



FP 1500 W

غذا ساز



English ☐

فارسی ☐

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

مشخصات فنی

ولتاژ/فرکانس: ۲۳۰ ولت/۵۰ هرتز
توان: ۱۰۰۰ وات
گنجایش پارچ مخلوط کنی: ۱۲۰۰ میلی لیتر
گنجایش ظرف غذاساز: ۲۰۰۰ میلی لیتر

نکات ایمنی

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

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. بدنه، سیم برق، دوشاخه و قسمت‌های دیگر دستگاه را در آب فرو نبرید.

۲۱. نگذارید که سیم برق از لبه میز یا پیشخوان محل استفاده آویزان باشد.

۲۲. بیش از گنجایش‌های حداکثر که در قسمت "راهنمای عمل‌آوری مواد غذایی مختلف" ذکر شده است، مواد داخل کاسه‌ها نریزید.

۲۳. باید مراقب کودکان بود و مطمئن بود که آنها با دستگاه بازی نمی‌کنند.

۲۴. از دستگاه فقط برای مصارف مشخص خانگی استفاده کنید.

۲۵. 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.

۲۶. اگر سیم برق دستگاه آسیب دیده است برای جلوگیری از بروز خطر حتماً باید

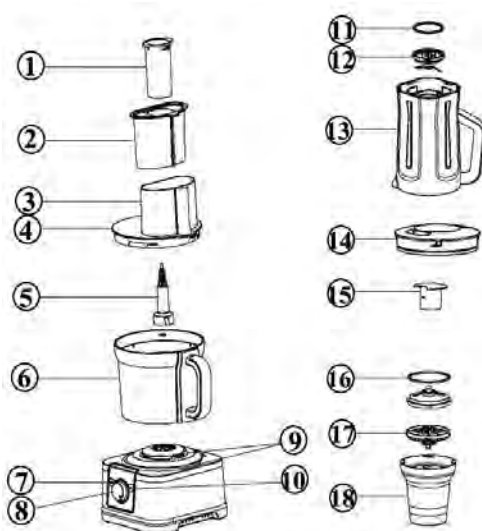
توسط تولید کننده، برق کاری متخصص یا مرکز خدمات پس از فروش فلر تعویض گردد.

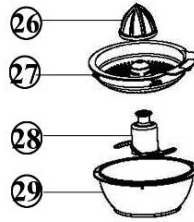
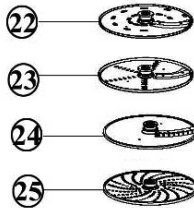
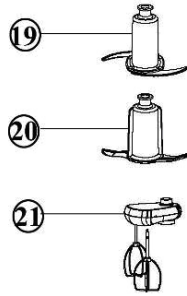
۲۷. اگر کودکان بالای ۸ سال و افراد ناتوان از لحاظ جسمی، حسی یا ذهنی توسط فردی مسئول به تحت نظارت قرار گیرند یا آگاهیهای لازم در مورد کاربری ایمن و درک خطرات مرتبط به آنها آموزش داده شود، آنها نیز می توانند از دستگاه استفاده کنند.

۲۸. مطمئن باشید کودکان با دستگاه بازی نمی کنند.

۲۹. تمیزکاری و نگهداری های مربوط به کاربری نباید بدون نظارت فردی بزرگسال و مسئول توسط کودکان صورت گیرد.

اجزاء دستگاه





۱۷. تیغی 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 پوره‌کن

۲۶. سَری مخروطی (عصاره‌گیر مرکبات)

