



KM 1200

ماشین آشپزخانه



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: ۱۲۰۰ وات

ولتاژ/فرکانس: ۲۴۰-۲۲۰ ولت/۵۰-۶۰ هرتز

نکات ایمنی

- ۱- پیش از استفاده از دستگاه، لطفاً این کتابچه را با دقت مطالعه نمایید.
- ۲- پیش از نصب و یا جدا کردن قطعات، دستگاه را خاموش نمایید.
- ۳- از نزدیک کردن انگشتان به قطعات متحرک و محل نصب سری ها خودداری نمایید.
- ۴- این دستگاه فقط جهت مصرف خانگی است. تولید کننده هیچ مسئولیتی در قبال استفاده نا صحیح و مغایر با دستورات این کتابچه را متقبل نخواهد شد.
- ۵- هیچوقت دستگاه را هنگام کار ترک نکنید. به خصوص هنگامی که کودکان و یا فرد معلول در نزدیکی آن حضور دارند.
- ۶- از هماهنگ بودن ولتاژ محل سکونتتان با ولتاژ دستگاه اطمینان حاصل نمایید. هرگونه آسیب در نتیجه بی توجهی به این مورد، دستگاه را از گارانتی خارج خواهد کرد.
- ۷- سیم برق را تنها باید به پریز متصل به ارت بزنید.
- ۸- اگر نیاز به استفاده از سیم سیار داشتید، حتماً از سیم ارت دار استفاده نمایید. همچنین سیم جایی باشد که محل رفت و آمد نباشد. (احتمال گیر کردن به پای افراد در حال رفت و آمد نباشد).
- ۹- هنگام تمیز کاری و هنگامی که کارتان با دستگاه تمام می شود، حتماً دستگاه را از برق بکشید.
- ۱۰- از دستگاه و سری آسیب دیده استفاده نکنید. حتماً به مراکز مجاز خدمات پس از فروش مراجعه نمایید.
- ۱۱- به غیر از نگه داری و تمیزکاری معمولی دستگاه که بوسیله خود کاربر انجام می شود، هرگونه سرویس و تعمیر دستگاه باید توسط تعمیر کاران مراکز مجاز خدمات پس از فروش انجام شود.

۱۲- از خیس شدن دستگاه، سیم برق و دوشاخه دستگاه با آب و یا هر مایع دیگری جداً پیش گیری نمایید.

۱۳- از آویزان بودن سیم برق بر لبه های تیز، نزدیک بودن آن به سطوح داغ و در دسترس کودکان بودن پیشگیری نمایید.

۱۴- در صورت آسیب دیدگی سیم برق و یا دوشاخه، از دستگاه استفاده نکنید. حتماً تعویض آن را به تکنسین وارد بسپارید.

۱۵- هیچکدام از قطعات فلزی را درون مایکروویو قرار ندهید.

۱۶- حتماً پیش از جابجایی سری ها و قطعات و همچنین هنگام نیاز به دست بردن به سمت قطعات متحرک، دستگاه را خاموش کرده و از برق بکشید.

۱۷- هنگام روشن بودن دستگاه از دست زدن به سری های همزن خودداری نمایید.

۱۸- در هر بار استفاده فقط از یک همزن استفاده نمایید.

۱۹- این کالا می تواند توسط همه افراد حتی آنهایی که معلولیت های جسمی یا ذهنی دارند مورد استفاده قرار بگیرد. به شرط آنکه بر عملکردشان نظارت شود و یا استفاده ایمن از دستگاه بر ایشان آموزش داده شده باشد و از خطرات احتمالی مطلع باشند.

۲۰- مراقب باشید کودکان با دستگاه بازی نکنند.

۲۱- دستگاه و سیم برق آن را از دسترس کودکان دور نگه دارید.

۲۲- در صورت استفاده نا صحیح از دستگاه، احتمال آسیب رسیدن به شما وجود دارد. با احتیاط از دستگاه استفاده نمایید.

۲۳- هنگام تخلیه کاسه و هنگام تمیزکاری، مراقب لبه های تیز قطعات باشید.

۲۴- هنگام جدا کردن پارچ مخلوط کن ، ابتدا از خاموش بودن آن اطمینان حاصل نمایید.

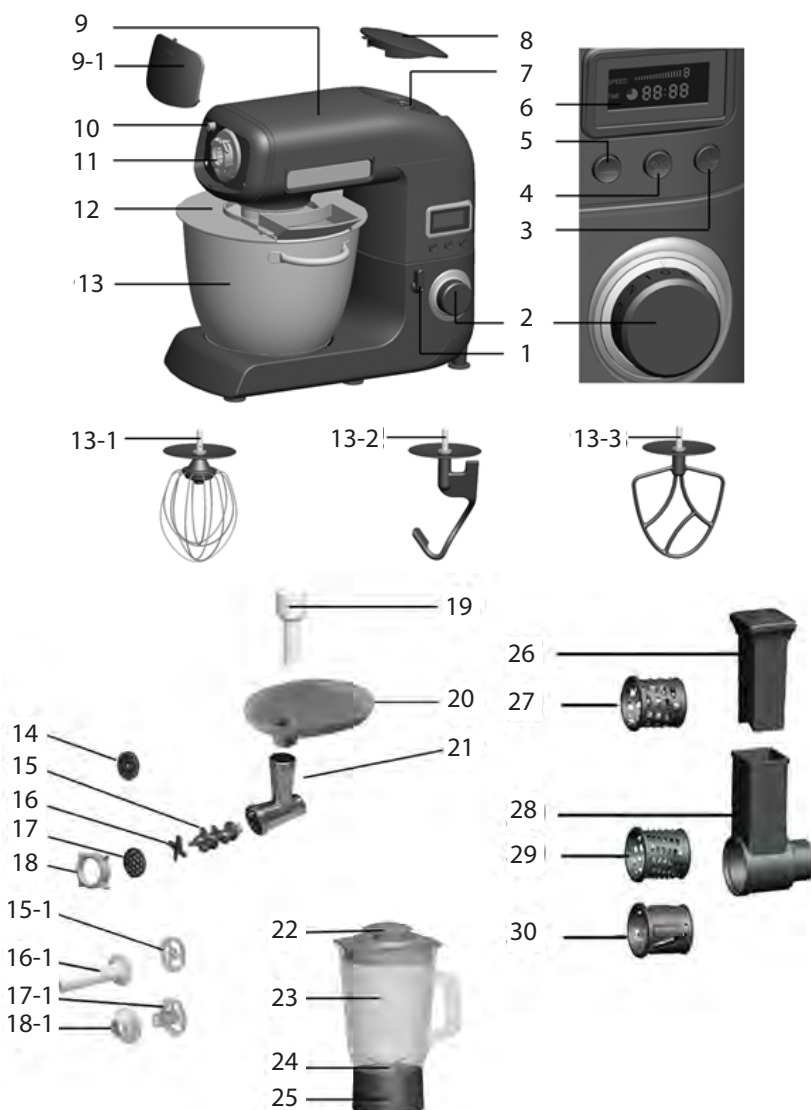
۲۵- پس از باز کردن قطعات جانبی از لمس شفت گردان خودداری نمایید.

