

Feller[®]

User's Manual

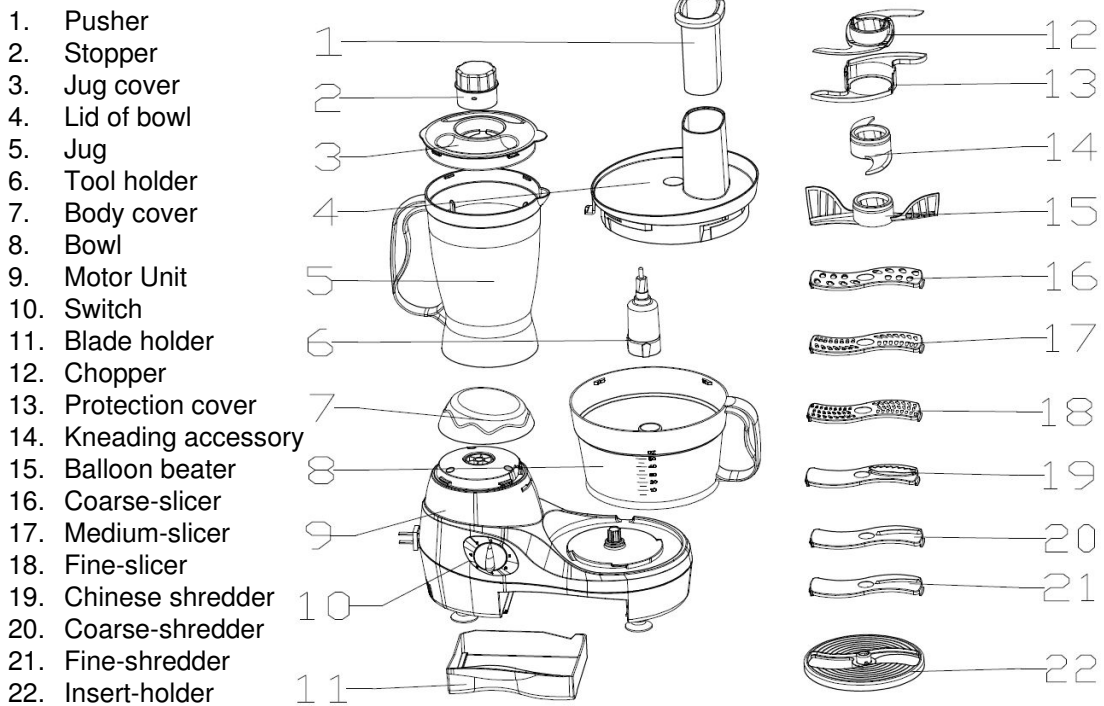
Food Processor & Blender



FPB 2080

Food Processor & Blender

PRATS AND ACCESSORIES:



Important

1. Read this instructions for use carefully and look at the illustrations before using the appliance.
2. Keep these instructions for use for future reference.
3. Check that the power supply voltage corresponds to that shown on the appliance. before you connect the appliance.
4. Never use any accessories or parts from other manufacturers or that have not been specifically advised by this appliance. Your guarantee will become invalid if such accessories or parts have been used.
5. Do not use the appliance if the mains cord, the plug or other parts are damaged.
6. If the mains cord of this appliance is damaged, it must always be replaced by the appliance or a service centre authorized by the appliance, in order to avoid hazardous situations.
7. Thoroughly clean the parts that will come into contact with food before you use the appliance for the first time.
8. Do not exceed the quantities and preparation times indicated in the table.
9. Do not exceed the maximum content indicated on the bowl or the blender jar. i.e. do not fill beyond the top graduation.
10. The emulsifying disc, the knife and the kneading accessory have to be placed on the tool holder that stands in the bowl.
11. Unplug the appliance immediately after use.

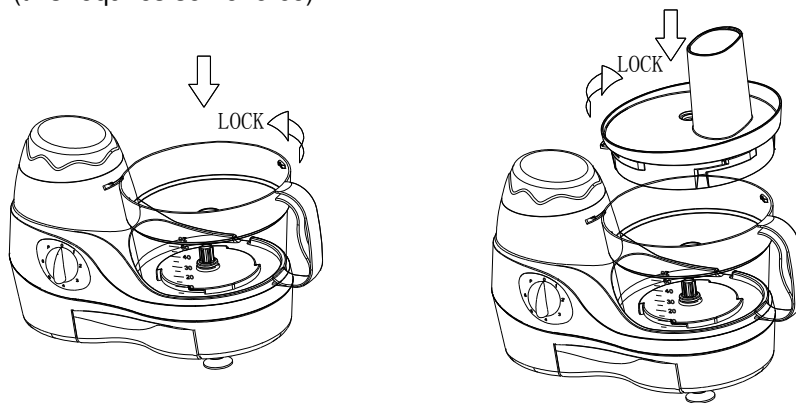
12. Never use your fingers or an object to push ingredients down the feed-tube while the appliance is running. Only the pusher is to be used for this purpose.
 13. Always unplug the appliance before reaching into the blender jar with your fingers on an object.
 14. Keep the appliance out of the reach of children.
 15. Never let the appliance run unattended.
 16. Switch the appliance off before detaching any accessory.
 17. Never switch the appliance off by running the lid.
 18. Never immerse the motor unit in water or any other fluid, nor rinse it under the tap. Use only a moist cloth to clean the motor unit.
 19. When you mount the blender jar, the bowl and/or the body cover Properly onto the motor unit, you will hear a click.
 20. Remove the cover from the blade before use.
 21. Avoid touching the SHARP blades, especially when the appliance is plugged in.
 22. If the blades get stuck, unplug the appliance before removing the ingredients that are blocking the blades.
 23. Let hot ingredients cool down before processing them (max, temperature 80°C /175°F).
 24. If you are processing a liquid that tends to foam, do not put more than 1.8 liter into the blender jar to avoid spillage.
- Note that if both the blender and the bowl have been correctly mounted, only the blender will function.