۲۷. کاسه‌ی توری آب مرکبات‌گیری

۲۸. تیغی کوچک

۲۹. کاسه‌ی کوچک

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 خُردکن یخ

۱۱. حلقه‌ی درزگیر

۱۲. قطعه‌ی تیغه

۱۳. پارچ

۱۴. درپوش پارچ

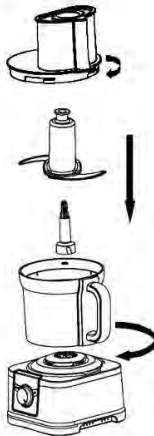
۱۵. درپوش پُرکننده

۱۶. حلقه‌ی درزگیر برای فنجان آسیاب

پس از بیرون آوردن دستگاه از درون بسته‌بندی و پیش از نخستین استفاده، حتماً اجزای دستگاه را باز و از هم جدا کنید و بشوید، برای اطلاع از چگونگی جداسازی اجزا، به بخش «روش جداکردن قطعات» مراجعه نمایید. همه‌ی قطعات دستگاه به جز موتور را با آب گرم و شوینده‌ی مناسب، شسته و تمیز نمایید؛ سپس بلافاصله آنها را آبکشی کرده و کاملاً خشک کنید. هیچکدام از اجزای دستگاه را درون ماشین ظرفشویی قرار ندهید. موتور دستگاه را زیر آب نگیرید یا در آب فرو نبرید.

روش استفاده از سریها - تیغه

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 جداسدنی 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 جداسدنی قرار دهید.

احتیاط: تیغه خیلی تیز است! همیشه از قسمت پلاستیکی بگیرید.

۴. برای تهیه‌ی مواد غذایی مانند گوشت خام و پخته‌شده‌ی خُردشده، 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 گرد 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 جداسدنی 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 بدن قرار گرفته‌اند.

۳. قبل از شروع، مواد غذایی مانند گوشت، نان، سبزیجات را در قطعات حدود ۲ سانتی‌متری بُرش دهید.

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

روش استفاده از سری خمیرساز



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 تویپی صاف و کشدار درآید. این فرآیند بین ۳۰ تا ۶۰ ثانیه طول می‌کشد.

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 جداسدنی 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 بدن 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 جداسدنی 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 مواد 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 به سمت راست بچرخانید تا در جایش محکم شود (شکل C را ببینید).

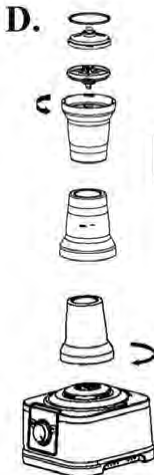
۷. برای شروع مواد را درون کاسه بریزید.

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 بُرش ضخیم برای ورقه کردن سیب زمینی استفاده کنید.
۶. از صفحه‌ی سیب زمینی پوره‌گن فقط برای خمیری کردن سیب زمینی استفاده می‌شود.
۷. 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 کار می‌رود).

روش استفاده از سری مخصوص آسیاب

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

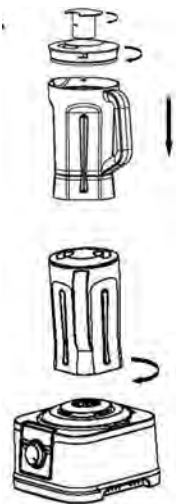
توصیه‌ها:

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، هر بار 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 بُرش 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 اصلی سوار کنید (قبل از سوارکردن 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 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 نیاورید. 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 نیاورید.

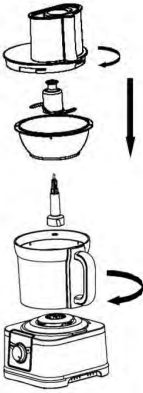
۵. هرگز مواد غذایی یخ‌زده را که به توده‌های یخ‌زده تبدیل شده است با استفاده از مخلوط‌کن مخلوط نکنید.

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.

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 جداسدنی 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 ۲-۱ سانتیمتری بُرید.



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 بیافتد.

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

این قسمت در صورت درست چفت نشدن کاسه روی ضامن‌های ایمنی کار نخواهد کرد.

روش استفاده از سری هم‌زن

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 هم‌زن را روی میله‌ی چرخان جداشدنی قرار دهید.

۴. برای هم زدن موادی همچون تخم مرغ، خامه و مایعات از این سری استفاده کنید، مواد 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. حالا می‌توانید دوشاخه را به پریز برق زده و از دستگاه استفاده کنید.

توصیه‌ها

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

۲. برای استفاده از سری آب مرکبات گیر از سرعت کم استفاده شود.

