Germany

Feller

FP 210

# Food Processor

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

**Household use only**

## TECHNICAL DATA

**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. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.

**4.** This appliance is with safety switch. It won't work until it is installed correctly.

**5.** This appliance is with a protective device against super-high temperature, when the temperature is too high, the power will be shut down automatically, and will run again automatically when the motor is cool. (It takes about 15 minutes.)

**6.** Don't work continuously over 1 minute.

**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 and 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 knife), always use the enclosed pusher for feeding food.

**12.** Be extremely careful when operating with blades and inserts, especially while assembling and disassembling, and cleaning after use. Blades are

very sharp.

**13.** Do not operate the appliance when the power cord or plug is damaged. If the appliance malfunctions, dropped or damaged in any manner, send the appliance to after sale service centre of Feller.

**14.** Do not let power cord hang over the edge of a table or counter, or touch any hot surface

**15.** Do not place the appliance near gas outlet, electric burner, or heated oven.

**16.** Please wait till all the components stop running before taking off processing bowl.

**17.** Please do process food according to the specified capacity.

**18.** Refer to the following form for correct processing time.

**19.** If operation is not finished during the specified period, shut off the machine and let it cool for 10 minutes before next round operation. If more than 5 rounds operation required, cool the machine for 90 minutes to room temperature before next round. This can lengthen lifespan of the machine.

**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.

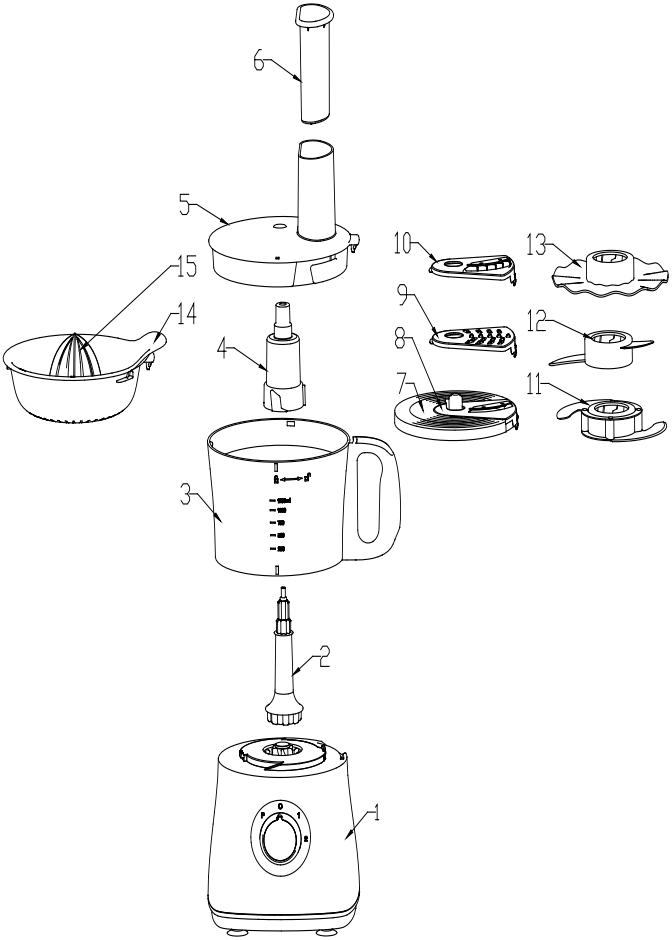
**22.** Noise Rating: Lc=85Db(A).

## 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. Disc Holder
8. Slicing Disc
9. Shredder disc
10. French Fry Disc
11. Chopper
12. Kneading Disc
13. Emulsifying Disc
14. Citrus Juicing Plate
15. Citrus Juicing 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 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 Emulsifying Disc onto the blade adaptor.
5. Turn the Emulsifying 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 | 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. First place the citrus Juicing head on the citrus juicing plate to seat firmly on each other as no distance between them exists.
3. Then place the citrus juicing plate and with the head attached on the driver. And turn clockwise to 300 to seat firmly on the body.

**Warning:**

The assembled parts may be damaged if you don't follow the above steps.

**4.** Position processing bowl into the driver and turn clockwise to seat firmly on motor base.

**5.** Place citrus juicing plate on the bowl and turn clockwise for 30 degrees.

**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 disc can be disassembled to wash with water, but be careful when disassemble it.

