

Feller



HB 851



غذا ساز دستی

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

توان: ۸۰۰ وات

ولتاژ: ۲۴۰-۲۲۰ ولت

فرکانس: ۵۰/۶۰ هرتز

نکات ایمنی



۱. این دستگاه مناسب استفاده کودکان و نیز افرادی با ناتوانی های ذهنی و فیزیکی نمی باشد. مگر اینکه در مورد عملکرد دستگاه توسط شخص مسئول دیگری آموزش دیده باشند و از خطرات احتمالی مطلع باشند.
۲. استفاده دستگاه توسط کودکان حتماً باید با نظارت مستقیم شخص بزرگتر صورت گیرد تا مطمئن باشید با دستگاه بازی نمی کنند.
۳. دستگاه و سیم برق را خارج از دسترس کودکان نگه داری نمایید.
۴. در صورت استفاده دستگاه بوسيله افراد با ناتوانی های جسمی و بدون تجربه کاربری چنین دستگاه هایی، ابتدا باید در مورد کاربری دستگاه و خطرات احتمالی آموزش دیده شوند.
۵. از بازی کردن کودکان با دستگاه جداً جلوگیری نمایید.
۶. در صورت آسیب دیدگی سیم برق حتماً آن را به خدمات پس از فروش تحویل دهید تا سیم دستگاه به دست تکنسین متخصص تعویض گردد.
۷. همواره در مورد خطرات احتمالی ناشی از استفاده ناصحیح از دستگاه هشیار باشید.
۸. هنگام تخلیه ظرف های غذاساز و تمیزکاری مراقب تیغه های بسیار تیز آن باشید.
۹. در صورت مخلوط کردن مواد غذایی داغ، مراقب پاشیدن قطرات داغ باشید.
۱۰. در صورتی که دستگاه را ترک می کنید و نیز پیش از نصب و باز کردن قطعات و همچنین پیش از تمیزکاری، دوشاخه را از برق بکشید.
۱۱. از استفاده کودکان از دستگاه بدون نظارت بر آن ها پیشگیری نمایید.
۱۲. پیش از دست بردن به قطعات متحرک و نیز پیش از نصب سری ها، دستگاه را از برق بکشید.
۱۳. این محصول فقط جهت مصرف خانگی و موارد مشابه می باشد و استفاده صنعتی از دستگاه باعث خارج شدن محصول از شرایط گارانتی خواهد شد.
۱۴. از خیس شدن قسمت برقی دستگاه و فروبردن آن در آب جداً خودداری نمایید.
۱۵. از فشار دادن میوه و مواد غذایی به درون دریاچه غذاساز با دست و یا وسایلی همچون چاقو خودداری نمایید و فقط از کوبه مخصوص استفاده نمایید.
۱۶. تیغه ها بسیار تیز می باشند، هنگام نصب و باز کردن آن ها و هنگام تمیزکاری بسیار مراقب باشید.

۱۷. از آویزان ماندن سیم برق از لبه تیز کانتر و میز و همچنین مجاورت سیم با سطوح داغ جلوگیری نمایید.

۱۸. از قرار دادن دستگاه در مجاورت منابع گرمایی مثل اجاق گاز و آون خودداری نمایید.

۱۹. پیش از جدا کردن هر کدام از قطعات ابتدا منتظر بمانید تا کاملاً موتور و شفت ثابت شوند، دوشاخه را از پریز جدا کرده و سپس اقدام به جدا کردن قطعات نمایید.

۲۰. به ظرفیت ذکر شده برای هر ظرف توجه نمایید که بیش از مقدار تعیین شده مواد در آن نریزید.

