

**Feller** Germany



FPB 22 W



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

ولتاژ/فرکانس: ۲۲۰-۲۴۰ ولت / ۵۰ هرتز  
توان: ۵۰۰ وات  
حداکثر گنجایش کاسه غذاساز برای مواد خشک: ۲ لیتر  
حداکثر گنجایش کاسه غذاساز برای مایعات: ۱/۲ لیتر

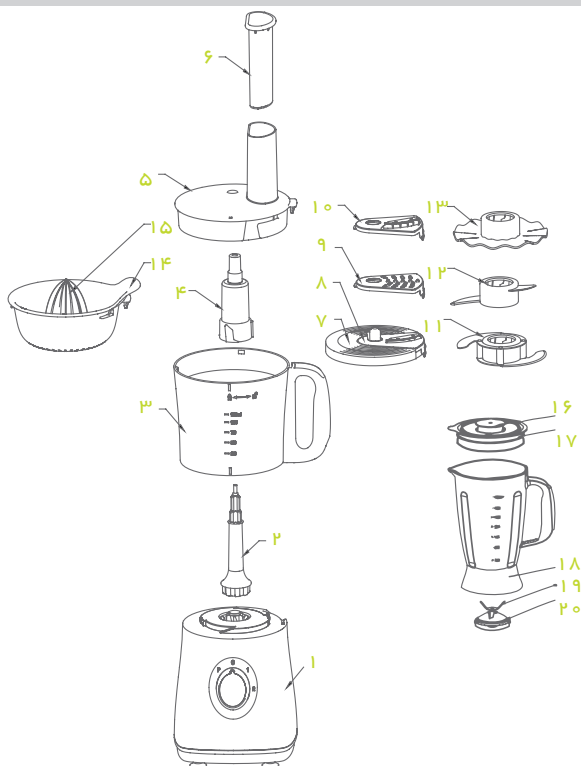


### نکات ایمنی

۱. پیش از استفاده از دستگاه کلیه‌ی دستورالعمل‌ها را با دقت بخوانید و آنها را برای مراجعات بعدی نزد خود نگه‌دارید.
۲. این دستگاه تنها برای استفاده معمول خانگی طراحی و ساخته شده است.
۳. برای افرادی که از لحاظ جسمی یا ذهنی دچار ناتوانی‌اند، یا دانش و تجربه‌ی کافی برای کار با آن را ندارند (شامل کودکان)، استفاده از این دستگاه مجاز نیست؛ مگر با آموزش دستورالعمل‌ها و نظارت توسط فردی که مسئولیت ایشان را بر عهده دارد.
۴. باید مراقب کودکان خردسال بود و مطمئن شد که آنها با دستگاه بازی نمی‌کنند.
۵. اگر سیم برق دستگاه آسیب دیده است، برای جلوگیری از بروز خطر و آسیب دیدگی قبل از استفاده‌ی بیشتر باید توسط تولیدکننده، خدمات پس از فروش یا افراد متخصص مشابه تعویض گردد.
۶. این دستگاه دارای سویچ ایمنی است که در صورت نصب نادرست قطعات و لوازم جانبی از کارکرد دستگاه جلوگیری می‌کند.
۷. این دستگاه دارای سیستمی ایمنی در برابر افزایش دمای دستگاه است. اگر دما بیش از اندازه افزایش یابد، عملکرد دستگاه به صورت اتوماتیک متوقف می‌شود و با خنک شدن موتور مجدداً به کار می‌افتد (بعد از حدود ۱۵ دقیقه).
۸. از دستگاه بیش از یک دقیقه در هر بار استفاده نکنید.
۹. اگر کار شما با دستگاه بیش از یک دقیقه طول می‌کشد، دستگاه را خاموش کنید و قبل از استفاده‌ی مجدد ۱۰ دقیقه صبر کنید. اگر بیش از ۵ بار متوالی از دستگاه استفاده می‌کنید، قبل از ۵ استفاده‌ی بعدی ۹۰ دقیقه صبر کنید. این کار باعث افزایش طول عمر دستگاه می‌گردد.
۱۰. هنگام استفاده از دستگاه دمای سطوح قابل دسترس آن ممکن است داغ شوند.
۱۱. برای جلوگیری از خطر برق‌گرفتگی، آتش‌سوزی یا آسیب فردی، سیم و دوشاخه‌ی برق و موتور دستگاه را در آب یا هر مایع دیگر فرو نبرید.
۱۲. اگر از دستگاه استفاده نمی‌کنید یا قبل از تمیزکاری دوشاخه را از پریز برق جدا کنید.