Using the appliance

Food processing bowl

If you want to use the bowl, remove the blender jar and close the fixing hole with the body cover. All function that requires the use of the bowl will only work if the blender jar has been removed.

- 1 Mount the bowl on the food processor by turning the handle in the direction of the arrow until you hear a click.
- 2 Put the lid on the bowl. Turn the lid in the direction of the arrow until you hear a click (this requires some force).

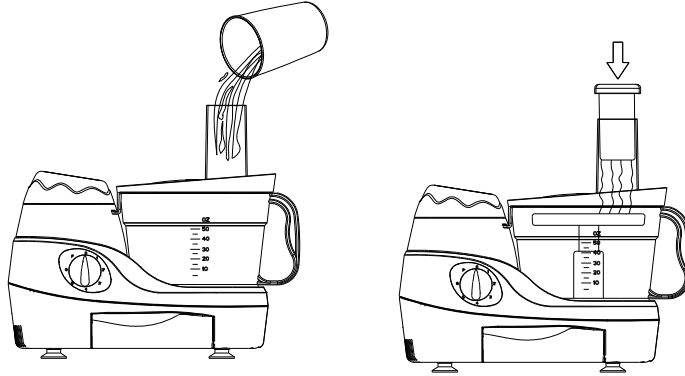


Built-in safety lock

Both the motor unit and the lid have been provided with marks. The appliance will only function if the arrow on the motor unit is placed directly opposite the mark on the lid. Make sure that the mark on the lid and the arrow on the bowl are directly opposite each other. The projection of the lid will now cover the opening of the handle.

Feed-tube and pusher

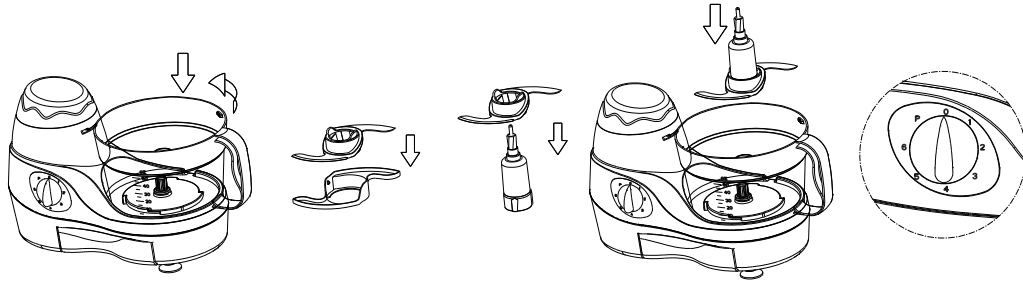
- 1 Use the feed-tube to add liquid and/or solid ingredients. Use the pusher to push solid ingredients through the feed-tube.
- 2 You can also use the pusher to close the feed-tube in order to prevent ingredients from escaping through the feed-tube.



Metal blade

The blade can be used for chopping, mixing, blending, pureeing and preparing cake mixtures.

- 1 Put the bowl on the motor unit.
 - 2 Remove the protective cover from the blade.
- The cutting edges of the blade are very sharp. Avoid touching them!**
- 3 Put the blade on the tool holder.
 - 4 Put the tool holder in the bowl.
 - 5 Put the ingredients in the bowl. Pre-cut large pieces of food into pieces of food into pieces of approx. 3×3 cm. put the lid on the bowl.
 - 6 The speed setting. Allow you to adjust the speed of the appliance to obtain optimal result.
 - a) Setting 'P', for pulse operation ,if the knob 'P' position is turned the appliance runs at max, speed. After releasing the knob the appliance stops running. and Knob turn to the '0' position.
 - b) Setting 0: Off
 - c) Setting 1: for slow speed
 - d) Setting 6: for fast speedProcessing takes 10-60 seconds.



Tips

- The appliance chops very quickly. Use the pulse function for short periods at a time to prevent the food from becoming too finely chopped.
- Do not let the appliance run too long when you are chopping (hard) cheese. The cheese will become too hot, will start to melt and will turn lumpy.
- Do not use the blade to chop very hard ingredients like coffee beans, nutmeg and ice cubes.

If food sticks to the blade or to the inside of the bowl:

- Turn the appliance off
- Remove the lid from the bowl
- Remove the ingredients from the blade or from the wall of the bowl with the spatula.

