

Feller



CH 401

خردکن

English

فارسی

مشتری گرامی ضمن تشکر از حسن سلیقه و اعتماد شما به برند فلر امیدواریم از کار با این دستگاه لذت ببرید.

اطلاعات فنی

توان: ۴۰۰ وات
ولتاژ: ۲۴۰-۲۲۰ ولت
فرکانس: ۶۰-۵۰ هرتز

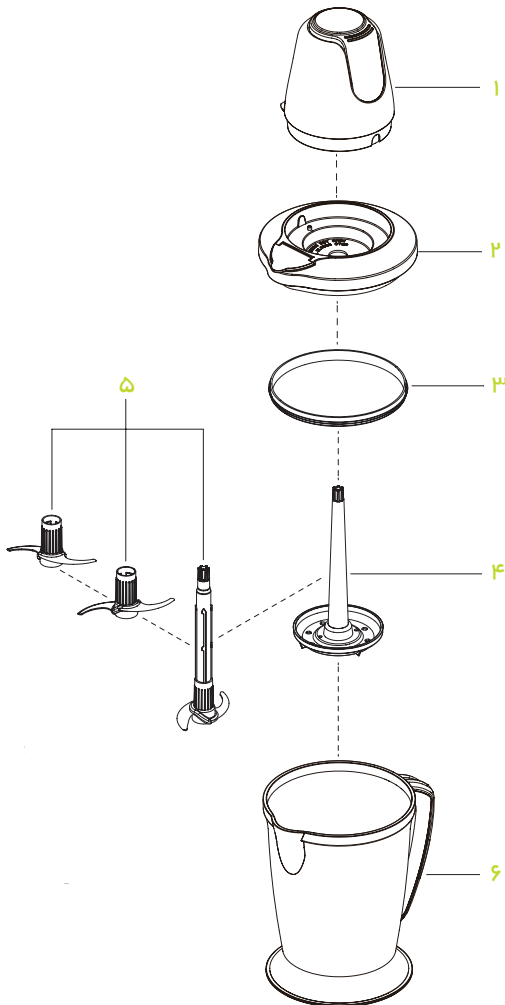
نکات ایمنی

۱. تیغه ها بسیار تیز می باشند؛ با احتیاط کامل جابجا نمایید.
۲. هنگامی که دستگاه متصل به برق است، دستتان را و نیز وسایل اضافی را از مخزن خارج نمایید.
۳. پیش از برداشتن درب مخزن، منتظر بمانید تا تیغه کاملاً متوقف شود.
۴. از استفاده دستگاه آسیب دیده خودداری نمایید و آن را به مراکز خدمات پس از فروش جهت تعمیر ارجاع دهید.
۵. از خیس شدن موتور، سیم برق و دوشاخه دستگاه پیشگیری نمایید.
۶. از آویزان ماندن سیم برق بر لبه تیز کانتر و میز و همچنین مجاورت آن با سطوح داغ پیشگیری نمایید.
۷. هنگامی که دستگاه متصل به برق است آن را بدون نظارت رها نکنید. توجه داشته باشید که استفاده نا صحیح از دستگاه منجر به آسیب دیدگی خواهد شد.
۸. از استفاده از قطعات جانبی که متعلق به دستگاه نیست خودداری نمایید.
۹. این دستگاه برای استفاده کودکان و نیز افرادی با ناتوانایی های ذهنی و فیزیکی مناسب نمی باشد. مگر اینکه در مورد عملکرد دستگاه توسط شخص مسئول دیگری آموزش دیده باشند و از خطرات احتمالی مطلع باشند.
۱۰. از بازی کردن کودکان با دستگاه جداً جلوگیری نمایید.
۱۱. از این محصول فقط در جهت مقاصد خانگی تعیین شده استفاده نمایید.

پیش از اولین استفاده

۱. کتاب راهنما را کاملاً مطالعه نمایید و نیز برای مراجعات بعدی نزد خود نگه دارید.
۲. قطعات دستگاه را از بسته بندی خارج نمایید و تمامی موارد مربوط به بسته بندی را جدا نمایید.
۳. تمامی قطعات قابل شستشو را با توجه به بخش "تمیزکاری" تمیز نمایید.