## TROUBLESHOOTING

| Problems | Solutions |
|---|---|
| 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. |

## Note

**Bu cihazı kullanırken aşağıda belirtilen temel güvenlik talimatlarına daima uyunuz.**

## Sadece evde kullanım içindir

## TEKNİK BİLGİ

**1.** Tüm talimatları dikkatlice okuyunuz ve ileride başvurmak için saklayınız.

**2.** Bu cihaz normal olarak evde kullanım için tasarlanmıştır.

**3.** Yetişkin bir kişinin sorumluğunda, gözetiminde veya cihazı kullanmak için bir talimat verilmedikçe bu cihazın, fiziksel, duyusal veya zihinsel yetenekleri az olan ( Çocuklar dahil ) ya da tecrübe ve bilgi eksikliği olan kişilerce kullanılması onların emniyeti için uygun değildir.

**4.** Cihaz da emniyet koruma düğmesi bulunmaktadır ancak makine doğru bir şekilde monte edildiğinde çalışmaktadır.

**5.** Süper yüksek ısıya karşı koruyucu mekanizma vardır. Cihaz aşırı ısınma durumunda otomatik olarak güç kaynağını kapatır. Ve yine motor soğuduğunda yeniden çalışmayı başlatır. ( Bu süre yaklaşık 15 dakikadır. )

**6.** Tavsiye edilen çalıştırma süresi 1 dakikayı aşmamalıdır.

**7.** Cihaz çalışırken yüzeyi sıcak olabilir.

**8.** Elektrik çarpması, yangın ve yaralanmalara karşı cihazın elektrik kablo ve fişini, ana gövdesini su ve benzeri sıvılara batırmayınız.

**9.** Kullanmadığınız zaman ve temizlik yapmadan önce elektrik fişini prizinden çıkarınız.

**10.** Motor kısmını su altında yıkamayınız ya da suya batırmayınız.

**11.** Malzemeleri elinizle içeri ittirmeyiniz ya da bıçak gibi benzeri cisimleri kullanmayınız. Daima ekli olan kendi ittiricisini kullanınız.

**12.** Cihazı kullanırken bıçak ve iç aksamına çok dikkat ediniz. Özellikle monte ve demonte ederken ekstra dikkat ediniz. Bıçaklar çok keskindir.

**13.** Herhangi bir şekilde zarar görmüş, arızalı bir cihaz ya da elektrik fişi veya elektrik kablosu hasarlı bir cihazı kullanmayınız. Bu durumda cihazı Feller satış sonrası teknik servis merkezine götürüp arıza tespiti, onarımı veya ayar yapılmasını sağlayınız.

**14.** Elektrik kablosunu sıcak bir yüzeye temas ettirmeyiniz ve masa veya tezgahın köşesi üzerine asılı kalmasına izin vermeyiniz

**15.** Sıcak fırın, gazlı veya elektrikli ocak yanına koymayınız

**16.** Lütfen cihazın tüm parçalarının durmasını bekleyin sonra işlem kasesini çıkarınız.

**17.** Lütfen belirtilen miktarda gıda malzemesini işleyiniz.

**18.** Doğru işlem zamanlaması için aşağıda belirtilen formlara başvurunuz.

**19.** Eğer işleminiz belirtilen zaman periyodun da bitmemişse makineyi kapatın ve yeni işlem yapmadan önce 10 dakika soğumasını bekleyiniz. Eğer 5 farklı işlem yapacaksanız makineyi oda sıcaklığında 90 dakika bekletmelisiniz. Bu makinenin yaşam ömrünü uzatacaktır.

**20.** Bu cihazı kullanırken daima güvenilir toprak hatlı elektrik şebekesi kullanınız.

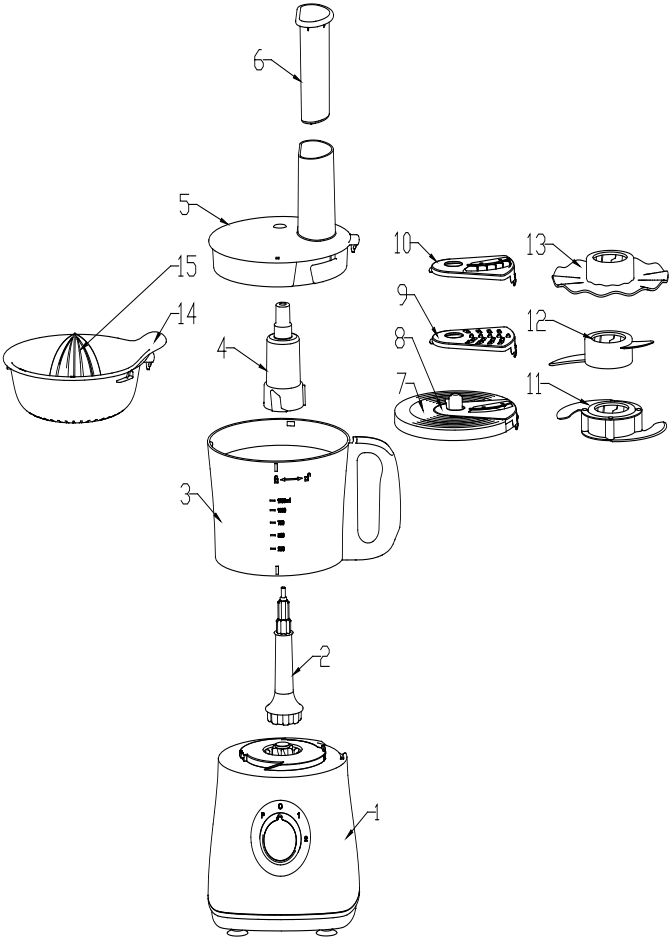
**21.** Bu cihaz dışarıdan zamanlayıcılı ve uzaktan kumandalı olarak tasarlanmamıştır.