Inserts

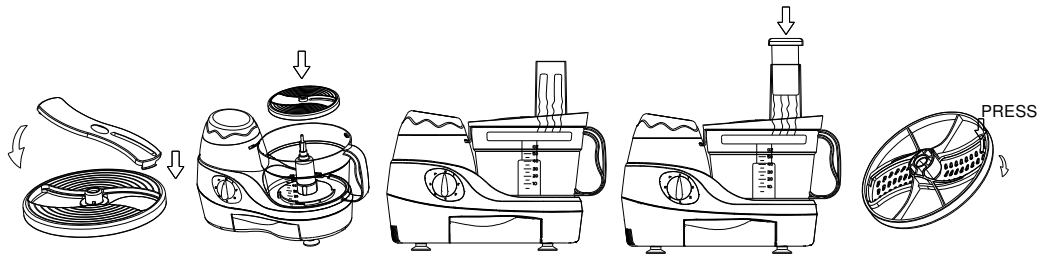
- Put the selected insert in the insert holder.
- The cutting edges of the inserts are very sharp. Do not touch them!
- Place the insert holder onto the cool holder that stands in the bowl.
 - Put the lid on the bowl.
 - Put the ingredients in the feed tube. Precut large chunks to make them fit into the feed-tube.
 - Fill the feed-tube evenly for the best result.

When you have to cut large amounts of food, process only small batches at a time and empty the bowl regularly between the batches.

- Press the pusher lightly onto the ingredients in the feed-tube.
- Select the appliance speed setting to obtain optimal results. See the table for the recommended speed setting.

Processing takes 10-60 seconds.

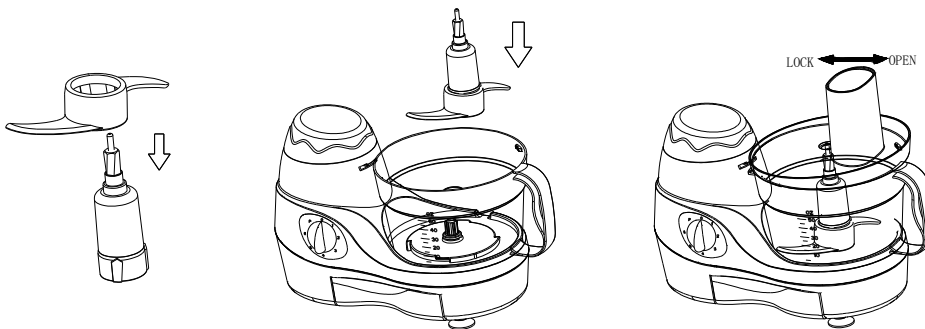
- Press the ingredients slowly and steadily down the feed –tube with the pusher.
- To remove the insert from the insert holder, take the insert holder in your hands with its back pointing towards you. Push the edges of the insert with your thumbs to make the insert fall out of the holder.



Kneading accessory

The kneading accessory can be used for kneading dough for bread, steamed buns and dumplings and for mixing batters and cake mixtures.

- 1 Fit the kneading accessory onto the tool holder.
- 2 Put the ingredients in the bowl.
- 3 Close the bowl with the lid.
- 4 Close the feed tube by placing the pusher in it.
- 5 Select the appropriate speed setting to obtain optimal result. See the table for the recommended speed setting.



Emulsifying disc

You can use the emulsifying disc to prepare mayonnaise to whip cream and to whisk egg whites

- 1 Put the emulsifying disc onto the tool holder that stands in the bowl.
- 2 Put the ingredients in the bowl and put the bowl and put the lid on the bowl.
- 3 Select the appropriate speed setting to obtain optimal results. See the table for the recommended speed setting.

Tips :

When you want to whisk egg whites, make sure that the egg whites are at room temperature.

Take the eggs out of the refrigerator at least half an hour before you are going to use them.

All the ingredients for making mayonnaise should be at room temperature.

Oil can be added through the small hole in the bottom of the pusher.

If you are going to whip cream, the cream should be taken straight from the refrigerator. Please observe the preparation time in the table. Cream should not be whipped too long.

Use the pulse function to have more control over the process.

Blender

The blender is intended for:

Blending fluids, e.g. dairy product, sauces, fruit juices, soups, mixed drinks, sweat teas, shakes.

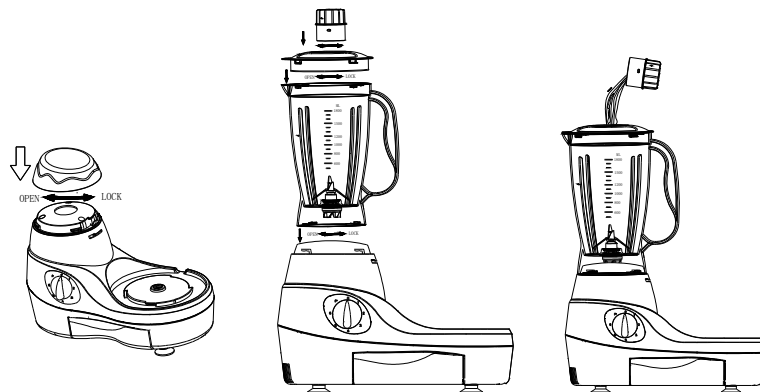
Mixing soft ingredient, e.g. pancake batter or mayonnaise.

