

Feller Germany



FPB 27



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: ۲۴۰-۲۲۰ ولت/۵۰ هرتز

توان: ۷۰۰ وات

گنجایش مخزن برای اقلام خشک: ۳/۵ لیتر

گنجایش مخزن برای مایعات: ۲ لیتر

گنجایش پارچ مخلوط کنی: ۱/۸ لیتر



هشدارهای ایمنی

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

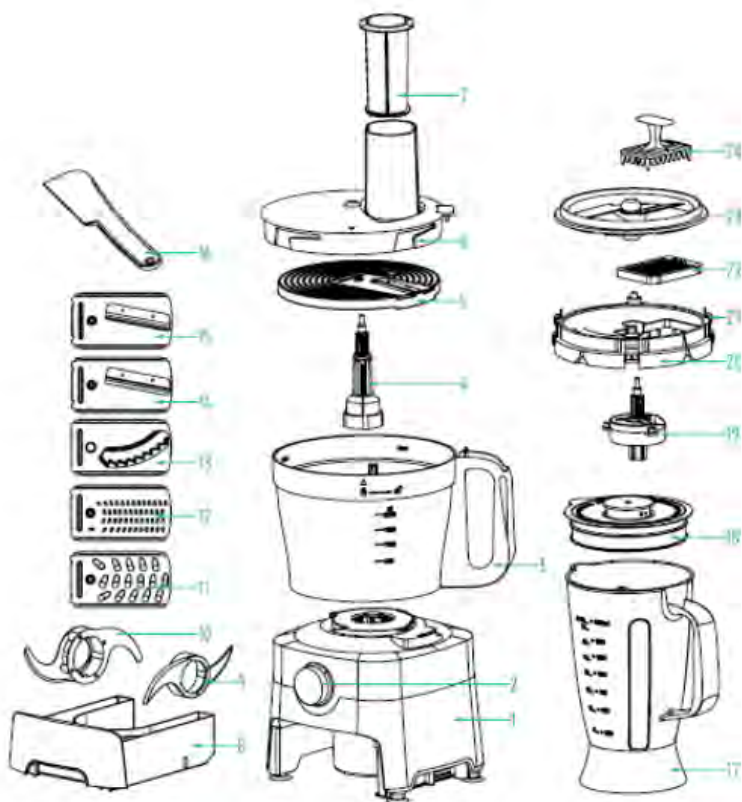
۱. تمامی دستورالعملها را بخوانید و برای مراجعات بعدی نزد خود نگه دارید.
۲. این دستگاه تنها برای استفاده عادی در منزل در نظر گرفته شده است.
۳. نگذارید افرادی (شامل کودکان) که معلولیت‌های ذهنی یا جسمی دارند؛ یا افراد ناوارد، از این دستگاه استفاده کنند؛ مگر این که از نزدیک بر کار آنان نظارت شود و فردی که 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 می‌کند.
۷. دستگاه مجهز به تمهیدی ایمنی در برابر دماهای زیاد است. اگر دمای دستگاه بیش از حد معمول افزایش یابد؛ دستگاه به طور اتوماتیک خاموش می‌شود؛ و هنگامی که موتور به اندازه‌ی کافی خنک شد، عملکرد دستگاه از سر گرفته می‌شود. (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. سپس آن را دوباره به کار اندازید. اگر بیش از ۵ دور می‌خواهید 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 می‌افزاید.
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 ارایه شده 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 کاسه‌ی غذاساز، صبر کنید تا اجزای متحرک دستگاه متوقف شوند.
۱۹. بیش از مقادیر ذکر شده در دفترچه‌ی راهنما مواد غذایی در دستگاه نریزید.
۲۰. دستگاه را به پرز برقی با اتصال اِرتِ مناسب بزنید.
۲۱. دستگاه را نباید با تایمر جداگانه یا سیستم کنترل از راه دور به کار انداخت.

اجزای اصلی دستگاه

۱. بدنه‌ی موتور
۲. سوئیچ چرخان
۳. کاسه‌ی غذاساز
۴. میله‌ی چرخنده
۵. صفحه‌ی تیغه
۶. پوشش کاسه
۷. اهرم فشاری
۸. کشوی نگهداری تیغه
۹. تیغه‌ی ورز دادن (پلاستیکی)
۱۰. تیغه‌ی خردکن (استیل ضد زنگ)
۱۱. تیغه‌ی رنده کُنی متوسط
۱۲. تیغه‌ی رنده کُنی ریز
۱۳. تیغه‌ی بُرش مخصوص سیب زمینی سُرخ کرده
۱۴. تیغه‌ی بُرش متوسط
۱۵. تیغه‌ی بُرش ریز
۱۶. قاشق مخصوص
۱۷. پارچ مخلوط‌کن
۱۸. درپوش پارچ مخلوط‌کن
۱۹. میله‌ی نگهدارنده‌ی تیغه‌ی ریزکن
۲۰. نگهدارنده‌ی تیغه‌ی برش
۲۱. گیره
۲۲. تیغه‌ی ریزکن (خُرد مکعبی)
۲۳. بخش تیغه‌ی برش دهنده
۲۴. بُرس تمیزکاری



