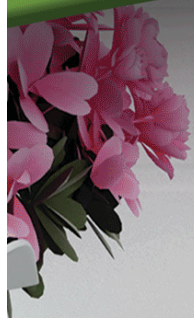


Feller



KM 600 W



ماشین آشپزخانه

English

فارسی

KM 600

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

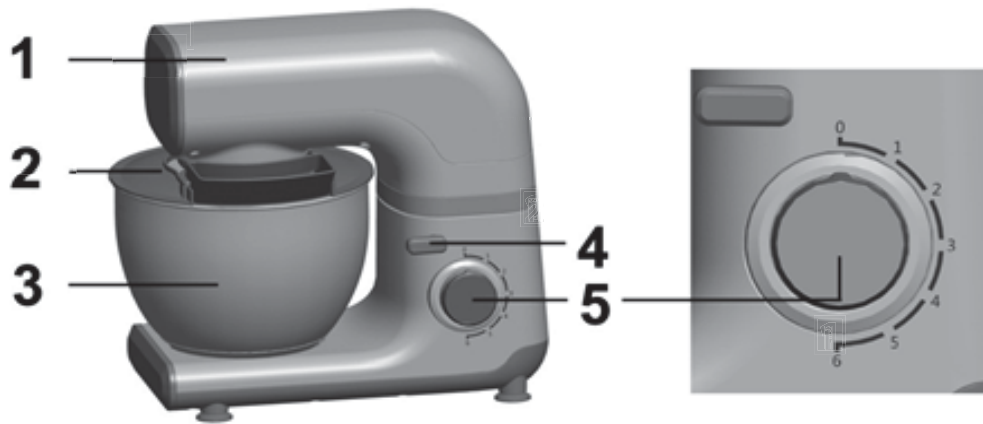
مشخصات فنی

توان: ۶۰۰ وات
ولتاژ/فرکانس: ۲۴۰-۲۲۰ ولت/۶۰-۵۰ 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 انگشتانتان 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 ناصحیح 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. 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).
۸. هنگام تمیز کاری و هنگامی که کارتان با دستگاه تمام می شود، حتماً دستگاه را از برق بکشید.
۹. از دستگاه و سری آسیب دیده استفاده نکنید. حتماً به مراکز مجاز خدمات پس از فروش مراجعه نمایید.
۱۰. 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.

- ۱۱.** از خیس شدن دستگاه، سیم برق و دوشاخه دستگاه با آب و یا هر مایع دیگری جداً پیش گیری نمایید.
- ۱۲.** از آویزان بودن سیم برق بر لبه های تیز، نزدیک بودن آن به سطوح داغ و در دسترس کودکان بودن سیم پیشگیری نمایید.
- ۱۳.** در صورت آسیب دیدگی سیم برق و یا دوشاخه، از دستگاه استفاده نکنید. حتماً تعویض آن را به تکنسین وارد بسپارید.
- ۱۴.** 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.
- ۱۵.** هنگام روشن بودن دستگاه از دست زدن به سری های همزن خودداری نمایید.
- ۱۶.** در هر بار استفاده فقط از یک همزن استفاده نمایید.
- ۱۷.** 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.
- ۱۸.** مراقب باشید کودکان با دستگاه بازی نکنند.
- ۱۹.** دستگاه و سیم برق آن را از دسترس کودکان دور نگه دارید.
- ۲۰.** در صورت استفاده نا صحیح از دستگاه، احتمال آسیب رسیدن به شما وجود دارد. با احتیاط از دستگاه استفاده نمایید.
- ۲۱.** هنگام تخلیه کاسه و هنگام تمیزکاری، مراقب لبه های تیز قطعات باشید
- ۲۲.** بیش از ۶ دقیقه بصورت ممتد از دستگاه استفاده نکنید. در این هنگام ۳۰ دقیقه به آن استراحت دهید تا خنک شود.
- ۲۳.** 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.
- ۲۴.** در صورت وجود مایعات داغ درون کاسه، مراقب پاشش قطرات آن باشید.
- ۲۵.** این دستگاه برای استفاده خانگی طراحی شده است و هیچگونه استفاده صنعتی و تجاری مثل استفاده در آشپزخانه مغازه ها، محیط های کاری، محیط های عمومی و غیره توصیه نمی شود.