Pureeing cooked ingredients, e.g. for making baby food

- 1 Remove the screw cap.
- 2 Mount the blender jar in the fixing hole by turning it in the direction of the arrow until it is firmly fixed.

Do not exert too much pressure on the handle of the blender jar.

- 3 Put the ingredients in the blender jar.
- 4 Screw the lid onto the blender jar.
- 5 Switch the appliance on and blend the ingredients. The speed settings allow you to adjust the speed of the appliance to obtain optimal results. See the table for the recommended speed settings.



Tips

- a) Pour the liquid ingredients into the blender jar through the hole in the lid.
- b) The longer you let the appliance run, the finer the blending results will be.
- c) Pre-cut solid ingredients into smaller pieces before putting them into the blender, If you want to prepare a large quantity, process small batches of ingredients instead of trying to process a large quantity at once.
- d) Hard ingredients may require soaking in water prior to processing.

If ingredients stick to the wall of the blender jar,

- 1 Switch the appliance off and unplug it.
- 2 Remove the lid.

Never remove the lid while the appliance is still running.

Cleaning

Always unplug the appliance before you start cleaning the motor unit.

1. Clean the motor unit with damp cloth. Do not immerse the motor unit in water and do not rinse it either.
2. Always clean the parts that have come into contact with food in hot water with washing-up liquid immediately after use.
3. The cover with insert storage facility and bowl and lid of bowl and the blender jar and pusher and Stopper and Jug cover are not dishwasher proof!
4. Clean the blade, the knife unit of the blender and the inserts very carefully. Their cutting edges are very sharp.
5. Make sure that the cutting edges of the blade and the insert do not come in contact with hard objects. This could cause them to become blunt.
6. Certain ingredients may cause discolorations on the surface of the accessories, this does not have a negative effect on the accessories. The discolorations usually disappear after some time.

Blender quick-clean operation

- 1 Pour lukewarm water (not more than 0.8 liters) and some washing-up liquid into the blender jar.
- 2 Assemble the lid.
- 3 Let the appliance run for a few moments by turning the switch to “ P ” setting
- 4 Detach the blender jar and rinse it with clean water.

تمیزکاری

- ۱- پیش از تمیزکاری بخش موتور دستگاه، دوشاخه را از برق بکشید.
- ۱- بخش موتور را با پارچه‌ای نم‌دار تمیز کنید. بخش موتور را در آب فرو نبرید و با آب نشویید.
- ۲- قطعاتی را که با مواد غذایی در تماس‌اند، بلافاصله پس از استفاده با آب گرم و مایع ظرف‌شویی بشویید.
- ۳- قطعات دستگاه را در ماشین ظرف‌شویی نشویید.
- ۴- تیغه، سری برش‌دهنده و ابزارهای دیگر را با دقت بشویید، لبه‌های برش آنها بسیار تیزند.
- ۵- از تماس لبه برش تیغه و ابزارها با اشیای سخت بپرهیزید. این کار ممکن است سبب کندشدن تیغه شود.
- ۶- برخی از مواد غذایی ممکن است سبب تغییر رنگ لوازم جانبی دستگاه شوند. این امر تأثیری منفی بر این ابزارها ندارد. تغییر رنگ پس از چند لحظه برطرف می‌شود.

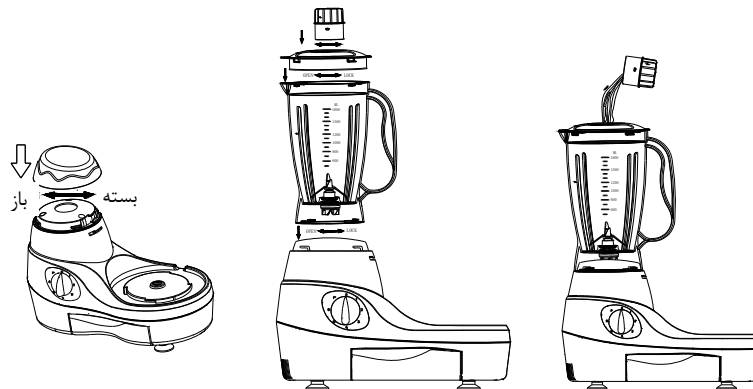
تمیزکاری سریع مخلوط‌کن

- ۱- آب ولرم و اندکی مایع ظرف‌شویی در پارچ مخلوط‌کنی بریزید.
- ۲- درپوش پارچ را درجایش قرار دهید.
- ۳- با چرخاندن پیچ تنظیم‌گر بر روی موقعیت P، چند لحظه دستگاه را به کار اندازید.
- ۴- پارچ را از پایه جدا کنید و با آب تمیز آبکشی نمایید.

