

Germany
Feller

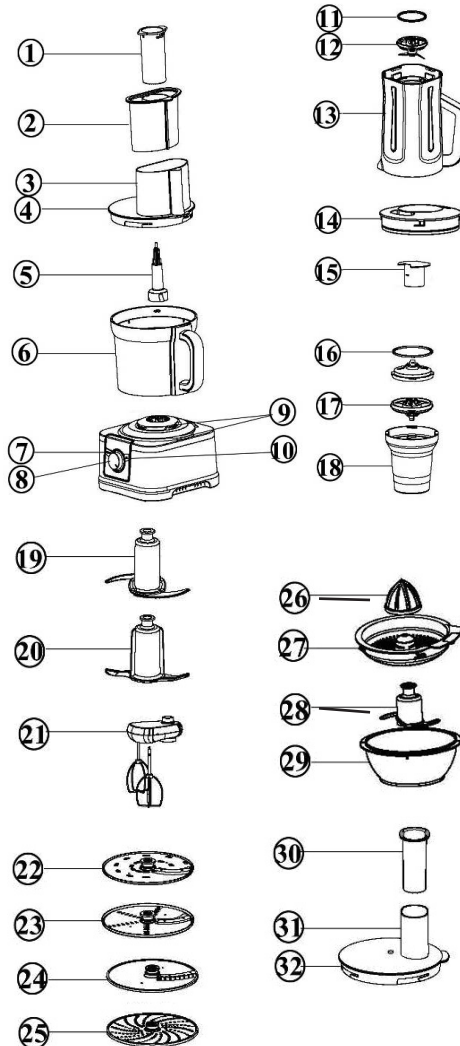


FP 1500

**Food
Processor**

For your safety and continued enjoyment of this product, always read the instruction book carefully before using.

Description



1. Rounded pusher
2. Wide pusher
3. Wide feed tube
4. Lid
5. Detachable drive shaft
6. Big bowl
7. Pulse button
8. Switch button
9. Safety interlocks
10. Button for iced
11. Sealing ring
12. Blade unit
13. Goblet
14. Lid for goblet
15. filler cap
16. Sealing ring for mill cup
17. Blade unit for mill cup
18. Mill cup
19. Knife
20. Dough tool
21. Twin beater geared metal whisk
22. Thick slicing /medium shredding disc
- 23.. Thin slicing/ fine shredding disc
24. Coarse shredding disc
25. Mill mashed potatoes
26. Cone
27. Geared citrus press
28. Small knife
29. Small bowl
30. Small pusher for dicing
31. Feed tube for dicing
32. Lid for dicing

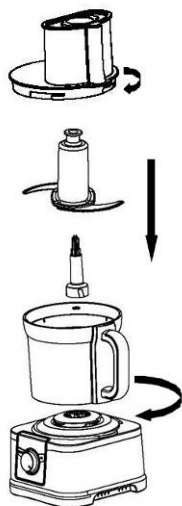
Safety instructions

1. Carefully read the instructions before using your appliance.
2. Never leave the appliance to run unsupervised, especially when young children or handicapped persons are present.
3. Check that the voltage rating of the appliance does in fact match that of your electrical system. Any connection error will nullify the guarantee.
4. Unplug the appliance as soon as you have finished using it and when you clean it.
5. Don't use your appliance if it has been damaged. You should contact an approved service centre.
6. Any work on the appliance other than normal care and cleaning by the customer must be carried out by an approved service centre.
7. Only use one accessory at a time.
8. The blades and the discs are very sharp, handle with care. Always hold by the finger grip at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.
9. Don't lift or carry the processor by the handle –or the handle may break resulting in injury.
10. Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
11. Keep hands and utensils out of the processor bowl and goblet whilst connected to the power unplug.
12. Switch off and unplug:
 - a. before fitting or removing parts,
 - b. when not in use.
 - c. before cleaning.
13. Never use your fingers to push food down the feed tube, always use the pusher supplied.
14. Before removing the lid from the bowl or goblet/mill cup from the power unit:
 - a. Switch off;
 - b. Wait until the attachment/blades have completely stopped.

- c. Be careful not to unscrew the goblet or mill jar from the blade assembly.
- 15. Liquids should be allowed to cool to room temperature before blending.
- 16. Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.
- 17. This appliance will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subject to excessive force.
- 18. Never use an unauthorized attachment.
- 19. Never leave the appliance unattended when it is operating.
- 20. Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired, see Feller service & customer care.
- 21. Do not immerse the appliance, the power cord or the plug in water or in any other liquid.
- 22. Don't let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- 23. Do not exceed the maximum capacities states in the recommended speed chart.
- 24. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- 25. Only use the appliance for its intended domestic use.
- 26. Misuse of your processor can result in injury. Refer to the relevant section under "using the attachments" for additional safety warnings for each individual attachment.
- 27. If 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.
- 28. This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved.
- 29. Children shall not play with the appliance.
- 30. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

How to use your attachment ---Knife

A.



1. Fit the big bowl with the handle to the right hand side of the power unit, place the handle towards the back and turn clockwise until it locks.

2. Then fit the detachable drive shaft into to the big bowl. Push down lightly to ensure the drive shaft is fully engaged.

3. Place the Knife into the detachable drive shaft. **Caution: the blade is very sharp!** Always hold it by the upper plastic part.

4. Put the food like cake and pastry making, chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, dips, pureeing soups and to also make crumbs from crumbly biscuit and dry bread to the big bowl.

5. Fit the lid-ensuring the top of the drive shaft locates into the centre of the lid.

6. Last fit the Rounded pusher to the feed tube---turn the small pusher clockwise to lock in position.(see figure A)

7. Now you could plug in and begin using your appliance.

HINTS :

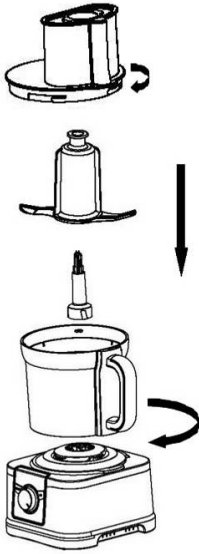
1. Always fit the detachable drive shaft and knife into the big bowl before adding ingredients.

2. The processor will not operate if the big bowl, lid or wide feed tube pusher are not fitted correctly into the interlocks , check that the feed tube and bowl handle are situated to the right hand side.

3. Cut food such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 2cm before processing.

4. The knife is the most versatile of all the attachments, the length of the processing time will determine the texture achieved. For coarser textures use the pulse button.

B.



1. Fit the big bowl with the handle to the right hand side of the power unit, place the handle towards the back and turn clockwise until it locks.

2. Then fit the detachable drive shaft into the big bowl ---push down lightly to ensure the drive shaft is fully engaged.

3. Place the dough tool into the detachable drive shaft.

4. Place the dry ingredients in the bowl and add the liquid down the feed tube whilst the machine is running, Process until a smooth elastic ball of dough is formed. This will take 30-60 seconds.

5. Fit the lid-ensuring the top of the drive shaft locates into to the centre of the lid.

6. Last fit the rounded pusher to the feed

tube. Turn the small pusher clockwise to lock in position.(see figure B)

7. Now you could plug in and begin using your appliance.

HINTS:

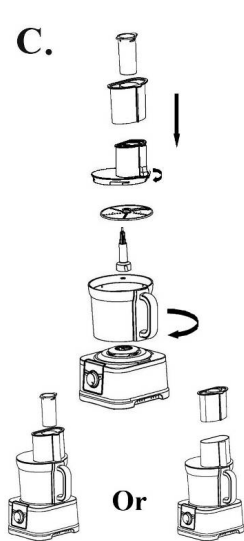
1. Always fit the detachable drive shaft and knife into the big bowl before adding ingredients.

2. The processor will not operate if the big bowl ,lid or wide feed tube pusher are not fitted correctly into the interlocks , check that the feed tube and bowl handle are situated to the right hand side.

3. Re-knead by hand only, Re-kneading in the bowl is not recommended as it may cause the processor to become unstable.

4. Use the dough tool supplied for yeasted mixes.

How to use your attachment—Slicing/Shredding discs



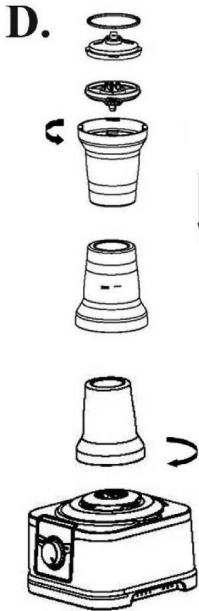
1. Fit the big bowl with the handle to the right hand side of the power unit, place the handle towards the back and turn clockwise until it locks.
2. Then fit the detachable drive shaft into the big bowl. Push down lightly to ensure the drive shaft is fully engaged.
3. Fit the knife blade--. Thick slicing /medium shredding disc, Thin slicing/ fine shredding disc, Coarse shredding disc or Mill mashed potatoes(depending on the consistency you prefer. Only and use one Slicing/Shredding discs at a time)
4. Fit the lid. Choose which size feed tube you want to use. The pusher contains a smaller feed tube for processing individual items or thin food items.
5. To use the small feed tube, first put wide pusher

inside the feed tube.