۱. بازوی چند منظوره

۲. درپوش کاسه

۳. کاسه از جنس استیل ضد زنگ (ظرفیت: ۴ لیتر)

۴. اهرم آزاد کردن بازو

۵. ولوم تنظیم سرعت

۶. سری همزن

۷. سری خمیرزن (ورز دهنده)

۸. سری تخم مرغ زن



با در نظر گرفتن نوع مواد غذایی می‌توان گفت که از ظرف استیل (۳) با پوشش روی آن می‌توان برای تهیه‌ی ۷۰۰ گرم خمیر استفاده نمود.

۱. قبل از استفاده از دستگاه، تمام اجزاء لوازم جانبی دستگاه را با آب و کف صابون بشویید.

۲. اهرم آزاد کننده بازو (۴) را بپیچانید تا بتوانید بازو (۱) را به حالت عمودی درآورید.

۳. کاسه (۳) را بر جایگاهش گذاشته، بگردانید تا قفل شود؛ سپس مواد را درون آن بریزید.

۴. سری مدنظرتان (۶،۷،۸) را در محل مخصوص، نصب نمایید. شفت را فشار داده، سری را بگردانید تا قفل شود.

۵. درپوش را بر جایش نصب نمایید، به نحوی که درب آن جلوی دستگاه قرار بگیرد.

۶. بازو را به حالت افقی برگردانید و اهرم را به حالت ابتدایی برگردانید (صدای کلیک شنیده شود).

۷. درهنگام آماده سازی، برای اضافه کردن مواد می‌توانید از درب درپوش استفاده نمایید.

۸. برای متوقف کردن موتور، ولوم کنترل (۵) را به حالت * برگردانید.
۹. دستگاه را بر روی سطحی صاف، تمیز و خشک قرار داده و سپس آن را به برق بزنید.

تمیزکاری دستگاه

۱. ابتدا سیم را از برق بکشید.
۲. به هیچ وجه دستگاه را در آب فرو نبرید و یا آن را زیر شیر آب قرار ندهید. برای تمیزکردن بدنه آن، از دستمال نرم و یا کمی نم‌دار استفاده نمایید.
۳. برای تمیزکاری آسان تر، قطعات را بلافاصله پس از استفاده درون آب بگذارید. تمامی قطعات را باز کنید.
۴. همه قطعات را بشویید، آبکشی و خشک نمایید؛ همچنین می‌توانید قطعات را درون ماشین ظرفشویی بگذارید.
- ۵- اگر قطعات دستگاه در اثر مجاورت با موادی مثل هویج، رنگی شده‌اند، به کمک حوله ای که با روغن پخت و پز خیس‌انده شده آن را تمیز کنید، سپس بصورت عادی شستشو نمایید.

لوازم جانبی	غذا	حداکثر گنجایش	زمان عملکرد	سرعت	قبل از آماده سازی
تخم مرغ زن	خامه (دارای ۳۸٪ چربی)	۲۵۰ میلی لیتر	۳ دقیقه	۶	---
	سفیده‌ی تخم مرغ	۸ عدد	۳ دقیقه		
خمیر زن	آرد	۴۰۰ گرم	۶ دقیقه	۱-۶	---
	نمک	۵ گرم			
	خمیرمایه	۱۵ گرم			
	آب	۲۰۰ گرم			
	چربی گوشت	۱۵ گرم			
همزن	آرد	۱۰۰ گرم	۵ دقیقه	۱-۶	---
	شکر	۱۰۰ گرم			
	مارگارین	۱۰۰ گرم			
	تخم مرغ	دو عدد			

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 زباله‌ها که نمی‌توان آنها را کنترل نمود حتما لوازم برقی مستعمل را به مرکز جمع آوری 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 تیپش

خدمات پس از فروش رایگان از طریق پست در سراسر کشور



با شماره تلفن: ۲۳۲۸-۲۱ 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 بسته بندی خواهد شد.



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



Feller



English

فارسی



KM 600 BK

**Kitchen
Machine**