۲۶- در صورت وجود مایعات داغ درون کاسه، مراقب پاشش قطرات آن باشید.

۲۷- این دستگاه برای استفاده خانگی و موارد مشابه مثل خانه های ویلایی، هتل ها و مسافر خانه ها برای استفاده افراد و... طراحی شده است و هیچگونه استفاده صنعتی از آن توصیه نمی شود.

۲۸- هنگام ترک کردن دستگاه، همچنین پیش از نصب سری ها و یا جدا کردن سری ها و همچنین هنگام تمیز کاری، دستگاه را از برق بکشید.

۲۹- پس از هر بار استفاده اجازه دهید دستگاه خنک شود و به دمای محیط برسد.

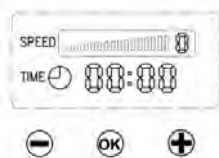


- ۱- دکمه رهاسازی بازوی متحرک
- ۲- ولوم تنظیم سرعت
- ۳- دکمه "+"
- ۴- دکمه تایید (OK)
- ۵- دکمه "-"
- ۶- نمایشگر LCD
- ۷- شفت مخلوط کن
- ۸- روکش شفت مخلوط کن
- ۹- بازوی متحرک
- ۱۰- روکش شفت چرخ گوشت
- ۱۱- دکمه رهاسازی لوله چرخ گوشت
- ۱۲- شفت چرخ گوشت
- ۱۳- روکش کاسه استیل
- ۱۴- کاسه استیل (ظرفیت : حداکثر ۵/۵ لیتر)
- ۱۵- تخم مرغ زن
- ۱۶- خمیرزن
- ۱۷- سری هم زن
- ۱۸- دیسک شبکه ای ریز
- ۱۹- شفت مارپیچ
- ۲۰- مجزا کننده
- ۲۱- تیغه برش
- ۲۲- سوسیس زن
- ۲۳- دیسک شبکه ای درشت
- ۲۴- قطعه پشتی
- ۲۵- مهره نگه دارنده
- ۲۶- سری مخروطی
- ۲۷- کوبه
- ۲۸- سینی
- ۲۹- گلویی چرخ گوشت
- ۳۰- درپوش مخلوط کن
- ۳۱- پارچ مخلوط کن
- ۳۲- تیغه مخلوط کن
- ۳۳- پایه پارچ
- ۳۴- کوبه ۲
- ۳۵- رنده استوانه ای درشت
- ۳۶- سری مخصوص رنده ها
- ۳۷- رنده استوانه ای ریز
- ۳۸- اسلایسر (چیپس زن)

آشنایی با دستگاه

دستگاه همزن جدید فلر دارای نمایشگر LCD و تایمر می باشد. این دستگاه به شما کمک می کند غذاهای متنوع تری را به آسانی تهیه نمایید و از آن لذت ببرید.

صفحه نمایشگر



تنظیم سرعت:

۸ درجه سرعت قابل تنظیم به همراه عملکرد پالس P (لحظه ای)

تنظیم تایمر:

تنظیم زمان تا ۱۰ دقیقه ۰۰:۰۰-۱۰:۰۰

صفحه نمایش زمان را نشان می دهد؛ می توانید با دکمه های + و - تایمر را تنظیم نمایید.

تا ۵ دقیقه بازه ها ۳۰ ثانیه ای و از ۵ تا ۱۰ دقیقه بازه ها ۱ دقیقه ای خواهد بود.

کاربری دستگاه

نصب کاسه استیل و تیغه ها (عکس A)

A.



۱- پیش از استفاده، قطعات جانبی مثل کاسه و تیغه ها را با آب و کف بشوید و سپس خشک نمایید.

۲- دستگاه را بر سطحی صاف و محکم و همچنین تمیز و خشک قرار دهید؛ سپس دو شاخه را به برق بزنید.

۳- با زدن دکمه رهاسازی بازوی متحرک، بازو را بالا آورده و تیغه را نصب نمایید.

۴- کاسه استیل را در جای مخصوص قرار دهید. سپس کاسه را بچرخانید تا کاملاً در محل قرارگیری قفل گردد.

هم زن / خمیر زن / تخم مرغ زن / سس زن (عکس B)

B.



بسته به نوع موادتان شما قادر خواهید بود درون کاسه استیل حداکثر در حد ۲ کیلوگرم خمیر تهیه نمایید.