مخلوط‌کن

مخلوط‌کن برای مخلوط‌کردن مایعات، مواد لبنی، سس، آب‌میوه، سوپ، نوشیدنی‌ها، شیک‌ها و غیره مناسب است. پوره‌کردن مواد غذایی پخته شده (برای مثال، غذای کودک):

- ۱- درپوش را جدا کنید.
- ۲- پارچ مخلوط‌کن را در جایش قرار دهید و آن را در جهت پیکانه بچرخانید تا درجایش محکم شود. بیش از حد معمول به دستگیره پارچ فشار وارد نکنید.
- ۳- مواد را در پارچ بریزید.
- ۴- درپوش پارچ را ببندید.
- ۵- دستگاه را روشن کنید و مواد را مخلوط کنید. با استفاده از تنظیمات سرعت می‌توان به نتایجی بهینه دست یافت.



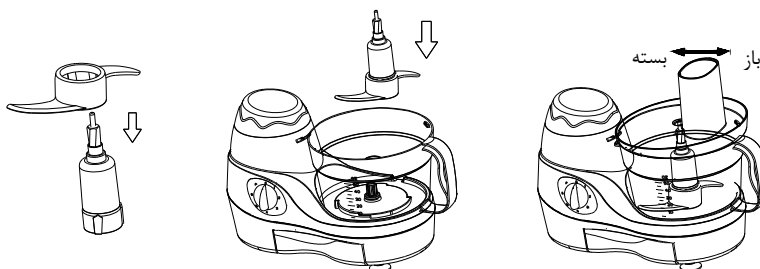
رهنمودها

- از سوراخ درپوش، مایعات را در پارچ مخلوط‌کنی بریزید. هر اندازه دستگاه را به مدت زمانی طولانی‌تر به کار اندازید، نتیجه‌ی فرایند مخلوط‌کنی بهتر خواهد بود.
- مواد غذایی سفت را پیش از قراردادن در مخلوط‌کن، به قطعات کوچک‌تر برش دهید. اگر می‌خواهید حجم زیادی از مواد را آماده کنید، مواد را در چند نوبت در دستگاه بریزید.
- مواد سخت را پیش از ریختن در پارچ، در آب بخیسانید. اگر مواد به جداره‌ی پارچ مخلوط‌کنی چسبیدند،
- ۱- دستگاه را خاموش کنید و از برق بکشید.
 - ۲- درپوش را جدا کنید.
- هنگام عملکرد دستگاه، هیچ‌گاه درپوش را جدا نکنید.

- ۶- دسته فشاری را به آرامی بر روی مواد درون دهانه تغذیه فشار دهید.
- ۷- برای دستیابی به نتایجی بهینه، از تنظیمات سرعت دستگاه استفاده کنید، این فرایند ۱۰ تا ۶۰ ثانیه به طول می‌انجامد.
- ۸- مواد داخل دهانه تغذیه را به آرامی با دسته به سمت پایین فشار دهید.
- ۹- برای جداکردن ابزار از نگه‌دارنده‌اش، نگه‌دارنده را در دست‌تان بگیرید، به طوری که پشت آن رو به شما باشد. لبه‌های ابزار را با انگشت فشار دهید تا ابزار از نگه‌دارنده بیرون آید.

ابزار ورز دادن

- از این ابزار می‌توان برای ورز دادن خمیر نان، کیک و پن‌کیک استفاده کرد.
- ۱- ابزار ورز دادن را بر روی نگه‌دارنده قرار دهید.
 - ۲- مواد را در کاسه قرار دهید.
 - ۳- درپوش را بر روی کاسه قرار دهید و ببینید.
 - ۴- دسته فشاری را دهانه تغذیه قرار دهید.
 - ۵- برای دستیابی به بهترین نتایج، از تنظیمات سرعت مناسب استفاده کنید.



صفحه همزنی

- از صفحه همزنی می‌توان برای درست‌کردن مایونز، زدن خامه و سفیده تخم‌مرغ استفاده کرد.
- ۱- صفحه همزنی را در نگه‌دارنده ابزار داخل کاسه قرار دهید.
 - ۲- مواد را در کاسه بریزید. کاسه را بر روی دستگاه قرار دهید و درپوش کاسه را بگذارید.
 - ۳- برای دستیابی به بهترین نتایج در فرایند غذاسازی، تنظیم‌گر را بر روی سرعت مناسب قرار دهید.

رهنمودها:

هنگام زدن سفیده تخم‌مرغ، مطمئن شوید که سفیده تخم‌مرغ با اتاق هم‌دما باشد. پیش از استفاده، تخم‌مرغ‌ها را دست‌کم نیم‌ساعت زودتر از یخچال بیرون آورید. تمامی مواد لازم برای درست‌کردن مایونز می‌باید با اتاق هم‌دما باشند. از سوراخ کوچک زیر دسته فشاری می‌توان در دستگاه روغن ریخت. اگر می‌خواهید خامه را بزنید، خامه را مستقیماً از یخچال بیرون آورید. خامه را بیش از حد معمول، نزنید. برای این که بر فرایند غذاسازی کنترل بیشتری داشته باشد، از عملکرد تکانه استفاده کنید.