**22.** Gürültü Oranı: Lc=85Db ( A )

## ÖZELLİKLERİ

Voltaj: ..... AC 220 – 240V
Frekans: .....50-60Hz
Güç: ..... 500W
Kapasite: .....1200 ml. Kuru gıdalar için kapasite
Kapasite:..... 2000 ml. Sıvılar için kapasite.

Cihazın paketini açtıktan sonra ilk kullanım öncesi cihazı sökünüz." NASIL DEMONTAJ YAPILIR" kısmına bakınız.
Motor hariç bütün parçalarını sıcak sabunlu su ile yıkayınız ve hemen durulayıp kurulayınız. BULAŞIK MAKİNESİNE HARHANGİBİR PARÇA ASLA KOYMAYINIZ. MOTOR KISMINI ASLA SUYA BATIRMAYINIZ.




1. Motor kısmı
2. Sürücü
3. İşleme kasesi
4. Bıçak adaptasyon kısmı
5. Kase kapağı
6. İtici
7. Disk tutucu
8. Dilimleme diski
9. Küp ayarlayıcı
10. Patates dilimleme diski
11. Doğrayıcı
12. Yoğurma diski
13. Bulamaç diski
14. Limonluk
15. Limonluk başı

## MONTAJ

### DOĞRAYICI MONTAJI

**1.** Sürücüyü motor kısmına yerleştirin

**2.** Kaseyi sürücü üzerine yerleştirin ve saat yönünde döndürerek motor kısmına iyice monte olacak şekilde döndürünüz.

**3.** Bıçak adaptasyon kısmını sürücü üzerine yerleştirin

**4.** Doğrayıcıyı bıçak adaptasyon kısmı üzerine yerleştirin

**5.** Doğrayıcıyı doğru yönde çevirin

**6.** Kase kapağını kapatın. Kase üzerinde iç kilitleme olana kadar saat yönünde çevirin.

**7.** İttiriciyi besleme kanalına sokunuz.

| İŞLENECEK GIDA | BİR PARTİLİK ÖLÇEK |
|---|---|
| Çikolata | ≤100 g |
| Peynir | ≤200 g |
| ET | ≤500 g |
| Çay veya Baharat | 50~100 g |
| Sebze & Meyve | 100~300 g |
| Soğan | ≤500 g |

**UYARI VE İPUÇLARI:**

Kaseye gıda malzemeleri koymadan önce doğrayıcısını daima kase içinde olmalıdır. Malzemeyi çok inceltmemek için cihazın pulse fonksiyonunu birkaç kez uygulayın. Çikolata veya sert peynir keserken cihazı fazla çalıştırmaktan sakınınız aksi halde aşırı ısınmadan dolayı malzemeler eriyebilir.

Standart doğrama periyodu 30 – 60 dakikadır.

### Yoğurucu Disk Montajı

**1.** Sürücüyü motor kısmına yerleştirin.

**2.** Kaseyi sürücü üzerine yerleştirip motor kısmında saat yönüne doğru çeviriniz.

**3.** Bıçak kısmını sürücü üzerine yerleştirin.

**4.** Yoğurucu disk kısmını bıçak kısmı üzerine yerleştirin.
**5.** Yoğurucu diskini sağa doğru çevirin.
**6.** Kasenin kapağını kapatın ve kase üzerindeki merkezi kilitleme olana kadar saat yönünde çevirin.
**7.** İticiyi besleme oluğuna yerleştirin.

| İŞLENECEK GIDA | BİR PARTİLİK GIDA |
|---|---|
| Un veya Beyaz Penir | ≤300 g |
| Yumurta | ≤5 pieces |

**UYARI VE İPUÇLARI:**
Kaseye gıda malzemeleri koymadan önce yoğurucu diski daima kase içinde olmalıdır.
Standart yoğurma periyodu: 30 – 180 Dakikadır.