- ۱- دکمه رها سازی بازوی متحرک را بزنید و بازو را به سمت بالا بکشید.
 - ۲- کاسه را در محل مخصوص بگذارید، بگردانید تا جا بی افتد. سپس مواد را درون کاسه بریزید.
 - ۳- درب کاسه را بر سری دستگاه نصب نمایید.
 - ۴- سری همزن مورد نظرتان را بر شفت دستگاه نصب نمایید؛ سری را بگردانید تا بر شفت قفل شود.
 - ۵- بازوی متحرک را دوباره به حالت افقی بازگردانید (صدای کلیک شنیده شود)
 - ۶- در طول عملیات در صورت نیاز می توانید از دریچه درب مواد را اضافه نمایید.
 - ۷- برای خاموش کردن دستگاه، ولوم تنظیم سرعت را در حالت ۰ قرار دهید.
- مخلوط کن (عکس C)**



نصب پارچ

- ۱- بازوی متحرک را در حالت افقی قرار دهید (صدای کلیک شنیده شود).
 - ۲- پوشش شفت بالایی را جدا نمایید.
 - ۳- پیش از نصب پارچ از ثابت بودن شفت موتور اطمینان حاصل فرمایید.
 - ۴- پارچ را بر شفت قرار داده، بگردانید تا قفل شود.
 - ۵- مواد را به میزان مناسب درون پارچ بریزید سپس درپوش را بگذارید.
- هشدار:** هنگام خالی بودن پارچ، آن را روشن نکنید.

چرخ گوشت (عکس D)

D.



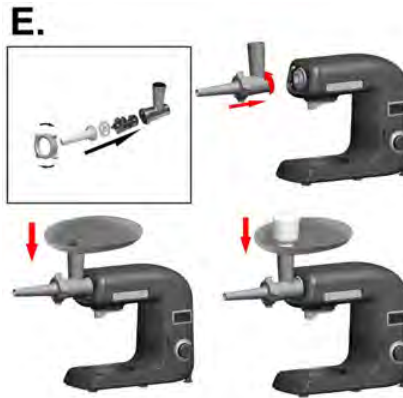
نصب

- ۱- گلویی شکل چرخ گوشت را بردارید.
- ۲- شفت مارپیچ را ابتدا درون گلویی بگذارید، سپس تیغه برش را به طریقه صحیح بر روی آن نصب نمایید به نحوی که لبه های تیز به سمت بالا باشند.
- ۳- دیسک شبکه ای مناسب را بر روی آن ها بگذارید به نحوی که برجستگی ها بر شیارهای گلویی قرار گیرد.
- ۴- سپس مهره را بر سر گلویی ببندید.
- ۵- حال بررسی نمایید که لقی نداشته باشد.
- ۶- گلویی را بر محل شفت قرار دهید.
- ۷- به صورت افقی بر محل گذاشته، با فشار به سمت دستگاه گلویی را به حالت عمودی در آورید تا کامل جا بی افتد.
- ۸- سینی استیل را بر روی گلویی بگذارید.

هشدار:

- ۱- برای باز کردن لوله چرخ گوشت باید دکمه رها سازی آن را بزنید.
- ۲- گوشت را بوسیله کوبه مخصوص به درون بر روی گلویی هدایت نمایید و از استفاده از دست و یا هر جسم دیگری خودداری نمایید.

۳- پس از استفاده حتما ولوم سرعت را در حالت ۰ قرار دهید.
تهیه سوسیس (عکس E)



- ۱- گوشت را ابتدا چرخ نمایید.
 - ۲- شفت مارپیچ را درون لوله چرخ گوشت قرار دهید.
 - ۳- سپس قطعه جدا کننده (۱۶-۱) را بر آن قرار دهید.
 - ۴- حال قطعه سوسیس زن را بگذارید و مهره را ببندید.
(دقت نمایید که فرورفتگی های قطعه جدا کننده دقیقاً بر برجستگی های گلویی منطبق باشد).
 - ۵- قطعه را بر شفت موتور نصب نمایید.
 - ۶- سینی استیل را بر روی گلویی بگذارید.
 - ۷- حال دستگاه آماده تهیه سوسیس می باشد.
 - مواد را به روی سینی قرار دهید.
 - برای هدایت مواد به درون گلویی از کوبه استفاده نمایید.
- پوست سوسیس را برای مدت ۱۰ دقیقه در آب ولرم قرار دهید. سپس آن را بر سری سوسیس زن بکشید. برای آنکه پوسته به سری سوسیس زن نچسبد از مقداری آب برای تر کردن ناحیه استفاده نمایید.

تهیه کباب (عکس F)



- ۱- شفت مارپیچ را درون گلولی چرخ گوشت قرار دهید.
- ۲- سری مخروطی را بر آن قرار دهید.
- ۳- قطعه کمکی (۱-۱۸) را بگذارید و سپس مهره را ببندید.
(دقت نمایید که فرورفتگی های قطعه مذکور دقیقاً بر برجستگی های گلولی منطبق باشد).
- ۴- قطعه را بر شفت موتور نصب نمایید.
- ۵- سینی استیل را بر روی گلولی بگذارید.
- ۶- حال دستگاه آماده تهیه کباب می باشد.
- مواد مخلوط شده را درون لوله بریزید.
- طول کباب ها را با توجه به نظر خودتان تنظیم نمایید و برش ها را بزنید.

هشدار:

۱- برای باز کردن گلولی چرخ گوشت باید دکمه رها سازی آن را بزنید.

۲- گوشت را بوسیله کوبه مخصوص به درون لوله هدایت نمایید و از استفاده از دست و یا هر جسم دیگری خودداری نمایید.