۱۳. بدنه‌ی موتور دستگاه را در آب فرو نبرید یا زیر شیر آب نشویید.
۱۴. مواد غذایی را با انگشت‌ها، یا دیگر اشیاء (مانند چاقو) به داخل دستگاه فرو نبرید. برای این کار از دسته‌ی فشاری مخصوص که همراه با لوازم جانبی دستگاه موجود است استفاده کنید.
۱۵. هنگام برداشتن تیغه‌ها و سری‌ها کاملاً مراقب باشید. به ویژه زمان جداکردن و نصب قطعات و تمیزکاری بعد از استفاده. مراقب باشید تیغه‌ها بسیار تیز هستند.
۱۶. نگذارید سیم برق دستگاه از لبه‌ی میز آشپزخانه آویزان باشد یا در تماس با سطح داغ باشد.
۱۷. دستگاه را در نزدیکی خروجی گاز، اجاق برق یا آون داغ قرار ندهید.
۱۸. قبل از جداکردن دوشاخه و جدانمودن ظرف غذا ساز صبر کنید تا تمام قطعات روی دستگاه خنک شوند.
۱۹. مراقب باشید تا بیش از گنجایش دستگاه، مواد غذایی درون ظرف آن نریزید.
۲۰. همیشه از پریز برق ارت شده (متصل به زمین) برای استفاده در دستگاه استفاده کنید.
۲۱. این دستگاه برای کار با زمان‌سنج‌های (Timer) بیرونی یا سیستم‌های کنترل از راه دور (ریموت کنترل) جداگانه طراحی و ساخته نشده است.

## اجزای دستگاه



۱. موتور دستگاه
۲. محور چرخان
۳. ظرف غذاساز
۴. نگه‌دارنده‌ی تیغه‌ها
۵. درپوش
۶. دسته‌ی فشاری
۷. نگه‌دارنده‌ی صفحه‌ها
۸. صفحه‌ی چپس‌کن
۹. صفحه‌ی باریک‌کن
۱۰. صفحه‌ی خلال‌کن
۱۱. تیغه‌ی خردکن
۱۲. تیغه‌ی خمیرساز
۱۳. تیغه‌ی مخلوط‌کن مایعات
۱۴. ظرف آب مرکبات‌گیر
۱۵. سری آب مرکبات‌گیر
۱۶. پیمانه اندازه‌گیری مخلوط‌کن
۱۷. درپوش پارچ مخلوط‌کن
۱۸. پارچ مخلوط‌کن
۱۹. تیغه‌ی مخلوط‌کن
۲۰. سری جداشدنی

### پیش از اولین استفاده

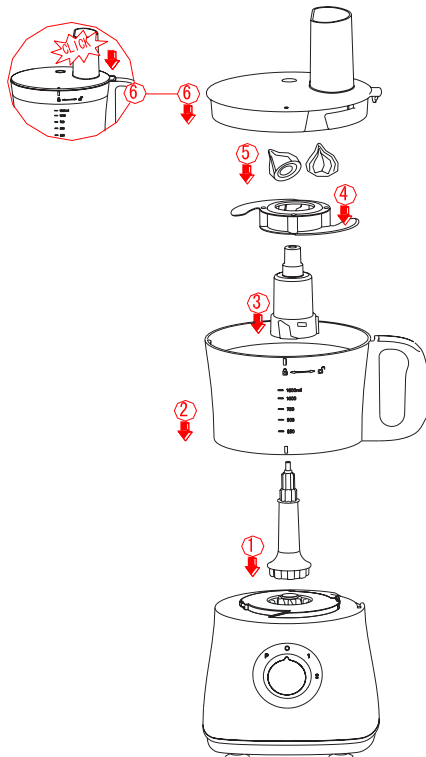
پس از بیرون آوردن دستگاه از درون بسته‌بندی و پیش از نخستین استفاده، حتماً اجزای دستگاه را باز و از هم جدا کنید و بشویید، برای اطلاع از چگونگی جداسازی اجزا، به بخش «روش جداکردن قطعات» مراجعه نمایید. همه‌ی قطعات دستگاه به جز موتور را با آب گرم و شوینده‌ی مناسب، شسته و تمیز نمایید؛ سپس بلافاصله آنها را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

قبل از نصب یا جدا کردن هر یک از قطعات غذاساز یا مخلوطکن همیشه دوشاخه را از پریز برق جدا نگه دارید و دکمه‌ی عملکرد را روی وضعیت 0 قرار دهید.



نصب تیغه‌ی خردکن

۱. محور چرخان را روی میله‌ی چرخان موتور قرار دهید.
۲. ظرف غذاساز را همردیف فلش نشان داده شده روی آن بر روی محور چرخان قرار دهید و آن را به سمت راست بچرخانید تا در جای خود قفل شود.
۳. نگهدارنده‌ی تیغه‌ی غذاساز را روی محور چرخان در مرکز ظرف قرار دهید.
۴. تیغه‌ی غذاساز (خردکن) را روی نگهدارنده‌ی تیغه قرار دهید (شکافهای روی بدنه‌ی تیغه باید همردیف با دندانهای نگهدارنده‌ی تیغه باشد).
۵. مواد غذایی را درون ظرف بریزید. آنها را یکدست پخش کنید.
۶. درپوش ظرف را به سمت راست بچرخانید تا در جای خود قفل شود.



