

BOSS®



FOOD PROCESSOR

B - 704

1000
WATT

15-in-1
Multi
functional



5 YEARS
WARRANTY
ON MOTOR

6 MONTHS
EXTENDED
WARRANTY
ON REGISTRATION

INSTRUCTION MANUAL

Please read all instructions carefully before using • T & C Apply*

Dear Customer,

Thank you for choosing BOSS A1 Food Processor, of which you are now the proud owner.

Enhance your cooking experience with the BOSS A1 food processor. This handy kitchen appliance performs multiple functions, helping you out with all the tedious and time-consuming tasks. It sports a classy design and sturdy body for long lasting usage which comes with a main liquidizing jar and processing bowl made of strong Acrylonitrile Styrene Plastic. It is accompanied by sturdy, Stainless Steel Grinder and Chutney Jars. Chop, Slice, Mix, Mince, Knead, Blend, Shred and Grate all your vegetables and other food items, quickly and efficiently with this multi-functional Food Processor.

Please read and follow all the instructions given in this user manual carefully, prior to using your BOSS A1 Food Processor, to get the best result and trouble free operation.

With Best Wishes,

BOSS APPLIANCES LLP

प्रिय ग्राहक,

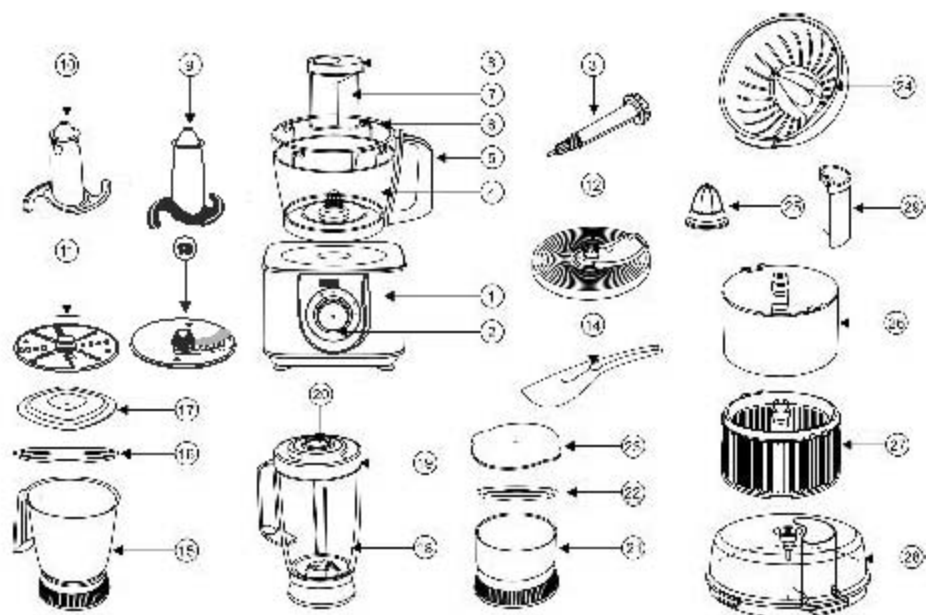
धन्यवाद !

अब आपके पास है बॉस फूड प्रोसेसर जिस पर आप गर्व कर सकते हैं ।

अपने बॉस फूड प्रोसेसर का अधिकतम लाभ उठाने एवं इसके परेशानी-मुक्त उपयोग के लिए आप इसका प्रयोग करने से पहले इस उपयोग व देखभाल पुस्तिका को ध्यानपूर्वक पढ़ें तथा इसमें दिए गए निर्देशों का पालन करें ।

