

Germany  
**Feller**



FPB 280

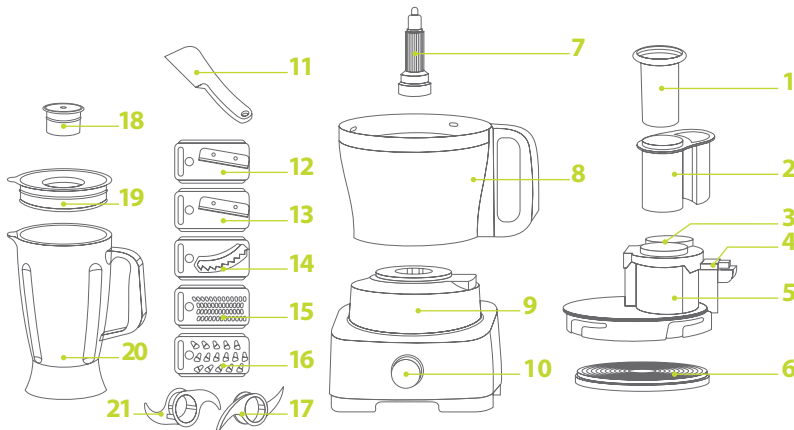
**Food  
Processor**  
with **Blender**

**Before operating this unit, Please read the instruction manual carefully.  
This product is for household use only.**

### MAIN TECHNICAL PARAMETER

Model	Voltage	Rated Power	Blender jar capacity	Processing bowl capacity	Net Weight
FPB 280	220-240V~50HZ	700W	1800ml	3.5l	4 kg

### PRODUCT INTRODUCTION



1. Small pusher
2. Big pusher
3. Protection cover
4. Safety lock
5. Bowl cover
6. Disc holder
7. Driving shaft
8. Processing bowl
9. Motor base
10. Rotary switch
11. Spatula
12. Slicing disc fine
13. Slicing disc coarse
14. French Fry cutting disc
15. Shredding disc fine
16. Shredding disc coarse
17. Doughing blade(plastic)
18. Filling cap on blender cover
19. Blender cover
20. Blender jar
21. Chopping blade

## SAFETY PRECAUTION

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 the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. This appliance includes a safety switch which prevents operation unless the accessories are securely installed.
7. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
8. 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.
9. Unplug when it is not in use and before cleaning.
10. Do not immerse Motor Base in water, neither rinse it under tap water.
11. Do not push food with fingers, or other objects (like knives), always use the enclosed pusher for feeding food.
12. Be extremely careful when handling blades and inserts, especially while assembling and disassembling, and cleaning after use. Blades are very sharp.
13. Do not let power cord hang over the edge of a table or counter, or touch any hot surface.
14. Do not place the appliance near a gas outlet, electric burner, or heated oven.
15. Please wait till all the components stop running before unplugging the power cord and taking off the processing bowl.

- 16. 16. Ensure the capacities shown in the Specifications section are not exceeded.
- 17. 17. Always use a reliable earthed power supply to operate the appliance.
- 18. 18. The appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.

### SAFETY PRECAUTION

**NOTE:** This appliance is equipped a protective device against high temperature. If the temperature becomes too high, the unit will turn off automatically and resumes operation after the motor has cooled down sufficiently (after about 30 minutes).

#### Chopping blade(13)

Standard processing time is 30sec to 1 minute, the volume per one batch refer to the following table:

Ingredient	Volume
Chocolate	≤200g
Cheese	≤350g
Meat	≤800g
Vegetable & Spice	100~150g
Fruit	300~500g
Onion	≤800g

#### Doughing blade(12)

Standard processing time is 20sec to 30sec, the volume per one batch refer to the following table:

Ingredient	Volume
Flour&soft cheese	≤800g
egg	≤10pcs

#### Tips and warning:

The ratio of flour to water while doughing is 1:0.6, means 100g flour need

60g water to make best effect; The standard of processing time is within 30sec, that's because the flour will become sticky and stick to the blade adapter if the time lasts too long. Then it will make the machine shake, and work abnormally.