مقدار	ماده‌ی غذایی
$\geq 100$ گرم	شکلات
$\geq 200$ گرم	پنیر
$\geq 500$ گرم	گوشت
۵۰-۱۰۰ گرم	چای یا ادویه
۳۰۰-۱۰۰۰ گرم	میوه و سبزیجات
$\geq 500$ گرم	پیاز

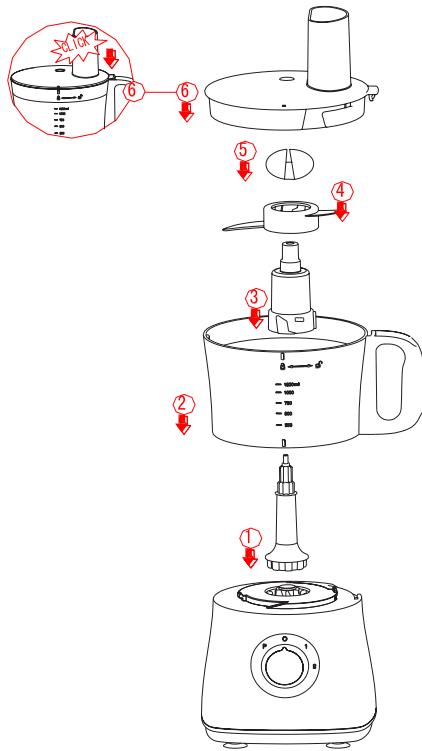
### نکات (تیغهی خردکنی)



- اگر تیغه نمی‌چرخد، دکمه‌ی تنظیم‌گر سرعت را روی وضعیت 0 قرار داده و مطمئن شوید که ظرف غذاساز و درپوش آن به درستی چفت شده باشند. اگر هرکدام از آنها به درستی چفت نشده باشند، سیستم قفل ایمنی از شروع کار دستگاه جلوگیری می‌کند.
- فرآیند کار دستگاه را هنگام کار مشاهده کنید و زمانی که مواد غذایی به میزان دلخواه شما خرد شد، کلید تنظیم‌گر سرعت را روی وضعیت 0 قرار دهید.
- همیشه قبل از ریختن مواد غذایی درون ظرف، تیغه را در جای خود نصب کنید.
- برای خردشدن بیش از اندازه‌ی مواد غذایی چندین بار از عملکرد پالس استفاده کنید.
- هنگام خردکردن پنیر سخت یا شکلات دستگاه را به مدت طولانی به کار نیندازید. در غیر اینصورت این مواد بیش از اندازه گرم شده و شروع به آب شدن می‌کنند.
- زمان استاندارد خردکردن: ۶۰-۳۰ ثانیه

### نصب تیغهی خمیرساز

۱. محور چرخان را روی میله‌ی چرخان موتور قرار دهید.
۲. ظرف غذاساز را همردیف فلش نشان داده شده روی آن بر روی محور چرخان قرار دهید و آن را به سمت راست بچرخانید تا در جای خود قفل شود.
۳. نگهدارنده‌ی تیغهی غذاساز را روی محور چرخان در مرکز ظرف قرار دهید.
۴. تیغهی خمیرساز را روی نگهدارنده‌ی تیغه قرار دهید (شکافهای روی بدنه‌ی تیغه باید همردیف با دندانهای نگهدارنده‌ی تیغه باشد)
۵. به نسبت ۱۰۰ گرم آرد، ۶۰ میلی‌لیتر آب درون ظرف بریزید (نسبت ۶/۰: ۱).
۶. درپوش ظرف را به سمت راست بچرخانید تا در جای خود قفل شود.



مقدار	ماده‌ی غذایی
$\geq 300$ گرم	آرد یا پنیر نرم
$\geq 5$ عدد	تخم مرغ

### نکات (تیغهی خمیرساز)

- همیشه قبل از قراردادن مواد غذایی درون ظرف، تیغهی خمیرساز را در جای خود نصب کنید.
- به مدت طولانی از تیغهی خمیرساز برای خمیرکردن مواد غذایی استفاده نکنید. در غیر اینصورت خمیر چسبناک شده و خمیر به نگهدارنده‌ی تیغه می‌چسبد. دستگاه در این حالت می‌چرخد و عملکرد آن متوقف می‌گردد.
- زمان استاندارد خمیرسازی: ۳۰ ثانیه