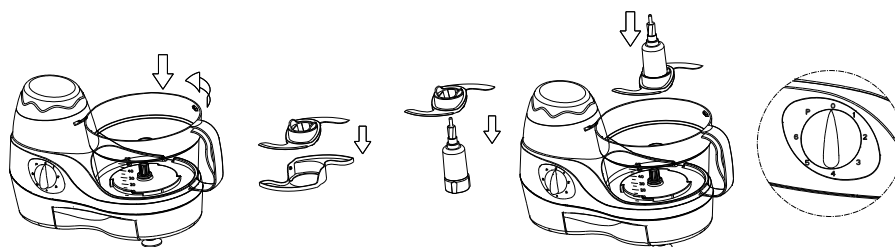
۶- تنظیمات سرعت، این امکان را فراهم می‌سازند که با تنظیم سرعت عملکرد دستگاه، بهترین نتایج به دست آید.
الف) تنظیم "P" (عملکرد تکانه): اگر تنظیم‌گر بر روی موقعیت "P" قرار گیرد، دستگاه با حداکثر توان به کار می‌افتد. پس از رهاکردن تنظیم‌گر، عملکرد دستگاه متوقف می‌شود و تنظیم‌گر به موقعیت "0" باز می‌گردد.

ب) موقعیت "0" خاموش

ج) موقعیت "1" سرعت کم

د) موقعیت "6" سرعت زیاد

غذاسازی ۱۰ تا ۶۰ ثانیه به طول می‌انجامد.



رهنمودها

الف) سرعت خردکردن مواد در دستگاه بسیار زیاد است. برای پیش‌گیری از خردشدن بیش‌ازحد مواد، برای خردکنی کوتاه‌مدت از عملکرد تکانه استفاده کنید.

ب) هنگامی که پنیر سفت را خرد می‌کنید، نگذارید دستگاه مدت زمانی طولانی به کار افتد؛ پنیر بسیار داغ می‌شود و آب شده، به هم می‌چسبند.

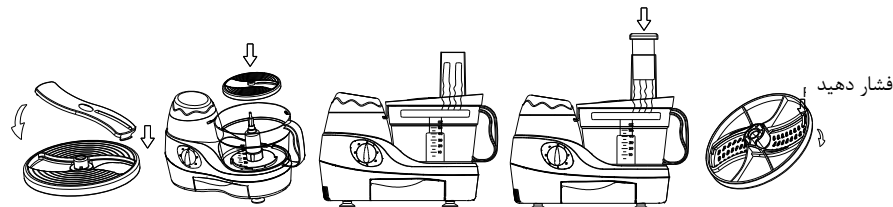
ج) از تیغه دستگاه برای خردکردن مواد سفتی مانند قهوه‌دانه، فندق و بلورهای یخ استفاده نکنید.

اگر غذا به تیغه یا جداره کاسه چسبید:

۱- دستگاه را خاموش کنید.

۲- درپوش را از روی کاسه بردارید.

۳- با کارتک مواد غذایی را از تیغه یا از جداره کاسه بزدایید.



ابزارهای جانبی

۱- ابزار انتخابی را در نگاه‌دارنده ابزار قرار دهید. لبه‌های برش ابزارها بسیار تیزند، به آنها دست نزنید.

۲- نگاه‌دارنده ابزار را در جای ویژه‌اش در داخل کاسه قرار دهید.

۳- درپوش را بر روی کاسه قرار دهید.

۴- مواد را در دهانه تغذیه قرار دهید. آنها را به قطعات کوچک‌تر برش دهید تا در دهانه تغذیه جا بگیرند.

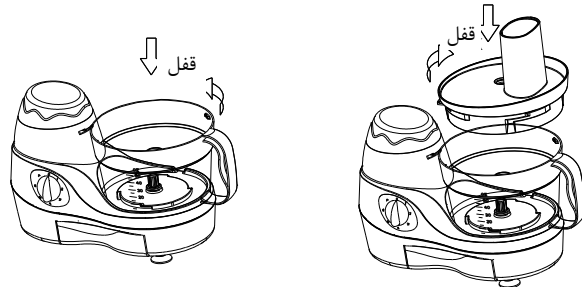
۵- برای دستیابی به بهترین نتایج، به طور یکدست دهانه تغذیه را از مواد پر کنید. اگر می‌خواهید تعداد زیادی مواد غذایی را برش دهید، هر بار اندکی از مواد را در دستگاه قرار دهید و به طور منظم پس از هر فرایند غذاسازی، کاسه را تخلیه نمایید.

روش استفاده از دستگاه

کاسه غذاساز

اگر می‌خواهید از کاسه غذاساز استفاده کنید، پارچ مخلوط‌کنی را بردارید و با پوشش بدنه، محل استقرار پارچ بر روی بدنه را بپوشانید. تمامی عملکردهایی که نیاز به استفاده از کاسه غذاساز دارند، تنها هنگامی فعال می‌شود که پارچ مخلوط‌کنی جدا شده باشد.

- ۱- با چرخاندن دستگیره در جهت پیکانه تا هنگامی که صدای تقه‌ای شنیده می‌شود، کاسه را بر روی غذاساز سوار کنید.
- ۲- درپوش را بر روی دهانه کاسه قرار دهید. درپوش را در جهت پیکانه بچرخانید تا صدای تقه‌ای شنیده شود.