۳- پس از استفاده حتما ولوم سرعت را در حالت ۰ قرار دهید.

• کوفته کباب یکی از غذاهای سنتی منطقه خاور میانه است که در اصل مخلوطی از گوشت بره و بلغور است که با هم چرخ شده و مخلوطی خمیر مانند تهیه می شود و از سری کباب زن چرخ گوشت خارج شده که می توان آن را به اندازه های دلخواه برش زد.

سپس می توان داخل آن را با گوشت چرخ شده پر کرد و لبه ها را به هم چسبانند. در این زمان مواد را درون روغن سرخ می کنند.

طرز تهیه کوفته کباب

مواد برای قسمت بیرونی کباب:

۵۰۰ گرم گوشت بره

۵۰۰ گرم بلغور شسته و آبکشی شده گندم

۱ عدد پیاز

گوشت و بلغور را چندبار با چرخ گوشت و صفحه مشبک ریز چرخ نمایید. پیاز را قبل از اینکه مواد کاملا چرخ شوند اضافه نمایید. سپس باز هم درون دستگاه چرخ نمایید. چند بار این عمل را تکرار نمایید.

حال مواد آماده گذشتن از سری کباب زن می باشد.

مواد لازم برای پرکردن درون کباب:

۴۰۰ گرم گوشت بره خرد شده

۱۵ میلی لیتر روغن

۲ عدد پیاز کامل خرد شده

۲ قاشق چای خوری ادویه

۱ قاشق چای خوری آرد سفید

نمک و فلفل

برای تهیه محتویات داخل کوفته، گوشت بره با صفحه برش ریز چرخ نمایید، پیاز را درون روغن سرخ نمایید تا رنگ آن به طلایی مایل به قهوه ای برسد. سپس گوشت

چرخ شده را به آن اضافه نمایید و تفت دهید. مواد دیگر را اضافه نمایید و ۱ الی ۲ دقیقه اجازه دهید با هم بپزند. در نهایت روغن را از مواد بگیرید و بگذارید خنک شوند. حال مواد لازم برای قسمت بیرونی کوفته را بوسیله سری کباب زن آماده نمایید؛ مواد را به صورت تکه تکه از سری کباب زن جدا نمایید. یک سر مواد لوله شده را به هم بچسبانید و از سر دیگر با احتیاط مواد را پر نمایید و سپس آن را نیز ببندید. حال کوفته ها را درون روغن داغ (۱۹۰°) شده به مدت حدوداً ۶ دقیقه سرخ نمایید تا کاملاً طلایی شوند.

اسلایسر (عکس G)



- ۱- تیغه را درون گلوپی مخصوص قرار دهید.
- ۲- گلوپی را بر شفت دستگاه بگذارید بگردانید تا جا بی افتد (طبق عکس)
- ۳- حال دستگاه آماده استفاده برای برش می باشد.
- سیب زمینی یا مواد دیگر را که قصد ورقه کردنشان را دارید، به میزان مناسب برای ابعاد لوله قطعه قطعه کنید.
- می توانید برای رنده کردن از تیغه های دیگر استفاده نمایید.
- قطعات سبزیجات را درون ورودی قرار دهید و به آرامی آن ها را بوسیله کوبه هدایت نمایید.

هشدار:

- ۱- به هیچ وجه با دست سبزیجات را به سمت تیغه هدایت نکنید.
- ۲- برای باز کردن سری کلید رها سازی کنار شفت را بزنید.
- ۳- پس از استفاده همواره ولوم را در حالت ۰ قرار دهید.

راهکار:

قطعات شماره ۱۶-۱، ۱۷-۱، ۱۸-۱ و ۱۹-۱ را می توانید داخل کوبه نگهداری کنید.



تنظیمات تایمر:

۱- قطعه جانبی مورد نیاز را انتخاب نمایید.

۲- قطعه مذکور را بر دستگاه نصب نمایید.

۳- دوشاخه را به برق زده و دستگاه را روشن نمایید. در این هنگام LCD روشن می شود؛ این حالت استندبای دستگاه است. یعنی تایمر 00:00 را نشان می دهد و سرعت نیز ۰ است.

۴- با زدن دکمه های + و یا - می توانید زمان را از ۳۰ ثانیه تا ۱۰ دقیقه تنظیم نمایید، پس از تنظیم زمان OK را بزنید. حال زمان مد نظر شما تنظیم شده است.

۵- ولوم تنظیم سرعت را بگردانید. اکنون دستگاه با توجه به سرعت تنظیمی شما آغاز به کار کرده است. زمان سنج هم شمارش معکوس را آغاز نموده است.

۶- پس از اتمام زمان دستگاه خاموش می شود. زمانی که دوباره تایمر 00:00 را نشان می دهد. در این هنگام صدای بیب به گوش خواهد رسید و صفحه LCD خاموش و روشن می شود (سه بار).

هشدار:

در صورت عدم تنظیم زمان، هنگام چرخاندن ولوم و شروع به کار دستگاه، تایمر زمان را شروع به شمارش کرده و نهایتاً در مدت ۱۰ دقیقه دستگاه را خاموش خواهد کرد.

کد خطای احتمالی در LCD

کد	توضیح	راه حل
E03	درپوش (۸) از دستگاه جدا شده است و یا ضامن بازوی متحرک آزاد شده است. در این حالت نور LCD همواره چشمک می زند.	درپوش را نصب نمایید. بازوی متحرک را کامل ببندید تا ضامن جا بی افتد و بازو در حالت افقی قرار گیرد.