## نصب صفحه‌ی مخلوطکن مایعات

۱. محور چرخان را روی میله‌ی چرخان موتور قرار دهید.
۲. ظرف غذاساز را همردیف فلش نشان داده شده روی آن بر روی محور چرخان قرار دهید و آن را به سمت راست بچرخانید تا در جای خود قفل شود.
۳. نگهدارنده‌ی تیغه‌ی غذاساز را روی محور چرخان در مرکز ظرف قرار دهید.
۴. صفحه‌ی مخلوطکن مایعات را روی نگهدارنده‌ی تیغه قرار دهید (شکافهای روی بدنه‌ی تیغه باید همردیف با دندانهای نگهدارنده‌ی تیغه باشد).
۵. غذای آماده شده را درون ظرف بریزید.
۶. درپوش ظرف را به سمت راست بچرخانید تا در جای خود قفل شود.
۷. برای جلوگیری از پاشیده شدن مایعات، دسته‌ی فشاری را در جای خود قرار دهید.

نوع غذا	مقدار در هر بار	زمان عملکرد در هر بار
تخم مرغ	۲-۵ عدد	۷۰-۳۰ ثانیه
پنیر	۵ تا تکه	۲۰ ثانیه

## نکات (صفحه‌ی مخلوطکن مایعات)

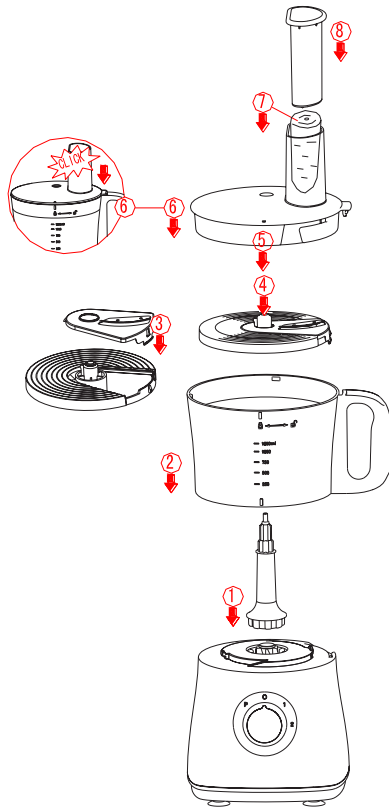


- از این صفحه می‌توان برای مخلوط کردن سریع پنیر و تخم مرغ، تهیه‌ی سس مایونز و پودینگ استفاده نمود.
- از این صفحه برای خمیر کردن آرد استفاده ننمایید.

## نصب صفحه‌ی چپیس‌کن، تیغه‌ی خردکن، صفحه‌ی برش خلال‌کن

۱. محور چرخان را روی میله‌ی چرخان موتور قرار دهید.
۲. ظرف غذاساز را همردیف فلش نشان داده شده روی آن بر روی محور چرخان قرار دهید و آن را به سمت راست بچرخانید تا در جای خود قفل شود.
۳. تیغه‌ی مورد نیاز برای چپیس کردن (برش کردن پهن و باریک) یا خلال کردن را انتخاب کنید و گیره‌ی روی تیغه را به نگهدارنده‌ی تیغه قلاب کنید. لبه‌ی تیغه را بر روی نگهدارنده‌ی تیغه فشار دهید تا در جای خود محکم شود.
۴. نگهدارنده‌ی تیغه‌ی غذاساز را روی محور چرخان در مرکز ظرف قرار دهید.
۵. درپوش را روی ظرف بگذارید.
۶. درپوش ظرف را به سمت راست بچرخانید تا در جای خود قفل شود.
۷. غذای آماده شده را درون ظرف بریزید.
۸. هنگام ریختن مواد غذایی با دسته‌ی فشاری به آرامی فشار دهید.





### نکات (تیغه‌ها)

- تیغه‌های چپس کن و خلال کن بسیار تیز هستند. با مراقبت آنها را بردارید و انگشتانتان را دور از لبه‌های تیغه قرار دهید.  
- هرگز انگشتانتان را در محفظه‌ی ورود غذا قرار ندهید. برای وارد کردن



غذا به محفظه همیشه از دسته فشاری استفاده کنید.

- تیغه‌ی مناسب را طبق نوع و شکل غذای دلخواه، انتخاب کنید.

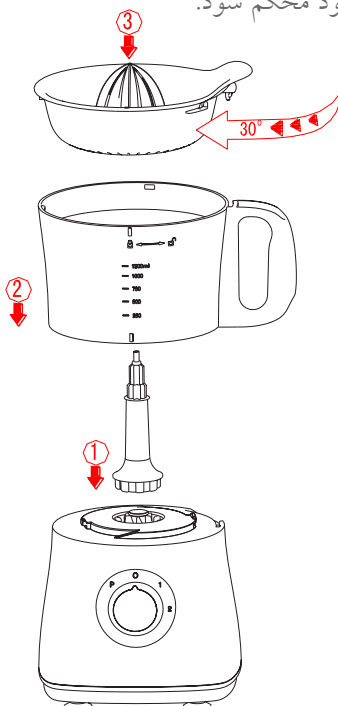
- با در نظر گرفتن قطر ورودی محفظه‌ی غذا ساز، مواد غذایی را برای ورود از قبل به قطعات کوچکتر برش دهید.