## Bulamaç Diski Montajı

**1.** Sürücüyü motor kısmına yerleştirin.
**2.** Kaseyi sürücü üzerine yerleştirip motor kısmında saat yönüne doğru çeviriniz.
**3.** Bıçak kısmını sürücü üzerine yerleştirin.
**4.** Bulamaç disk kısmını bıçak kısmı üzerine yerleştirin.
**5.** Bulamaç diskini sağa doğru çevirin.
**6.** Kasenin kapağını kapatın ve kase üzerindeki merkezi kilitleme olana kadar saat yönünde çevirin.
**7.** İticiyi besleme oluğuna yerleştirin.

| İşlenecek gıda | Bir Partilik Ölçek | Parti periyodu |
|---|---|---|
| Yumurta | 2~5pcs | 30~70sec |
| Peynir | 125~350ml | 20sec |

**UYARI VE İPUÇLARI:**
Bulamaç diski peynir, yumurta çırpma, mayonez yapımı ve hızlı puding yapımında kullanılabilinir.
Bulamaç diskini hamur yoğurmak için kullanmayınız.

## Dilimleme Diski, Doğrayıcı & Patates Dilimleyici Diskleri Montajı

**1.** Sürücüyü motor kısmına yerleştirin.

**2.** Kaseyi sürücü üzerine yerleştirip motor kısmında saat yönüne doğru çeviriniz.

**3.** İstenilen diski ve tutucusunu yerleştirin.

**4.** Disk tutucusunu sürücüye yerleştirin.

**5.** Kase kapağını kapatın.

**6.** Kase merkezi kilitleme olana kadar saat yönünde çevirin.

**7.** Gıda malzemelerini cihazın ağız kanalına koyunuz.

**8.** İttiriciyi kullanarak gıda malzemelerini işlemek için aşağı doğru ittiriniz.

**UYARI VE İPUÇLARI:**
Arzu ettiğiniz disk ve işlenecek gıda malzemesini ve şeklini seçiniz. Yavaşça malzemeyi ittiriniz. Malzemeyi önceden kesime hazırlarken besleme ağzı çapına uygun olduğundan emin olunuz. Azar azar besleme daha iyi sonuç verecektir. Yumuşak bir malzemeyi keserken malzemenin içeride sabunlaşmaması için düşük bir hız ayarını kullanınız. Eğer daha fazla miktar malzeme işlenecekse bunları herbiri 1200 ml olmak üzere birkaç partide ayarlayınız.

## Narenciye Sıkacağı Montajı

**1.** Sürücüyü motor kısmına yerleştirin.

**2.** Öncelikle narenciye sıkacağı plakası üzerine narenciye sıkma kafasını yerleştiriniz ve aralarında olan mesafe kalmayana kadar birbirlerine iyice takarak oturtunuz.

**3.** Daha sonra narenciye sıkacağı plakası ve kafasını sürücü üzerine yerleştiriniz. Ve gövde üzerinde saat yönüne doğru 300 çevirerek iyice oturtunuz.

**UYARI:**
Yukarıda verilen adımları izlemediğiniz takdirde monte edilen parçaları hasar görebilir.

**4.** Kaseyi sürücü üzerine yerleştirip motor kısmında saat yönüne doğru çeviriniz

**5.** Narenciye sıkacağı diskini kaseye yerleştirin ve saat yönünde 30 derece döndürünüz.

**UYARI VE İPUÇLARI:**
Narenciye sıkmak için düşük hız ayarını seçiniz.

## NASIL SÖKERSİNİZ

**1.** İttiriciyi çıkarınız ve kapağını saat yönünün tersine doğru çevirin, kaldırın ve çıkarın.
**2.** Sürücüden bıçak tutucuyu çıkarınız.
**3.** Bıçağı tutucusundan çıkarınız.
**4.** Kaseyi de saat yönünün tersine çevirerek motor kısmından çıkarınız.

## TEMİZLİK

Motor kısmı haricinde tüm parçaları sabunlu sıcak su ile yıkayınız. Diskler yıkanırken sökülmüş olmalıdır. Sökerken dikkatli olunuz.

## SORUN GİDERME

| Problemler | Çözümler |
|---|---|
| Makine Çalışmıyorsa | Montajın iyi yapıldığından emin olunuz. |
| Makine aniden durursa | İşleme kasesi çalışırken gevşemiş olabilir. Lütfen kase kapağını tekrar monte ediniz. |
| Motor çalışıyor fakat diğer kısımlar çalışmıyorsa | Sürücünün doğru montaj edildiğinden emin olun. |

## Note

## Note

طور کامل بر روی موتور قرار گرفته و محکم شود.