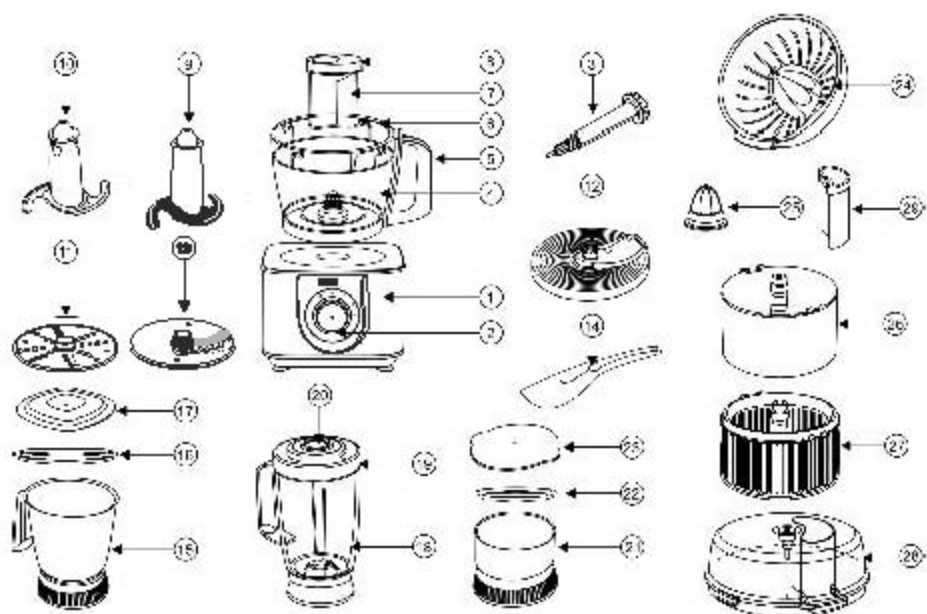
बॉस एप्लायन्सेस एल एल पी

KNOW YOUR APPLIANCE



- | | |
|-------------------------------------|--|
| 1. Basic Unit | 16. Grinder Jar Gasket for Lid |
| 2. Speed selector 3 Knob | 17. Grinder Jar Lid |
| 3. Processor Spindle | 18. Liquidizing Jar |
| 4. Processor Bowl | 19. Liquidizing Jar Lid |
| 5. Processor Bowl Handle | 20. Liquidizing Jar Lid Cap |
| 6. Processor Bowl Lid | 21. Chutney Jar |
| 7. Feeder Tube | 22. Chutney Jar Gasket for Lid |
| 8. Food Pusher | 23. Chutney Jar Lid |
| 9. Kneading Blade | 24. Citrus Juicer |
| 10. Chopping Blade | 25. Citrus Cone |
| 11. Twin Sided Shredding Blade | 26. Centrifugal Juice Extractor |
| 12. 7 Steps Adjustable Slicing Disc | 27. Centrifugal Juice Extractor Mesh & Cutter Assembly |
| 13. Finger Chip Blade | 28. Centrifugal Juice Bowl Lid |
| 14. Spatula | 29. Centrifugal Juice Extractor Pusher |
| 15. Dry/Wet Grinding Jar | |

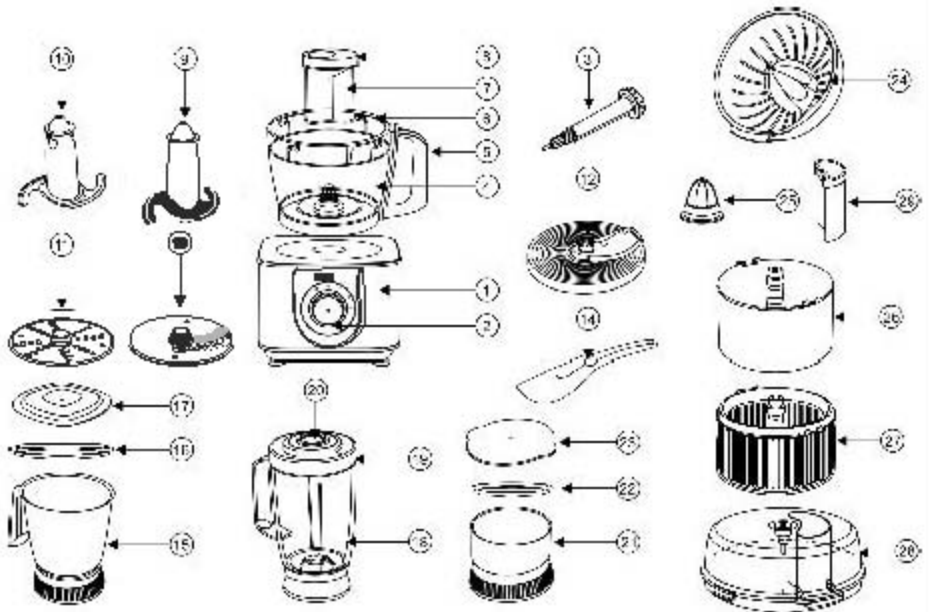
उपकरण की जानकारी



१. वैसिक युगित
२. स्वीच सेलेक्टर ३ नॉब
३. प्रोसेसर स्पिंडल
४. प्रोसेसर बाउल
५. प्रोसेसर बाउल का हैंडल
६. प्रोसेसर बाउल का टक्कन
७. फ़ीडर ट्यूब
८. फूड पुरार
९. नीडिंग ब्लेड
१०. चॉपिंग ब्लेड
११. पतला और मोटा स्रेडिंग ब्लेड
१२. ७ टाइन के स्लाइसिंग डिस्क
१३. फिंगर थिप ब्लेड
१४. स्पेटुला
१५. ड्रॉ / वेट ग्राइंडिंग जार