توصیف قطعات دستگاه



- ۱- موتور
- ۲- درب مخزن
- ۳- واشر
- ۴- تخم مرغ زن / خامه زن
- ۵- تیغه خرد کن
- ۶- مخزن خردکن

قطعه تیغه به صورت دو تکه ارایه شده است که شامل طبقه پایینی و بالایی می باشد:

- اگر نمی خواهید موادتان خیلی ریز شود از تیغه تکی استفاده نمایید (طبقه پایینی).
- برای آنکه مواد بسیار ریز و یا پوره شوند از دو تیغه همزمان استفاده نمایید. بسیار مراقب باشید چرا که تیغه ها بسیار تیز می باشند.
- تیغه ها را در ظرف مخلوط کنی جا بزنید.
- همیشه پیش از ریختن مواد در ظرف، ابتدا تیغه را جا بزنید.
- مواد را به صورت قطعات ۱-۲ سانتی متری خرد نمایید.
- درب را روی ظرف گذاشته و سپس موتور را بر روی آن قرار دهید.
- دوشاخه را به برق بزنید؛ دکمه پاور را فشار دهید و نگه دارید تا زمانی که میزان خرد شدن مواد به میزان مد نظر شما برسد.
- سپس دوباره قطعات را جدا نمایید.
- همیشه پیش از باز کردن درب، دوشاخه را از برق بکشید.

نکات مهم

- در صورت تهیه غذا برای نوزادان و کودکان، حتماً بررسی نمایید که غذا تماماً خرد شده و قطعات درشت تر مواد باقی نمانده باشد.
- نباید موتور را به طور مستمر بیش از ۳۰ ثانیه روشن نگه دارید. در صورت ۳۰ ثانیه استفاده ممتد، ۲ دقیقه زمان برای خنک شدن موتور نیاز است.
- از روشن کردن دستگاه هنگامی که ظرف خالی است خودداری نمایید.
- از خرد کردن مواد داغ در دستگاه خودداری نمایید؛ اجازه دهید موادتان خنک شود.
- میزان مواد داخل ظرف نباید از میزان MAX تعیین شده فراتر رود.
- هیچ کدام از قطعات این دستگاه نباید داخل مایکروویو مورد استفاده قرار بگیرند.

راهکارهای استفاده از دستگاه

- در صورتیکه احساس کردید موتور تحت فشار است، کار را متوقف نموده و مقداری از مواد را کم کنید و عملیات را در چند مرحله انجام دهید؛ در غیر اینصورت به موتور آسیب خواهید زد.
- خرد کردن مواد سخت مثل دانه قهوه، ادویه جات، شکلات و یخ باعث کند شدن سریعتر تیغه خواهد شد.
- مراقب بیش از حد خرد شدن مواد باشید؛ در فواصل کوتاه میزان خرد شدن را

چک نمایید.

- ادویه ها و چاشنی های مختلف مانند گل میخک، کرفس و زیره سبز می توانند بر ظاهر ظرف پلاستیکی اثر بگذارند.
- برای خرد شدن یکنواخت مواد، طی فواصلی کار را متوقف نمایید و بوسیله لیسه موادی که دور ظرف چسبیده اند را جدا نمایید.
- برای نتایج بهتر، حجم زیاد مواد را در چند مرحله و در حجم های کمتر خرد نمایید.
- مواد درشت را در قطعه های ۱-۲ سانتی متری برش دهید؛ قطعات درشت باعث می شوند خرد شدن مواد یکدست نباشد.
- پیش از خرد کردن مواد دقت داشته باشید که ظرف، تیغه و درب کاملاً خشک باشند.