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 بشویید. با این همه بعد از خردکردن یا مخلوط کردن غذاهای نمک‌دار بلافاصله تیغه‌ها را با آب بشویید.

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.

۴. قبل از تمیزکاری دوشاخه را از پریز جدا کنید.

۵. تیغه‌ها بسیار تیز هستند. لطفاً مراقب باشید.

۶. برای تمیزکاری پارچ مخلوط‌کن مقداری اب داخل پارچ ریخته و با دور کند دستگاه را روشن کنید تا کاملاً تیغه‌ها تمیز گردد.

بازیافت

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.



لوازم جانبی	مواد غذایی	حداکثر مواد	زمان عملکرد	سرعت	اندازه‌های بُرش
تیغه	انواع گوشت	۵۰۰ گرم	۱۵ ثانیه	حداکثر سرعت	۲۰×۲۰×۲۰ میلی‌متر
	گوشت گوساله	۵۰۰ گرم	۱۵ ثانیه	حداکثر سرعت	
خمیرساز	آرد	۸۰۰ گرم	۱ دقیقه	حداکثر و حداقل سرعت	
	نمک	۱۰ گرم			
	خمیر مایه	۱۰ گرم			
	شکر	۱۰ گرم			
	آب	۶۴۰ گرم			
	گوشت همراه با چربی	۲۰ گرم			
صفحه بُرش برای ورق کردن /خردکردن	هویج	۱۰۰۰ گرم	۳۰ ثانیه	حد ۱ قل سرعت	
	سیب زمینی	۱۰۰۰ گرم			
	پیاز	۱۰۰۰ گرم			
پارچ مخلوط کُن	هویج	۴۸۰ گرم	۲ دقیقه	حداکثر /Pulse/ ICE	
	آب	۷۲۰ گرم			
فنجان آسیاب	قهوه‌ی دانه	۱۰۰ گرم	۱۵ ثانیه	حداکثر /Pulse	
	سویا	۱۰۰ گرم	۱۵ ثانیه		
کاسه‌ی کوچک	گوشت	۱۵۰ گرم	۱ دقیقه	حداکثر سرعت	

کاسه‌ی توری آب مرکبات گیری	پرتقال/ لیمو	۱۰۰۰ گرم	۲ دقیقه	حداقل سرعت	بُرشِ نصفه
همزن دوقلو دارای پره‌های آهنی دنداندار	سفیده‌ی تخم مرغ	۲ تا ۶ عدد	۲ دقیقه	حداکثر سرعت	-



خدمات پس از فروش رایگان از طریق پست در سراسر کشور



۱ با شماره تلفن ۰۲۱-۲۳۲۸ تماس گرفته و کالا را به مأمور پست تحویل دهید.

۲ کالای شما در مرکز ATD Service به طور رایگان تعمیر می‌شود.

۳ کالای تعمیر شده، از طریق پست در اسرع وقت در منزل شما خدمتتان تحویل می‌گردد.



