

**Feller** Germany



FPB 29



غذا ساز دارای  
مخلوط کن

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

### مشخصات فنی:

توان: ۱۰۰۰ وات  
گنجایش پارچ مخلوط کنی: ۱/۸ لیتر  
حداکثر گنجایش کاسه غذاساز برای مایعات: ۲ لیتر  
حداکثر گنجایش کاسه غذاساز برای مواد خشک: ۳/۵ لیتر

### نکات ایمنی



هنگام استفاده از وسایل برقی، تمامی هشدارهای ایمنی اولیه را باید در نظر داشته باشید؛ از جمله:

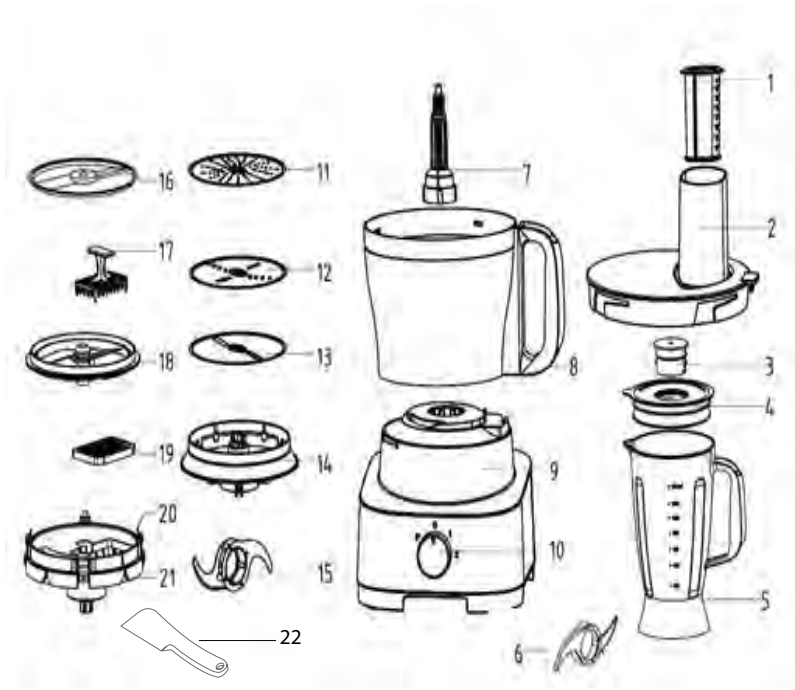
۱. تمامی دستورالعملها را بخوانید و برای مراجعات بعدی نزد خود نگه دارید.
۲. این دستگاه تنها برای استفاده عادی در منزل در نظر گرفته شده است.
۳. نگذارید افرادی (شامل کودکان) که معلولیتهای ذهنی یا جسمی دارند؛ یا افراد ناوارد، از این دستگاه استفاده کنند؛ مگر این که از نزدیک بر کار آنان نظارت شود و فردی که مسئول ایمنی آنهاست، روش استفاده را به آنان بیاموزد.
۴. مراقب باشید و نگذارید کودکان با دستگاه بازی کنند.
۵. اگر سیم برق آسیب دیده است، برای پیشگیری از خطر، آن را به مرکز مجاز خدمات پس از فروش فلر تحویل دهید تا تعویض شود.
۶. این دستگاه مجهز به کلیدی ایمنی است که در صورت نصب نادرست لوازم جانبی از روشن شدن دستگاه جلوگیری می کند.
۷. دستگاه مجهز به تمهیدی ایمنی در برابر دماهای زیاد است. اگر دما بیش از حد معمول افزایش یابد؛ دستگاه به طور اتوماتیک خاموش می شود و هنگامی که موتور به اندازه‌ی کافی خنک شد، عملکرد دستگاه دوباره ادامه می یابد. (پس از حدوداً ۱۵ دقیقه).
۸. هر بار بیش از یک دقیقه دستگاه را به کار نیندازید.
۹. اگر کار شما با دستگاه ظرف یک دقیقه تمام نشد، بگذارید ۱۰ دقیقه دستگاه خنک شود و سپس آن را دوباره به کار اندازید. اگر بیش از ۵ دور می خواهید دستگاه را به کار بیندازید؛ قبل از ۵ دور بعدی، دستگاه را به مدت ۹۰ دقیقه در دمای اتاق خنک کنید. این کار بر عمر مفید دستگاه می افزاید.
۱۰. هنگام کار با دستگاه ممکن است دمای بدنه‌ی دستگاه افزایش یابد.
۱۱. برای محافظت در برابر برق گرفتگی، سیم برق، دوشاخه یا دیگر اجزای دستگاه را

در آب یا مایعات دیگر فرو نبرید.