تمیزکاری و نگهداری

- همیشه پیش از تمیزکاری دوشاخه را از برق بکشید.
- تیغه ها بسیار تیز می باشند؛ آن ها را با احتیاط کامل جابجا نمایید.
- برخی مواد غذایی ممکن است به بدنه رنگ بدهند. این کاملاً عادیست و در ساختار بدنه و نیز طعم مواد تغییری اعمال نخواهند کرد. می توان با کمک یک پارچه آغشته به روغن سبزیجات این لکه ها را بر طرف کرد.
- همیشه پیش از تمیزکاری قسمت بالایی و پایینی تیغه را از هم جدا نمایید؛ بسیار مراقب باشید چرا که تیغه ها تیز هستند.
- قطعات را بوسیله پارچه نم‌دار پاک نمایید و سپس خشک نمایید.
- از فرو بردن قطعه موتور در آب و یا هر مایع دیگری خودداری نمایید و همواره از خیس شدن آن جلوگیری نمایید.
- ظرف خرد کنی و درپوش را با دست بشویید و سپس خشک نمایید.
- همچنین می توانید ظرف و درپوش آن را در سبد بالایی ماشین ظرفشویی قرار دهید.
- از قرار دادن هر کدام از قطعات در دستگاه ضد عفونی کننده با بخار خودداری نمایید. در عوض می توانید از محلول ضد عفونی کننده استفاده نمایید (دستورالعمل تولید کننده محلول را مطالعه نمایید).

راهنمای خرد کردن مواد

زمان تقریبی	آماده سازی	حداکثر حجم مواد	مواد مورد استفاده
لحظه ای	چربی و استخوان را جدا نمایید و در قطعات ۲ سانتی متری برش دهید.	۳۰۰ گرم	گوشت
۱۰ ثانیه	ساقه ها را جدا نمایید؛ بهترین حالت خرد کردن آن ها در حالت تمیز شده و خشک است.	۳۰ گرم	سبزیجات
۱۰ ثانیه	پوسته ها را جدا نمایید و خرد نمایید.	۲۵۰ گرم	مغزها
لحظه ای	در قطعات ۲-۱ سانتی متری برش دهید.	۱۵۰ گرم	پنیر چدار
۵ ثانیه	قسمت های خشک را جدا نمایید؛ در قطعات ۲-۱ سانتی متری برش دهید.	۷۵ گرم	نان
۱۰-۵ ثانیه	بیسکویت ها را تکه تکه کنید	۱۵۰ گرم	بیسکویت
لحظه ای	پوست بکنید و دو و یا چهار قسمت نمایید	۵ گرم	تخم مرغ آبپز
لحظه ای	پوست بکنید و دو و یا چهار قسمت نمایید و یا در قطعات ۲-۱ سانتی متری برش دهید.	۳۰۰ گرم	پیاز / شلغم
۵ ثانیه	ساقه ها را جدا نمایید	۳۰۰ گرم	میوه های نرم
لحظه ای	در قطعات ۲ سانتی متری برش دهید	۲۰۰ گرم	میوه های خشک
لحظه ای	پوست بکنید؛ در قطعات ۲-۱ سانتی متری برش دهید.	۱۵۰ گرم	زنجبیل

<p>۱۰ ثانیه • استفاده از تیغه تکی</p>	<p>هیچوقت بیش از ۱ لیتر سوپ را در ظرف نریزید. برای نتایج بهتر آب سوپ را در ظرف نریزید و فقط مواد داخل سوپ را با اندکی آب در ظرف بریزید.</p> <p>به میزان مورد نیاز میکس نمایید و سپس به ظرف دیگر که باقی آب سوپ در آن قرار دارد اضافه نمایید.</p>	<p>۱ لیتر</p>	<p>سوپ</p>
---	--	---------------	------------

بازیافت

در حفظ محیط زیست نقش موثر بازی کنید! به آیین نامه‌های زیست محیطی احترام بگذاریم: دستگاه برقی خود را که از رده خارج شده است را به نزدیک ترین مرکز مجاز بازیافت حمل نماییم.



Sanjeh

شرکت بازرگانی سنجه کیش

خدمات پس از فروش از طریق پست در سراسر کشور

با شماره تلفن: ۰۲۱-۲۳۲۸-۲۳۲۸ تماس حاصل فرمایید.