### **Disc for shredding , slicing and French Fry cutting disc (12-16)**

Standard processing time is 1 minute.

Choose the blade disc according to ingredients and the shape you want. Put the blade disc you choose into the plastic disc holder(6), then seat it in the driving shaft(7), close the processing bowl cover, and lock the feed chute cover by safety lock(4) on lid.

You can start to process the food when the machine work normally. If the food shape is small, put the big pusher (2) onto the feed chute cover, and use the small pusher (1) for convenient operation.

If the food shape is big such as potato, please open the feed chute cover, put the food in, close the cover, and then use the big pusher(2) with small pusher(1) locked on it for operation.

DO NOT be violent while pushing the ingredients in feed chute by pusher. It's better to chop large shape ingredient into smaller one to fit the feed chute size.

Lower speed is recommended while slicing soft ingredient to prevent it from pasty.

### **Blender jar(20)**

Standard processing time is 1 minute.

Prepare the ingredients and put them in the blender jar (20), mount the blender cover (18+19) well.

Position the blender jar (18, 19, 20) on motor base; turn clockwise to make it fixed firmly. Aware that switch should be in "0" speed, plug in and use pulse 2-3 times as pre-blending. Then choose "1" or "2" speed for processing. During the operation, you can take out the filling cap on blender cover (18) and add water or any other ingredients you want through the filling hole.

DO NOT open the blender cover(19) for adding ingredients during operation!

Always add in some water when using the blender for ice crushing.

## INSTALLATION AND MAINTENANCE

### Installation

1. Position the motor base(9) on the flat and dry board.
2. Position the processing bowl(8) onto motor base, turn clockwise to make it fixed firmly.
3. Place driving shaft(7) onto the rotor inside the bowl, seat it vertically.
4. Take the blade you want. For example, when using the chopping blade(21) or dough blade(17), just seat it in driving shaft(7); When using slicing, shredding or French Fry cutting blades, please fix it on blade holder(6) first, then seat it in driving shaft(7).

Attention; only one blade can be used every time.

5. Put the food into the processing bowl(8) and then close the bowl cover(5) while using the chopping blade(21) or doughing blade(17). When using slicing, shredding or French Fry cutting blades, make sure to lock the bowl cover (5) first, ingredient should be filled through feed chute after the machine is ready.
6. Lock the bowl cover (5) and protection cover (3), the safety lock (4) is active now.
7. Pay attention: the switch should be in the "0" speed; connect the plug with socket, using pulse function to confirm whether the machine is assembled well. If there is anything abnormal, unplug the machine and re-assemble it as above.

### Maintenance

1. Please unplug the power cord to protect from electric shock while cleaning the machine, do not immerse motor base and power cord in water.
2. All removable accessories can be cleaned in water except motor base, dry the wet parts after cleaning.
3. For easy cleaning, you can put in some warm water and detergent and

let it run for a while when cleaning blender jar.

4. Always place the machine in dry and flat place.
5. DO NOT use hard(solid) detergent to avoid scratch on product.
6. DO NOT operate the appliance for more than 1 minute at a stretch.
7. ONE minute ON and THREE minutes OFF, max. 5 circles, then turn off the machine and let it cool down to room temperature.

## TROUBLE SHOOTING

Problem	Solution
Machine doesn't work.	Ensure correct assembly. Make sure power plug is plugged in properly. Check if the mains have tripped, or if there is a power outage.
Machine stops running suddenly.	Processing bowl may loosen during vigorous processing. Please re-install the bowl cover.
Motor is running, while components do not run.	Make sure the driving shaft is installed correctly.

## RECYCLING

This product bears the selective sorting symbol for Waste electrical and electronic equipment (WEEE). This means that this product must be handled pursuant to European directive 2002/96/EC in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment. Please take the waste appliance to your local disposal collection center for electrical appliances.