۲. در ابتدا ســری مخروطی شکل را روی ظرف آب‌مرکبات‌گیری قرار دهید بطوریکه کاملاً روی هم محکم شوند و فاصله‌ای بین آنها نباشد.

۳. سپس ظرف آب مرکبات‌گیری به همراه سری مخروطی را روی محور چرخان قرار داده و به سمت راست بچرخانید تا در جای خود محکم شود.

**هشدار:** در صورت عدم رعایت مراحل ذکرشده ممکن است که قطعات داخلی دستگاه آسیب ببینند.

۴. نگه‌دارنده‌ی تیغه‌ها را بر روی محور چرخان بگذارید.

۵. ســری آب مرکبات‌گیری (۱۴) را بر روی نگه‌دارنده‌ی تیغه‌ها بگذارید و ۳۰ درجه، به سمت راست بچرخانید.

**توصیه و هشدار:**
برای آب مرکّبات‌گیری باید سرعت پایین‌تر موتور، انتخاب و تنظیم شود.

### روش جداسازی اجزای دستگاه

۱. دسته‌ی فشاری ار از روی دستگاه بردارید؛ درپوش را به سمت چپ بچرخانید، آن را بلند کنید و از روی کاسه بردارید.

۲. نگه‌دارنده‌ی تیغه‌ها (۴) را از روی محور چرخان (۲) بردارید.

۳. تیغه را از روی نگه‌دارنده‌ی تیغه‌ها بلند کرده و آن را از نگه‌دارنده، جدا کنید.

۴. کاســه‌ی غذاســازی را به سمت چپ بچرخانید تا قفل آن باز شود، سپس آن را بلند کرده و از موتور جدا کنید.

## تمیزکردن دستگاه

تمامی اجزای دســتگاه را به جز موتور، با محلول آب و ماده‌ی‌شــوینده، بشویید. صفحه‌ها را می‌توان جدا کرده و زیر آب شست. اما هنگام جداکردن آن‌ها، نهایت دقت و احتیاط را داشته باشید.

## برطرف‌کردن عیوب دستگاه

| مشکل | راه‌حل |
|---|---|
| دستگاه کار نمی‌کند. | از نصب اجزای دستگاه به طور صحیح، اطمینان حاصل نمایید. |
| دستگاه ناگهان از کار می‌افتد. | در طول فرایندهای سخت و پرقدرت، ممکن است کاسه‌ی غذاساز، از جای خودش آزاد (خارج ) شود. لطفاً درپوش کاسه‌ی غذاساز را دوباره، در جای خودش نصب و محکم نمایید. |
| موتور در حال کارکردن است، در حالی که سایر اجزا قادر به کارکردن نیستند. | مطمئن شوید که محور چرخان به درستی در جای خودش، نصب شده باشد. |

**توصیه و هشدار:**
ایــن تیغه برای مخلوط کردن پنیر با تخم‌مرغ و تهیه سُــس مایونز و فرنی مناسب است.
از این تیغه برای خمیر کردن آرد استفاده نکنید.

### نصب صفحه‌ی برش (۸)، صفحه‌ی خردکن (۹)، صفحه‌ی برش خلال‌کن(۱۰)

۱. محور چرخان را روی بدنه موتور قرار دهید.
۲. کاســه‌ی غذاســاز را بر روی محور چرخان گذاشــته و به ســمت راست بچرخانید بچرخانید تا به طور کامل بر روی موتور قرار گرفته و محکم شود.
۳. صفحه‌ی مورد نیازتان را بر روی نگه‌دارنده‌ی صفحه‌ها (۷)، نصب نمایید.
۴. نگه‌دارنده‌ی صفحه را بر روی محور چرخان نصب کند.
۵. درپوش را بر روی کاسه‌ی غذاساز بگذارید.
۶. درپوش را بر روی کاســه‌ی غذاســاز بگذارید و آن را به سمت راست بچرخانید تا زبانه‌ی درپوش کاملاً درجای خود چفت شود.
۷. مواد غذایی را درون دهانه‌ی ورودی کاسه‌ی غذاساز بریزید.
۸. با اســتفاده از دسته‌ی فشــاری، موادغذایی را درون کاسه بریزید تا تهیه مواد غذایی مناسب، بر روی آن‌ها انجام گیرد.