واحد امور مشتریان توضیحات نحوه‌ی خدمات پستی را ارائه خواهند داد.



کالای خود را به مامور پست تحویل دهید.



کالای شما در خدمات پس از فروش مرکزی توسط تکنسین مجرب تعمیر خواهد شد.



کالای تعمیر شده، بازبینی و بسته‌بندی خواهد شد.



کالا در اسرع وقت توسط مامور پست درب منزل شما، تحویل داده خواهد شد.



Dear customer!
Thanks for your worthwhile choice and confidence to Feller brand.
We really hope that you enjoy operating this product.

Technical Data

Power: 400W

Voltage: 220-240V

Frequency: 50-60Hz

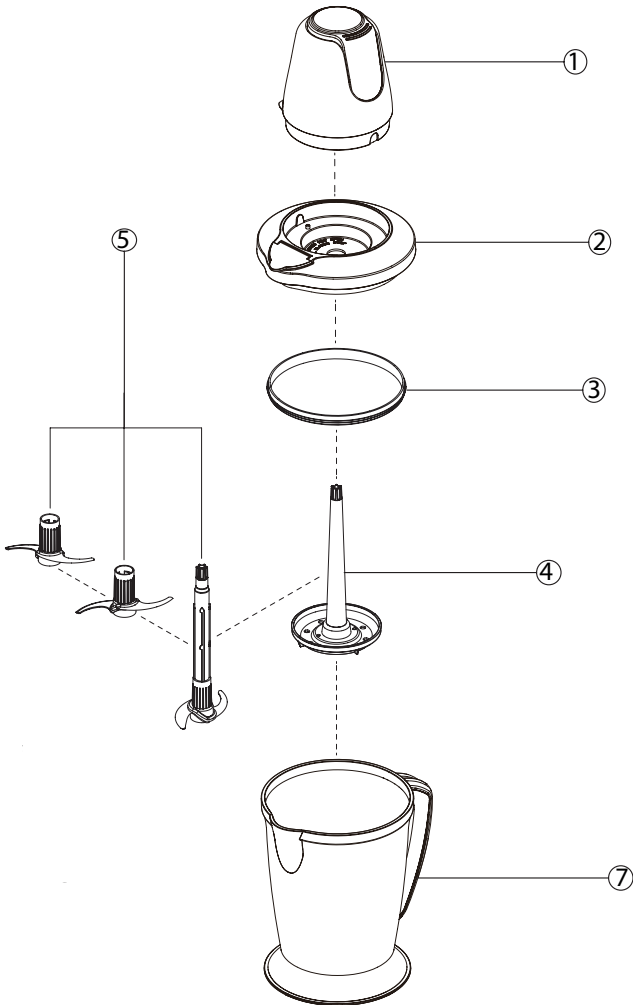
safety

1. The blades are very sharp, handle with care.
2. Always remove the knife blade before pouring contents from the cup.
3. Keep hands and utensils out of the cup whilst connected to the power supply.
4. Before removing the lid from the cup, wait until the blades have completely stopped.
5. Never use a damaged appliance. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
6. Never let the power unit, cord or plug get wet.
7. Don't let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
8. Never leave the appliance on unattended. Misuse of your food chopper can result in injury.
9. Never use an unauthorised attachment. 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.
10. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
11. Only use the appliance for its intended domestic use.
12. **before using for the first time**
13. Wash the parts see 'care and cleaning'.

before using your food chopper

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels including the plastic blade cover from the knife blade. Take care the blades are very sharp. These covers should be discarded as they are to protect the blade during manufacture and transit only.

Description



1. motor unit
2. lid
3. sealing ring
4. egg & cream whisk
5. chopping blades
6. garlic skin peeler
7. chopping cup

To use the chopper

The knife blade unit comes in 2 parts, a lower and an upper blade.

- For coarser chopping use the lower blade on its own.
- For finer chopping or pureeing use both blades together. This will also give a faster result. To use both blades fit the upper blade onto the lower blade. Take care as the blades are sharp.