۲. تمام اجزاء دستگاه به جز بدنه‌ی موتور را می‌توانید در آب بشوید و بعد از تمیز کردن خشک کنید.
۳. برای تمیز کردن آسان درحالی‌که ظرف مخلوط‌کن را می‌شوید، می‌توانید برای مدت زمانی قطعات را در آب گرم و مایع شوینده قرار داده و سپس آن را بشوید.
۴. دستگاه را همیشه در جایی خشک و تهویه‌دار قرار دهید.
۵. برای جلوگیری از ایجاد خش از پاک‌کننده‌ی سخت استفاده نکنید.
۶. به طور دائم بیش از یک دقیقه از دستگاه استفاده نکنید.
۷. بهتر است دستگاه یک دقیقه روشن و سه دقیقه خاموش باشد و این چرخه ۵ بار ادامه یابد. سپس دستگاه را خاموش کنید و صبر کنید تا دستگاه به اندازه‌ی دمای اتاق خنک شود.

## عیب‌یابی

مشکل	راه حل
دستگاه کار نمی‌کند.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- مطمئن شوید قطعات را به درستی سوار کرده‌اید.</li> <li>- مطمئن شوید که دوشاخه را به درستی به پریز وصل کرده‌اید.</li> <li>- فیوز یا برق محل مورد استفاده قطع شده است.</li> </ul>
دستگاه به طور ناگهانی از کار افتاده است.	در هنگام درست کردن حجم زیادی از مواد غذایی، ظرف غذاساز در جای خود شل شده است. درپوش ظرف را دوباره نصب و در جای خود قرار دهید.
دستگاه روشن است ولی قطعات کار نمی‌کنند.	مطمئن شوید که میله‌ی چرخان به درستی نصب شده است.

## بازیافت



این دستگاه دارای علامت دسته‌بندی انتخابی دستگاه برای دورانداختن تجهیزات الکترونیکی و برقی (WEEE) است. این علامت به معنای پیروی از بخشنامه‌ی EC/۹۶/۲۰۰۲ اتحادیه‌ی اروپا برای کاهش تأثیر بر محیط زیست در هنگام بازیافت و جدا کردن قطعات این دستگاه است. در صورت پایان عمر مفید دستگاه، آن را به مرکز جمع‌آوری دستگاه برقی نزدیک محل زندگی‌تان ببرید.



ضربه (Pulse) استفاده کنید. سپس از سرعت «۱» و «۲» برای مخلوط کردن استفاده کنید. در طول مدت مخلوط کردن می‌توانید سری پر کردن درپوش (۱۸) را بردارید و از طریق منفذ لوله آب یا هر ماده غذایی دیگر به ظرف اضافه کنید. در هنگام کار کردن مخلوط‌کن، برای اضافه کردن مواد، درپوش مخلوط‌کن (۱۹) را بردارید. برای خرد کردن یخ در ظرف مخلوط‌کن، مقداری آب اضافه کنید.

## روش نصب و نگهداری دستگاه

### روش نصب:

۱. بدنه‌ی موتور (۹) را روی سطحی صاف و خشک قرار دهید.
  ۲. ظرف غذا ساز (۸) را روی بدنه‌ی موتور قرار داده و به سمت راست بچرخانید تا محکم در جای خود قرار گیرد.
  ۳. میله‌ی چرخان (۷) را روی قسمت گردنده‌ی دستگاه قرار داده و به صورت عمودی در جای خود بگذارید.
  ۴. تیغه‌ای دلخواه را بردارید. به عنوان مثال برای استفاده از تیغه‌ی خردکننده (۲۱) یا تیغه‌ی خمیرکننده (۱۷) کافیست آن را روی میله‌ی چرخان نصب کنید. هنگامی که از تیغه‌های تکه‌کننده، ریزکننده یا برش سب‌زمینی استفاده می‌کنید، لطفاً ابتدا آن را روی نگه‌دارنده‌ی تیغه (۶) محکم و سپس روی میله‌ی چرخان (۷) نصب کنید.
- توجه:** در هر بار استفاده از دستگاه فقط می‌توانید از یک تیغه استفاده کنید.
۵. مواد غذایی را در ظرف غذا ساز (۸) ریخته و درپوش ظرف (۵) را پس از نصب تیغه‌ی خردکننده (۲۱) یا تیغه‌ی خمیرکننده (۱۷) بگذارید. هنگامی که از تیغه‌های تکه‌کننده، ریزکننده یا برش سب‌زمینی استفاده می‌کنید، ابتدا مطمئن شوید که درپوش ظرف (۵) قفل است. بعد از آماده شدن دستگاه، مواد غذایی باید از طریق لوله‌ی تغذیه درون ظرف ریخته شود.
  ۶. درپوش ظرف (۵) و درپوش محافظ (۳) را قفل کنید. اکنون قفل ایمن (۴) فعال است.
  ۷. احتیاط: کلید دستگاه باید در وضعیت «۰» قرار گیرد. دوشاخه را به پریز وصل کنید. برای مطمئن شدن از نصب صحیح قطعات از عملکرد ضربه (Pulse) استفاده کنید. در صورت بروز هرگونه وضعیت غیرعادی، دوشاخه را جدا کرده و طبق روش بالا قطعات را دوباره نصب کنید.