- برای دستیابی به نتایج بهتر، مواد غذایی را به آرامی وارد کنید. هنگام برش مواد غذایی نرم، برای جلوگیری از آبکی شدن مواد، از سرعت پایین دستگاه استفاده نمایید. اگر قصد دارید حجم بالایی از مواد غذایی را در غذا ساز بریزید، لطفاً در چندین نوبت آنها را در ظرف بریزید.

هر بار ۲۰۰۰ گرم

## نصب ظرف آب مرکبات‌گیر

۱. محور چرخان را روی میله‌ی چرخان موتور قرار دهید.
۲. ظرف غذاساز را همردیف فلش نشان داده شده روی آن بر روی محور چرخان قرار دهید و آن را به سمت راست بچرخانید تا در جای خود قفل شود.
۳. ظرف آب مرکبات‌گیر را روی محور مرکزی ظرف قرار دهید و به سمت راست بچرخانید تا در جای خود محکم شود.



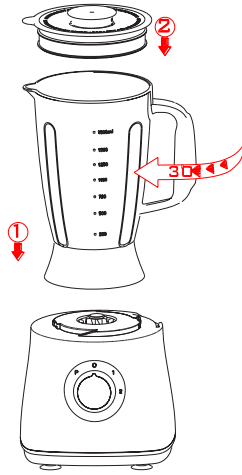
## نکات آب مرکبات‌گیر



- مطمئن شوید که سری آب مرکبات‌گیری به درستی روی ظرف آن جفت شود. اگر هر کدام از قطعات به درستی چفت نشده باشد، سیستم ایمنی دستگاه از شروع کار دستگاہ جلوگیری می‌کند.
- برای گرفتن آب مرکبات می‌بایست از سرعت پایین دستگاه استفاده کنید.

## نصب مخلوطکن

۱. پارچ مخلوط‌کن را روی بدنه‌ی موتور قرار دهید و به سمت راست بچرخانید تا در جای خود محکم شود.
۲. درپوش مخلوط‌کن با فشار روی پارچ چفت می‌شود.



### نکات (مخلوطکن)



- هرگز از مخلوط کن بدون درپوش و سری جداشده آن استفاده نکنید.
- هرگز بیش از علامت «حداکثر ۱۸۰۰ میلی لیتر» که روی پارچ قرار دارد، مواد غذایی درون پارچ نریزید. اگر قصد دارید بیش از این مقدار مواد غذایی در پارچ بریزید، آنها را در چند نوبت اضافه کنید.
- هنگام کار دستگاه یک دست خود را روی پارچ نگهدارید تا دستگاه ثابت بماند.
- از مخلوط کن برای مخلوط کردن مواد سخت و خشک مانند قهوه دانه، میوه های هسته دار، حبوبات و شکلات استفاده نکنید زیرا این گونه مواد به تیغه های مخلوط کن آسیب وارد می کند.
- حداکثر زمان عملکرد دستگاه ۱ دقیقه است. اگر بیشتر از یک دقیقه از آن استفاده کنید، حتما باید ده دقیقه به دستگاه استراحت دهید.
- برای دستیابی به بهترین نتایج، باید کمی مایع به مواد غذایی اضافه نمود. این مایع بسته به نوع آب میوه دلخواه شما می تواند آب، آب میوه، شیر یا غیره باشد.
- قبل از شروع عملکرد اصلی دستگاه پیشنهاد می شود از عملکرد پالس (PULSE) برای همزدن مواد در پارچ استفاده نمایید.
- می توانید از فنجان مدرج برای اضافه نمودن مواد حین کارکرد دستگاه استفاده نمایید.

### روش جداکردن قطعات

۱. دسته ی فشاری را را بیرون بیاورید. پوشش را به سمت چپ بچرخانید. آن را بلند کرده و جدا کنید.
۲. نگهدارنده ی تیغه را از محور چرخان جدا کنید.

۳. تیغه را از نگهدارنده‌ی تیغه جدا کنید.

۴. برای جداکردن ظرف از بدنه‌ی موتور، ظرف را به سمت چپ بچرخانید. آن را بلند کرده و جدا کنید.

### روش تمیزکاری

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.

هنگام جداکردن آنها از دستگاه مراقب باشید.

هیچ یک از قطعات دستگاه را در ماشین ظرفشویی اتوماتیک قرار ندهید. بدنه‌ی اصلی و موتور دستگاه را در آب فرو نبرید.