۱۲. اگر از دستگاه استفاده نمی‌کنید یا قبل از تمیزکاری، همیشه دوشاخه را بکشید.
۱۳. پایه‌ی موتور را در آب فرو نبرید و زیر آب جاری نگیرید.
۱۴. مواد غذایی را با انگشت یا وسایل آشپزخانه (چاقو) در دهانه‌ی کاسه‌ی تغذیه فرو نبرید؛ از اهرم فشاری که همراه با ارایه شده است استفاده کنید.
۱۵. هنگام کار با صفحات و تیغه‌ها بسیار مراقب باشید؛ به ویژه هنگام جدا کردن، نصب قطعات یا تمیزکاری پس از استفاده. زیرا تیغه‌ها بسیار تیز اند.
۱۶. اجازه ندهید که سیم برق دستگاه از لبه‌ی میز یا پیشخوان آشپزخانه آویزان باشد یا اینکه با سطوح داغ در تماس باشد.
۱۷. دستگاه را در نزدیکی اجاق گازی یا برقی یا آون داغ قرار ندهید.
۱۸. پیش از کشیدن دوشاخه از برق و برداشتن کاسه غذا ساز، صبر کنید تا اجزای متحرک دستگاه کاملاً متوقف شوند.
۱۹. بیش از مقادیر ذکر شده در دفترچه‌ی راهنما مواد غذایی در دستگاه نریزید.
۲۰. دستگاه را به پریز برقی با اتصال اِرت مناسب بزنید.
۲۱. دستگاه را نباید با تایمر جداگانه یا سیستم کنترل از راه دور به کار انداخت.

## اجزای دستگاه

- |                              |                               |
|------------------------------|-------------------------------|
| ۱. اهرم فشاری                | ۲. پوشش کاسه                  |
| ۳. پیمانه                    | ۴. درپوش پارچ مخلوط‌کن        |
| ۵. پارچ مخلوط‌کن             | ۶. تیغه‌ی ورز دادن (پلاستیکی) |
| ۷. میله‌ی چرخنده             | ۸. کاسه‌ی غذا ساز             |
| ۹. پایه‌ی موتور              | ۱۰. سوئیچ چرخان               |
| ۱۱. صفحه‌ی رنده‌کنی          | ۱۲. صفحه‌ی ریزکن              |
| ۱۳. صفحه‌ی خردکن             | ۱۴. نگهدارنده‌ی صفحه          |
| ۱۵. تیغه‌ی خردکنی            | ۱۶. پوشش تیغه‌ی برش دهنده     |
| ۱۷. تمیزکننده‌ی خردکن        | ۱۸. بخش تیغه‌ی برش دهنده      |
| ۱۹. تیغه‌ی ریزکن (خرد مکعبی) | ۲۰. نگه دارنده‌ی تیغه‌ی برش   |
| ۲۱. گیره                     | ۲۲. کاردک                     |



### پیش از استفاده برای نخستین بار

پس از باز کردن بسته بندی، قطعات دستگاه را از یکدیگر جدا کنید؛ برای این کار به بخش مربوطه رجوع کنید. تمامی اجزا به جز پایه‌ی موتور را در آب گرم و مایعی شوینده بشویید و بلافاصله آب بکشید و خشک کنید. پایه‌ی موتور را در آب فرو نبرید.