- ۱- دستگاه را از برق بکشید.
- ۲- از رسیدن آب به بدنه دستگاه شدیداً پیشگیری نمایید. برای تمیز کردن بدنه اصلی تنها از دستمال کمی نم‌دار استفاده نمایید.
- ۳- به منظور تمیزکاری راحت تر، قطعات جدا شدنی (کاسه، تیغه ها و...) را بلافاصله پس از استفاده بشویید.
- ۴- قطعات را کاملاً از دستگاه جدا کنید. تیغه ها را با احتیاط جابجا نمایید چرا که لبه های تیزی دارند.
- ۵- قطعات را بشویید، آبکشی کرده و سپس خشک نمایید، البته می توانید آن ها را در ماشین ظرفشویی نیز بشویید، به غیر از قطعات فلزی مربوط به چرخ گوشت (تیغه مشبک ریز، شفت مارپیچ، تیغه برش، تیغه مشبک درشت و مهره تثبیت).
- ۶- تیغه مشبک و تیغه برش باید همواره چرب نگه داری شوند. پس از هر بار استفاده می توانید آن ها را با روغن پخت و پز چرب نمایید. در صورت جذب رنگ مواد غذایی توسط قطعات دستگاه، قسمت های رنگی شده را بوسیله حوله آشپزخانه که به روغن پخت و پز آغشته شده است پاک نمایید سپس به روش معمول آن را تمیز نمایید.
- ۷- قسمت مخلوط کن: از استفاده غذا و آب داغ درون پارچ بپرهیزید. برای تمیزکاری، درون پارچ مقداری آب گرم ریخته و چند قطره مایع ظرفشویی به آن اضافه نمایید. درپوش را بگذارید. سپس پارچ را بر دستگاه قرار داده و چند بار در حالت پالس P موتور را روشن و خاموش نمایید. سپس پارچ را بردارید، زیر شیر آب آبکشی نموده و دمر بگذارید تا خشک شود.

آماده سازی	سرعت مورد نیاز	زمان مورد نیاز	حداکثر	نوع غذا	قطعه جانبی
/	۵-۸	۳ الی ۵ دقیقه	۲۵۰ میلی لیتر	خامه (۳۸٪ چربی)	تخم مرغ زن
/	۵-۸	۳ دقیقه	۱۲ عدد	سفیده تخم مرغ	
/	۱-۸	۵ دقیقه	۱۳۰۰ گرم	آرد	
			۱۵ گرم	نمک	
			۱۵ گرم	خمیر	
			۵ گرم	شکر	
			۸۰۰ گرم	آب (43°C)	
			۲۵ گرم	چربی	
/	۵-۸	۵ دقیقه	۱۰۰ گرم	آرد	
			۱۰۰ گرم	قند کارد	
			۱۰۰ گرم	مارگارین	
			۲ عدد	تخم مرغ	
۱۵×۱۵×۱۵ میلی متر	P/۸	۱ الی ۳ دقیقه	۵۶۰ گرم	هویج	مخلوط کن
			۸۴۰ گرم	آب	
۲۰×۲۰×۶۰ میلی متر		۳ دقیقه	۲۰۰۰ گرم	گوشت راسته	چرخ گوشت

اسلایسر و رنده ها	هویج	۵۰۰ گرم	۱۵ ثانیه	۴	
	سیب زمینی	۴۰۰ گرم	۱۵ ثانیه	۴	
	پیاز	۴۰۰ گرم	۱۵ ثانیه	۴	

بازیافت



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

Sanjeh

شرکت بازرگانی سنجه کیش

خدمات پس از فروش رایگان از طریق پست در سراسر کشور



با شماره تلفن: ۰۲۱-۲۳۲۸ تماس حاصل فرمایید.



واحد امور مشتریان توضیحات نحوه 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 بسته بندی خواهد شد.



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



Dear customer!

Thanks for your worthwhile choice and confidence to Feller brand.

We really hope that you enjoy operating this product.

Technical Data

Power: 1200W

Voltage/Frequency: 220-240V/50-60Hz

Safety instructions

1. Carefully read the instructions before using your appliance.
2. Switch off the appliance before fitting and removing the attachment.
3. Keep your fingers away from moving parts and the opening on the attachment.
4. Only use the appliance for its intended domestic use, the manufacture will not accept any liability if the appliance is subject to improper use or failure to comply with these instructions.
5. Never leave the appliance to run unsupervised, especially when young children or handicapped persons are present.
6. Check that the voltage rating of the appliance does in fact match that of your electrical system. Any connection error will nullify the guarantee.
7. The appliance must be plugged into an earthed electrical socket.
8. If you have to use an electrical extension lead, it must be earthed and you should make sure that no-one can trip over it.
9. Unplug the appliance as soon as you have finished using it and when you clean it.
10. Don't use your attachment and/or appliance if it has been damaged. You should contact an approved service centre.
11. Any work on the appliance other than normal care and cleaning by the customer must be carried out by an approved service centre.
12. Do not immerse the appliance, the power cord or the plug in water or in any other liquid.
13. Do not allow the power cord to hang within the reach of children, to come close to or into contact with the hot parts of your appliance, any other source of heat or any sharp edge.

14. If the power cord or the plug are damaged, don't use your appliance. To avoid any risk, these must be replaced by an approved service centre.

15. Do not put any accessories containing metal in a microwave oven.

16. Switch off the appliance and disconnected from supply before changing accessories or approaching parts which move in use.

17. Do not touch the whisk, mixer blade or kneading hook while the appliance is in operation.

18. Only use one attachment at a time.

19. Appliances can be used by 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 if they understand the hazards involved.

20. Children shall not play with the appliance.

21. This appliance shall not be used by children. Keep the appliance and its cord out of reach of children.

22. There is a potential injury from misuse. Please handle it with care.

23. Care should be taken when handling the sharp cutting blades, emptying the bowl and during cleaning.

24. Caution: Ensure that the blender is switched off before removing it from the stand.

25. WARNING: AFTER DETACHING THE ACCESSORY, DO NOT TOUCH THE MOVING SHAFT.

26. Do not operate the appliance for more than 6 minutes at one time. Allow 30 minutes rest to room temperature before next use.