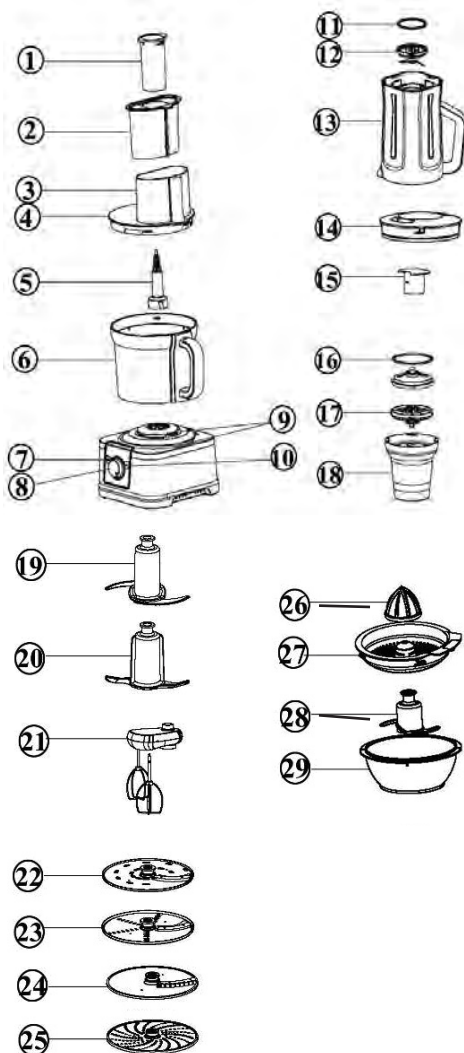
☎ (۰۲۱) ۲۳۲۸

www.atd-group.com



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

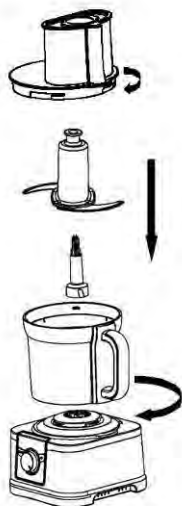
Safety instructions

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 Feller approved service center.
6. Any work on the appliance other than normal care and cleaning by the customer must be carried out by Feller approved service center.
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. Do not let the 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 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 :

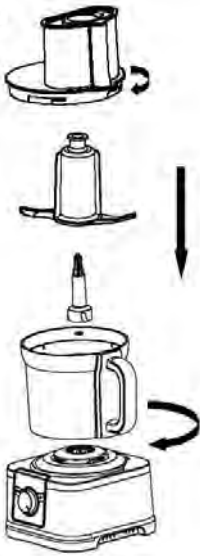
1. Always fit the detachable drive shaft and knife into the big bowl before adding ingredients.

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 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:

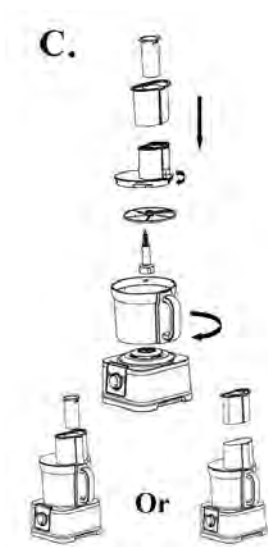
1. Always fit the detachable drive shaft and knife into the big bowl before adding ingredients.

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.

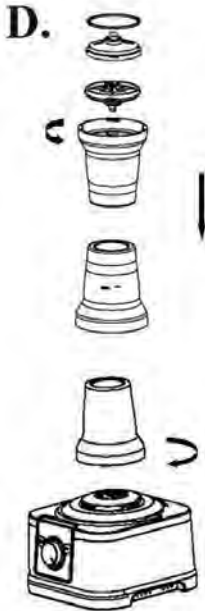
How to use your attachment—Slicing/Shredding discs



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 used 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).



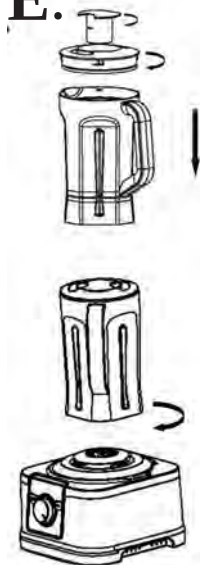
1. Put your ingredients into the mill cup, fill it no more than half full.
2. Fit the sealing ring(16) to the blade unit.
3. Hold the underside of the blade unit and insert the blades into the mill cup –turn anti-clockwise to lock.
4. Place the mill onto the power unit and turn clockwise to lock.
5. 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 blade while the mill cup is fitted to your 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 0 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.

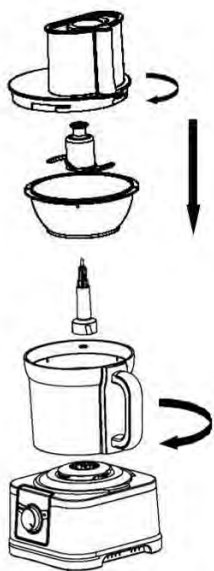
5. Never blend frozen ingredients that have formed a solid mass during freezing, break it up before adding to the goblet.

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 decalcifier 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 pay 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	/



English

فارسی



FP 1500 S

**Food
Processor**