१६. टक्कन के लिए ग्राइंडर जार गार्केट
१७. ग्राइंडर जार टक्कन
१८. लिक्विडग्राइंडिंग जार
१९. लिक्विडग्राइंडिंग जार टक्कन
२०. लिक्विडग्राइंडिंग जार टक्कन कैप
२१. चटनी जार
२२. टक्कन के लिए चटनी जार गार्केट
२३. चटनी जार टक्कन
२४. साइट्रस ज्यूसर
२५. साइट्रस कोन
२६. सेन्ट्रिफुगल ज्यूस एक्सट्रेक्टर
२७. सेन्ट्रिफुगल ज्यूस एक्सट्रेक्टर
गैरा और कटर एसेम्बली
२८. सेन्ट्रिफुगल ज्यूस टक्कन
२९. सेन्ट्रिफुगल ज्यूस एक्सट्रेक्टर पुरार

એચાકન્સની ખાસકારી



- | | |
|------------------------------------|--|
| ૧. બેસીક યુનિટ | ૧૬. ઠાકણ માટે ગ્રાઇંડર જાર ગાર્સ્ટેટ |
| ૨. સ્પીડ સેલેક્ટર ૩ નોબ | ૧૭. ગ્રાઇંડર જાર ઠાકણ |
| ૩. પ્રોસેસર સ્પિંડલ | ૧૮. સિક્કવીડાઈનુંગ જાર |
| ૪. પ્રોસેસર બાઉલ | ૧૯. સિક્કવીડાઈનુંગ જાર ઠાકણ |
| ૫. પ્રોસેસર બાઉલનું ઠેંકણ | ૨૦. સિક્કવીડાઈનુંગ જાર ઠાકણ કોપ |
| ૬. પ્રોસેસર બાઉલનું ઠાકણ | ૨૧. ચટની જાર |
| ૭. ફીડર ટ્યૂબ | ૨૨. ઠાકણ માટે ચટની જાર ગાર્સ્ટેટ |
| ૮. ફૂડ પુશર | ૨૩. ચટની જાર ઠાકણ |
| ૯. નીડિંગ બ્લેડ | ૨૪. માર્શ્ડ્રસ જ્યૂલર |
| ૧૦. સોપિંગ બ્લેડ | ૨૫. માર્શ્ડ્રસ કોન |
| ૧૧. પતલું અને જાર્ડું શેડીંગ બ્લેડ | ૨૬. સેન્ડ્રિફ્યુગલ જ્યૂસ એક્સટ્રેક્ટર |
| ૧૨. ૭ પ્રકારના રક્ષાણસિંગ કિરક | ૨૭. સેન્ડ્રિફ્યુગલ જ્યૂસ એક્સટ્રેક્ટર મેશ અને ઠંડર ઓએમબી |
| ૧૩. ડિંગર ચિપ બ્લેડ | ૨૮. સેન્ડ્રિફ્યુગલ જયસ ઠાકણ |
| ૧૪. સ્પેચ્યુલા | ૨૯. સેન્ડ્રિફ્યુગલ જ્યૂસ એક્સટ્રેક્ટર પુશર |
| ૧૫. ફ્રાચ અને વેટ ગ્રાઇંડિંગ જાર | |

TECHNICAL SPECIFICATIONS

Model No	B-704
Power Consumption	1000W 230V AC 50 Hz
Continuous Operation Time	5 min on and 2 min off
Maximum Capacity	Dry/Wet Jar- 1 L Liquidizing Jar- 1.5 L Chutney Jar-400 ML Processing Bowl – 2.5 L
Insulation	Class F

The specifications and design are subject to change without notice*

तकनीकी विशेषताएँ

मॉडल	बॉस ए१ फूड प्रोसेसर	
वॉटेज/पावर सप्लाय	1000 W 230V~50Hz	
निरंतर संचालन समय	५ मिनट चालू और २ मिनट बंद	
अधिकतम क्षमता	ड्राय /वेट जार	१ ली.
	लिक्विडाइजिंग जार	१.५ ली.
	चटनी जार	४०० मिली.
	प्रोसेसिंग बाउल	२.५ ली.
रोधन	Class F	

विनिर्देशों और डिज़ाइन बिना किसी सूचना के बदल सकते हैं*

तकनीकी विशिष्टताओं

मॉडल	बॉस ए१ फूड प्रोसेसर	
वॉटेज/पावर सप्लाय	1000 W 230V~50Hz	
सतत ऑपरेशन समय	५ मिनट चालू और २ मिनट बंद	
वधुमां वधु क्षमता	ड्राय/वेट जार	१ ली.
	लीक्विडाइजिंग जार	१.५ ली.
	चटनी जार	४०० मिली.
	प्रोसेसिंग बाउल	२.५ ली.
	Class F	

स्पर्धिकरणों અને डिज़ाइन नोटिस बिना ફેરફારને આધીન છે*.