27. Always disconnect the appliance from the supply if it is left unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

28. Be careful if hot liquid is poured into the food processor as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

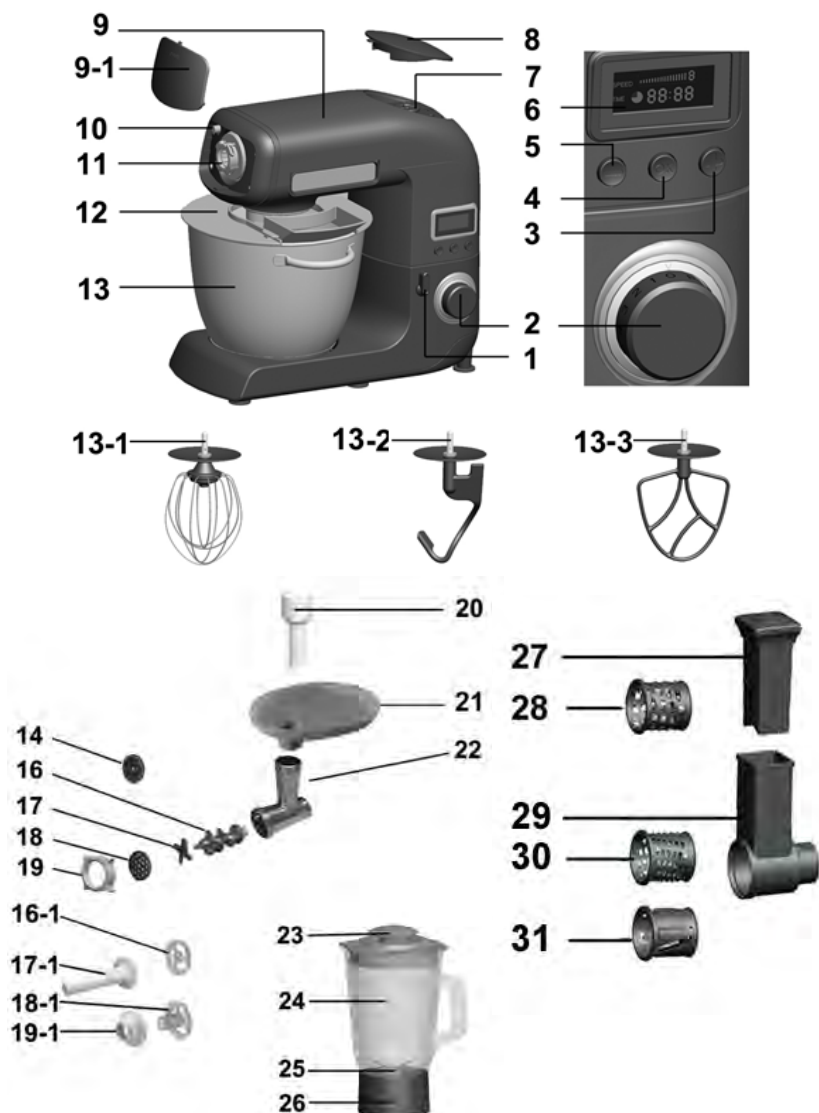
29. This appliance is intended to be used in household and similar applications such as:

- Staff kitchen areas in shops, offices and other similar working environments;
- in agricultural working environments;
- by customers in hotels, motels etc. and similar establishments;
- in bed-and breakfast type environments.

28. Always disconnect the appliance from the supply if it is left

unattended and before assembling, disassembling or cleaning.

29. The appliance should be cool down to the room temperature after each process.

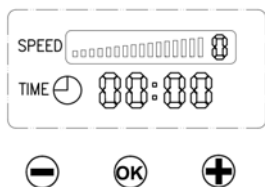


1. Release button for multifunction head
2. Speed control switch
3. "+" button
4. "OK" button
5. "-" button
6. LCD display
7. Power outlet for blender
8. Cover
9. Removable cover for mincer power outlet
- 9-1. Multifunction head
10. Release button for Cutter housing
- 10-1. Whisk
11. Power outlet for mincer
- 11-1. Dough hook
12. Bowl cover
- 12-1. Mixer blade
13. Stainless steel bowl (Max. 5.5L)
14. Fine grinding disc
16. Worm shaft
- 16-1. Separator
17. Cutter blade
- 17-1. Sausage horn
18. Coarse grinding disc
- 18-1. Former
19. Screw ring
- 19-1. Cone
20. Pusher
21. Tray
22. Cutter housing
23. Cover for jug
24. Glass jug
25. Blade
26. Blade seat (Base of glass jar is non-detachable)
27. Pusher B
28. coarse bar cutter
29. Cutter housing B
30. Fine bar cutter
31. Slice cutter

Production introduction

The new style multifunctional kitchen machine with LCD has the timer function. It will help you to make more delicious food and enjoy the colorful life.

LCD:



Speed range: P-0-1-2-3-4-5-6-7-8, 9 kinds speeds for selection.

Timer range: 00:00-10:00. The maximal setting time is 10 minutes.

For the setting time within 5minutes:

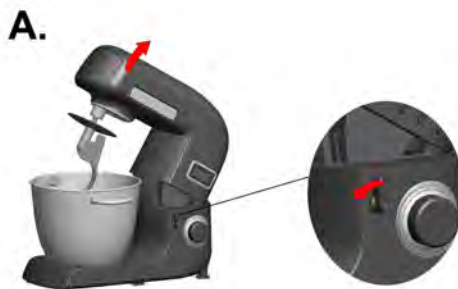
The time shows on LCD will increase (+)/decrease (-) by 30 seconds if you press "+" / "-" button each time.