### روش نگهداری

۱. در هنگام تمیز کاری برای جلوگیری از خطر برق‌گرفتگی دوشاخه را از پریز جدا کنید. بدنه‌ی موتور و سیم برق دستگاه را در آب فرو نبرید.

مواد آماده	مقدار در هر دسته
آرد- پنیر نرم	۸۰۰ گرم
تخم مرغ	۱۰ عدد

### نکات و هشدارهای مهم:

نسبت مخلوط کردن آرد و آب شش به یک است. یعنی برای دستیابی به بهترین نتایج در تهیه‌ی خمیر در ازای هر ۱۰۰ گرم آرد، ۶۰ گرم آب لازم است. زمان استاندارد در این وضعیت تا ۳۰ ثانیه است. و دلیل آن چسبناک بودن آرد است و در صورت مخلوط کردن در زمان بیشتر، آرد به تعدیل‌گر تیغه می‌چسبد. این کار باعث تکان خوردن و درست کار نکردن دستگاه می‌شود.

### صفحه‌ی تیغه برای خرید کردن، تکه کردن و برش سیبزمینی (۱۶-۱۲)

صفحه‌ی تیغه را بر اساس جنس مواد و شکل دلخواه برش انتخاب کنید. صفحه‌ی تیغه انتخابی را در نگه‌دارنده‌ی صفحه‌ی پلاستیکی (۶) قرار دهید، سپس آن را در لوله چرخان (۷) جای دهید. درپوش ظرف را ببندید و آن را با ضامن ایمنی روی درپوش قفل کنید.

زمانی که مطوئن شدید دستگاه درست کار می‌کند، می‌توانید شروع به آماده‌سازی غذا کنید. اگر اندازه‌ی غذا کوچک است، فشاردهنده‌ی کوچک را در پوشش لوله‌ی تغذیه بگذارید. از فشاردهنده‌ی کوچک برای عملکردهای راحت استفاده کنید.

اگر از مواد غذایی در اندازه‌ی بزرگ استفاده می‌کنید، لطفاً پوشش لوله‌ی تغذیه را باز کنید و غذا را درون آن بگذارید و درپوش را ببندید. سپس برای کار با دستگاه از فشاردهنده‌ی بزرگ یا کوچک استفاده کنید.

در هنگام قراردادن مواد غذایی در لوله‌ی تغذیه بیش از اندازه فشار وارد نکنید. برای راحت‌تر وارد شدن مواد به لوله بهتر است مواد بزرگتر را در قطعاتی کوچک‌تر برش دهید. برای جلوگیری از خمیرشدن در هنگام قطعه کردن مواد نرم، از سرعت پایین‌تر دستگاه استفاده کنید.

### ظرف مخلوط کن (۲۰)

زمان استاندارد مخلوط کردن یک دقیقه است.