6. To use the wide feed tube, fit the rounded pusher into the wide pusher and turn clockwise to lock in place. (See figure C)
7. Add ingredients to be processed.

HINTS :

1. Put the food into the big bowl by the rounded pusher or wide pusher (depending on the food size)
2. Use fresh ingredients and don't cut food too small, fill the wide of the large feed tube fairly full.
3. Never put your fingers in the feed tube.
4. Thick slicing /medium shredding disc and Thin slicing/ fine shredding disc are used for Cheese ,carrots, potatoes, cucumber, onions, beetroot and courgette.
5. Coarse shredding disc is used for potatoes.
6. Mill mashed potatoes is use for potatoes mud only.
7. Thick slicing /medium shredding disc (22)and thin slicing/ fine shredding disc(23) have two faces, which are used for food shredding and cutting (One face for shredding bar and other face for cutting piece).



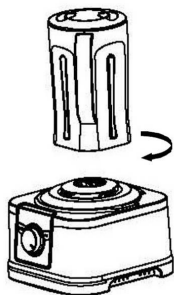
1. Put your ingredients into the mill cup, fill it no more than half full.
2. Fit the sealing ring¹⁶ to the blade unit.
3. Hold the underside of the blade unit and insert the blades into the mill cup –turn anti-clockwise to lock.
4. Place the mill onto the power unit and turn clockwise to lock.
5. Use the mill for processing dry ingredient such as nuts, coffee beans and it is also suitable for processing a range of spices such as: Black peppercorns, cardamom seeds, cumin seeds, coriander seeds, fennel seeds, fresh ginger root, fresh chillies and whole cloves. (see figure D)

HINTS:

1. Never unscrew the mill cup while the mill is fitted to you appliance.
2. Do not touch the sharp blades—keep the blade unit away from children
3. To ensure the long life of your mill, do not run it continuously for longer than 30 seconds, switch off as soon as you have got the right consistency.
4. The appliance will not work if the mill is incorrectly fitted.
5. Do not process turmeric root in the mill as it is too hard and may damage the blades.
6. For optimum performance when processing spices we recommend that you do not process more than 100g at a time in the mill.
7. Cut ginger up into small pieces before processing.

How to use your attachment—Goblet

E.



1. Fit the sealing ring(11) into the blade unit(12), ensuring the seal is located correctly in the grooved area. (Leaking will occur if the seal is damaged or incorrectly fitted.)

2. Hold the underside of the blade unit(12) and insert the blades into the goblet ----turn anti-clockwise to lock.

3. Put your ingredients into the goblet.

4. Fit the lid to the goblet and push down to secure, fit the filler cap. (Before fitting the goblet to the power unit check that the speed control is in the position and the switch light is off.)

5. Place the goblet onto the power unit with the handle situated to the right hand side and turn clockwise to clock.(The appliance will not operate if the goblet is incorrectly fitted to the interlock)

6. Use the switch or select a speed or use the pulse control. (see figure E)

HINTS:

1. Liquids should be allowed to cool to room temperature before blending.

2. Always take care when handing the blade assembly and avoid touching the cutting edge of the blades when cleaning.

3. Never run the goblet empty and never blend more than 1.2L

4. To ensure the long life of your goblet, do not run it continuously for longer than 60 seconds.

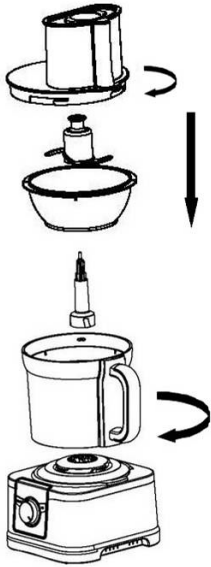
5. Never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the goblet.

6. Thick mixtures may need scraping down, if the mixture is difficult to process, add more liquid.

7. Ice crushing---operate the pulse in short bursts until crushed to the desired consistency.

8. The appliance will not work if the goblet is incorrectly fitted.

F.



Use the small bowl to chop herbs and process small quantities of ingredients e.g. meat, onion, nuts, mayonnaise, vegetables, sauces and baby food.

1. Fit the big bowl with the handle to the right hand side of the power unit, place the handle towards the back and turn clockwise until it locks.
2. Then fit the detachable drive shaft into the big bowl ---push down lightly to ensure the drive shaft is fully engaged.
3. Fit the small bowl ---ensuring the ribs on the inside of the small bowl chimney align with the slots in the main bowl chimney.
4. Place the knife blade over the drive

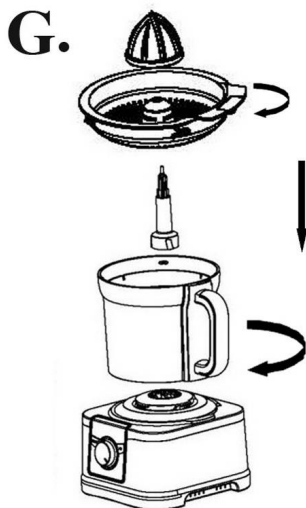
shaft

5. Add the ingredients to be processed.
6. Fit the lid and switch on. (see figure F)

HINTS:

1. Never remove the lid until the knife blade has completely stopped.
2. The knife blade is very sharp---always handle with care.
3. Don't process spices---they may damage the plastic.
4. Don't process hard food such as coffee beans, ice cubes or chocolate. They may damage the blade.
5. When making mayonnaise, add the oil down the feed tube.
6. Cut foods such as meat, vegetables, bread into cubes approximately 1-2cm before processing.

How to use your attachment—Citrus press



Use the citrus press to squeeze the juice from citrus fruits (e.g. orange, lemons limes and grapefruits)

1. Fit the big bowl with the handle to the right hand side of the power unit, place the handle towards the back and turn clockwise until it locks.

2. Then fit the detachable drive shaft into the big bowl ---push down lightly to ensure the drive shaft is fully engaged.

3. Fit the sieve into the bowl ---ensuring the sieve handle is locked into position directly over the bowl handle.

4. Place the cone over the driver shaft

turning until it drops all the way down.

5. Cut the fruit in half, then switch on and press the fruit onto the cone. (see figure G)

HINTS:

The citrus press will not operate if the sieve is not locked correctly into the interlock.

Cleaning

Clean the motor unit only with a damp cloth. Do not immerse the motor unit in water!

1. All other parts can be cleaned in the dish washer. However, after processing very salty food, you should rinse the blades right away.

2. Also, be careful not to use an overdose of cleaner or decalcified in your dishwasher.

3. When processing food with color, the plastic parts of the appliance may become discolored. Wipe these parts with vegetable oil before placing them in the dishwasher.

4. Unplug the appliance before cleaning.

5. The blades are very sharp, please attention.

This marking indicates that this product should not be disposed with other household wastes throughout the market. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, recycle it responsibly to promote the sustainable reuse of material resources. To return your used device, please use the return and collection systems or contact the retailer where the product was purchased. They can take this product for environmental safe recycling.



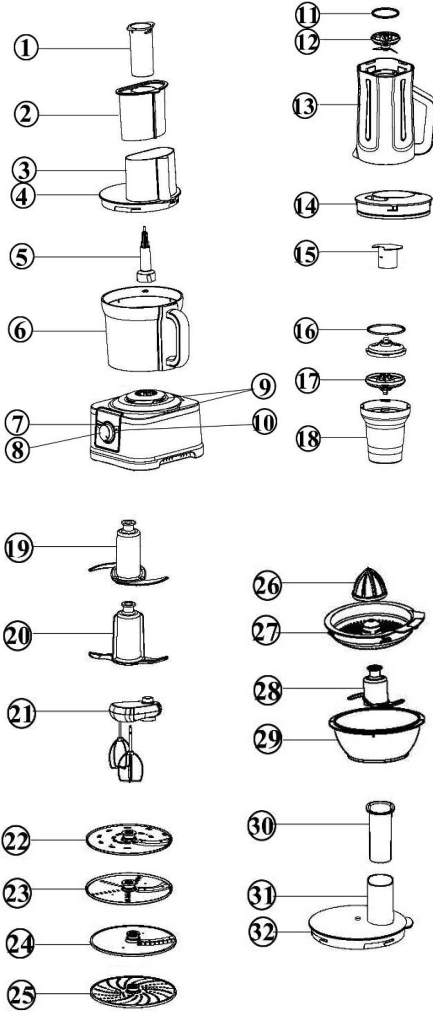
Processing Guide

Accessory	Food	Maximum	Operation time	Speeds	Preparation
Knife	Meat	500g	15 seconds	MAX speed	20mm ×20mm ×20mm
	Beef	500g	15 seconds	MAX speed	
Dough tool	Flour	800g	1 minute	MIN and MAX speed	/
	Salt	10g			
	Yeast	10g			
	Sugar	10g			
	Water	640g			
	Lard	20g			
Slicing/ Shredding discs	carrots	1000g	30 seconds	MIN speed	/
	potatoes	1000g			
	onions	1000g			

Goblet	Carrots	480g	2 minute	MAX/ PULSE/ ICE speed	15mm ×15mm ×15 mm
	Water	720g			
Mill cup	Coffee bean	100g	15 seconds	MAX/ PULSE speed	/
	Soybean	100g	15 seconds		
Small bowl	Meat	150g	1 minute	MAX speed	/
Citrus press	Orange/ lemon	1000g	2 minute	MIN speed	Half
Twin beater geared whisk	egg white	Two--six	2 minute	MAX speed	/

Bu kullanma kılavuzunu lütfen dikkatlice okuyunuz ve Kahve ve Baharat Öğütücünüzü ilk kullanım öncesinde tanımayaya çalışınız.