### نصب اجزاء و روش استفاده

#### الف. نصب تیغه‌ی برش

۱. پایه‌ی موتور (۹) را بر روی یک سطح صاف و خشک قرار دهید.
  ۲. کاسه‌ی غذا ساز (۸) را بر روی پایه‌ی موتور قرار دهید، آن را به سمت راست بچرخانید تا در جایش ثابت شود.
  ۳. میله‌ی چرخنده (۷) را در کاسه‌ی روی موتور به صورت عمودی قرار دهید.
  ۴. تیغه‌ی خردکنی (۱۵) را بر روی میله‌ی چرخنده قرار دهید.
  ۵. تیغه‌ی خردکنی (۱۵) را به سمت راست بچرخانید.
  ۶. درپوش کاسه (۲) را بر روی کاسه (۸) قرار دهید و به سمت راست بچرخانید تا در جایش قفل شود.
  ۷. اهرم فشاری (۱) را داخل دهانه‌ی تغذیه قرار دهید.
- زمان استاندارد ۳۰ ثانیه تا ۱ دقیقه است؛ حجم مواد در هر نوبت، مطابق جدول زیر است:

| مواد غذایی          | حجم          |
|---------------------|--------------|
| شکلات               | حدود ۲۰۰ گرم |
| پنیر                | حدود ۳۵۰ گرم |
| گوشت                | حدود ۸۰۰ گرم |
| سبزیجات و ادویه‌جات | ۱۵۰-۱۰۰ گرم  |
| میوه                | ۵۰۰-۳۰۰ گرم  |
| پیاز                | حدود ۸۰۰ گرم |

### نصب تیغی ورز دادن

۱. کاسه‌ی غذاساز (۸) را بر روی پایه‌ی موتور قرار دهید، آن را به سمت راست بچرخانید تا در جایش ثابت شود.
۲. تعدیلگر تیغه را در کاسه‌ی غذاساز قرار دهید.
۳. تیغی ورزدهنده را روی میله‌ی چرخنده قرار دهید.
۴. تیغی ورزدهنده را بچرخانید تا جا رود.
۵. درپوش کاسه را بگذارید. به سمت راست بچرخانید تا قفل شود.
۶. اهرم فشاری را در دهانه‌ی تغذیه قرار دهید.

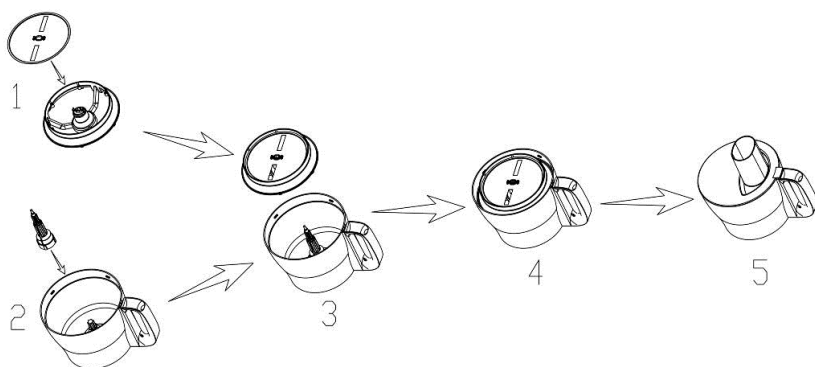
| مواد غذایی   | مقدار در هر نوبت |
|--------------|------------------|
| آرد/پنیر نرم | حدود ۸۰۰ گرم     |
| تخم مرغ      | حدود ۱۰ عدد      |

### نکته‌ی مهم: (هنگام استفاده از تیغی ورز دادن)

- نسبت آرد به آب در هنگام ورز دادن باید یک به شش دهم (حدود نیم) باشد. به این معنا که برای دستیابی به بهترین نتیجه، هر ۱۰۰ گرم آرد به ۶۰ گرم آب نیاز دارد؛ مدت زمان استاندارد حدوداً ۱۵ ثانیه است؛ زیرا اگر زمان زیادی ورز داده شود، خمیر چسبنده می‌شود و به محور چرخنده می‌چسبد. این امر باعث لرزش دستگاه و عملکرد غیرعادی آن می‌شود.