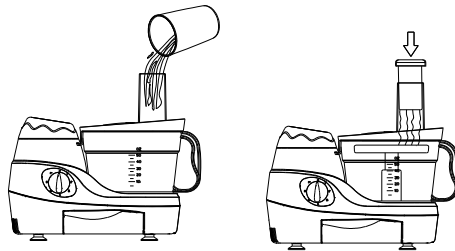


قفل ایمنی توکار

هم بخش موتور و هم درپوش دستگاه دارای علامت‌هایی هستند؛ دستگاه هنگامی فعال می‌شود که پیکانه روی بخش موتور دقیقاً روبه‌روی علامت درپوش قرار گیرد. مطمئن شوید که علامت روی درپوش و پیکانه روی کاسه، مستقیماً روبه‌روی هم قرار گرفته باشند. اکنون برجستگی (زبان) درپوش، منفذ دستگیره را می‌پوشاند.

دهانه تغذیه و دسته فشاری مواد

- ۱- برای ریختن مواد مایع/جامد در دستگاه از دهانه تغذیه استفاده کنید.
- ۲- همچنین، می‌توانید برای پیش‌گیری از بیرون آمدن مواد از دهانه، آن را با دسته فشاری ببندید.



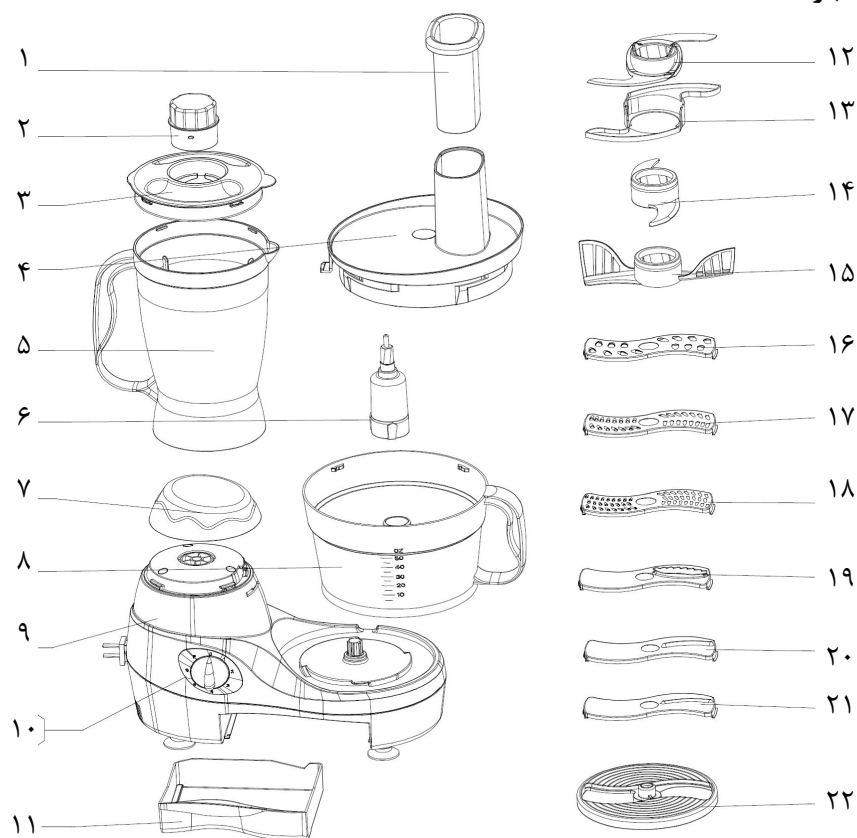
تیغه فلزی

- از تیغه می‌توان برای خرد کردن، مخلوط کردن، هم‌زدن، پوره کردن و آماده‌سازی ترکیبات ویژه کیک استفاده کرد.
- ۱- کاسه را بر روی پایه موتور قرار دهید.
 - ۲- پوشش محافظ را از روی تیغه بردارید. لبه‌های برش تیغه بسیار تیزند، از تماس با آن بپرهیزید.
 - ۳- تیغه را بر روی نگه‌دارنده ابزارها قرار دهید.
 - ۴- نگه‌دارنده ابزارها را در کاسه قرار دهید.
 - ۵- مواد غذایی را در کاسه قرار دهید. قطعات بزرگ مواد را از پیش به قطعات کوچک‌تر برش دهید (حداکثر ۳×۳ سانتی‌متری). درپوش را بر روی کاسه قرار دهید.