مواد را آماده کنید و در ظرف مخلوط کن بریزید (۲۰). درپوش ظرف (۱۹+۱۸) را به خوبی بگذارید.

ظرف مخلوط کن (۲۰+۱۹+۱۸) را روی بدنه‌ی موتور قرار دهید و به سمت راست بچرخانید تا در جای خود محکم شود. در این حالت مراقب باشید که سرعت دستگاه در وضعیت «۰» باشد. دوشاخه را وصل کنید و برای از پیش مخلوط کردن مواد، ۳-۲ بار از عملکرد

۱۴. دستگاه را در مجاور شیرگاز، اجاق برقی یا حرارتی قرار ندهید.
۱۵. لطفاً قبل از جدا کردن دوشاخه و برداشتن ظرف غذاساز صبر کنید تا همه اجزاء دستگاه از کار متوقف شوند.
۱۶. مطمئن شوید مواد غذایی بیشتر از مقدار گنجایش دستگاه که در بخش مشخصات غذاساز آمده است، درون ظرف نریزد.
۱۷. همیشه از پرز متصل به زمین (ارت شده) برای کار با دستگاه استفاده کنید.
۱۸. این دستگاه برای کار با زمان سنج خارجی یا سیستم کنترل از راه دور مجزا در نظر گرفته نشده است.

### ویژگی‌ها

**نکته:** این دستگاه دارای وسیله‌ای محافظ در برابر دمای بالا است که در صورت داغ شدن دستگاه به صورت خود کار خاموش می‌شود و بعد از خنک شدن به کار خود ادامه خواهد داد (بعد از ۳۰ دقیقه).

### تیبغی خریدکننده (۱۳)

زمان استاندارد عمل‌آوری در این وضعیت بین ۳۰ ثانیه تا ۱ دقیقه است. حجم مناسب مواد در هر بار طبق جدول زیر است:

مقدار در هر دسته	مواد آماده
تا ۲۰۰ گرم	شکلات
تا ۳۵۰ گرم	پنیر
تا ۸۰۰ گرم	گوشت
تا ۱۰۰ تا ۱۵۰ گرم	سبزیجات یا ادویه
تا ۳۰۰ تا ۵۰۰ گرم	میوه
تا ۸۰۰ گرم	پیاز

### تیبغی خمیرکننده (۱۲)

زمان استاندارد عمل‌آوری مواد به صورت خمیر بین ۳۰-۲۰ ثانیه است. حجم مناسب مواد در هر بار طبق جدول زیر است:

در هنگام استفاده از دستگاه، اقدامات احتیاط آمیز اساسی زیر حتماً باید پیروی شوند:

۱. تمام راهنمایی‌های این دفترچه را به دقت بخوانید و برای رجوع به آن در آینده نزد خود نگه‌دارید.
۲. این دستگاه فقط برای مصارف عمومی خانگی طراحی و معرفی شده‌است.
۳. این دستگاه نباید توسط افراد (از جمله کودکان) با توانایی ضعیف بدنی، حسی و ذهنی یا افرادی که دارای تجربه و دانش کمی هستند، مورد استفاده قرار گیرد. مگر توسط افرادی که مسئولیت ایمنی آنها را برعهده می‌گیرند، مورد نظارت دقیق قرار گیرند.
۴. در هنگام روشن بودن دستگاه باید مراقب کودکان باشید و مطمئن باشید که آنها با دستگاه بازی نمی‌کنند.
۵. در صورت آسیب دیدن سیم دستگاه برای جلوگیری از خطر، قبل از استفاده‌ی بیشتر با مرکز خدمات پس از فروش فلر تماس بگیرید تا برایتان تعویض گردد.
۶. این دستگاه دارای کلید ایمنی است که در صورت نصب نادرست قطعات، مانع روشن شدن آن می‌شود.
۷. در هنگام روشن بودن، دمای بدنه دستگاه بالا می‌رود.
۸. برای جلوگیری از خطر برق‌گرفتگی، آتش‌سوزی یا صدمات شخصی در هنگام روشن بودن دستگاه، سیم برق، دوشاخه یا بدنه‌ی آن را در آب یا هر مایع دیگر فرو نبرید.
۹. قبل از تمیز کاری و زمانی که از دستگاه استفاده نمی‌کنید، دوشاخه‌ی را از پریز بیرون بیاورید.
۱۰. بدنه‌ی موتور دستگاه را در آب فرو نبرید و زیر آب نشوید.
۱۱. مواد غذایی را با انگشتان یا هر شیئی دیگر (مانند چاقو) به داخل ظرف فشار ندهید. همیشه از فشار دهنده که با دستگاه موجود است برای ورود مواد غذایی استفاده کنید.
۱۲. در هنگام حمل یا لمس تیغه‌ها و اتصالات به ویژه زمان وصل کردن، باز کردن قطعات، تمیز کاری و بعد از استفاده کاملاً مراقب باشید. تیغه‌ها بسیار تیز هستند.
۱۳. اجازه ندهید سیم دستگاه از لبه‌های میز یا پیشخوان آشپزخانه آویزان بوده یا با سطوح داغ در تماس باشد.