پیش از اولین استفاده

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

تیغ‌های برش

۱. کاسه‌ی غذاساز را بر روی پایه‌ی موتور قرار دهید، آن را به سمت راست بچرخانید تا در جایش ثابت شود.
۲. میله‌ی چرخنده را در کاسه‌ی روی موتور به صورت عمودی قرار دهید.
۳. تیغ‌های خردکنی را بر روی میله‌ی چرخنده قرار دهید.
۴. تیغ‌های خردکنی را به سمت راست بچرخانید.
۵. درپوش کاسه را بر روی کاسه قرار دهید و به سمت راست بچرخانید تا در جایش قفل شود.

۶. اهرم فشاری 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
میوه و سبزیجات	۱۵۰-۱۰۰ گرم
پیاز	حدود ۸۰۰ گرم

نکات مهم: (هنگام استفاده از تیغهی خُرد کن)

- قبل از ریختن مواد غذایی درون کاسه حتماً تیغه را از قبل روی کاسه نصب کرده باشید.
 - برای جلوگیری از خُرد شدن بیش از اندازه‌ی مواد غذایی چندین بار از عملکرد Pulse (چرخش لحظه‌ای) استفاده کنید. هنگام خُرد کردن پنیر یا شکلات سخت به مدت طولانی از دستگاه استفاده نکنید. در غیر اینصورت این مواد بیش از اندازه داغ شده و شروع به آب شدن می‌کنند.
 - مدت زمان استاندارد در هر بار: ۶۰-۳۰ ثانیه

نصب تیغهی ورز دادن

۱. کاسه‌ی غذاساز را بر روی پایه‌ی موتور قرار دهید، آن را به سمت راست بچرخانید تا در جایش ثابت شود.
۲. میله‌ی چرخنده را در کاسه‌ی غذاساز قرار دهید.
۳. تیغهی ورزدهنده را روی میله‌ی چرخنده قرار دهید.
۴. تیغهی 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	حدوداً ۸۰۰ گرم
تخم مرغ	حدوداً ۱۰ عدد



نکات مهم: (هنگام استفاده از تیغهی 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 می شود و به محور چرخنده می چسبد. این امر باعث لرزش دستگاه و عملکرد غیرعادی آن می شود.

نصب صفحات برش / خلال کن / رنده کنی

۱. کاسه‌ی غذاساز را روی پایه‌ی موتور قرار دهید و به سمت راست بچرخانید تا در جایش محکم شود.
۲. میله‌ی چرخنده را داخل کاسه قرار دهید.
۳. تیغهی مورد نیاز را انتخاب کنید و روی صفحه‌ی تیغه قرار دهید.
۴. سپس صفحه‌ی تیغه را روی میله‌ی چرخنده قرار دهید.
۵. درپوش را روی کاسه بگذارید.
۶. سپس درپوش را به سمت راست بچرخانید تا قفل شود.
۷. مواد غذایی را از راه دریچه درون کاسه بریزید.
۸. از اهرم فشاری برای فشار دادن مواد به درون کاسه‌ی غذاساز استفاده کنید.



نکات مهم:

- نوع تیغه را بر اساس نوع و شکل غذا انتخاب کنید.
- مواد به آرامی درون کاسه فشار دهید.
- بهتر است از قبل قطعات بزرگ مواد غذایی را با توجه به قطر دهانه به قطعات کوچکتر برش دهید.
- مواد به آرامی درون کاسه بریزید. هنگام برش و خردکردن مواد غذایی نرم با دستگاه از سرعت کم استفاده کنید تا از خمیرشدن مواد جلوگیری شود. برای آبکی نشدن مواد از سرعت کم استفاده کنید. اگر لازم است مقدار بیشتری از مواد را خرد کنید، آنها را ابتدا به قطعات کوچکتر برش دهید و در هر بار حداکثر ۱۲۰۰ میلی لیتر مواد درون کاسه بریزید.
- زمان استاندارد عملکرد: ۱ دقیقه

نصب ابزار ریز کن (خرد مکعبی-DICER)

- این تیغه برای ریز کردن مواد غذایی مانند سیب زمینی، هویج، پیاز، پنیر، سیب، و کیوی به شکل مکعبی به کار می رود.
- تیغهی ریزکن (DICER) را روی نگهدارنده‌ی صفحه نصب کنید. مطمئن شوید که

- تیغهی تیز رو به بالا باشد. تیغهی تیز را با انگشت فشار ندهید.
- بخش تیغهی خردکن را در نگهدارندهی تیغهی ریزکن قرار دهید.
- چهار گیره را به سمت بالا فشار دهید تا در جایشان قفل شوند.