**توصیه و هشدارها:**
بر اســاس نوع ماده‌ی غذایی مورد نظر و نیــز حالتی که می‌خواهید، ماده‌ی غذایی پس از عملیات پیدا کند، نوع تیغه 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 به‌تدریــج درون دهانــه‌ی ورودی بریزید تا نتایــج بهتری دریافت نمایید. هنگام برش‌دادن یا خردکردن مواد غذایی نرم، ســرعت موتور را کاهش دهید تا از شُل‌شــدن و به آبکی شــدن این مواد، جلوگیری شــود. اگر مقدار زیادی ماده‌ی غذایی را باید با دســتگاه خرد کرده یا برش دهید، لطفاً آن را به مقادیر کوچک‌تر و کم‌تری تقسیم کند. (هر دســته از مواد باید حداکثر ۱۲۰۰ میلی‌لیتر باشــد)، سپس هر کدام از این تقســیم‌بندی‌ها را در یک نوبت جداگانه درون دستگاه بریزید و عملیات مورد نظر را بر روی آن انجام دهید.

### نصب سَری آب مرکّبات‌گیری (۱۴)

۱. کاسه‌ی غذاساز را بر روی محور چرخان گذاشته و به سمت راست بچرخانید تا به

۲. کاســه‌ی غذاساز را بر روی محور چرخان گذاشته وبه سمت راست بچرخانید تا به طور کامل بر روی موتور قرار گرفته و محکم شود.
۳. نگه‌دارنده‌ی تیغه‌ها را بر روی محور چرخان بگذارید.
۴. تیغه‌ی خمیرساز را بر روی نگه‌دارنده‌ی تیغه‌ها بگذارید.
۵. تیغه را بچرخانید و در موقعیت درست قرار دهید.
۶. درپوش را بر روی کاســه‌ی غذاســاز بگذارید و آن را به سمت راست بچرخانید تا زبانه‌ی درپوش کاملاً درجای خود چفت شود.
۷. دسته‌ی فشاری را درون دهانه‌ی ورودی کاسه‌ی غذاساز قرار دهید.

| ماده‌ی غذایی | مقدار |
|---|---|
| آرد یا پنیر نرم | ۲۰۰ ≤ گرم |
| تخم‌مرغ | ۵ عدد |

**توصیه و هشدار**
قبل از وارد کردن مواد غذایی درون کاســه، همیشه تیغه‌ی خمیرساز باید روی دستگاه نصب شده باشد.
زمان استاندارد برای خمیرسازی: بین ۳۰–۱۸۰ ثانیه

### نصب تیغه‌ی مخلوطکن مایعات (۱۳)

۱. محور چرخان را روی موتور قرار دهید.
۲. کاسه‌ی غذاساز را بر روی محور چرخان قرار دهید و به سمت راست بچرخانید تا به‌طور کامل بر روی موتور قرار گرفته و محکم شود.
۳. نگه‌دارنده‌ی تیغه‌ها را بر روی محور چرخان بگذارید.
۴. تیغه‌ی مخلوط‌کن مایعات (۱۳) را بر روی نگه‌دارنده تیغه‌ها بگذارید.
۵. سپس این تیغه را به سمت راست بچرخانید.

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

۶. درپوش را بر روی کاســه‌ی غذاســاز بگذارید و آن را به سمت راست بچرخانید تا زبانه‌ی درپوش کاملاً درجای خود چفت شود.
۷. دسته‌ی فشاری را درون دهانه‌ی ورودی کاسه‌ی غذاساز قرار دهید.

## نصب تیغه‌ی خردکن (۱۱)

۱. محور چرخان را بر روی موتور دستگاه قرار دهید.
۲. کاسه‌ی غذاساز را بر روی محور چرخان قرار داده و به سمت راست بچرخانید تا کاملاً بر روی موتور قرار گرفته و محکم شود.
۳. نگه‌دارنده‌ی‌تیغه‌ها را بر روی محور چرخان بگذارید.
۴. تیغه‌ی خردکن را بر روی نگه‌دارنده‌ی تیغه‌ها، قرار دهید.
۵. تیغه‌ی خردکن را در جهت درست بچرخانید.
۶. درپوش را بر روی کاسه بگذارید و به سمت راست بچرخانید تا زبانه‌ی درپوش کاملاً درجای خود محکم شود.
۷. دسته‌ی فشاری را درون دهانه‌ی ورودی کاسه قرار دهید.