Açıklama



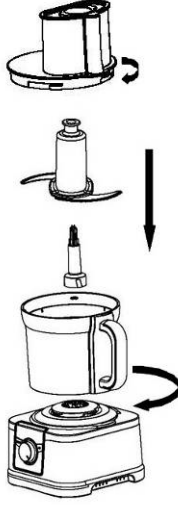
1. Yuvarlak ittirici
2. Geniş ittirici
3. Geniş besleme t p
4. Kapak
5. ıkarılabilinir sürücü aft
6. Büyük kase
7. Pulse buton
8. Düğme buton
9. Emniyet i kilit
10. Buz için buton
11. Kapama halka
12. Bıçak  nite
13. Kupa
14. Kupa kapađı
15. Doldurma bařlık
16. Değirmen kap kapama halka
17. Değirmen kap için bıçak  nite
18. Değirmen kap
19. Bıçak
20. Hamur aleti
21. İki z ırpıcı metal ırpıcı diřli
22. Kalın dilimleme / orta dilim disk
23. İnce dilimleme/ ince dilimleme disk
24. İri dilimleme disk
25. Patates p re deđirmeni
26. Huni
27. Narenciye diřli pres
28. Küçük bıçak
29. Küçük kase
30. K p kesim için küçük ittirici
31. K p kesim için besleme t p
32. K p kesim kapak

1. Cihazınızı kullanmadan önce tüm talimatlarını dikkatlice okuyunuz.
2. Cihazı çalışırken veya yakınında engelli kişi veya çocuklar varken asla yalnız bırakmayınız
3. Cihaz voltajı ile bağlanacak priz voltajın uyumluluğunu kontrol ediniz. Elektrik sistem ile ilgili arızalar garanti kapsamında olmayacaktır.
4. Kullanım sonrası veya temizlik yapmadan önce elektrik fişini çekiniz.
5. Cihaz arızalıysa kullanmayınız. En yakın yetkili teknik servise başvurunuz.
6. Normal bakım ve temizlik haricindeki herhangi bir bakım için onaylı yetkili servis merkezine götürünüz.
7. Aynı anda sadece bir cihaz kullanınız.
8. Bıçak ve disk çok keskindir. Temizlik ve bakım yaparken Daima bir parmağınızla üstten tutunuz ve kesici köşeden uzak durunuz.
9. Mutfak robotunu tutacağından tutarak kaldırmayınız. Tutacak ağırlıktan dolayı kırılabilir ve yaralanmalara neden olabilir..
10. Kaseden malzemeleri dökmeyden önce daima bıçaklarını çıkarınız.
11. Elektrik fişi takılıyken İşlemci kaseden el ve aletleri uzak tutunuz.
12. Cihazı kapatınız ve elektrik fişini prizinden çekiniz.
 - a. Parçaların takılması ve değişimi,
 - b. Kullanılmadığı zaman
 - b. Temizlik öncesi
13. Gıdaları asla parmaklarınızla besleme tüpüne itirmeyiniz. Daima ittiriciyi kullanınız.
14. Kase kapağını veya kupa değirmen kapağını cihazı açmadan önce çıkarınız:
 - a. Cihazı kapatınız;
 - b. Hareketli parçalar ve bıçakların tamamen durmasını bekleyiniz.
 - b. Kupa ya da sürahi değirmenin vidasını bıçak aksamdan açmamaya dikkat ediniz.
15. Blendin yapılacak sıvının oda sıcaklığında soğutulması gerekir.
16. Robotu çalıştırmak için kapağını kullanmayınız. Daima Açık/kapalı hız

kontrolünü kullanınız.

17. İ kilit mekanizmasına aşırı baskı uygulandığında cihaz arızalanabilir veya kazaya neden olabilir.
18. Asla yetki verilmeyen aksesuarlar kullanmayınız.
19. Çalışma esnasında cihazı asla yalnız bırakmayınız.
20. Arızalı cihazı asla kullanmayınız. Kontrol ve onarımını yaptırınız: servis ve bakım kısmına bakınız.
21. Cihaz,kablo ve fişini su ve benzeri sıvılara batırmayınız.
22. Uzun kabloyu masa köşelerine asmayınız sıcak yüzeylerden uzak tutunuz.
23. Tavsiye edilen hız çizelgesinde belirtilen maksimum kapasite hızı aşmayınız.
24. Çocukların bu cihazla oyun oynamadıklarını kontrol ediniz.
25. Bu cihazı sadece amacı için evde kullanınız.
26. Robotun yanlış kullanılması durumunda yaralanmalar meydana gelecektir. İlave emniyet tedbiri olarak her yeni parça kullanımında "Kullanma ve parçalar" kısmına bakınız.
27. Eğer elektrik kablosu hasara uğramışsa tehlikelere karşı bu kablonun üretici firma veya benzer yetkili servisine deęişiminin yapılması gereklidir.
28. Yetişkin bir kişinin sorumluluğunda, gözetiminde veya cihazı kullanmak için bir talimat verilmedikçe bu cihazın, fiziksel, duyuşsal veya zihinsel yetenekleri az olan 8 yaş üstü çocuklar ya da tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişilerce kullanılması onların emniyeti için uygun deęildir.
29. Çocuklar bu cihaz ile oyun oynamamalıdır.
30. Denetimsiz temizlik ve bakım çocuklarca yapılamaz.

A.



1. Büyük kase tutacağı ile Güç ünite sağ kısmına yerleştiriniz.kolunu arka kısma doğru saat yönünde kilitlenene kadar döndürünüz.

2. Çıkarılabilen sürücü şaftı büyük kaseye yerleştiriniz.--- aşağı doğru bastırarak sürücü şaftın tamamen takılmasını sağlayınız.

3. Bıçağı sürücü şaftı içerisine yerleştiriniz. Caution: the blade is very sharp! Uyarı: bıçak çok keskindir! Daima üst kısımdaki plastik aksamdan tutunuz.

4. Büyük kase içerisine kek, pasta, pişmiş ya da çiğ et, sebze, meyve, ceviz, sos, çorba püresi ve bisküvileri ve kuru

ekmekleri koyunuz.

5. Kapağın sürücü şaft üzerinden kapak merkezine gelecek şekilde yerleştiriniz.

6. En son yuvarlak ittiriciyi besleme tüpe takınız--- küçük ittiriciyi saat yönünde kilitlenene kadar döndürünüz. (Şekil A bakınız)

7. Şimdi cihazı kullanmak için elektriğe bağlayabilirsiniz.

TAVSİYELER

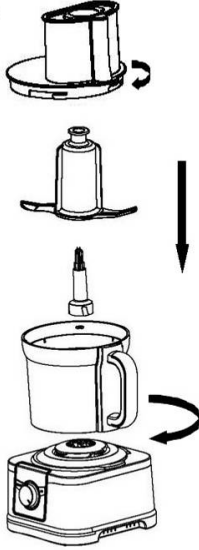
1. Malzemeleri eklemeyen önce Her zaman önce çıkarılabilinir sürücü ve bıçağını büyük kase içerisine takınız.

2. Eğer robotun büyük kasesi, kapağı, geniş besleme tüpü iyice kilitlenmediyse çalışmayacaktır, besleme tüp ve kase kolunun sağda olduğundan emin olunuz.

3. İşlem yapmadan önce et, ekmek, sebzeleri 1 cm ebatlarında kesiniz.

4. Fonksiyonun başarılı olması için tüm parçalar içerisinde bıçak çok önemli yer tutar. İri parçalar için pulse butonunu kullanınız.

B.