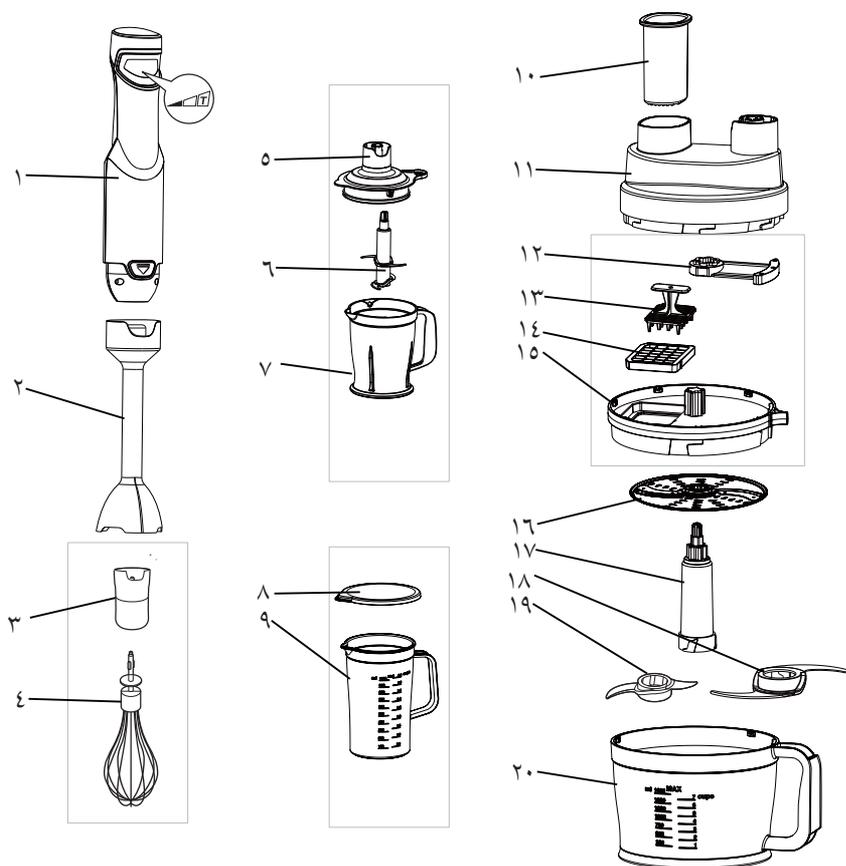
۲۱. از قرار دادن تایمر و ریموت های کنترلی بر مسیر سیم برق دستگاه خودداری نمایید.

۲۲. پس از استفاده از دستگاه اجازه دهید موتور آن خنک شود سپس دوباره استفاده نمایید.

۲۳. پیش از تمیزکاری دستگاه حتماً بخش «تمیزکاری و نگه داری» این کتاب را مطالعه نمایید.

۲۴. در صورت آسیب دیدگی تیغه و یا کج شدن آن و آسیب دیدن بدنه و درپوش آن، از دستگاه استفاده نکنید.

اجزای دستگاه

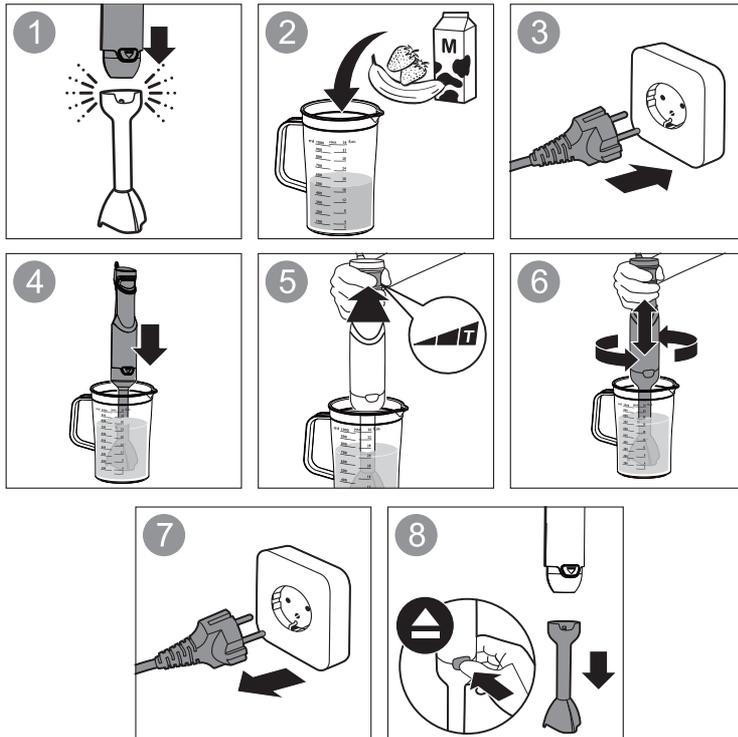


۱. موتور
۲. سری مخلوط کن (گوشته‌کوب)
۳. گیربکس تخم مرغ زن
۴. سری تخم مرغ زن
۵. درپوش ظرف خرد کن
۶. تیغه خرد کن
۷. ظرف خرد کن
۸. درپوش پارچ
۹. پارچ
۱۰. کوبه
۱۱. درپوش (گیربکس) ظرف غذاساز
۱۲. تیغه قطعه نگینی زن
۱۳. تیغه قطعه نگینی زن
۱۴. پایه قطعه نگینی زن
۱۵. دیسک رنده کن
۱۶. شفت ظرف غذاساز
۱۷. تیغه غذاساز
۱۸. تیغه پلاستیکی خمیرزن
۱۹. ظرف غذاساز