ب. نصب صفحات برش / خلال کُن /رنده کُن



- ۱- پایه موتور (۹) را روی سطحی صاف و خشک قرار دهید.
- ۲- کاسه‌ی غذاساز (۸) را روی پایه‌ی موتور قرار دهید و به سمت راست بچرخانید تا در جایش محکم شود.
- ۳- میله‌ی چرخنده (۷) را روی محور چرخنده در کاسه به صورت عمودی قرار دهید.
- ۴- صفحه‌ی مورد نیاز را انتخاب کنید و به صورت عمودی آن را روی نگه دارنده‌ی صفحه (۱۴) قرار دهید. سپس نگهدارنده و صفحه را روی میله‌ی چرخنده قرار دهید.  
**توجه:** صفحه را هنگام استفاده می‌توان کاملاً برعکس قرار داد؛ در این حالت نتیجه‌ی کار متفاوت خواهد بود.
- ۵- درپوش (۲) را روی کاسه (۸) بگذارید و به سمت راست بچرخانید تا قفل شود.
- ۶- اهرم فشاری را در دهانه‌ی کاسه قرار دهید.

مواد اولیه را با فشار بیش از حد وارد دهانه‌ی تغذیه دستگاه نکنید. بهتر است قطعات بزرگ مواد غذایی را به قطعات کوچکتر برش دهید و سپس وارد دهانه کنید. هنگام برش و خردکردن مواد غذایی نرم با دستگاه از سرعت کم استفاده کنید تا از خمیرشدن مواد پیشگیری شود. اگر مقدار مواد غذایی زیاد است؛ یکباره آنها را در دستگاه نریزید. آنها را در چند نوبت بریزید. دستگاه را به طور مداوم بیش از یک دقیقه به کار نیندازید. صفحه‌ی رنده کنی برای مواد غذایی نرم مانند سیر، زنجبیل، و غیره.. مناسب است. این مواد را در دهانه‌ی تغذیه قرار دهید و دستگاه را روشن کنید. سپس از اهرم فشاری برای راندن مواد به سمت پایین استفاده کنید.

### پ. نصب ابزار ریزکن (خرد مکعبی - DICER)

- ۱- پایه‌ی موتور (۹) را روی سطحی صاف و خشک قرار دهید.
- ۲- کاسه‌ی غذا ساز (۸) را روی پایه‌ی موتور قرار دهید و به سمت راست بچرخانید تا در جایش محکم شود.
- ۳- محور محرک (۷) را روی گرداننده‌ی داخل کاسه به صورت عمودی قرار دهید.
- ۴- تیغه‌ی ریزکن (DICER) (۱۹) را به صورت عمودی در نگهدارنده‌ی صفحه (۲۰) قرار دهید. مطمئن شوید که تیغه‌ی تیز رو به بالا باشد. تیغه تیز را با انگشت فشار ندهید.
- ۵- بخش نصب شده‌ی خردکن (۱۸) را در نگهدارنده‌ی تیغه‌ی ریزکن قرار دهید.
- ۶- چهار گیره را به سمت بالا فشار دهید تا در جایشان قفل شوند.
- ۷- سپس ابزار خردکنی را روی میله‌ی چرخنده (۷) قرار دهید. مطمئن شوید که تیغه‌ی ریزکن و دهانه‌ی تغذیه در یک راستای عمودی قرار گرفته اند.
- ۸- درپوش (۲) را روی کاسه (۸) بگذارید و به سمت راست بچرخانید تا قفل شود.
- ۹- اهرم فشاری (۱) را در دهانه‌ی تغذیه قرار دهید.

هنگام کار با تیغه‌ی تیز برش/خردکنی بسیار مواظب باشید. هنگام استفاده از مواد غذایی متفاوت، تیغه‌ی ریزکن را هر چند وقت یکبار تمیز کنید. این تیغه برای خردکردن مواد غذایی مانند سیب زمینی، پیاز، پنیر، سیب و کیوی به صورت تکه های ریز مکعبی شکل در نظر گرفته شده است.



