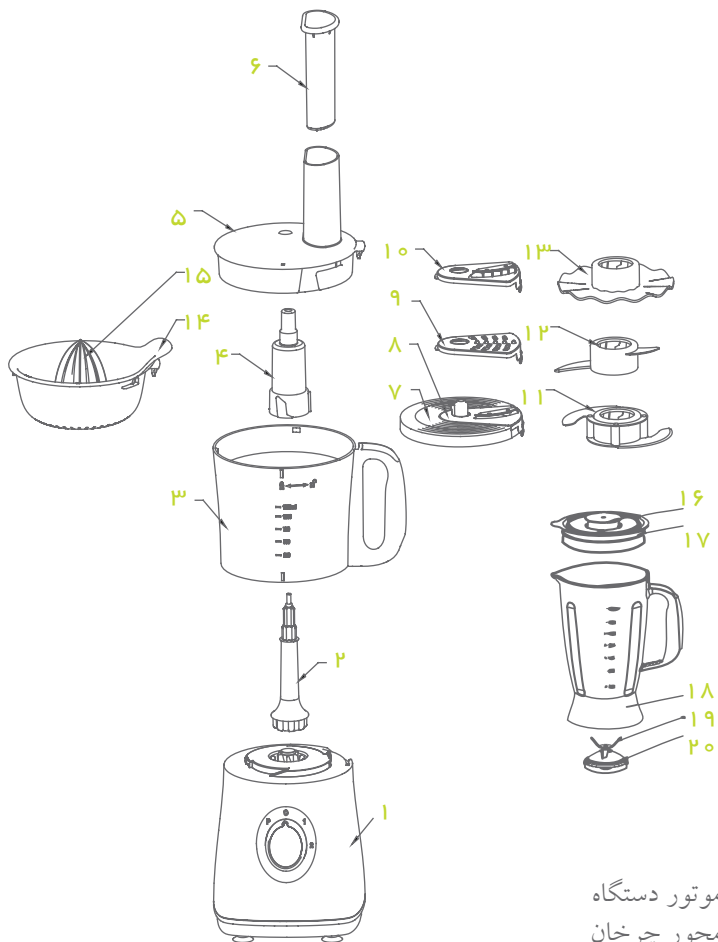
### نکات و موارد احتیاطی

همیشه پیش از ریختن مواد غذایی، تیغهی خردکن را درون کاسه بگذارید. چندین بار از عملکرد تکانه‌ای (لحظه‌ای) استفاده کند تا از بیش از حد ریزش مواد، جلوگیری شود.

هنگام خردکردن پنیرهای سفت یا شکلات، دستگاه را برای مدت زمان طولانی و بدون وقفه مورد استفاده قرار ندهید؛ زیرا در غیر این صورت دما بیش از حد بالا رفته و منجر به ذوب‌شدن این مواد خواهد شد.

مدت زمان استاندارد برای خردکن: ۳۰-۶۰ ثانیه.





۱. موتور دستگاه
۲. محور چرخان
۳. کاسه‌ی غذاساز
۴. نگه‌دارنده‌ی تیغه‌ها
۵. درپوش
۶. دسته‌ی فشاری
۷. نگه‌دارنده‌ی تیغه
۸. صفحه‌ی برش
۹. صفحه‌ی رنده درشت
۱۰. صفحه‌ی رنده ریز
۱۱. تیغه‌ی خردکن
۱۲. تیغه‌ی مخلوط‌کن
۱۳. تیغه‌ی هم‌زن
۱۴. سری آب مرکبات‌گیری
۱۵. ظرف آب مرکبات‌گیری
۱۶. پیمانه اندازه‌گیری مخلوط‌کن
۱۷. درپوش پارچ مخلوط‌کن
۱۸. پارچ مخلوط‌کن
۱۹. تیغه‌ی مخلوط‌کن
۲۰. سری متحرک

۱۲. موتور دستگاه را درون آب فرو نبرید، هم‌چنین آن را زیر شیر آب نشوید.
۱۳. هنگامی که دستگاه در حال کار کردن است، هرگز از انگشتان خود یا اشیاء دیگر (مانند چاقو)، برای فرو کردن مواد غذایی درون دهانه‌ی ورودی، استفاده نکنید؛ همیشه برای این کار، دسته‌ی فشاری ارایه‌شده را به کار ببرید.
۱۴. هنگام استفاده از تیغه‌ها و صفحه‌های برنده‌ی دستگاه و به‌ویژه هنگام سرهم‌بندی یا تمیزکاری آن‌ها، بسیار دقت کنید زیرا آن‌ها بسیار تیز هستند.
۱۵. نگذارید سیم برق دستگاه از لبه‌ی سطوح آویزان شود، در تماس با سطوح داغ یا برنده قرار گیرد.
۱۶. همیشه از دستگاه بر روی سطحی صاف، پایدار و خشک استفاده کنید و هرگز آن را بر روی اجاق گاز، آون برقی، در نزدیکی هر گونه سطح داغ یا منابع گرمایشی دیگر قرار ندهید.
۱۷. لطفاً پیش از درآوردن کاسه‌ی غذاساز تا توقف کامل تمام اجزای دستگاه صبر کنید.
۱۸. پیش از جدا نمودن دوشاخه از پریز برق و بیرون آوردن کاسه، منتظر بمانید تا قطعات از حرکت بایستند.
۱۹. مطمئن شوید مواد غذایی درون دستگاه بیش از حد مجاز نباشند.
۲۰. دستگاه را تنها به پریز برقی سالم و دارای اتصال زمینی درست و مناسب بزنید.
۲۱. این دستگاه برای کار با زمان‌سنج‌های (Timer) بیرونی یا سیستم‌های کنترل از راه دور (ریموت کنترل) جداگانه طراحی و ساخته نشده است.