نصب قطعات و استفاده از محصول

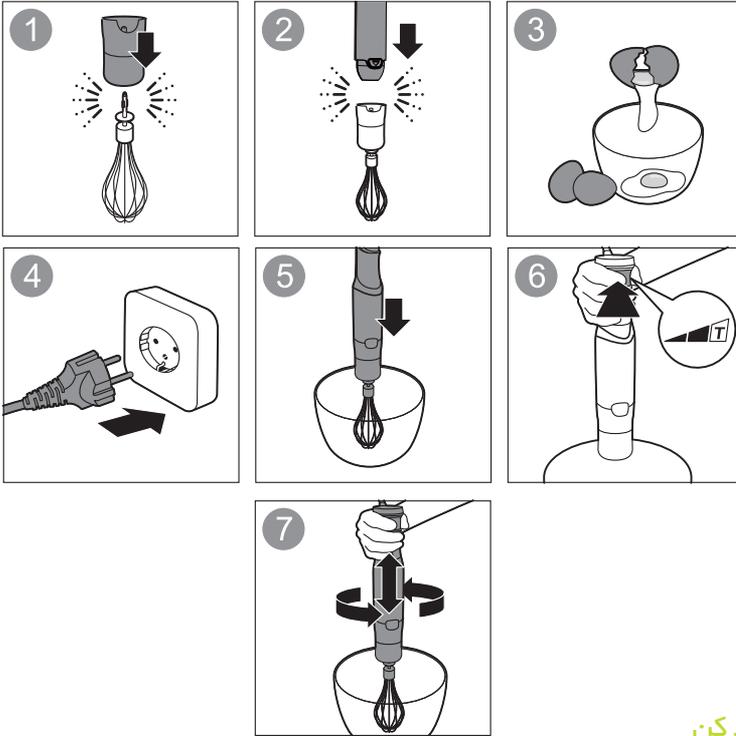
۱. مخلوط کن (گوشته‌کوب)

- برای استفاده ۲ سهم میوه نرم و ۳ سهم آب (مایعات) بریزید
- میزان مواد از خط MAX فراتر نروند
- با بالاترین سرعت عمل مخلوط کردن را انجام دهید و مدت استفاده ممتد بیش از ۱ دقیقه نشود



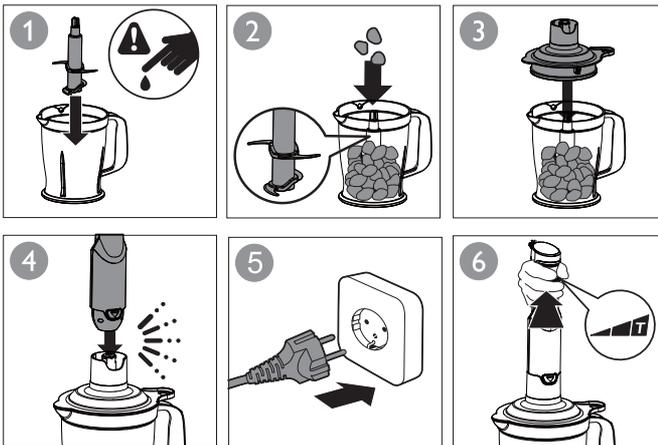
۲- تخم مرغ زن

- ۴ عدد تخم مرغ در ظرف بریزید
- بالاترین سرعت عمل هم زدن را انجام دهید و مدت استفاده ممتد بیش از ۲ دقیقه نشود