### توجه:

سوئیچ روشن/خاموش باید قبل از به کار انداختن دستگاه در موقعیت 0 باشد. دوشاخه را به پریش برق مناسبی بزنید. عملکرد P (چرخش لحظه‌ای) را به کار اندازید تا مطمئن شوید که قطعات به درستی نصب شده‌اند. اگر موردی غیر عادی در عملکرد دستگاه مشاهده کردید؛ دوشاخه را از برق بکشید و به روش درست اجزا را دوباره نصب کنید. مواد غذایی را در دهانه‌ی تغذیه قرار دهید؛ در صورت نیاز، مواد را قبلاً به تکه‌های کوچک‌تر برش دهید. پیش از آن که مواد به لبه‌ی پایینی صفحه/تیغه برسند؛ کاسه را تخلیه کنید.

### ت. نصب مخلوط‌کن

- ۱- مطمئن شوید که پایه‌ی مخلوط‌کن محکم شده است.
- ۲- مواد را آماده کنید و آنها را در پارچ مخلوط‌کن (5) بریزید. درپوش (3+4) را روی پارچ بگذارید.
- ۳- پارچ را روی پایه‌ی موتور قرار دهید؛ به سمت راست بچرخانید تا در جایش محکم شود؛ و کلید ایمنی فعال شود. در غیر اینصورت، دستگاه به کار نمی‌افتد.
- ۴- به یاد داشته باشید که سوئیچ روشن/خاموش باید در موقعیت 0 باشد؛ دوشاخه را به برق بزنید و عملکرد P را دو- سه بار به کار اندازید. اگر کارکرد دستگاه غیر عادی است، دوشاخه را از برق بکشید و اجزای دستگاه را دوباره نصب کنید.
- ۵- با توجه به مقدار و نوع مواد غذایی، از سرعت‌های ۱ یا ۲ استفاده کنید. دستگاه را به طور مداوم بیش از یک دقیقه به کار نیندازید. پس از هر بار استفاده، سه دقیقه کار را متوقف کنید تا دستگاه خنک شود.
- ۶- در هنگام کار، می‌توانید پیمانه‌ی روی درپوش مخلوط‌کن را به سمت چپ بچرخانید و بیرون آورید و آب یا مواد دیگر را از طریق دریچه‌ی ویژه‌ی تعبیه شده، به داخل پارچ بریزید.
- ۷- برای ریختن مواد درپوش بزرگ پارچ را در حین کار باز نکنید.
- ۸- اگر از مخلوط‌کن برای خرد کردن یخ استفاده می‌کنید؛ ابتدا کمی آب در آن بریزید.

### روش جدا کردن اجزا و تمیز کاری

- ۱- اهرم فشاری را بیرون آورید؛ درپوش را به سمت چپ بچرخانید و بالا بکشید و جدا کنید.
- ۲- میله‌ی چرخنده را از درون کاسه‌ی دستگاه بیرون آورید.
- ۳- کاسه و مخلوط‌کن را به سمت چپ بچرخانید تا از پایه‌ی موتور جدا شوند. سپس آن را طرف بالا کشیده و جدا کنید.

| مشکل  | راه حل   |
|---|--|
| دستگاه کار نمی‌کند.                             | از نصب صحیح اجزا مطمئن شوید. ببینید که دوشاخه به برق است. بررسی کنید که فیوز پریده است یا برق قطع شده است. |
| دستگاه در حین کار ناگهان متوقف می‌شود.          | کاسه‌ی دستگاه در حین عملکرد شدید دستگاه ممکن است شل شده باشد. لطفاً پوشش کاسه را دوباره نصب کنید.          |
| موتور کار می‌کند؛ در حالی که اجزا کار نمی‌کنند. | مطمئن شوید که (محور محرک) به درستی نصب شده باشد.   |

## تمیزکاری و نگهداری

- 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- هنگام تمیزکاری دستگاه، دوشاخه را از برق بکشید. سیم برق و پایه‌ی موتور را در آب فرو نبرید.
- ۳- تمامی اجزای جداشدنی بجز پایه‌ی موتور را می‌توان با آب شست. پس از تمیزکاری آنها را خشک کنید.
- ۴- برای تمیزکاری می‌توانید کمی آب و مایعی شوینده را در پارچ مخلوط‌کنی بریزید و دستگاه را چند لحظه به کار اندازید.
- ۵- اگر از دستگاه استفاده نمی‌کنید؛ آن را در جایی خشک و دارای تهویه نگهداری کنید.
- ۶- از پاک‌کننده‌های سایا برای تمیزکاری دستگاه استفاده نکنید.