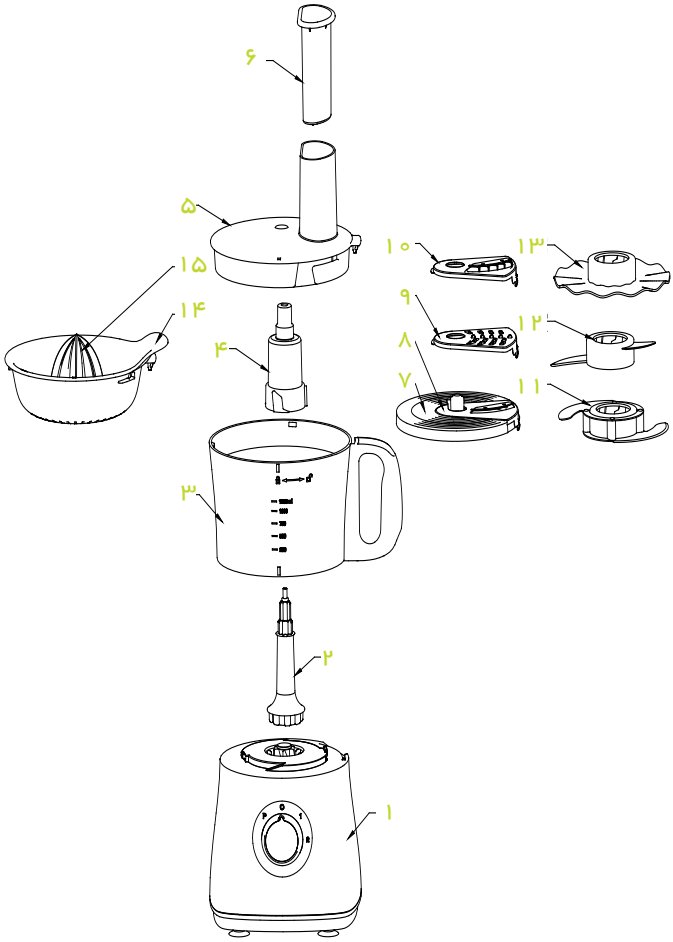
| ماده‌ی غذایی | مقدار |
|---|---|
| شکلات | ۱۰۰ ≤ گرم |
| پنیر | ۲۰۰ ≤ گرم |
| گوشت | ۵۰۰ ≤ گرم |
| چای یا ادویه | ۵۰–۱۰۰ گرم |
| میوه و سبزیجات | ۱۰۰–۳۰۰ گرم |
| پیاز | ۵۰۰ ≤ گرم |

**توصیه و هشدارها:**
همیشه پیش از ریختن موادغذایی، تیغه‌ی خردکن را درون کاسه بگذارید. چندین بار از عملکرد چرخش لحظه‌ای استفاده کنید تا از بیش‌از حد ریزشدن 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 این‌صورت دما بیش‌ازحد بالا رفته و منجر به ذوب‌شدن این مواد خواهد شد.
مدت زمان استاندارد برای خردکن: ۶۰–۳۰ ثانیه.

## نصب تیغه‌ی خمیرساز (۱۲)

۱. محور چرخان را روی موتور قرار دهید.

## توصیف اجزا




۱. موتور دستگاه
۲. محور چرخان
۳. کاسه‌ی غذاساز
۴. نگه‌دارنده‌ی تیغه‌ها
۵. درپوش
۶. دسته‌ی فشاری
۷. نگه‌دارنده‌ی صفحه‌ها
۸. صفحه‌ی برش
۹. صفحه‌ی خردکن
۱۰. صفحه‌ی برش خلال‌کن
۱۱. تیغه‌ی خردکن
۱۲. تیغه‌ی خمیرساز
۱۳. تیغه‌ی مخلوط‌کن مایعات
۱۴. سری آب مرکبات‌گیری
۱۵. ظرف آب مرکبات‌گیری

دستگاه، آن را به یکی از مراکز مجاز خدمات پس از فروش شرکت فلر انتقال دهید.
۱۴. نگذارید سیم برق دستگاه از لبه‌ی سطوح آویزان شود، در تماس با سطوح داغ یا برنده قرار گیرد.
۱۵. همیشه از دستگاه بر روی سطحی صاف، پایدار و خشک استفاده کنید و هرگز آن را بر روی اجاق گاز، آون برقی، در نزدیکی هرگونه سطح داغ یا منابع گرمایشی دیگر قرار ندهید.
۱۶. لطفاً پیش از درآوردن کاسه‌ی غذاساز، تا توقّف کامل تمام اجزای دستگاه صبر کنید.
۱۷. لطفاً مواد غذایی را با توجّه به مقادیر مجاز تعریف‌شده، و نه بیش از آن درون دستگاه بریزید.
۱۸. برای آگاهی از مدت‌زمان عملیات صحیح و مجاز، به جدول‌های ارائه‌شده مراجعه نمایید.
۱۹. اگر در طول مدت‌زمان تعریف‌شده، کارکرد موردنظر شما به پایان نرسید، پیش از آغاز دور بعدی، دستگاه را خاموش کرده و ۱۰ دقیقه صبر کنید تا خنک شود. اگر بیش از ۵ بار کار با دستگاه مورد نیاز است، پیش از آغاز دفعات بعدی، باید تا رسیدن دستگاه به دمای اتاق، ۹۰ دقیقه صبر کنید؛ این‌کار به افزایش طول عمر مفید دستگاه شما کمک می‌کند.
۲۰. دستگاه را تنها به پریز برقی سالم و دارای اتّصال زمینی درست و مناسب بزنید.
۲۱. این دستگاه برای کار با زمان‌سنج‌های (Timer) بیرونی یا سیستم های کنترل از راه دور (ریموت کنترل) جداگانه طراحی و ساخته نشده است.
۲۲. میزان تولید سروصدا: Lc= 85Db (A)