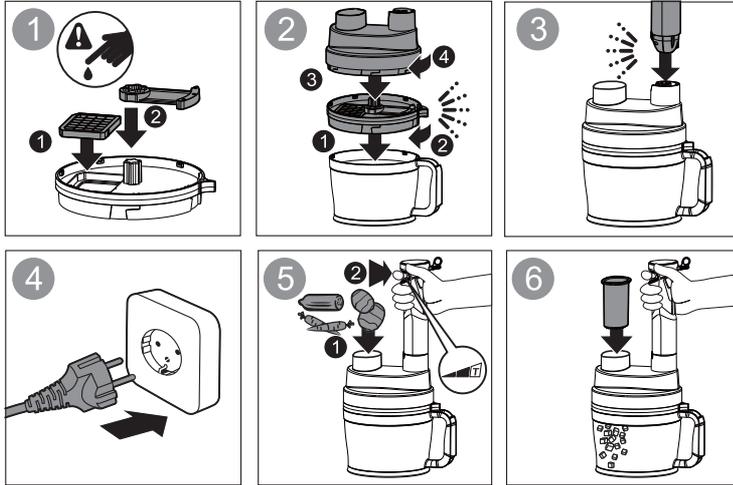
۳- خردکن

- ۵۰۰ گرم گوشت را درون ظرف خرد کن قرار دهید
- گوشت باید به تکه های ۲ در ۴ سانتی متری برش داده شده باشند
- بالاترین سرعت عمل خرد کردن را انجام دهید و مدت استفاده ممتد بیش از ۳۰ ثانیه نشود



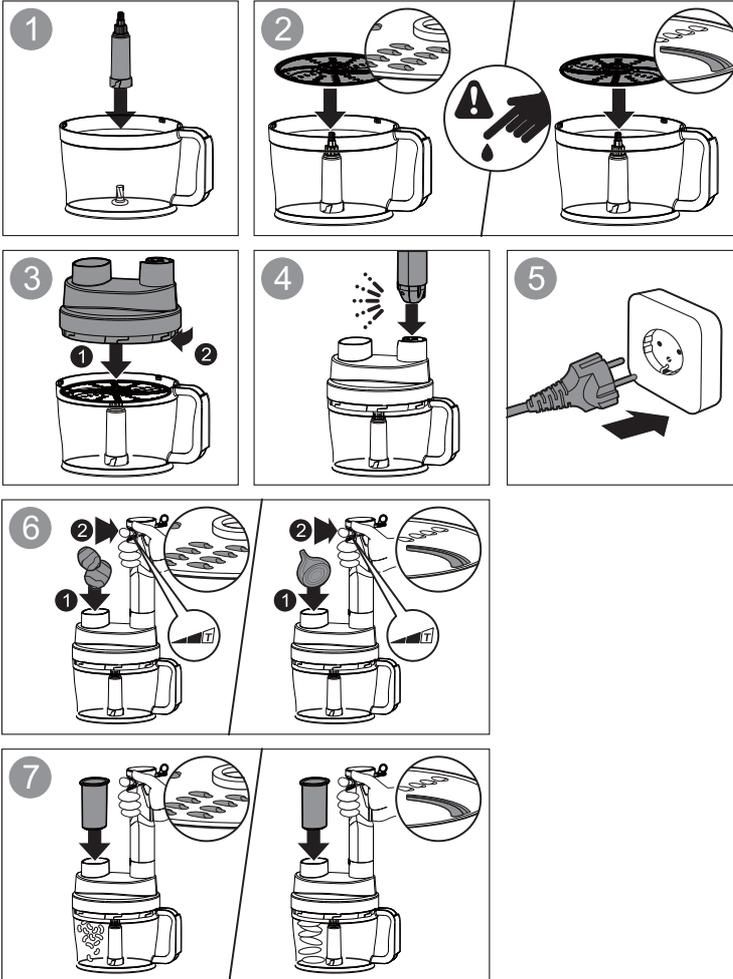
۴- نگینی زن

- ۵۰۰ گرم هویج را آماده نمایید؛ سایز آن ها باید تا حدی باشد که از دریچه درپوش گذر کند
- با کمترین سرعت عمل نگینی کردن را انجام دهید
- زمان کار بیش از ۳۰ ثانیه نشود