## بازیافت



این دستگاه دارای علامت دسته‌بندی انتخابی برای زباله‌های تجهیزات الکترونیکی و الکترونیکی (WEEE) است. به این معنا که این دستگاه با رهنمود شماره ۹۶/۲۰۰۲ اتحادیه اروپا برای بازیافت یا دوراندازی ایمن مطابقت دارد تا آسیبی به محیط زیست وارد نکند. مصرف‌کننده می‌تواند دستگاه را به مراکز مجاز بازیافت این نوع زباله‌ها تحویل دهد. برای اطلاعات بیشتر با مراکز مربوطه تماس بگیرید.

# 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.



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

**IMPORTANT SAFETY INSTRUCTION**

When using electrical appliances, basic safety precaution must always be followed:

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 power 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. This appliance incorporates a protective device against high temperatures. If the temperature becomes too high, the unit will turn off automatically and will resume operation when the motor has cooled sufficiently (after about 15 minutes).
8. DO NOT operate the appliance for more than a minute at a stretch.
9. If operation is not finished within 1 minute, turn off the machine and let it cool for 10 minutes before the next round of operation. If more than 5 rounds of operation are required, cool the machine for 90 minutes to room temperature before the next 5 rounds. This can lengthen lifespan of the machine.
10. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
11. 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.
12. Unplug when it is not in use and before cleaning.
13. Do not immerse Motor Base in water, neither rinse it under tap water.
14. Do not push food with fingers, or other objects (like knives), always use the enclosed pusher for feeding food.
15. Be extremely careful when handling blades and inserts, especially while assembling and disassembling, and cleaning after use. Blades are very sharp.
16. Do not let power cord hang over the edge of a table or counter, or touch any

hot surface

17. Do not place the appliance near a gas outlet, electric burner, or heated oven.
18. Please wait till all the components stop running before unplugging the power cord and taking off the processing bowl.
19. Ensure the capacities shown in the Specifications section are not exceeded.
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.

## SPECIFICATIONS

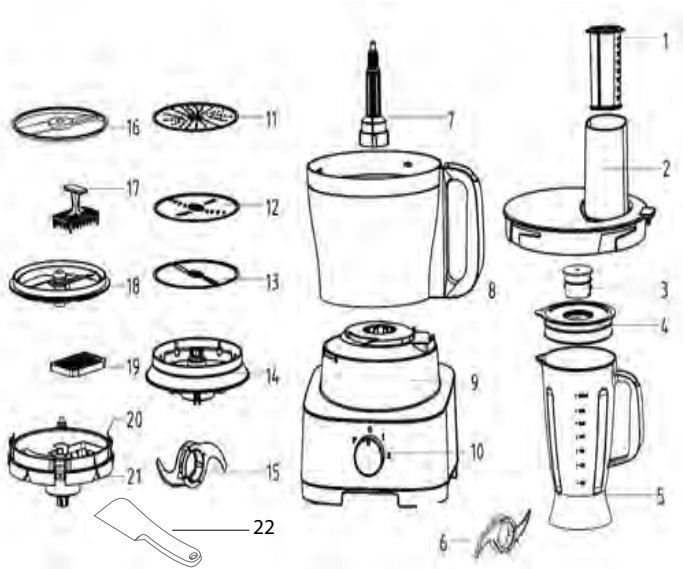
Rated power: 1000W

Blender jar capacity: 1.8L

Processing bowl capacity for liquids(Max): 2.0L

Processing bowl capacity for dry items(Max): 3.5L

## MAIN COMPONENTS



- |                        |                         |                             |
|------------------------|-------------------------|-----------------------------|
| 1. Pusher              | 2. Bowl cover           | 3. Measuring cup            |
| 4. Blender jar cover   | 5. Blender jar          | 6. Kneading Blade (plastic) |
| 7. Driving shaft       | 8. Processing bowl      | 9. Motor base               |
| 10. Rotary switch      | 11. Grating disc        | 12. Shredding disc          |
| 13. Slicing disc       | 14. Disc holder         | 15. Chopping blade          |
| 16. Slicer blade cover | 17. Dicer cleaner       | 18. Slicer blade assembly   |
| 19. Dicer blade        | 20. Dicer blade support | 21. Catch                   |
| 22. Spatula            |                         |                             |

## BEFORE FIRST USE

After unpacking, disassemble unit before using for the 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 IMMERSE MOTOR BASE IN WATER.