1. Büyük kaseyi kolu ile güç ünite sağ kısmına takınız., kolunu arka kısma doğru saat yönünde kilitlemeye kadar döndürünüz.
2. Çıkarılabilen sürücü şaftı büyük kaseye yerleştiriniz.--- aşağı doğru bastırarak sürücü şaftın tamamen takılmasını sağlayınız.
3. Hamur aksamı çıkarılabilen sürücü şafta takınız.
4. Makine çalışırken kuru malzemeleri koyunuz ve besleme tüpten biraz sıvı ekleyiniz. Hamur düz elastik toplar olana kadar 30-60 saniye kadar işleme yapınız.
5. Kapağın sürücü şaft üzerinden kapak merkezine gelecek şekilde yerleştiriniz.
6. En son yuvarlak ittiriciyi besleme tüpe takınız--- küçük ittiriciyi saat yönünde

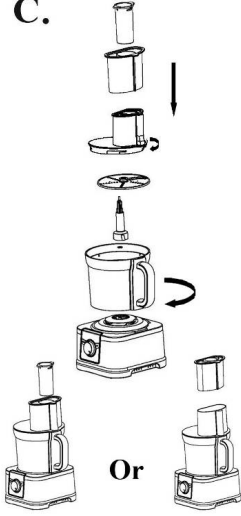
kilitlemeye kadar döndürünüz. (Şekil B bakınız)

7. Şimdi cihazı kullanmak için elektriğe bağlayabilirsiniz.

TAVSİYELER

1. Malzemeleri eklemeyen önce Her zaman önce çıkarılabilen sürücü şaft ve bıçağını büyük kase içerisine takınız.
2. Eğer robotun büyük kasesi, kapağı, geniş besleme tüpü iyice kilitlemediyse çalışmayacaktır, besleme tüp ve kase kolunun sağda olduğundan emin olunuz.
3. Tekrar yoğurma işini elinizle yapınız. Kase içerisinde tekrar yoğrulması tavsiye edilmez robotun durumunu aksi yönde etkiler.
4. Hamur aksamında maya karışımı tedarik edilir.

C.



1. Büyük kase tutacağı ile Güç ünite sağ kısmına yerleştiriniz.kolunu arka kısma doğru saat yönünde kilitlenene kadar döndürünüz.
2. Çıkarılabilen sürücü şaftı büyük kaseye yerleştiriniz.--- aşağı doğru bastırarak sürücü şaftın tamamen takılmasını sağlayınız.
3. Bıçak, kalın dilimleme, orta dilimleme disk, ince dilimleme/ince doğrama disk, iri dilimleme disk veya patates püre milini takınız. (Sadece bir dilimleme parçalama diski aynı anda kullanınız.)
4. Hangi boy besleme tüpü kullanılacaksa kapağını takınız. İttirici özel gıda malzemeleri için küçük besleme tüp bulundurur
5. Küçük besleme tüp için önce geniş ittiriciyi

besleme tüpüne takınız.

6. Geniş besleme tüp için yuvarlak ittiriciyi geniş ittiriciye saat yönünde kilitlenene kadar takınız. (Şekil C bakınız)
7. İşlem için malzemeleri koyunuz.

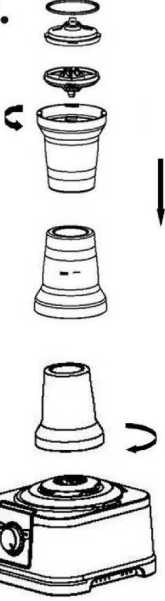
TAVSİYELER

1. Gıdaları yuvarlak veya geniş ittirici ile büyük kaseye koyunuz (Gıda ebadına göre)
2. Taze malzemeleri fazla küçültmeden tamamen dolacak şekilde büyük besleme tüp geniş kısmına koyunuz.
3. Besleme tüpüne asla parmaklarınızı koymayınız.
4. Peynir, havuç, patates, salatalık, soğan için Kalın dilimleme/ orta doğrama disk ve ince dilimleme/ ince doğrama disk kullanınız.
5. Patates için iri doğrama disk kullanınız..
6. Patates püresi için sadece patates mili kullanınız.
7. Kalın dilimleme/orta doğrama disk 22 ve ince doğrama disk 23 iki yüzlüdür. Bunlar gıda doğrama ve dilimlemek içindir. (Bir yüz dilimleme

bar yüz diğeri ise kesme yüzüdür).

Parçaları nasıl kullanırsınız --- Değirmen kap

D.

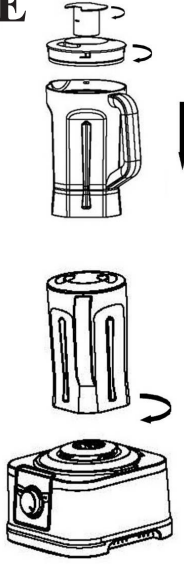


1. Malzemeleri yarıdan fazla değirmen kaba koyunuz.
2. Kapama halka 16 bıçak üniteye takınız.
3. Bıçak ünite alt kısmından tutarak bıçakları değirmen kaba takınız. Ve saat ters yönünde çeviriniz.
4. Değirmeni güç ünitesine saat yönünde kilitlenene kadar takınız.
5. Değirmeni kuru gıdalar, ceviz, kahve ve ayrıca çeşitli baharatları; karabiber, kimyon ,kahve çekirdekleri zencefil, çili biberler işlemek için uygundur. (Şekil D bakınız).

TAVSİYELER :

1. Değirmen kap takıldıktan sonra asla vidasını açmayınız.
2. Keskin bıçaklara dokunmayınız ve çocukları bıçak üniteden uzak tutunuz.
3. Değirmenin yaşam ömrü için 30 saniyeden fazla devamlı çalıştırmayınız. Yeterli duruma gelince hemen cihazı kapatınız.
4. Değirmen doğru takılmadığı zaman cihaz çalışmayacaktır.
5. Zerdeçal kökünü değirmende işlemeyiniz sert olduğu için bıçaklara zarar verecektir.
6. Baharat işlemede en etkin sonucu almak için tavsiyemiz değirmende 100 g'dan fazla baharat işlemeyiniz.
7. Zencefilleri işlemeden önce dilimleyiniz.

E

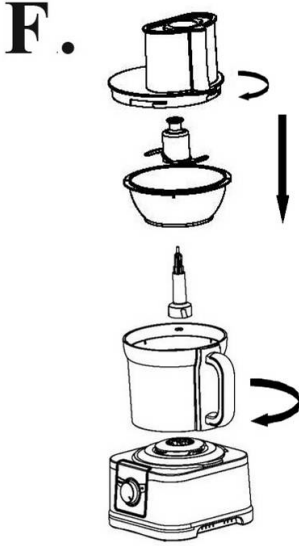


1. Kapatma halkasını 11 bıçak ünitesine 12 takınız. Kapamanın oluk içerisinde doğru olduğundan emin olunuz. (Yanlış yerleştirmeden dolayı damlama olacaktır).
2. Bıçak ünite 12 alt kısmından tutarak bıçakları kupaya yerleştiriniz. Saat ter yönünde kilitleyiniz.
3. Malzemeleri kupaya koyunuz.
4. Aşağı basarak kapağı kupaya takınız. Doldurma kabını takınız. (Güç üniteye kupayı takmadan önce hız kontrol doğru ve düğme ışık kapalı olduğuna bakınız).
5. Kupayı güç üniteye kolu sağda duracak ve kilitlenecek şekilde saat yönünde takınız. (Kupa doğru takılmadıkça cihaz çalışmayacaktır).
6. Düğme, hız veya pulse kontrolü kullanınız. (Şekil

E bakınız)

TAVSİYELER :

1. İşlem öncesi Sıvılar oda sıcaklığında soğutmalıdır.
2. Bıçaklara dikkat ediniz ve temizlikte daima bıçak aksamına dikkat ediniz.
3. 1,2 L den ağır ve boş olarak kupayı kullanmayınız.
4. Yaşam ömrü için kupayı 60 saniyeden fazla devamlı çalıştırmayınız.
5. Asla donmuş gıda malzemelerini blenderden geçirmeyiniz katı bölümler zarar verebilir. Kupaya koymadan önce kırınız.
6. Kalın karışımları önce karıştırabilirsiniz. Eğer bu gıdaların işlemi çok zorsa biraz su ilave ediniz.
7. Buz kırma: Öncelikle Pulse ayarı ile küçük darbelerle istenilen derecede buzları kırınız.
8. Kupa doğru olarak takılmadıkça cihaz çalışmayacaktır.



Küçük kaseyi bitkileri doğramak ve az miktar et,soğan,ceviz,sebze,sos,mamalar gibi gıdalarda kullanınız.

1. Büyük kaseyi kolu ile güç ünite sağ kısmına takınız. kolunu arka kısma doğru saat yönünde kilitlene kadar döndürünüz.

2. Çıkarılabilir sürücü şaftı büyük kaseye takınız. Sürücü şaft iyice takılana kadar aşağı bastırınız.