### برطرف کردن عیوب دستگاه

مشکل	راه حل
دستگاه کار نمی‌کند.	از نصب اجزای دستگاه به طور صحیح، اطمینان حاصل نمایید. مطمئن شوید دوشاخه به پریز وصل است. همچنین مطمئن شوید که اتصال کوتاه یا قطع برق محل استفاده صورت نگرفته است.
دستگاه ناگهان از کار می‌افتد.	در طول فرآیندهای سخت و پر قدرت، 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 کار کردن است، در حالی که سایر اجزا قادر به کار کردن نیستند.	مطمئن شوید که محور چرخان به درستی در جای خودش، نصب شده باشد.

### بازیافت



علامت ضربدر روی سطل نشان می‌دهد که نباید این دستگاه را همراه با زباله های دیگر دور انداخت برای جلوگیری از امکان آسیب زدن به طبیعت و سلامت انسان از طریق انهدام این گونه زباله ها که نمی توان آنها را کنترل نمود حتما لوازم برقی مستعمل را به مرکز جمع آوری اینگونه مواد تحویل دهید تا بطوری مسئولانه مورد بازیافت قرار گیرند با این کار امکان استفاده مجدد از مواد قابل بازیافت دستگاه نیز فراهم میشود .



## خدمات پس از فروش رایگان از طریق پست در سراسر کشور



۱ با شماره تلفن ۲۳۲۸-۲۱۰ 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](http://www.atd-group.com)



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

### Specification

Voltage: ..... AC 220-240V  
 Frequency: ..... 50Hz  
 Power: ..... 500W  
 Capacity: ..... 2000 ML for dry  
 Capacity: ..... 1200 ML for liquid

### Household use only

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 should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
5. If the supply cord is damaged, it must be replaced before further use by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
6. This appliance includes a safety switch which prevents operation unless the accessories are securely installed.
7. 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 the 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.

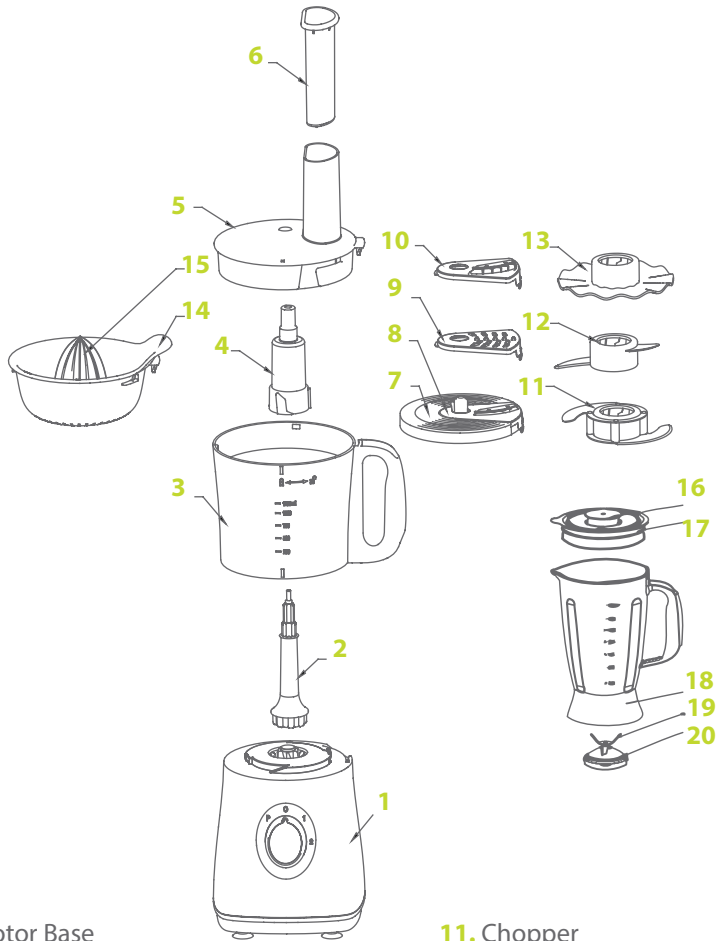
**17.**Do not place the appliance near a gas outlet, electric burner, or heated oven.

**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.



**1.** Motor Base

**2.** Driver

**3.** Processing Bowl

**4.** Blade Adapter

**5.** Bowl Cover

**6.** Pusher

**7.** Disc Holder

**8.** Slicing Disc

**9.** Shredding Disc

**10.** French Fry Disc

**11.** Chopper

**12.** Kneading Disc

**13.** Emulsifying Disc

**14.** Citrus Juicing Plate

**15.** Citrus Juicing Head

**16.** Blender Measuring Cup

**17.** Blender Jar Cover

**18.** Blender Jar

**19.** Blender Blade

**20.** Transmission Head



## Before First Use

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.