## ASSEMBLING & USING

### I. Chopping blade Assembling

1. Put the motor base (9) on the flat and dry platform.
2. Position the processing bowl (8) onto motor base (9), turn clockwise to make it fixed firmly.
3. Place driving shaft (7) onto the rotor inside the bowl, seat it vertically.
4. Put chopping blade (15) onto shaft (7).
5. Turn chopping blade (15) to the right position.
6. Place bowl cover (2) on bowl (8) and turn clockwise until cover interlocks on bowl.
7. Place pusher (1) into chute of bowl.

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 | 150~100g |
| Fruit             | 500~300g |
| Onion             | ≤800g    |

### Kneading Blade Assembly

1. Position processing bowl onto the motor base and turn clockwise to seat them firmly.
2. Place blade adaptor into the processing bowl.
3. Place kneading blade onto the blade adaptor.
4. Turn the kneading blade to the right position.
5. Place cover on bowl, turn clockwise until cover interlocks on bowl.
6. Place pusher into feeding chute

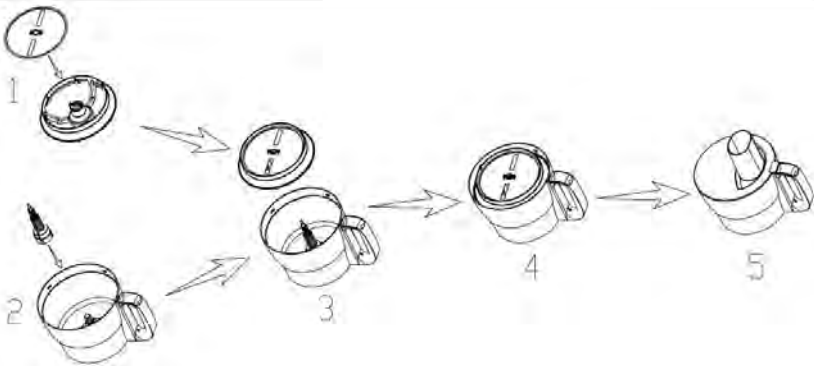
| Processed Food      | Measurement per batch |
|---------------------|-----------------------|
| Flour / Soft Cheese | ≤800g                 |
| Egg                 | ≤10pieces             |



#### Notes (Kneading blade):

- The ratio of flour and water is 1:0.6 while kneading, that means 100g flour needs 60g water to make the best effect; the standard of processing time is within 15sec, that's because the flour will become sticky and stick to the blade adaptor if the time lasts too long. Then it will make the machine shake, and work abnormally

### II. Slicing Disc/ Shredding Disc/ Grating Disc Assembling



1. Put the motor base (9) on the flat and dry platform.
2. Position the processing bowl (8) onto motor base (9), turn clockwise to make it fixed firmly.
3. Place driving shaft (7) onto the rotor inside the bowl, seat it vertically.
4. Select the disc you want and fix it on the disc holder (14) vertically, then set the holder & disc onto the driving shaft (7). Attention: The entire disc can be reversed for using, and the effect is different.
5. Place bowl cover (2) on bowl (8) and turn clockwise until cover interlocks on bowl.
6. Place pusher (1) into chute of bowl.