3. Küçük kabı yerleştiriniz. Küçük kase bacasının iç kriş kısmı ana kase baca yuvası üzerine hizaya geldiğinden emin olunuz.

4. Bıçakları sürücü şafta takınız.

5. İşlem için malzemeleri koyunuz.

6. Kapağı takınız ve düğmeyi açınız (Şekil F)

TAVSİYELER:

1. Bıçaklar tamamen durmadan kapağını asla açmayınız.

2. Bıçak çok keskindir--- daima çok dikkatli olunuz.

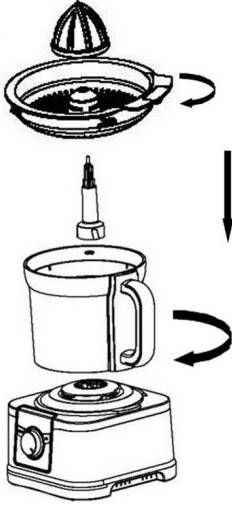
3. Baharat işlemeyiniz--- plastiğe zarar verebilir.

4. Kahve çekirdeği, buz küp ve çikolata gibi sert malzemeler işlemeyiniz---
-Bıçaklara zarar verebilir.

5. Mayonez yaparken yağın besleme tüpten aşağı ilave ediniz.

6. İşlem yapmadan önce Et, sebze, ekme gibi malzemeleri yaklaşık 2 cm boyunda kesiniz.

G.



Narenciye presi narenciye suyu sıkmak için kullanınız. (Portakal, limon ve greyfurt gibi..)

1. Büyük kaseyi koluyla birlikte güç ünite sağ kısmına yerleştiriniz. Kolu arka kısma doğru kilitlenene kadar saat yönünde döndürünüz.

2. Çıkarılabilir sürücü şaftı büyük kaseye takınız. Sürücü şaft takılana kadar aşağı doğru yavaşça basınız.

3. Kevgiri kaseye takınız. Süzgeç kolunun kase kolu üzerinde olduğundan emin olunuz.

4. Huniyi sürücü şafta aşağı damlayacak

şekilde takınız..

5. Meyveleri yarıya bölünüz ve düğmeyi açınız ve hunideki meyveye bastırınız.(Şekil G).

TAVSİYELER

Kevgir iç kilide tam olarak kilitlenmeden narenciye pres çalışmayacaktır.

Motor üniteyi sadece nemli bir bez ile siliniz. Motor üniteyi suya batırmayınız!

1. Diğer parçalar bulaşık makinesinde yıkanabilir. Fakat çok tuzlu gıda işlemeden sonra bıçakları hemen silmelisiniz.
2. Ayrıca aşırı deterjan ve aşındırıcı, kireç çözücüleri bulaşık makinesinde kullanmayınız.
3. Renkli gıdaları işlediğiniz zaman plastik kısımları boyanacaktır bu durumda önce sıvı yağ ile bu kısımları ovunuz ve bulaşık makinesine koyunuz.
4. Temizlik öncesi elektrik fişini prizinden çekiniz.
5. Bıçaklar çok keskindir. Lütfen dikkatli olunuz.



Avrupa normlarına göre bu işaretin anlamı bu ürünün diğer ev artıkları ile birlikte atılmaması gerektiğini belirtir. Kontrolsüz atık atılımı ile İnsan ve çevreye gelebilecek zararlar engellenebilir. Geri dönüşüm ile kalan yararlı kısımların tekrar kullanımını geliştirmekten sorumludur. Cihazınızı geri vereceğiniz zaman lütfen uygun toplama sistemlerini kullanınız veya ürünü aldığınız yere başvurunuz. Buralarda çevreye uyumlu olarak ürünün geri dönüşümü güvenle yapılacaktır.

Aksesuar	Gıda	Maksimum	Çalışma zamanı	Hız	Hazırlık
Bıçak	Et	500g	15 saniye	MAX hız	20mm× 20mm ×20mm
	Biftek	500g	15 saniye	MAX hız	
Hamur aksam	Un	800g	1daika	MIN ve MAX hız	/
	Tuz	10g			
	Maya	10g			
	Şeker	10g			
	Su	640g			
	Yağ	20g			
doğrama/ dilimleme disk	Havuç	1000g	30 saniye	MIN hız	/
	patates	1000g			
	Soğan	1000g			
Kupa	Havuç	480g	2dakika	MAX/ PULSE/ ICE hız	15mm× 15mm× 15 mm
	Su	720g			
Değirmen kap	Kahve çekirdek	100g	15 saniye	MAX/ PULSE hız	/
	Soy fasulye	100g	15 saniye		
Küçük kase	Et	150g	1dakika	MAX hız	/
Narenciye pres	Portakal/ limon	1000g	2 dakika	MIN hız	yarım
Çırpıcı dişli ikiz çırpıcı	Yumurta akı	iki-altı	2 dakika	MAX hız	/

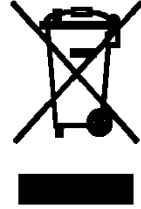
راهنمای عمل آوری مواد غذایی مختلف

اندازه‌های بُرش	سرعت	زمان عملکرد	حداکثر مواد	مواد غذایی	لوازم جانبی
			۵۰۰ گرم	انواع گوشت	تیغه
			۵۰۰ گرم	گوشت گوساله	
			۸۰۰ گرم	آرد	خمیرساز
			۱۰ گرم	نمک	
			۱۰ گرم	خمیر مایه	
			۱۰ گرم	شکر	
			۶۴۰ گرم	آب	
			۲۰ گرم	گوشت همراه با چربی	
			۱۰۰۰ گرم	هویج	صفحه بُرش برای ورق کردن / خرد کردن
			۱۰۰۰ گرم	سیب زمینی	
			۱۰۰۰ گرم	پیاز	
			۴۸۰ گرم	هویج	پارچ مخلوط کُن
			۷۲۰ گرم	آب	
		۱۵ ثانیه	۱۰۰ گرم	قهوه‌ی دانه	فنجان آسیاب
		۱۵ ثانیه	۱۰۰ گرم	سویا	
	حداکثر سرعت	۱ دقیقه	۱۵۰ گرم	گوشت	کاسه‌ی کوچک
بُرشِ نصفه	حداقل سرعت	۲ دقیقه	۱۰۰۰ گرم	پرتقال/ لیمو	کاسه‌ی توری آب مرکبات گیری
-	حداکثر سرعت	۲ دقیقه	۲ تا ۶ عدد	سفیده‌ی تخم مرغ	همزن دوقلو دارای پره‌های آهنی دنداندار

۴. قبل از تمیزکاری دوشاخه را از پریز جدا کنید.
۵. تیغه‌ها بسیار تیز هستند. لطفاً مراقب باشید.

دورانداختن دستگاه

این علامت روی سطل نشان می‌دهد که نباید این دستگاه را همراه با دیگر زباله‌های خانگی دور انداخت. برای جلوگیری از امکان آسیب زدن به طبیعت و سلامتی انسان از طریق دورانداختن اینگونه زباله‌ها که نمیتوان آنها را نگهداری نمود، حتماً لوازم برقی را به مراکز جمع‌آوری اینگونه مواد تحویل دهید تا به طوری مسئولانه مورد بازیافت قرار گیرند. با این کار امکان استفاده مجدد از مواد قابل بازیافت دستگاه فراهم می‌شود.





از سری مخروطی برای عصاره‌گیری مرکبات (مانند پرتقال، لیمو شیرین، لیمو ترش و گریپ فروت) استفاده کنید.

۱. ابتدا کاسه‌ی بزرگ را با تنظیم دستگیره به سمت راست دستگاه سوار کرده، دستگیره را در قسمت عقب قرار داده، کاسه را به سمت راست بچرخانید تا در جای خود محکم شود.

۲. سپس میله‌ی چرخان جداشدنی را روی کاسه‌ی بزرگ سوار کنید. میله به پایین فشار دهید تا در جایش محکم شود.

۳. کاسه‌ی توری آب مرکبات گیری را روی کاسه قرار دهید. مطمئن شوید که دستگیره‌ی کاسه‌ی توری مستقیماً روی دستگیره‌ی کاسه محکم شود.

۴. سری مخروطی را روی میله‌ی چرخان قرار دهید و آن را بچرخانید تا کاملاً داخل میله بیفتد.

۵. مرکبات را به صورت نیمه بُرش دهید سپس دستگاه را روشن کنید و مرکبات را روی سری مخروطی قرار دهید (شکل G را ببینید).

توصیه‌ها

قسمت آب مرکبات گیر در صورت درست چفت نشدن کاسه روی ضامنهای ایمنی کار نخواهد کرد.

تمیزکاری

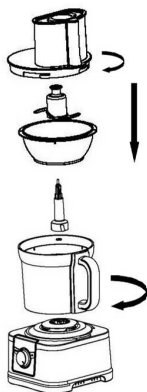
قسمت موتور دستگاه را فقط با دستمالی نرم تمیز کنید. موتور را در آب فرو نبرید!