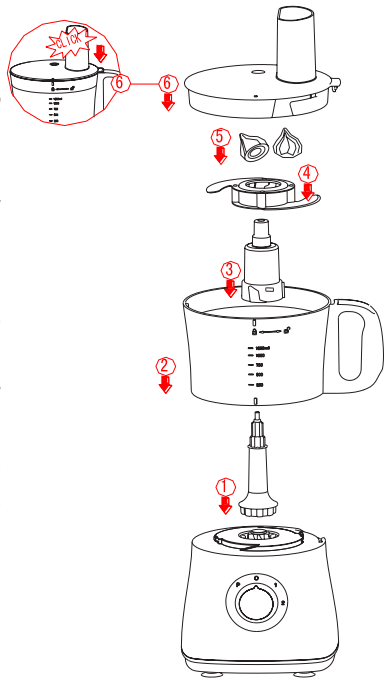
Do not immerse motor base in water.

## Assembling Parts

**CAUTION** : Always disconnect mains power and set the Power/Speed switch to the '0' position before assembling or dismantling any of food processor or blender components.

### Chopper Assembly

1. Place the driver onto the motor body drive shaft.
2. Align the pointer on the bowl and rotate the bowl clockwise until it locks into place.
3. Drop the food processing blade adapter over the driver in the centre of the bowl.
4. Drop the food processing blade (chopper) over the blade adapter. (The notches in the blade housing should be aligned to the ribs on the adapter)
5. Add the prepared food ingredients into the bowl, distributing them evenly.
6. Rotate the bowl lid clockwise until it locks into place.



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

### Chopper

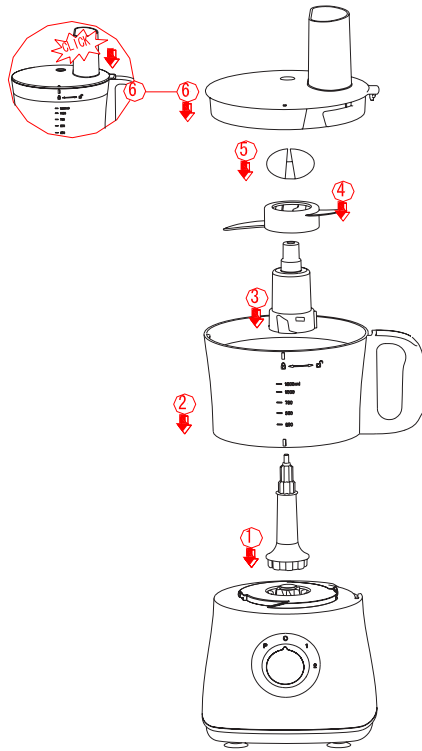
- If the blade does not spin, set the selector to the '0' position and check that the bowl and lid are both fitted correctly. If either is incorrectly fitted, the safety interlock will prevent the motor from starting.



- Watch the process through the bowl and set the Power/Speed selector to the '0' position when your ingredients are chopped as you want them.
- 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. Place the driver onto the motor body drive shaft.
2. Align the pointer on the bowl and rotate the bowl clockwise until it locks into place.
3. Drop the food processing blade adapter over the driver in the centre of the bowl.
4. Drop the kneading disc over the blade adapter. ( The notches in the blade housing should be aligned to the ribs on the adapter)
5. Add the proportional 100g flour and 60g water (1:0.6) into the bowl.
6. Rotate the bowl lid clockwise until it locks into place.



Processed Food	Measurement Per batch
Flour or Soft Cheese	≤300 g
Egg	≤5 pieces

### Kneading Disc



- Always attach kneading disc in the bowl before feeding food.
- Do not run for too long while kneading. Otherwise it makes dough more sticky and dough will stick blade adapter. The machine swing and stop work.

- Standard kneading period: 30 sec.

## Emulsifying Disc Assembly

1. Place the driver onto the motor body drive shaft.
2. Align the pointer on the bowl and rotate the bowl clockwise until it locks into place.
3. Drop the food processing blade adapter over the driver in the centre of the bowl.
4. Drop the emulsifying disc over the blade adapter. ( The notches in the blade housing should be aligned to the ribs on the adapter)
5. Add the prepared food ingredients into the bowl.
6. Rotate the bowl lid clockwise until it locks into place.
7. Drop the pusher into the feed tube to prevent any spills.