For the setting time between 5-10minutes:

The time shows on LCD will increase (+)/decrease (-) by 1 minute if you press "+" / "-" button each time.

Using your appliance:

Installing the bowl: (See figure A)



1. Press the release button (1) lift the multifunction head and insert the mixer blade, dough hook or whisk.
2. Install the bowl on the appliance.
3. Before using for the first time, clean all parts of the accessories with soapy water .rinse and dry.
4. Place the appliance on a flat, clean and dry surface and then plug in your appliance.

Mixing/Kneading/Beating/Emulsifying/Whisking (See figure B)



Depending on the nature of the ingredients, the bowl (13) with its cover can be used to prepare up to 2.2 kg of dough.

1. Press button (1) to the release the multifunction head (9-1) and raise it to a vertical position.
2. Fit the bowl (13) onto the appliance by turning until it locks in position

and place the ingredients in it ,weighting them as indicated under the weighing function (see figure B).

3. Position the cover on the head with the filling opening at the front of the appliance (see figure B).

4. Fit the desired accessory (10-1,11-1,12-1) in the power outlet ,pushing the shaft of the accessory home and turn it a quarter turn towards you to lock it in position(see figure B).

5. Lower the multifunction head of the appliance to horizontal position and press button again (a click should be heard).

6. During preparation, you can add ingredients through the opening the cover.

7. To stop the appliance, turn the knob (2) back to 0.

HOMOGENISING /MIXING/BLENDING (See figure C)



Depending on the nature of the ingredients, the blender can be used to prepare up to 1.4L of mixture.

Assembling and fitting the attachment.

1. Lower the multifunction heard of the appliance (9-1) to a horizontal position and press button (1) again (a click should be heard).

2. Remove the cover (8).

3. Ensure that the appliance is at a standstill before latching on the assembled blender.

4. Fit the assembled blender and lock it in position by turning it clockwise.

5. Place the ingredients in the blender jug, weighing them as indicated under the weighing function and then fit the cover with the measuring plug.

Caution: Do not run the blender empty for more than 1 minute.

Meat grinder (See figure D)

D.



Assembling and fitting the attachment.

1. Take the body (Cutter housing 22) by the feed tube with the largest opening upwards.
2. Insert the worm shaft (16) (drive pins first) in the cutter housing (22). Fit the cutter blade (17) on the shaft with the cutting edges upwards.
3. Place the selected hole-plate over the blades ensuring that the two lugs fit in the two cut-outs in the body (see the figure D).
4. Screw ring (19) the cap nut fully home on the body.
5. Check the assembly .the shaft should have no play nor be able to turn on itself.
6. Play the multifunction head in the horizontal position (a click should be heard).
7. Offer up the assembled mincer attachment, titled towards you, to the outlet and engage it fully. Return the feed tube to a vertical position by turning to the rear until it stops.
8. Place the removable tray on the feed tube.

CAUTION:

1. When you dissembled the body (Cutter housing 22), you must press the button (Release button for Cutter housing, see the arrow of figure D).
2. Insert the pieces of meat in the feed tube piece by piece using the pusher; never push the meat with the finger or any other utensil.
3. After use, always turn the switch to the "0" position.

Making sausages (See figure E)

E.



1. Mince the meat.
2. Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first.
3. Place the separator in the cutter housing.
4. Place the sausage horn on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing.

(Make sure the notches of the separator fit onto the projections of the mincer head.)

5. Attach the cutter housing to the motor unit.
6. Place the tray on the upright part of the cutter housing.
7. Now the appliance is ready for making sausages.

1) Put the ingredients in the tray.

2) Use the pusher to gently push the meat into the cutter housing.

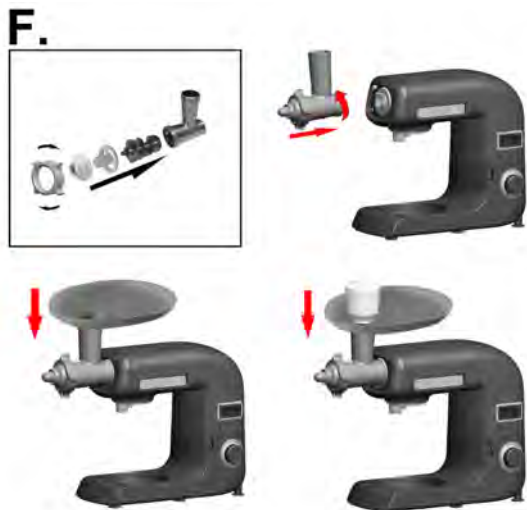
Put the sausage skin in lukewarm water for 10 minutes. Then slide the wet skin onto the sausage horn. Push the (seasoned) minced meat into the cutter housing. If the skin gets stuck onto the sausage horn, wet it with some water.

Caution:

1. When you disassemble the body (Cutter housing), you must press the release button for cutter housing (10) first.
2. Insert the meat in the feed tube with the pusher. Never push the meat with the finger or any other utensil.

3. After use, always turn the switch to the "0" position.

Making kebab (See figure F)



1. Insert the worm shaft into the cutter housing, the plastic end first.

2. Place the cone in the cutter housing.

3. Place the former on the cutter housing and screw the ring on the cutter housing.

(Make sure the notches of the separator fit onto the projections of the mincer head.)

4. Attach the cutter housing to the motor unit.

5. Place the tray on the upright part of the cutter housing.

6. Now the appliance is ready for making kebab.

1) Feed the prepared kebab mixture through the kebab maker.

2) Cut the continuous hollow cylinder into the desired lengths and use as required.