۱. تمام قطعات دیگر دستگاه را می‌توانید در ماشین ظرفشویی بشوید. با این همه بعد از خردکردن یا مخلوط کردن غذاهای نمک‌دار بلافاصله تیغه‌ها را با آب بشوید.

۲. همچنین مراقب باشید که بیش از اندازه مواد پاک کننده در ماشین ظرفشویی نریزید.

۳. هنگام استفاده از مواد غذایی رنگ‌دار، قسمت‌های پلاستیکی دستگاه ممکن است تغییر رنگ دهد. قبل از قرار دادن آنها درون ماشین ظرفشویی با روغنی گیاهی آن را تمیز کنید.

F.



از کاسه‌ی کوچک برای خُرد کردن سبزیجات و عمل آوری مقادیر کم از مواد غذایی مانند گوشت، پیاز، مغزهای خوراکی، مایونز، سبزیجات و غذای کودک استفاده می‌شود.

۱. ابتدا کاسه‌ی بزرگ را با تنظیم دستگیره به سمت راست دستگاه سوار کرده، دستگیره را در قسمت عقب قرار داده، کاسه را به سمت راست بچرخانید تا در جای خود محکم شود.

۲. سپس میله‌ی چرخان جداشدنی را به کاسه‌ی بزرگ سوار کنید. آن را به سمت پایین فشار دهید تا مطمئن شوید در جای خود محکم است.

۳. حالا کاسه‌ی کوچک را سوار کنید. مطمئن شوید که دندانه‌های شیار قسمت داخلی کاسه‌ی کوچک با شکافهای شیار کاسه‌ی بزرگ هم‌ردیف باشد.

۴. تیغه را روی میله‌ی چرخان قرار دهید.

۵. مواد غذایی را درون کاسه‌ی کوچک بریزید.

۶. درپوش را گذاشته و دستگاه را روشن کنید.

توصیه‌ها:

۱. تا زمان توقف کامل تیغه هرگز درپوش را برندارید.

۲. تیغه بسیار تیز است. با احتیاط آن را جابجا کنید.

۳. ادویه‌جات را درون کاسه خُرد نکنید زیرا ممکن است به بدنه‌ی کاسه صدمه بزند.

۴. مواد غذایی سخت مانند قهوه‌ی دانه، قطعات یخ یا شکلات را با این قسمت از دستگاه خُرد نکنید زیرا ممکن است به تیغه‌ی دستگاه آسیب وارد کند.

۵. هنگام تهیه‌ی سُس مایونز روغن را از دهانه‌ی ورودی پهن درون کاسه بریزید.

۶. قبل از عمل آوری گوشت، سبزیجات و نان آنها را در قطعات ۱-۲ سانتیمتری بُرید.

در سمت راست قرار گرفته سپس پارچ را به سمت راست بچرخانید تا در جای خود محکم شود (اگر پارچ به صورت نادرست روی ضامنهای ایمنی سوار شود، دستگاه کار نخواهد کرد).

۶. دستگاه را روشن کنید یا از عملکرد چرخش لحظه‌ای استفاده کنید (تصویر E را ببینید).

توصیه‌ها:

۱. قبل از مخلوط کردن مواد غذایی داغ ابتدا صبر کنید تا آنها در دمای اتاق خنک شوند.

۲. همیشه هنگام جابجایی تیغه‌ی مخلوط‌کن مراقب باشید و از تماس با لبه‌های تیز تیغه‌ها خودداری کنید.

۳. هرگز پارچ خالی را به کار نیندازید. همچنین هرگز بیش از ۱/۲ لیتر مواد غذایی درون پارچ نریزید.

۴. برای تضمین طول عمر طولانی آسیاب، هر بار آن را بیش از ۶۰ ثانیه به کار نیندازید.

۵. هرگز مواد غذایی یخ‌زده را که به توده‌های یخ‌زده تبدیل شده است را با استفاده از مخلوط‌کن مخلوط نکنید.

۶. مواد غذایی ضخیم که مخلوط کردن آنها سخت است را ابتدا به قطعات کوچک برش دهید. اگر لازم است کمی آب درون پارچ اضافه کنید.

۷. برای خرد کردن یخ از عملکرد چرخش لحظه‌ای (PULSE) استفاده کنید تا قطعات خردشده یکدست شوند.

۸. اگر پارچ به شکلی نادرست روی بدنه سوار شود، دستگاه کار نخواهد کرد.

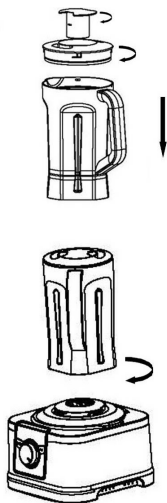
توصیه‌ها:

۱. زمانی که کل قطعات آسیاب به بدنه سوار شده است، هرگز فنجان آسیاب را باز نکنید.
۲. به تیغه‌های تیز دست نزنید. تیغه‌ها را دور از دسترس کودکان قرار دهید.
۳. برای تضمین طول عمر طولانی آسیاب، هربار آن را بیش از ۳۰ ثانیه به کار نیاورید. به محض یکدست شدن مواد غذایی دستگاه را خاموش کنید.
۴. اگر قطعات آسیاب به درستی روی بدنه سوار نشود دستگاه به کار نخواهد افتاد.
۵. ریشه‌های ادویه‌جات سخت مانند زردچوبه را با این دستگاه آسیاب نکنید زیرا ممکن است به تیغه‌ها آسیاب وارد شود.
۶. برای دستیابی به عملکرد بهینه هنگام آسیاب، توصیه می‌شود در هر بار بیش از ۱۰۰ گرم از هر نوع مواد غذایی را آسیاب نکنید.
۷. ریشه‌های زنجبیل را قبل از آسیاب کردن به قطعات کوچک برش دهید.

روش استفاده از سری مخلوط‌کن

۱. حلقه‌ی درزگیر (۱۱) را به تیغه (۱۲) وصل کنید. مطمئن شوید که حلقه به درستی در شیار مربوطه قرار گرفته است (در صورت آسیب دیدن این حلقه یا نصب نادرست آن، قطرات مواد غذایی از پارچ چکه خواهند کرد).

E



۲. قسمت پایین تیغه (۱۲) را گرفته و آن را به درون پارچ مخلوط‌کن قرار داده و به سمت چپ بچرخانید تا در جای خود قفل شود.

۳. مواد غذایی را درون پارچ بریزید.

۴. درپوش را روی پارچ قرار داده و به پایین فشار دهید تا در جای خود محکم شود. درپوش پُرکننده را روی درپوش سوار کنید (قبل از سوار کردن پارچ روی قسمت موتور مطمئن شوید که دکمه‌ی سرعت دستگاه و چراغ مربوطه در وضعیت خاموش قرار دارند).

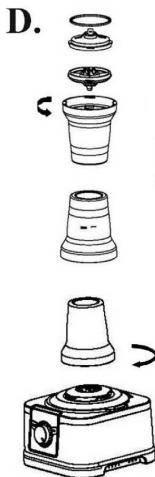
۵. پارچ را روی موتور قرار داده به طوری که دستگیره‌ی پارچ

توصیه‌ها:

۱. مواد غذایی را با استفاده از دسته‌ی فشاردهنده‌ی گرد یا پهن (بستگی به اندازه‌ی مواد غذایی دارد) درون کاسه‌ی بزرگ وارد کنید.
۲. از مواد غذایی تازه برای غذاسازی استفاده کنید و آنها را به اندازه‌های خیلی ریز بُرش ندهید. پهنای دهانه‌ی ورودی را به مقدار مناسب پُر کنید.
۳. هرگز انگشتان خود را درون دهانه‌ی ورودی قرار ندهید.
۴. از صفحه بُرش برای ورق کردن ضخیم / خردکردن متوسط و صفحه بُرش برای ورق کردن باریک / خردکردن ریز برای پنیر، هویج، سیب زمینی، خیار، پیاز، چغندر و کدو استفاده کنید.
۵. از صفحه برش ضخیم برای ورقه کردن سیب زمینی استفاده کنید. از صفحه‌ی سیب زمینی پوره‌کن فقط برای خمیری کردن سیب زمینی استفاده می‌شود. از صفحه بُرش برای ورق کردن ضخیم / خردکردن متوسط (قطعه ۲۲) و صفحه بُرش برای ورق کردن باریک / خردکردن ریز (قطعه ۲۳) دو رویه (دو طرفه) هستند (یک رو برای خردکردن مواد باریک یا دراز و یک رو برای بُرش دادن قطعات مواد غذایی به

روش استفاده از سری مخصوص آسیاب

۱. مواد غذایی را درون فنجان آسیاب بریزید. بیش از نصف فنجان پُر نکنید.