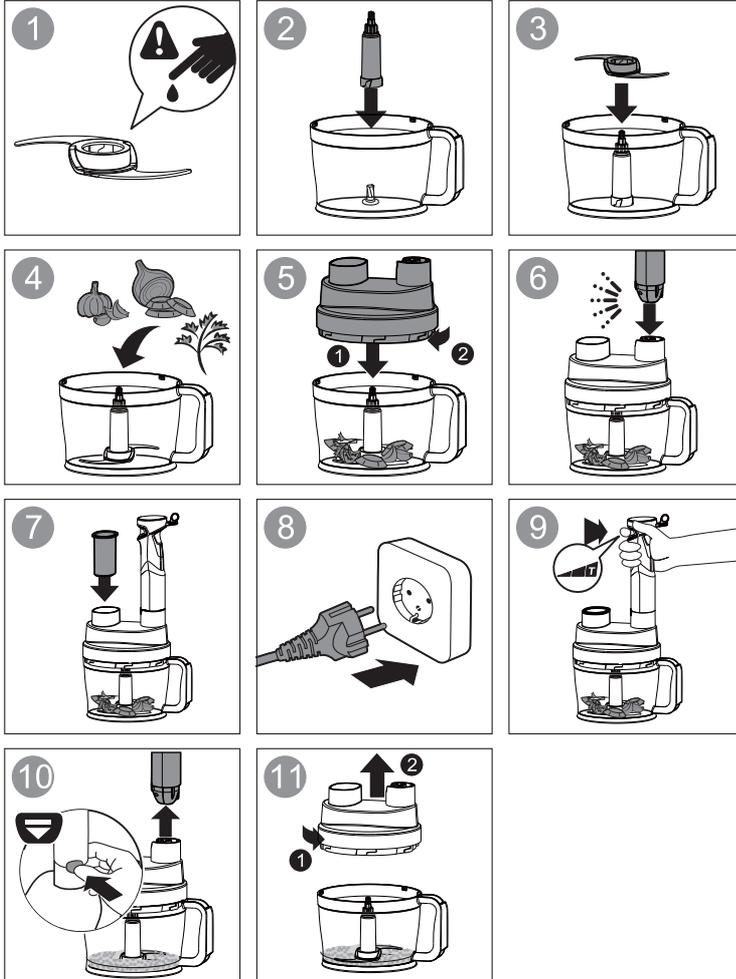
۵- رنده

- طرف صحیح دیسک را انتخاب نمایید
- ۵۰۰ گرم هویج را آماده نمایید؛ سایز آن ها باید تا حدی باشد که از دریچه درپوش گذر کند
- با سرعت متوسط عمل رنده را انجام دهید؛ از کوبه برای به جلو راندن هویج ها استفاده نمایید
- زمان کار بیش از ۳۰ ثانیه نشود



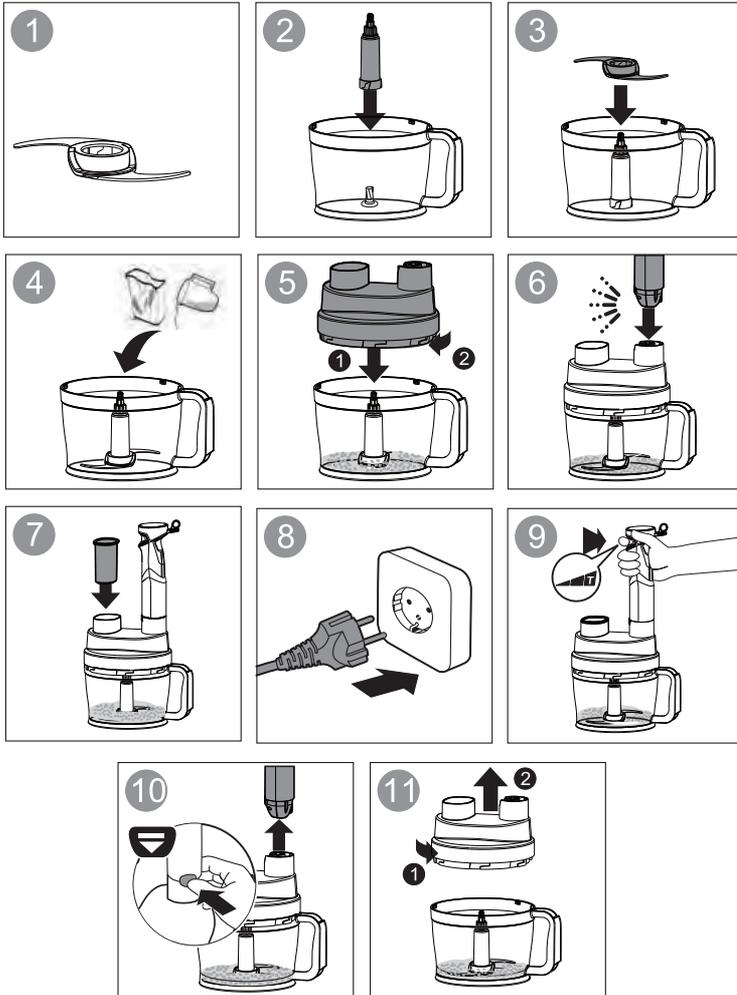
۶- غذاساز

- ۵۰۰ گرم گوشت، سبزیجات یا پیاز و... را درون ظرف بریزید
- با بیشترین سرعت دستگاه عمل خرد کردن را انجام دهید
- برای گوشت زمان استفاده ۲ دقیقه و برای سبزیجات از ۳۰ ثانیه افزایش پیدا نکند (بستگی به میزان مورد نیاز شما دارد)