Processed Food	Measurement Per batch	Time per batch
Egg	2~5 pcs	30-70sec
Cheese	≤5 pieces	20sec

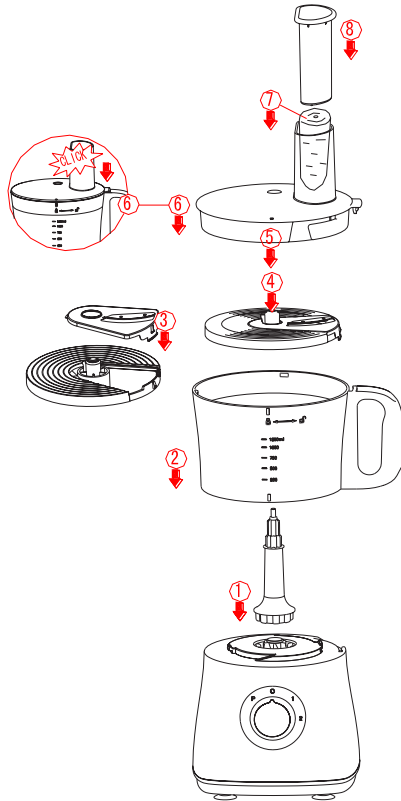
## Emulsifying Disc

- Emulsifying disc can be used to mix cheese and egg, to make mayonnaise and pudding rapidly.
- Do not use the emulsifying disc to knead flour.



## Slicing Disc, Shredder Disc & French Fry Disc Assembly

1. Place the driver onto the motor body drive shaft.
2. Align the pointer on the bowl and rotate the bowl clockwise until it locks into place.
3. Choose the blade you need for slicing or grating and hook the lug on the blade into the blade holder. Press the edge of the blade onto the blade holder until it clicks into place.
4. Drop the blade holder over the driver in the centre of the bowl.
5. Drop the bowl lid over the bowl.
6. Rotate the bowl lid clockwise until it locks into place.
7. Add the prepared food ingredients into feed tube.
8. Push softly when feeding food.



## Discs



- The slicing and grating blades are very sharp. Handle them with care and keep fingers away from the blade edges.

- Never insert your fingers into the feed tube, always use the pusher.

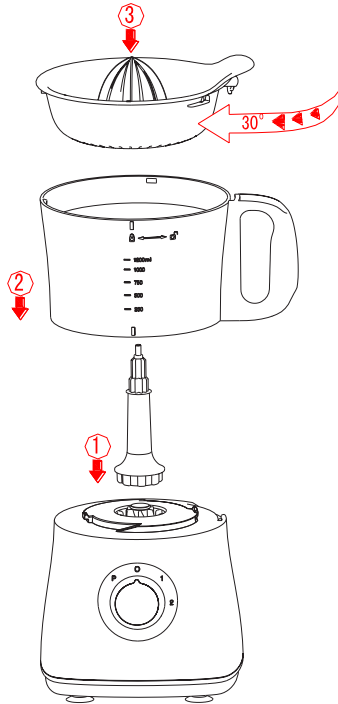
- Choose desired disc according to the processed food and desired shape of food.

- Pre-cut food into smaller pieces according to the diameter of feeding tube.

- Feed 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. Place the driver onto the motor body drive shaft.
2. Align the pointer on the bowl and rotate the bowl clockwise until it locks into place.
3. Drop the citrus juicing plate over the driver in the centre of the bowl and rotate juicing plate clockwise until it locks into place



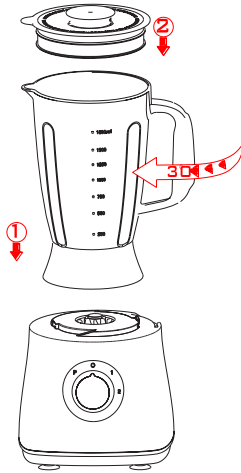
## Citrus Juicer

- Make sure that the citrus juicing plate fitted the bowl correctly. If either is incorrectly fitted, the safety interlock will prevent the motor from starting.
- Lower speed should be chosen for citrus juicer.



## Blender Assembly

1. Place the blender jug on the motor body and rotate the jug clockwise until it locks in place.
2. The lid is a push fit in the top of the jug.



## Blender



- Never operate the blender without the lid or cap.
- Never fill the blender above the maximum 1800ml marks on the jug. If you have more ingredients than this to blend, split

them into batches to blend separately.

- Place one hand on top of the blender during operation to stabilize it.
- Do not use the blender to blend hard or dry ingredients such as coffee beans, mixtures containing fruit stones, cereals and chocolate in lumps as these may damage the blades.
- The maximum operating time is 1 minute. If you exceed this time, you must rest the unit for 10 minutes.
- For best results, the food ingredients should include some liquid content. This may be water, fruit juice, milk etc. depending on the recipe.
- Choose PULSE function for pre-mixing is recommended before operation.
- Measuring cup can be used to add ingredients during operation.

## 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.

DO NOT PUT ANY PARTS IN AN AUTOMATIC DISH-WASHER.

DO NOT IMMERSE MOTOR BASE IN WATER.

## Troubleshooting

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

## RECYCLING



This product bears the selective sorting symbol for Waste electrical and electronic equipment (WEEE). This means that this product must be handled pursuant to European directive 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 22 W

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