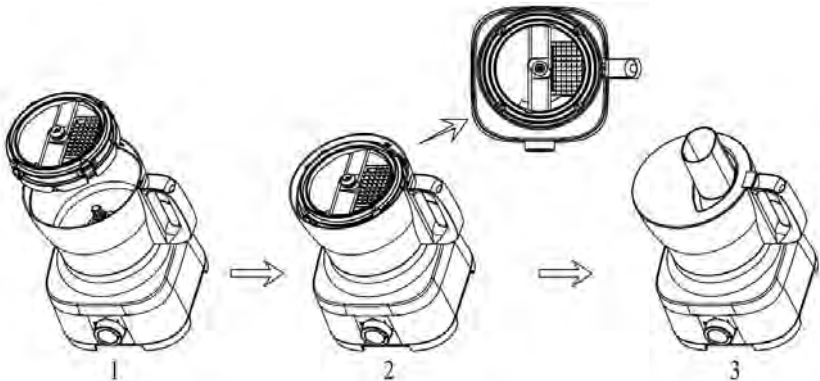
**Tips and warning:**

DO NOT be violent while pushing the ingredients into 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. If the ingredient is too much, process it by several times. Do not use the machine continuously for more than 1 min.

Grating disc is used for softer ingredients, such as garlic, ginger etc. Insert garlic, or ginger into the feeding chute and switch on the machine, then use pusher to press ingredients downward.

**III. Dicer Device Assembling**



1. Put the motor base (9) on the flat and dry platform.
2. Position the processing bowl (8) onto motor base (9), turn clockwise to make it fixed firmly.
3. Place driving shaft (7) onto the rotor inside the bowl, seat it vertically.
4. Insert the dicer blade (19) into the dicer blade support (20). Make sure sharp blade up position, and don't push sharp blade by fingers
5. Insert the Slicer blade assembly (18) into the dicer blade support.
6. Press up the 4 catches (20) until they lock into position.
7. Set the dicer device onto the driving shaft (7), Make sure the dicer blade and the feeding chute is in the same vertical line.
8. Place bowl cover (2) on bowl (8) and turn clockwise until cover interlocks on bowl.
9. Place pusher (1) into chute of bowl.

### **Tips and warning:**

You must be careful when take out or assemble the sharp slice/dice blade. While processing different foods, the dicer must be cleaned occasionally. Dicer is for cutting food into cube shape, such as potatoes, carrots, onions, cheese, apples and kiwi fruit.



#### **Attention:**

the switch should in the "0" speed position before plug in; connect the plug to suitable 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. Insert food into the feeding chute. If required, apply light pressure to the food pusher; if required, chop up food before insert. Empty the bowl before the ingredients have reached to the lower edge of the disc/ dicer.

### **IV. Blender Assembling.**

1. Make sure the blade base is fixed tightly.
2. Prepare the ingredients and put them in the blender jar (5), mount the blender cover (4+3) well.
3. Position the blender jar (5) on motor base; turn clockwise to make it fixed firmly to activate the safety switch, otherwise the machine will not start working.
4. Aware that switch should be in "0" speed, plug in and use pulse 3-2 times as pre-blending. If there is anything abnormal, unplug the machine and re-assemble it as above.

5. Then choose speed "1" or "2" for processing according to the amount and feature of the ingredients. Do not operate the machine continuously for more than 1 min, stop for 3 mins for cooling after each operation.
6. During the operation, you can take out the measuring cup on blender cover anti-clockwise and add water or other ingredients you want through the filling hole.
7. DO NOT open the blender cover for adding ingredients during operation!
8. Always add in some water when using the blender for ice crushing.

## HOW TO DISASSEMBLE

1. Remove pusher. Turn cover counterclockwise, lift and remove.
2. Lift blade adaptor from bowl.
3. Turn bowl/ blender counterclockwise to unlock from motor base. Lift and remove.

## TROUBLE SHOOTING

| Problem  | Solution  |
|--|---|
| Machine doesn't work.                          | Ensure correct assembly.<br>Make sure power plug is plugged in properly.<br>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.   |

## CLEANING & MAINTENANCE

1. Please unplug the power cord to protect form 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 ventilative place when not in use.
5. DO NOT use hard (solid) detergent to avoid scratch on product.
6. Dry out the machine and package it in the original packaging bag after cleaning machine to prolong its service life.

## 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 96/2002/EC in order to be recycled or dismantled to minimize its impact on the environment.

User has the choice to give his product to a competent recycling organization or to the retailer when he buys new electrical or electronic equipment.

For further information, please contact your local or regional authorities.

Germany  
**Feller**



 FPB 29

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