Kebab is a traditional Middle Eastern dish made primarily of lamb and bulgur wheat which are minced together to form a paste the mixture is extruded through the kebab maker and cut into short lengths. The tubes can then be stuffed with a minced meat mixture, the ends pinched together and then deep fried.

Caution:

1. When you disassemble the body (Cutter housing), you must press the release button for cutter housing (10) first.

2. Insert the food in the feed tube with the pusher. Never push the food with the finger or any other utensil.
3. After use, always turn the switch to the "0" position.

Guide of Stuffed Kebab

Outer Casing

500g/1lb 2oz lamb, cut into strips

500g/1lb 2oz washed and drained bulgur wheat

1 small onion

Pass alternate batches of lamb and bulgur wheat through the mincer fitted with the fine screen, adding the onion before all the lamb and wheat are minced. Mix the minced lamb, onion and wheat together then pass back through the mincer a second time. If an extra fine screen and mince the mixture for a third time, alternatively continue mincing using the fine screen. The mixture is now ready to extrude through the kebab maker attachment.

Filling

400 g/14 oz lamb, cut into strips

15 ml/1 tbsp oil

2 medium onions, finely chopped

5-10 ml/ 1-2 tsp allspice

15 ml/1 tbsp plain flour

Salt and pepper

To make the filling, mince the lamb using the fine screen, fry the onion in the oil until golden brown, add the lamb and allow to brown and cook through. Add the remaining ingredients and cook for 1-2 minutes. Drain off any excess fat if necessary and allow cooling.

Extrude the casing mixture through the kebab maker and cut into approximately 7 1/2cm/ 3in lengths. Pinch one end of the tube together, end which can be pinched together, and then carefully fill with the stuffing mixture leaving a small gap at the open end which can be pinched together to seal. Deep fry the kebab in batches in hot oil 190C/375F for approximately 6 minutes until golden brown and the filling piping hot.

Making slicer (See figure G)

G.



1. Insert the cutter into the cutter housing (30).
 2. Put the Cutter housing (30) into the multifunction head by turning it anticlockwise in the vertical position (a click should be heard).
 3. Now the appliance is ready for slicing
 - 1) Cut the potato or other vegetable for processing it to pieces, which size is suitable for cutter housing.
 - 2) Choose the different kind of cutter as requested.
 - 3) Put the pieces into cutter housing and press slightly by pusher
- Caution:

1. Never press by finger.
2. When you dissembled the body (Cutter housing 30), you must press the Release button for Cutter housing button (10).
3. After use, always turn the switch to the "0" position

Tips:



The parts of "16-1", "17-1", "18-1" and "19-1" can be stowed in the pusher.

How to use "the timer":

1. Select the attachment you need.
2. Install the attachment on the main appliance.
3. Power on and plug in. The light of LCD is on. The appliance is on standby mode. That means time shown as "00:00", and speed shown as "0".
4. Press button "+" / "-" to set the food processing time (30seconds-10minutes), and then press button "OK". The target time has been set.
5. Rotate the speed control switch, and then the appliance starts to work under the speed your selected. The timer is counting down (...3.2.1).
6. The appliance stops working while the set time is reached. At the same time, the time shows back to "00:00", accompanying with sounds "Beep" and flashing LCD for 3 seconds.

Caution:

If you don't set the time, the timer is counting up (1.2.3.4...10minutes). And the appliance stops working while the time counts up to 10 minutes.

Fault code on LCD:

Code	Explanation	The solution
E03	The cover (8) is removed from the appliance. Or the multifunction head (9-1) has been released. And the light of LCD keeps flashing	Install the cover Or lock the multifunction head of the appliance to horizontal position

Cleaning

1. Unplug the appliance.
2. Never immerse the motor until in water or put it under running water wipe it with a soft dry or slight damp cloth.
3. For easier cleaning, quickly rinse the accessories after use.
4. Completely dismantle the mixer attachment. Handle the blades with care, as some have sharp cutting edges.
5. Wash, rinse and wipe the accessories or the can be put in the dishwasher, except for the metal components of the mincer attachment body Fine grinding disc (14), Worm shaft (16), Cutter blade (17), Coarse grinding disc (18) and Screw ring(19).

6. The grinding disc and the blade must be kept lubricated. Wipe them over with cooking oil after each use. If your accessories are discolored by food (carrots, oranges etc), rub them gently with kitchen towel dipped in cooking oil and then clean in the usual way.

7. Blender: Don't use hot food or hot water! Pour warm water with a few drops of washing up liquid into the blender jug. Close the cover. Fit it on the appliance and give a few pulses. Remove the blender, rinse the jug under running water and leave it upside down to dry.

Processing Guide

Accessory	Food	Maximum	Operation time	Speeds	Preparation
whisk	Cream include) (38%fat	250ml	3-5 minutes	5-8	/
	Egg white	12pcs	3minutes		
Dough hook	Flour	1300g	5minutes	1-8	/
	Salt	15g			
	Yeast	15g			
	Sugar	5g			
	Water (43°C)	800g			
	Lard	25g			
Mixer blade	Flour	100g	5minutes	5-8	/
	Castor sugar	100g			
	Marga-rine	100g			
	Egg	2pcs			

Blender	Carrot	560g	1-3 minutes	P/8	15×15×15 mm
	Water	840g			/
Meat Grinder	Beef	2000g	3minutes	3-8	20×20×60 mm
	Pork	2000g	3minutes		
Slicing/ Shred- ding discs	carrots	500g	15 seconds	4	/
	potatoes	400g	15 seconds	4	/
	onions	400g	15 seconds	4	/

Environment Friendly Disposal



You can help to protect the environment!

Please remember to respect the local regulations: hand in the non-working electrical equipments to an appropriate waste disposal center.



English

فارسی



KM 1200
**Kitchen
Machine**