۲. حلقه‌ی درزگیر (۱۶) را به تیغه‌ی فنجان آسیاب وصل کنید.
۳. قسمت پایین تیغه را گرفته و آن را به درون فنجان قرار داده و به سمت چپ بچرخانید تا در جای خود قفل شود.
۴. فنجان آسیاب را روی بدنه قرار داده و به سمت راست بچرخانید تا در خود قفل شود.
۵. از این سری برای آسیاب کردن مواد غذایی خشک مانند مغزهای خوراکی و دانه‌ی قهوه استفاده کنید. این آسیاب همچنین برای آسیاب کردن انواع ادویه‌جات خوراکی مانند فلفل سیاه، هل، انواع دانه‌های خوراکی، زیره، گشنیز، رازیانه، ریشه‌ی زنجبیل تازه، انواع فلفل تازه و بوته‌های گل میخک (گیاه معطر) مناسب است. (تصویر D را ببینید)

۲. اگر کاسه‌ی بزرگ، درپوش یا دسته‌ی فشاردهنده‌ی پهن به درستی روی ضامن‌های ایمنی چفت نشوند، دستگاه کار نخواهد کرد. مطمئن شوید که دهانه‌ی ورودی و دستگیره‌ی کاسه در طرف راست بدنه قرار گرفته‌اند.

۳. اگر مایلید که دوباره مواد درون کاسه را خمیری‌تر کنید فقط با استفاده از دست این کار را انجام دهید. خمیری کردن مجدد توسط دستگاه توصیه نمی‌شود زیرا ممکن است دستگاه پایداری خود نسبت به سطح قرار گرفته را از دست بدهد.

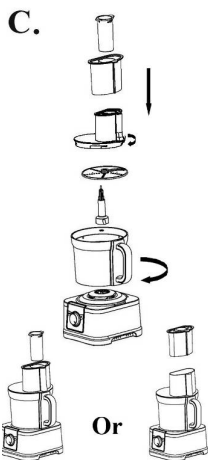
۴. از سری خمیرساز برای خمیری کردن چندین نوع مواد استفاده کنید.

روش استفاده از صفحه بُرش برای ورق کردن / خردکردن

۱. ابتدا کاسه‌ی بزرگ را با تنظیم دستگیره به سمت راست دستگاه سوار کرده، دستگیره را در قسمت عقب قرار داده، کاسه را به سمت راست بچرخانید تا در جای خود محکم شود.

۲. سپس میله‌ی چرخان جداشدنی را به کاسه‌ی بزرگ سوار کنید. آن را آرام به سمت پایین فشار دهید تا مطمئن شوید در جای خود محکم است.

۳. سپس تیغه، صفحه بُرش برای ورق کردن ضخیم / خردکردن متوسط، صفحه بُرش برای ورق کردن باریک / خردکردن ریز صفحه بُرش برای خردکردن ضخیم یا صفحه‌ی سیب‌زمینی پوره‌کن را سوار کنید (انتخاب سری‌ها بستگی به میزان بُرش دلخواه شما دارد. هر بار فقط از یک صفحه‌ی بُرش استفاده کنید).



۴. درپوش را روی کاسه قرار دهید. دهانه‌ی ورودی را با توجه به اندازه‌ی مواد انتخاب کنید. دسته‌ی فشاردهنده شامل دهانه‌ی ورودی کوچکی برای بُرش مواد به تنهایی یا مخلوط ریزاست

۵. برای استفاده از دهانه‌ی ورودی کوچک ابتدا دسته‌ی فشاردهنده‌ی پهن را درون دهانه‌ی ورودی اصلی قرار دهید

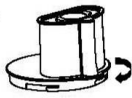
۶. یا برای استفاده از دهانه‌ی ورودی پهن دسته‌ی فشاردهنده‌ی گرد را درون دسته‌ی فشاردهنده‌ی پهن قرار دهید و سمت راست بچرخانید تا در جایش محکم شود (شکل C را ببینید).

۷. برای شروع مواد را درون کاسه بریزید.

۴. تیغه به عنوان سری چندکاره‌ی این دستگاه مورد استفاده قرار می‌گیرد. زمان استفاده تعیین کننده میزان فرآوری غذاساز است. برای آن که مواد بدست آمده بافتی ضخیم‌تر داشته باشد، از عملکرد چرخش لحظه‌ای (Pulse) استفاده کنید.

روش استفاده از سری خمیرساز

B.



۱. کاسه‌ی بزرگ دستگاه را با دستگیره روی قسمت راست دستگاه محکم کنید. دستگیره را عقب کشیده و به سمت راست بچرخانید تا در جای خود چفت شود.

۲. سپس میله‌ی چرخان جداشدنی را روی کاسه‌ی بزرگ سوار کنید. به آرامی به پایین فشار دهید و مطمئن شوید که میله‌ی چرخان کاملاً چفت شده است.

۳. سری خمیرساز را روی میله‌ی چرخان جداشدنی قرار دهید.

۴. مواد غذایی خُشک را درون کاسه ریخته سپس در حالیکه دستگاه روشن است از طریق دهانه‌ی ورودی آب درون کاسه بریزید. این کار را ادامه دهید تا همه‌ی مواد به شکل توپی صاف و کشدار درآید. این فرآیند بین ۳۰ تا ۶۰ ثانیه طول می‌کشد.

۵. درپوش را روی کاسه سوار کنید. مطمئن شوید که قسمت بالای میله‌ی چرخان در مرکز درپوش قرار گرفته است.

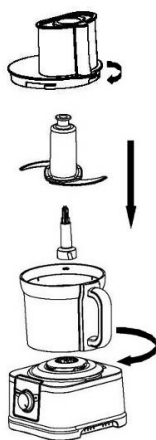
۶. در آخر دسته‌ی فشار دهنده‌ی گرد را روی دهانه‌ی ورودی قرار دهید. آن را به سمت راست بچرخانید تا در جای خود قفل شود (شکل B را ببینید).

۷. حالا می‌توانید دوشاخه را به پریز برق زده و از دستگاه استفاده کنید.

توصیه‌ها:

۱. قبل از اضافه کردن مواد غذایی ابتدا میله‌ی چرخان جداشدنی و تیغه را به کاسه‌ی بزرگ وصل کنید.

A.



۱. کاسه‌ی بزرگ دستگاه را با دستگیره روی قسمت راست دستگاه محکم کنید. دستگیره را عقب کشیده و به سمت راست بچرخانید تا در جای خود چفت شود.

۲. سپس میله‌ی چرخان جداشدنی را روی کاسه‌ی بزرگ سوار کنید. به آرامی به پایین فشار دهید و مطمئن شوید که میله‌ی چرخان کاملاً چفت شده است.

۳. تیغه را روی میله‌ی چرخان جداشدنی قرار دهید. **احتیاط:** تیغه خیلی تیز است! همیشه از قسمت پلاستیکی بگیرید.

۴. برای تهیه‌ی کیک، شیرینی‌جات و مواد غذایی مانند گوشت خام و پخته‌شده‌ی خردشده، سبزیجات، غلات، مواد غذایی غوطه‌ور در آب، سوپهای پوره‌ای و برای تهیه‌ی خُرده‌نان، بیسکویت و نانهای خُشک خُرده شده را درون کاسه‌ی بزرگ بریزید.

۵. درپوش را روی کاسه سوار کنید. مطمئن شوید که قسمت بالای میله‌ی چرخان در مرکز درپوش قرار گرفته است.

۶. در آخر دسته‌ی فشار دهنده‌ی گِرد را روی دهانه‌ی ورودی قرار دهید. آن را به سمت راست بچرخانید تا در جای خود قفل شود (شکل A را ببینید).

۷. حالا می‌توانید دوشاخه را به پریز برق زده و از دستگاه استفاده کنید.

توصیه‌های مهم:

۱. قبل از اضافه کردن مواد غذایی ابتدا میله‌ی چرخان جداشدنی و تیغه را به کاسه‌ی بزرگ وصل کنید.

۲. اگر کاسه‌ی بزرگ، درپوش یا دسته‌ی فشاردهنده‌ی پهن به درستی روی ضامنهای ایمنی چفت نشوند، دستگاه کار نخواهد کرد. مطمئن شوید که دهانه‌ی ورودی و دستگیره‌ی کاسه در طرف راست بدنه قرار گرفته‌اند.

۳. قبل از شروع، مواد غذایی مانند گوشت، نان، سبزیجات را در قطعات حدود ۲ سانتی متری برش دهید.