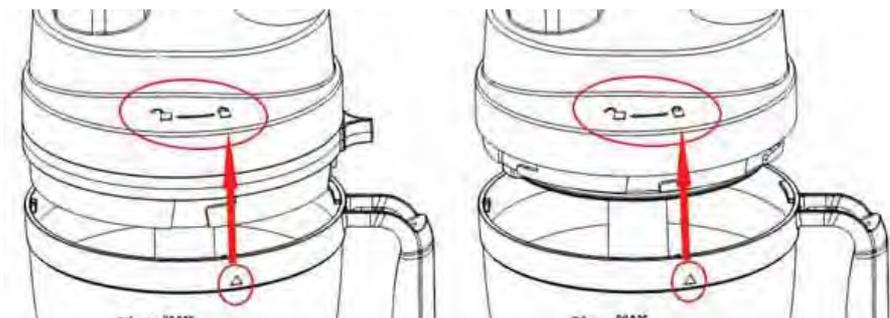
۷- خمیرزن

- ۵۰۰ گرم آرد و ۳۰۰ گرم آب را در مخزن بریزید
- با سرعت حداکثر عملیات را انجام دهید و زمان بیش از ۱ دقیقه نشود



نکته در مورد نصب قطعات غذا ساز

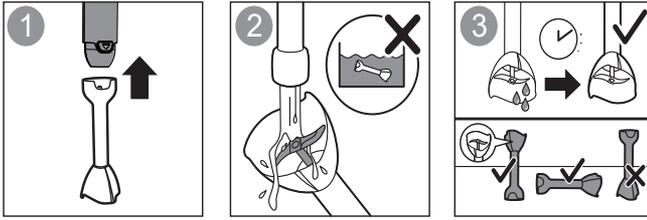
برای بستن درپوش ظرف غذا ساز ابتدا درب را به نحوی بر ظرف قرار دهید که علامت Δ بر روی ظرف با علامت قفل باز (🔓) بر روی درب منطبق شود. سپس درپوش را بگردانید تا علامت Δ ظرف بر علامت قفل بسته (🔒) روی درب منطبق شود. مثل عکس زیر:



تمیزکاری و نگهداری

۱. پیش از تمیزکاری حتماً دستگاه را خاموش نمایید و دوشاخه را نیز از برق بکشید.
۲. تیغه ها بسیار تیز می باشند، هنگام تمیزکاری بسیار مراقب باشید.
۳. شستشوی پارچه مخلوط کنی و ظرف خرد کن می تواند با آب انجام شود اما مواد شوینده شیمیایی خیر!
۴. شستشوی قسمت موتور را تنها با پارچه خشک انجام دهید. از خیس کردن قسمت برقی دستگاه با فرو بردن آن در آب و یا استفاده از پارچه خیس جداً خودداری نمایید.
۵. در صورت ایجاد صدای غیر عادی و یا لرزش زیاد در دستگاه، استفاده از دستگاه را متوقف نمایید و آن را به منظور بررسی فنی به خدمات پس از فروش ارجاع دهید. از تعمیر خودسرانه دستگاه جداً خودداری نمایید.

								
			✓		✓	✓	✓	
	✓		✓				✓	
			✓				✓	
	✓	✓	✓		✓	✓	✓	
			✓		✓	✓	✓	
	✓	✓	✓		✓	✓	✓	
	✓	✓	✓					
	✓	✓	✓					



- دستگاه را در بسته بندی و در محلی خشک و دور از نور مستقیم آفتاب نگه داری نمایید.
- دستگاه را دور از دسترس کودکان نگه داری نمایید.
- دستگاه را پیش از کنار گذاشتن خشک نمایید.

بازیافت

با توجه به قوانین سازمان حفاظت از محیط زیست، این دستگاه را نباید با زباله های خانگی دور بریزید. بلکه به مرکز خدمات پس از فروش و یا مراکز بازیافت معتبر تحویل دهید.