هشدارهای مهم ایمنی

- هنگام استفاده از وسایل برقی، هشدارهای ایمنی اولیه زیر را در نظر داشته باشید:
- ۱- پیش از استفاده از دستگاه، تمامی دستورالعمل‌ها را بخوانید.
 - ۲- پیش از استفاده از دستگاه، از یکی بودن ولتاژ برق منزل‌تان با ولتاژ درج‌شده در برجسب مشخصات دستگاه مطمئن شوید.
 - ۳- اگر سیم برق یا دوشاخه دستگاه آسیب دیده بود، یا پس از نقص عملکرد دستگاه یا هرگونه آسیب دیدگی، آن را به کار نیندازید. دستگاه را به نزدیک‌ترین مرکز خدمات پس‌ازفروش تحویل دهید تا آزمایش، تعمیر یا تنظیم شود.
 - ۴- نگذارید سیم برق دستگاه از لبه میز یا پیشخوان آویزان شود.
 - ۵- پیش از تمیزکاری یا هنگامی که از دستگاه استفاده نمی‌کنید، دوشاخه را از برق بکشید.
 - ۶- از دستگاه در مواردی که برای آن در نظر گرفته نشده، استفاده نکنید.
 - ۷- هنگام استفاده کودکان از دستگاه یا استفاده در حضور آنان، نظارت دقیق شما ضروری است.
 - ۸- هنگام عملکرد، دست یا لوازم آشپزخانه را از کاسه مخلوط‌کنی دور نگه دارید.
 - ۹- هیچ‌گاه با انگشتان خود مواد غذایی را از دهانه تغذیه به پایین فشار ندهید. از دسته فشاری استفاده کنید.
 - ۱۰- پیش از جداکردن درپوش از کاسه همزن، دستگاه را خاموش کنید، دوشاخه را از برق بکشید و صبر کنید تا حرکت تیغه‌ها به طور کامل متوقف شود.
 - ۱۱- هنگامی که دستگاه روشن است، از کاردک استفاده نکنید.
 - ۱۲- پیش از به کارانداختن دستگاه، مطمئن شوید که درپوش درجایش محکم شده باشد. سازوکار چفت درپوش را دستکاری نکنید.
 - ۱۳- پیش از توقف حرکت تیغه‌ها، درپوش را باز نکنید.
 - ۱۴- تیغه‌ها و صفحات بسیار تیزند؛ با احتیاط آنها را جابه‌جا کنید. بخش تیغه را با انگشت از پایه‌اش بگیریید. هنگام جابه‌جایی یا تمیزکاری از تماس با لبه‌های برش بپرهیزید.
 - ۱۵- پیش از تخلیه محتویات کاسه، بخش تیغه را جدا کنید.
 - ۱۶- در بیرون از منزل از دستگاه استفاده نکنید.
 - ۱۷- این دفترچه را نزد خود نگه دارید.
 - ۱۸- پیش از استفاده از دستگاه برای نخستین بار، قطعاتی را که با مواد غذایی در تماس‌اند، تمیز کنید.
 - ۱۹- مقادیر و مدت زمان فرایند غذاسازی را که در دفترچه آمده در نظر داشته باشید.
 - ۲۰- از حداکثر مقدار مواد غذایی نشان داده‌شده بر روی کاسه یا پارچ مخلوط‌کنی بیشتر غذا در دستگاه نریزید.
 - ۲۱- پیش از آغاز فرایند غذاسازی، بگذارید مواد اولیه خنک شوند (حداکثر دما: ۸۰ درجه سانتی‌گراد).
 - ۲۲- اگر از مایعی در دستگاه استفاده می‌کنید که کف ایجاد می‌کند، برای پرهیز از سر رفتن مواد، بیش از ۱/۸ لیتر در پارچ مخلوط‌کنی نریزید.
 - ۲۳- به این نکته توجه کنید: هنگامی که پارچ مخلوط‌کنی و کاسه غذاساز، هر دو به درستی درجایشان قرار گرفته باشند، تنها مخلوط‌کن عمل می‌کند.

توصیف اجزا



- | | |
|---------------------------------|----------------------------------|
| ۱- خردکن | ۱- دسته فشاری مواد |
| ۲- پوشش محافظ | ۲- تویی درپوش |
| ۳- ابزار ورزدادن | ۳- درپوش پارچ |
| ۴- همزن بالون | ۴- درپوش کاسه |
| ۵- برش دهنده درشت | ۵- پارچ |
| ۶- برش دهنده متوسط | ۶- نگه‌دارنده ابزارها |
| ۷- برش دهنده کوچک | ۷- پوشش بدنه |
| ۸- سری ریزکردن مواد (چینی) | ۸- کاسه |
| ۹- سری ریزکردن مواد (بافت درشت) | ۹- بخش موتور |
| ۱۰- سری ریزکردن مواد (بافت ریز) | ۱۰- پیچ تنظیم‌گر |
| ۱۱- نگه‌دارنده ابزارها | ۱۱- نگه‌دارنده تیغه |
| | ۱۲- خردکن |
| | ۱۳- پوشش محافظ |
| | ۱۴- ابزار ورزدادن |
| | ۱۵- همزن بالون |
| | ۱۶- برش دهنده درشت |
| | ۱۷- برش دهنده متوسط |
| | ۱۸- برش دهنده کوچک |
| | ۱۹- سری ریزکردن مواد (چینی) |
| | ۲۰- سری ریزکردن مواد (بافت درشت) |
| | ۲۱- سری ریزکردن مواد (بافت ریز) |
| | ۲۲- نگه‌دارنده ابزارها |

Feller®

دفترچه راهنمای
غذاساز و
مخلوطکن



FPB 2080

Food Processor & Blender