## داده‌های فنّی

ولتاژ: ..... ۲۴۰-۲۲۰ ولت/ ۶۰-۵۰ هرتز
توان: ..... ۵۰۰ وات
گنجایش (خشک): ..... ۱۲۰۰ میلی‌لیتر
گنجایش (مایعات): ..... 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 بشویید، برای اطلاع از چگونگی جداسازی اجزا، به بخش «روش جداسازی اجزا» مراجعه نمایید. همه‌ی بخش‌ها به جز موتور دستگاه را با آبِ گرم و شوینده، شسته و تمیز نمایید؛ سپس بلافاصله آن‌ها را آب‌کشی کرده و کاملاً خشک کنید. هیچ یک از اجزای دستگاه را درون ماشین ظرف‌شویی قرار ندهید. موتور دستگاه را زیر آب نگیرید یا در آب فرو نبرید.

FP 210

**پیش از استفاده از این دستگاه، دستورالعمل‌های ایمنی را به‌طور کامل بخوانید.**

## هشدارهای مهم ایمنی

۱. پیش از استفاده از دستگاه کلیه‌ی دستورالعمل‌ها را با دقّت بخوانید وآنها 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. این دستگاه مجهّز به یک سوییچ محافظ ایمنی یا کلید ایمنی است که تا این کلید به درستی نصب نشود، دستگاه هرگز آغاز به کار نخواهد کرد.
۵. یک تمهید ایمنی دیگر نیز برای محافظت از دستگاه، در برابر گرمایش بیش‌ازحد وجود دارد و هنگامی‌که دما بیش از حد معمول بالا برود، به‌طور اتوماتیک دستگاه را خاموش خواهد کرد و دوباره پس از خنک‌شدن دستگاه (موتور)، به‌طور اتوماتیک دستگاه را روشن می‌کند (این فرایند حدوداً ۱۵ دقیقه به‌طول می‌انجامد).
۶. برای افزایش میزان عمر مفید دستگاه، توصیه می‌شود که آن را بیشتر از یک دقیقه به کار نیندازید، باید بگذارید که دستگاه در فواصل معیّن خنک شود. به‌طور پیوسته و بدون خاموشی کارکشیدن از دستگاه، عمر مفید آن را کاهش خواهد داد.
۷. سطوح قابل دسترسی دستگاه ممکن است داغ باشند، برای جلوگیری از بروز سوختگی، از تماس با آنها بپرهیزید.
۸. 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.
۹. هنگام عدم استفاده از دستگاه و نیز پیش از اقدام به تمیزکاری آن، حتماً دوشاخه را از پریز برق بکشید.
۱۰. موتور دستگاه را درون آب فرو نبرید، همچنین آن را زیر شیر آب نشویید.
۱۱. هنگامی‌که دستگاه در حال کارکردن است، هرگز از انگشتان خود یا اشیاء دیگر (مانند چاقو)، برای فروکردن مواد غذایی درون دهانه‌ی ورودی، استفاده نکند؛ همیشه برای این‌کار، دسته‌ی فشاری ارائه‌شده با دستگاه را به‌کار ببرید.
۱۲. هنگام استفاده از تیغه‌ها و صفحه‌های برنده‌ی دستگاه و به‌ویژه هنگام نصب یا تمیزکاری آنها، بسیار دقّت کنید زیرا آنها بسیار تیز هستند.
۱۳. در صورت آسیب‌دیدگی سیم برق یا دوشاخه‌ی دستگاه، استفاده از آن را متوقّف نمایید؛ همچنین در صورت مشاهده‌ی نقص در عملکرد، زمین‌خوردن یا آسیب‌دیدن

Feller Germany

# FP 210

# غذاساز