1. Fit the blades into the cup.

- Always fit the blades into the cup before adding ingredients.
2. Cut the food into suitably sized pieces and place in the bowl. Larger pieces of food should be cut into approximately 1 to 2 cm pieces.
3. Fit the lid onto the cup, then fit the power unit onto the lid.
4. Connect to the power supply, press down the on/off button and hold it until the desired result is achieved.
5. Reserve the above procedure to dismantle the unit.
- **Always unplug the food chopper before removing the lid.**

Important

- If preparing food for babies or young children, always check that the ingredients are thoroughly blended before feeding.
- Do not run the food chopper continuously for longer than 30 seconds. Leave to cool for 2 minutes in between each 30 second operation.
- Do not operate the food chopper if the bowl is empty.
- Always allow hot food to cool before processing.
- Do not exceed the maximum capacities stated or fill above the 1000ml level marked on the bowl.
- Do not place any part of the chopper in the microwave.

Hints

- If the chopper labours, remove some of the mixture and continue processing in several batches, otherwise you may strain the motor.
- Remember that chopping hard foods such as coffee beans, spices, chocolate or ice will wear the knife blades faster.
- Beware of over processing some ingredients. Stop and check the consistency frequently.
- Various spices such as cloves, dill and cumin seeds can have an adverse effect on the plastic of your food chopper.
- To ensure even processing, stop and scrape down any food from the side of the bowl with the plastic spatula supplied.
- The best results are obtained by chopping small quantities at one time.
- Cut larger pieces of food into 1-2cm pieces. A large load or large pieces may cause uneven results.
- Before chopping nuts, herbs, breadcrumbs etc, ensure that both the food and the blade, cup and cover are thoroughly dry.

Care and cleaning

- Always unplug before cleaning.
- **Handle the blades with care as they are extremely sharp.**
- Some foods may discolor the plastic. This is perfectly normal and won't harm the plastic or affect the flavour of your food. Rubbing with a cloth dipped in vegetable oil may help remove the discoloration.

lid/cup/knife blade

Always separate the upper knife blade from the lower knife blade before cleaning. **Take care the blades are very sharp.**

- Wipe with a damp cloth, then dry.
- Do not immerse the power unit in water.

cover/cup/knife blade

- Wash by hand, then dry.
- Alternatively they can be washed on the top rack of your dishwasher.
- The parts are unsuitable for use in a Steam Steriliser. Instead use a sterilising solution in accordance with the sterilising solutions

manufacturer's instructions.

food	max capacity	preparation	time (approximate)
Meat	300g	Remove bones, fat and gristle. Cut into 2cm cubes.	Pulse a few times
Herbs	30g	Remove stalks. Herbs are best chopped when clean and dry.	10 sec
Nuts e.g. almonds, walnuts	250g	Ensure shell is removed. Process until chopped. (Note: the consistency of fine ground almonds will not be achievable).	10 sec
Cheese e.g. Cheddar	150g	Cut into 1-2cm cubes.	Pulse a few times
Bread	75g	Remove crusts and cut into 1-2cm cubes.	5 sec
Biscuit	150g	Break into pieces.	5 - 10 sec
Hardboiled eggs	5	Halve or quarter depending upon size.	Pulse a few times

Small onions or shallots	300g	Halve small onions or cut into 2cm pieces.	Pulse a few times
Garlic	200g	Break into cloves and remove skin.	5 sec
Soft fruit e.g. raspberries	300g	Remove stalks.	5 sec
Dried fruit e.g. prunes, apricots	200g	Cut into 2cm pieces.	Pulse a few times
Root ginger	150g	Peel and cut into 1-2cm cubes.	Pulse a few times
Soup	1L	Never blend more than 1L soup. For best results drain the ingredients and place the solids into the cup with a small quantity of liquid from the recipe. Process until the desired consistency has been reached, then add back to the remainder of the liquid.	10 sec Note: Use the single blade.

Environment friendly disposal



This product contains recyclable materials. Do not dispose this product as unsorted municipal waste. Please contact your local municipality for the nearest collection point.

Feller



CH 401

Chopper

English

فارسی