روش استفاده از تیغهی ریزکن:

روش استفاده از تیغهی ریزکن:

- این تیغه همراه با صفحهی مخصوص را در ظرف غذا ساز نصب کنید و درپوش کاسه را روی کاسه قفل کنید. مطمئن شوید که تیغه و دریچهی ورود مواد غذایی در یک جهت عمودی قرار دارند.
- کاسه را روی پایهی دستگاه قرار دهید. دوشاخه را به پریز بزنید و سرعت دلخواه را انتخاب کنید.
- مواد غذایی را از راه دریچه درون کاسه بریزید. اگر لازم است از اهرم فشاری استفاده کنید و مواد را به نرمی درون کاسه فشار دهید. اگر لازم است مواد غذایی را قبل از ریختن در دستگاه به قطعات کوچکتر برش دهید.
- قبل از آنکه قطعات مواد غذایی به لبهی پایینی تیغه برسند، کاسه را خالی کنید.

نکته:

- هنگام نصب و جدا کردن تیغهها باید بسیار مراقب باشید.
- هنگامی که از تیغه برای برش مواد غذایی متفاوت استفاده می کنید هر چند وقت یکبار باید تیغهها را تمیز کرد.



نصب مخلوط کن

۱. مطمئن شوید که پایهی مخلوط کن محکم شده است.
۲. مواد را آماده کنید و آنها را در پارچ مخلوط کن بریزید.
۳. درپوش را روی پارچ بگذارید.
۴. پارچ را به طور عمودی روی پایهی موتور قرار دهید و به سمت راست بچرخانید تا در جایش محکم شود

توصیه و هشدارها

- برای آنکه مواد غذایی از پیش مخلوط شوند، توصیه می شود چندین بار عملکرد Pulse (چرخش لحظه ای) را بکار ببندازید.
- اگر می خواهید مقدار زیادی مواد را خرد کنید، در هر بار بیش از ۱۸۰۰ میلی لیتر مواد درون کاسه نریزید.
- قبل از استفاده، مطمئن شوید که پایهی موتور به درستی آماده ی کار است.
- از درپوش بالایی مخلوط کن برای اضافه کردن مواد حین روشن بودن دستگاه استفاده کنید.



روش جدا کردن اجزا

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

رفع عیب و نقص دستگاه

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 میله‌ی چرخنده 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 مخلوط کُنی 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.
۷. دستگاه را خشک کنید و آن را در بسته بندی اصلی‌اش نگهداری نمایید تا عمر مفید آن افزایش یابد.



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

Dear customer!

Thanks for your worthwhile choice and confidence to Feller brand.

We really hope that you enjoy operating this product.

MAIN TECHNICAL PARAMETER

Voltage: 220-240V, Frequency: 50Hz

Power: 700W

Blender jar capacity: 1.8L

Processing bowl capacity for liquids(Max): 2.0L

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

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTION

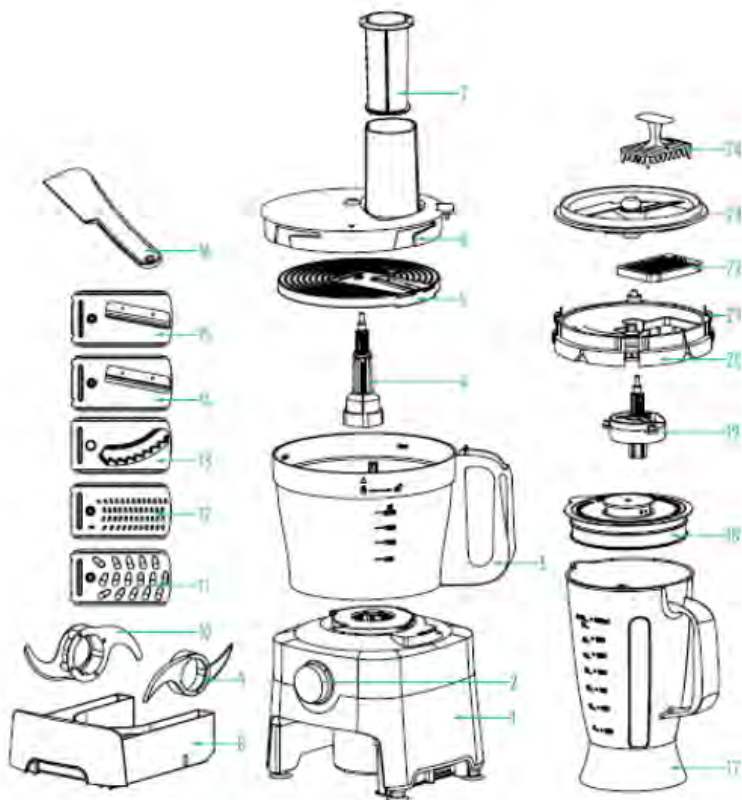
When using electrical appliances, basic safety precaution must always be followed:

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.