- ب:** صبر کنید تا سری یا تیغه‌ها کاملاً از حرکت باز ایستند
- ج:** مراقب باشید که پارچ مخلوط‌کن یا فنجان آسیاب از تیغه جدا نگردد.
- ۱۵:** قبل از مخلوط کردن مایعات باید بگذارید تا در دمای محیط خنک شوند.
- ۱۶:** از درپوش برای بکار انداختن دستگاه استفاده نکنید. همیشه از دکمه‌ی On/ Off استفاده کنید.
- ۱۷:** اگر گیره‌های ایمنی تحت فشار بیش از اندازه قرار گیرند، دستگاه صدمه خواهد دید و در نتیجه به کاربر آسیب وارد خواهد شد.
- ۱۸:** هرگز از سری‌های نامعتبر استفاده نکنید.
- ۱۹:** وقتی دستگاه روشن است هرگز آن را بدون نظارت رها نکنید.
- ۲۰:** هرگز از دستگاه آسیب دیده استفاده نکنید. برای تعمیر آن را به مرکز خدمات پس از فروش فلر ببرید.
- ۲۱:** بدنه، سیم برق، دوشاخه و قسمت‌های دیگر دستگاه را در آب فرو نبرید.
- ۲۲:** نگذارید که سیم برق از لبه میز یا پیشخوان محل استفاده آویزان باشد.
- ۲۳:** بیش از گنجایش‌های حداکثر که در قسمت "جدول سرعت پیشنهادی" ذکر شده است، مواد داخل کاسه‌ها نریزید.
- ۲۴:** باید مراقب کودکان بود و مطمئن بود که آنها با دستگاه بازی نمی‌کنند.
- ۲۵:** از دستگاه فقط برای مصارف مشخص خانگی استفاده کنید.
- ۲۶:** استفاده‌ی نادرست از دستگاه ممکن است باعث بروز آسیب در کاربر شود. برای مطالعه هشدارهای ایمنی بیشتر به قسمت "روش استفاده از سریها" که ویژه‌ی هر سری دستگاه نکاتی احتیاط آمیز ارائه شده است مراجعه کنید.
- ۲۷:** اگر سیم برق دستگاه آسیب دیده است برای جلوگیری از بروز خطر حتماً باید توسط تولید کننده، برق کاری متخصص یا مرکز خدمات پس از فروش فلر تعویض گردد.
- ۲۸:** اگر کودکان بالای ۸ سال و افراد ناتوان از لحاظ جسمی، حسی یا ذهنی توسط فردی مسئول به تحت نظارت قرار گیرند یا آگاهی‌های لازم در مورد کاربری ایمن و درک خطرات مرتبط به آنها آموزش داده شود آنها نیز می‌توانند از دستگاه استفاده کنند.
- ۲۹:** مطمئن باشید کودکان با دستگاه بازی نمی‌کنند.
- ۳۰:** تمیزکاری و نگهداری‌های مربوط به کاربری نباید بدون نظارت فردی بزرگسال مسئول توسط کودکان صورت گیرد.

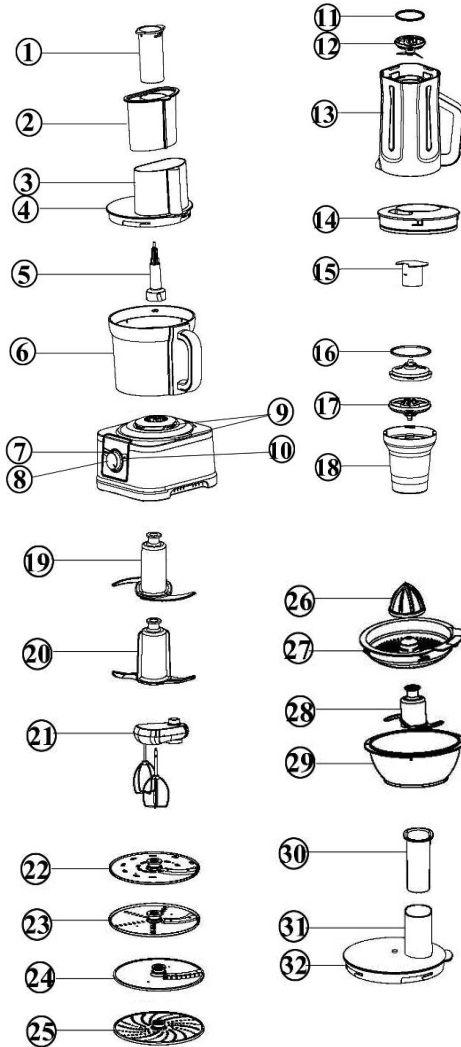
۱. قبل از استفاده این دفترچه را با دقت بخوانید.
۲. هرگز دستگاه را بدون نظارت رها نکنید. به ویژه زمانی که کودکان و افراد معلول در محل حضور دارند.
۳. قبل از استفاده بررسی نمایید ولتاژ دستگاه با ولتاژ محل استفاده هماهنگی داشته باشد. بروز هر نقص در اتصال ضمانت‌نامه‌ی دستگاه را باطل می‌کند.
۴. بعد از استفاده و قبل از تمیزکاری دوشاخه‌ی دستگاه را از پریز جدا کنید.
۵. اگر دستگاه آسیب دیده است از آن استفاده نکنید. در این شرایط شما باید با مرکز خدمات پس از فروش فلر تماس بگیرید.
۶. تمام اقدامات نگهداری دستگاه به استثناء مراقبت‌های عمومی و تمیزکاری باید توسط مرکز خدمات پس از فروش فلر صورت گیرد.
۷. در هر بار فقط از یک لوازم جانبی دستگاه استفاده کنید.
۸. تیغه‌ها و صفحه‌های بُرش بسیار تیز هستند. با دقت آنها را جابه‌جا کنید. هنگام جابه‌جایی و تمیزکاری همیشه آنها را دور از لبه‌های بُرنده و از قسمت گیره‌ی انگشت که در بالای تیغه و صفحه قرار دارد بگیرید.
۹. برای بلندکردن دستگاه از قسمت دستگیره استفاده نکنید زیرا ممکن است دسته بشکند و باعث آسیب‌دیدگی و صدمه به دستگاه و کاربر گردد.
۱۰. قبل از ریختن مواد غذایی از کاسه، همیشه تیغه را جدا کنید.
۱۱. زمانی که دستگاه به برق وصل است، دست‌ها و وسایل آشپزخانه را دور از دستگاه نگهدارید.
۱۲. در موارد زیر دستگاه را خاموش کرده و دوشاخه را از پریز برق جدا کنید:
 - الف:** قبل از نصب و جداسازی قطعات
 - ب:** زمانی که از دستگاه استفاده نمی‌کنید.
 - ج:** قبل از تمیزکاری
۱۳. برای فشاردادن مواد غذایی به دهانه‌ی ورودی هرگز از انگشتان استفاده نکنید. همیشه از دستگیره‌ی فشار دهنده که همراه با دستگاه ارائه شده است استفاده کنید.
۱۴. قبل از برداشتن درپوش از کاسه / پارچ و فنجان آسیاب اقدامات زیر را انجام دهید:
 - الف:** دستگاه را خاموش کنید

۱. دسته‌ی فشاردهنده‌ی گرد
۲. دسته‌ی فشاردهنده‌ی پهن
۳. دهانه‌ی ورودی پهن
۴. درپوش
۵. میله‌ی چرخان جداشدنی
۶. کاسه‌ی بزرگ
۷. دکمه‌ی چرخش لحظه‌ای
۸. دکمه‌ی روشن/خاموش
۹. ضامن‌های ایمنی
۱۰. دکمه‌ی خُردکُن یخ
۱۱. حلقه‌ی درزگیر
۱۲. قطعه‌ی تیغه
۱۳. پارچ
۱۴. درپوش پارچ
۱۵. درپوش پُرکننده (پُرکردن مواد)
۱۶. حلقه‌ی درزگیر برای فنجان آسیاب
۱۷. تیغه‌ی فنجان آسیاب
۱۸. فنجان آسیاب
۱۹. تیغه
۲۰. خمیرساز
۲۱. همزن دوقلو دارای پره‌های آهنی دنداندار
۲۲. صفحه بُرش برای ورق کردن ضخیم /خردکردن متوسط
۲۳. صفحه بُرش برای ورق کردن باریک /خردکردن ریز
۲۴. صفحه بُرش برای خُردکردن ضخیم
۲۵. صفحه‌ی سیب زمینی پوره‌کُن
۲۶. سَری مخروطی (عصاره‌گیر مرکبات)
۲۷. کاسه‌ی توری آب مرکبات‌گیری
۲۸. تیغه‌ی کوچک
۲۹. کاسه‌ی کوچک
۳۰. دسته‌ی فشاردهنده برای خُردکردن نگینی
۳۱. دهانه‌ی ورودی برای خُردکردن نگینی
۳۲. درپوش مخصوص بُرش نگینی

FP1500

برای حفظ ایمنی و لذت مداوم از این دستگاه، همیشه قبل از استفاده این دفترچه را بخوانید.

اجزاء دستگاه



Feller Germany



FP 1500



غذا ساز