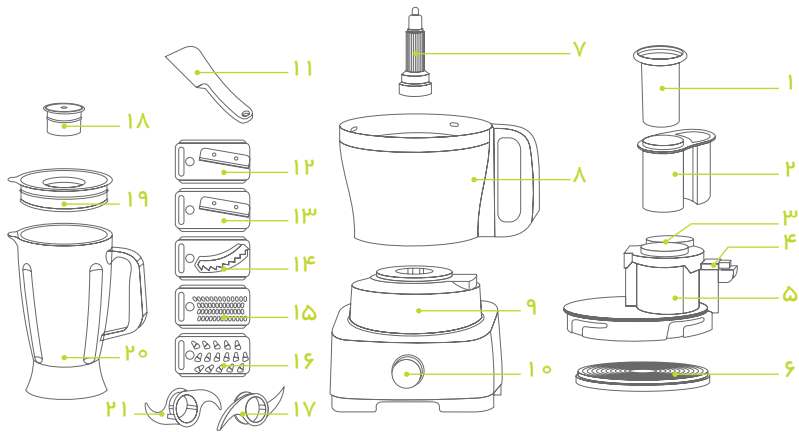
FPB 280

پیش از استفاده، لطفاً دفترچه ی راهنما را به دقت بخوانید.  
این دستگاه فقط برای استفاده ی خانگی است.

مشخصات فنی

وزن	گنجایش ظرف غذا ساز	گنجایش ظرف مخلوط کن	توان	ولتاژ	مدل
۴ کیلوگرم	۳/۵ لیتر	۱/۸ لیتر	۷۰۰ وات	۲۲۰-۲۴۰ ولت / ۵۰ هرتز	FPB 280

اجزاء دستگاه



- |                                     |                      |
|-------------------------------------|----------------------|
| ۱۲. صفحه ی برش ریز کننده            | ۱. فشاردهنده ی کوچک  |
| ۱۳. صفحه ی برش درشت                 | ۲. فشاردهنده ی بزرگ  |
| ۱۴. صفحه ی برش سیب زمینی            | ۳. درپوش محافظ       |
| ۱۵. صفحه برش خرد کننده ی ریز        | ۴. قفل ایمن          |
| ۱۶. صفحه برش خرد کننده ی درشت       | ۵. درپوش ظرف         |
| ۱۷. تیغه ی خمیر کننده (پلاستیکی)    | ۶. نگه دارنده ی صفحه |
| ۱۸. سری پر کننده روی درپوش مخلوط کن | ۷. میله ی چرخان      |
| ۱۹. درپوش مخلوط کن                  | ۸. ظرف غذا ساز       |
| ۲۰. ظرف مخلوط کن                    | ۹. بدنه ی موتور      |
| ۲۱. تیغه ی خرد کننده                | ۱۰. دکمه ی چرخان     |
|                                     | ۱۱. کار دک           |

**Feller** Germany



FPB 280



غذا ساز دارای  
مخلوط کن