## داده‌های فنی

ولتاژ: ..... ۲۴۰/۲۲۰ ولت / ۵۰-۶۰ هرتز  
 توان: ..... ۵۰۰ وات  
 گنجایش (خشک): ..... ۱۲۰۰ میلی‌لیتر  
 گنجایش (تر): ..... ۲۰۰۰ میلی‌لیتر

پس از بیرون آوردن دستگاه از درون بسته‌بندی و پیش از نخستین استفاده، حتماً اجزای دستگاه را باز و از هم جدا کند و بشوید، برای اطلاع از چگونگی جداسازی اجزا، به بخش «روش جداسازی اجزا» مراجعه نمایید. همه‌ی بخش‌ها به جز موتور دستگاه را با آب گرم و شوینده، شسته و تمیز نمایید؛ سپس بلافاصله آن‌ها را آب‌کشی کرده و کاملاً خشک کند. هیچ یک از اجزای دستگاه را درون ماشین ظرف‌شویی قرار ندهید. موتور دستگاه را زیر آب نگیرید یا در آب فرو نکنید.

پیش از استفاده از این دستگاه، دستورالعمل‌های ایمنی را به‌طور کامل بخوانید.  
این دستگاه مختص مصارف خانگی است.



#### هشدارهای مهم ایمنی

۱. پیش از استفاده از دستگاه کلیه‌ی دستورالعمل‌ها را با دقت بخوانید و آن‌ها را برای مراجعات بعدی، نزد خود نگه‌دارید.
۲. این دستگاه تنها در جهت استفاده برای اهداف معمول خانگی طراحی و ساخته شده است.
۳. برای افرادی (کودکان) که از لحاظ جسمی یا ذهنی دچار ناتوانی‌اند، یا دانش و تجربه‌ی کافی برای کار با آن را ندارند، استفاده از این دستگاه مجاز نیست؛ مگر با آموزش دستورالعمل‌ها و نظارت توسط فردی که مسئولیت ایشان را بر عهده دارد.
۴. کودکان باید تحت نظر قرار گیرند تا با دستگاه بازی نکنند.
۵. در صورت آسیب‌دیدگی سیم برق یا دوشاخه‌ی دستگاه، استفاده از آن را متوقف نمایید؛ همچنین در صورت مشاهده‌ی نقص در عملکرد، زمین‌خوردن یا آسیب‌دیدن دستگاه، آن را به یکی از مراکز مجاز خدمات شرکت فلر انتقال دهید.
۶. این دستگاه مجهز به یک سویچ محافظ ایمنی یا کلید ایمنی است که تا این کلید به درستی در محل خود قرار نگیرد، دستگاه هرگز آغاز به کار نخواهد کرد.
۷. یک تمهید ایمنی دیگر نیز برای محافظت از دستگاه، در برابر گرمایش بیش‌ازحد وجود دارد و هنگامی که دما بیش از حد معمول بالا برود، به‌طور خودکار دستگاه را خاموش خواهد کرد و دوباره پس از خنک‌شدن دستگاه (موتور)، به‌طور خودکار دستگاه را روشن می‌کند (این فرایند حدوداً ۱۵ دقیقه به‌طول می‌انجامد).
۸. برای افزایش میزان عمر مفید دستگاه، توصیه می‌شود که آن را بیشتر از یک دقیقه به کار نیندازید.
۹. سطوح قابل دسترسی دستگاه ممکن است داغ باشند، برای جلوگیری از بروز سوختگی، از تماس با آن‌ها بپرهیزید.
۱۰. برای جلوگیری از خطر برق‌گرفتگی، آتش‌سوزی و آسیب‌دیدگی افراد، هرگز سیم برق، دوشاخه یا خود دستگاه (بدنه‌ی اصلی) را در آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.
۱۱. هنگام عدم استفاده از دستگاه و نیز پیش از اقدام به تمیزکاری آن، حتماً دوشاخه را از پریز برق جدا کنید.

**Feller** Germany



FPB 220



غذا ساز