OVERVIEW

- | | |
|-----------------------------|--------------------------|
| 1. Motor Base | 2. Rotary Switch |
| 3. Processing Bowl | 4. Blade Adaptor |
| 5. Blade Disc | 6. Processing Bowl Cover |
| 7. Pusher | 8. Blade Drawer |
| 9. Kneading Blade (plastic) | 10. Chopping Blade (S/S) |
| 11. Medium Grating Blade | 12. Fine Grating Blade |
| 13. French Fry Blade | 14. Medium Slicing Blade |
| 15. Fine Slicing Blade | 16. Spatula |
| 17. Blender Jar | 18. Blender Jar Cover |
| 19. Dicer Reducer Casing | 20. Dicer Blade Support |
| 21. Catch | 22. Dicer Blade |
| 23. Slicer Blade Assembly | 24. Dicer Cleaner |



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 IMMERSER MOTOR BASE IN WATER.

ASSEMBLY

Chopper 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 chopper onto the blade adaptor.
4. Turn the chopper 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 per batch
Chocolate	≤200g
Cheese	≤350g
meat	≤800g
Tea or Spice	100~150g
Fruit & Vegetable	300~500g
Onion	≤800g

Notes (Chopper) :

- 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 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



Slicing, Grating & French Fry Blade Assembly

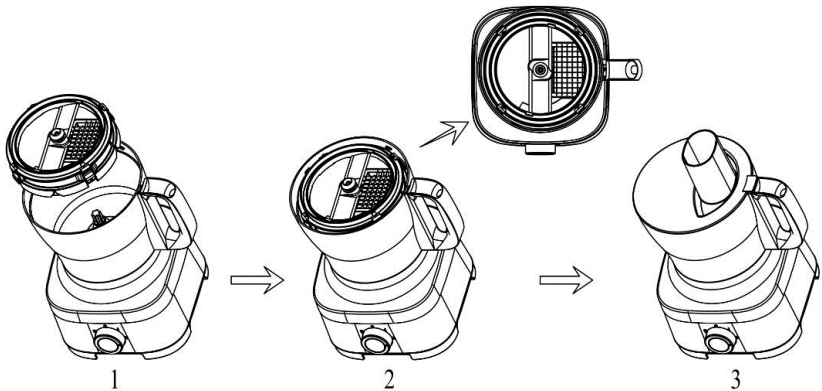
1. Position processing bowl onto the motor base and turn clockwise to seat them firmly.
2. Place blade adaptor into the processing bowl
3. Install desired blade onto the blade disc.
4. Place the blade disc onto the blade adaptor.
5. Place cover on bowl
6. Turn cover clockwise until cover interlocks on bowl.
7. Put food into the feeding chute.
8. Use pusher to push the food down for processing.



Notes:

- Choose desired blade according to the processed food and desired shape of food.
- Push softly when feeding food.
- Pre-cutting 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.
- Standard processing time is 1 minute.

Dicer Attachment



Dicer is for cutting food into cube shape, such as potatoes, carrots, onions, cheese, apples and kiwi fruit.

Assembling the dicer

- Insert the dicer blade into the dicer blade support. make sure sharp blade up position, and don't push sharp blade by fingers
- Insert the Slicer blade assembly into the dicer blade support.
- Press up the 4 catches until they lock into position.

Working with the dicer

- Insert the dicer device into the food processing bowl and lock the bowl cover. Make sure the dicer blade and the feeding chute is in the same vertical line.
 - Fix the bowl onto the motor base. Insert the power plug. And select the speed required.
 - 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 cubes have reached to the lower edge of the dicer

Note:

- You must be careful when take out or assemble the sharp slice/ dice blade.
- While processing different foods, the dicer must be cleaned occasionally.



Blender Assembly

1. Make sure the blade base is fixed tightly.
2. Put food into the jar.
3. Install measuring cup and cover properly.
4. Put blender jar onto motor base vertically, and then rotate the jar clockwise to fix it.

Tips and Warning

Choose PULSE function for pre-mixing is recommended before operation. 1800ML for one batch.

Make sure the motor base is installed properly 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 adaptor from bowl.
3. Turn bowl counterclockwise to unlock from motor base. Lift and remove.

TROUBLESHOOTING

Problem	Solution
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.

CLEANING & MAINTENANCE

1. Please unplug the power cord to protect from 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 2002/96/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 27

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