PROCESSING OPERATION

TYPES OF STAINLESS STEEL BLADES & USAGE

BLADE	USAGE	QUANTITY	SPEED
Slicing Blade	Slicing vegetables. Useful for salads and cooking	Max 500 gm (each cycle)	1 or 2
Shredding Blade	Shreds vegetables for Cooking	Max 500 gm (each cycle)	1 or 2
Chopping Blade	Chopping Leafy vegetables, Crumbs bread for coating, Purees vegetables for gravies, Mixes batter, Crushes ice, and for preparing milkshakes	300 gm	1 or 2
Kneading Blade	Kneading Atta (350g flour + 150-175ml water), Maida etc. Removal of shell of Green Peas as well as roasted Peanuts	350 gm	P, 1 or 2

प्रसंस्करण तालिका

ब्लेड का विवरण	उपयोग	मात्रा	गति
स्लाइसिंग ब्लेड	ककड़ी आदि की स्लाइस करे. सलाद और पकाने के लिए	अधिकतम ५०० ग्रॅम	“१” या “२”
श्रेडिंग ब्लेड	रायते के लिए ककड़ी, पराठे और कोफ्ते के लिए गोभी	अधिकतम ५०० ग्रॅम	“१” या “२”
चॉपिंग ब्लेड	पत्तेदार सब्जियाँ काटे, कोर्टिंग के लिए ब्रेड के टुकड़े करे, व्यंजनों में ग्रेवी के लिए टमाटर की प्यूरी बनाए, केक, पकोड़ा आदि के लिए लेई का मिश्रण बनाए, बर्फ फलों आदि को क्रश करे और मिल्क शेक तैयार करे।	३०० ग्राम	“१” या “२”
नीडिंग ब्लेड	रोटी, पराठे या पूरी के लिए आटा, ३५० ग्रा. आटा + १५०-१७५ मिली पानी, मैदा आदि गूँदे। हरे मटर और साथ ही साथ धुने हुए सिंगदानों का छिलका निकाले।	३५० ग्राम	“१” या “२”

प्रक्रीया कामगीरी

ब्लेड	उपयोग	वृथो	गती
स्लाइसिंग ब्लेड	शाकभाज्जुना कटका, सलाड अने रसोई माटे उपयोगी	वधुमां वधु ५०० ग्रॅम	१ अथवा २
श्रेडिंग ब्लेड	शाकभाज्जु छीछावा माटे	वधु मां वधु ५०० ग्राम	१ अथवा २
चोपिंग ब्लेड	पांढसावाणी शाकभाज्जु कापवामां, रसा माटे शाकभाज्जुनो रस काढवा माटे अने मिल्कशेक अलाववा माटे	३०० ग्राम	१ अथवा २
नीडिंग ब्लेड	कहाक बांधवा माटे, (३५० ग्राम लोट १५०-१७५ग्रा। पाणी), मैदा वगैरे वटाशा तथा शींग ना झोतरा काढवा माटे	३०० ग्राम	१ अथवा २

TYPES OF JARS & USAGE

JAR	USAGE	QUANTITY	SPEED
Centrifugal Juicer	Extracts juice from non-citrus fruits like Apples, Pineapple etc and vegetables	300 gm (each cycle)	1, 2 or 3
Liquidizing Jar	Performs blending and liquidizing operations like Lassi, Milk Shakes, Purees, Butter Milk & Cocktails	40 -50 % of Jar capacity	1, 2 or 3
Dry/Wet Grinder	Grinds dry and wet ingredients in medium quantity like dry spices such as turmeric and red chili and wet ingredients like soaked grains and tomatoes, etc	30-40 % of Jar capacity	1, 2 or 3
Chutney Grinder	Grinds small quantities of Spices like Jeeras, Dhania, Pepper, Garam Masala Green Chilli and Coconut etc and make green chutneys	40 % of Jar capacity	1, 2 or 3
Citrus Juicer	Extracts juice from lemon, Sweet lime (mosambi), pomegranate etc	500 gm in each cycle (5 min On and 2 min off)	1

जार का विवरण और उपयोग

जार का विवरण	उपयोग	मात्रा	गति
सेंट्रीफ्युगल ज्यूसर	गैर-नींबू प्रजाति के फलों, जैसे सेब, पाइनेपल आदि तथा सब्जियों का रस निकाले।	३०० ग्राम (प्रत्येक चक्र)	"१" या "२" या "३"
लिविचडाइजिंग	ब्लेंडिंग और लिविचडाइजिंग के काम करे, जैसे लस्सी, मिल्कशेक, प्यूसी, छाछ और कॉकटेल	१.५ लीटर	"१" या "२" या "३"
सूखी/गीली पिसाई	इस जार का इस्तेमाल मध्यम मात्रा में सूखे और गीले पदार्थों जैसे कि सूखे मसाले-हल्दी और लाल मिर्च तथा गीली सामग्रियां-भिगोए हुए अनाज और टमाटर आदि की पिसाई के लिए किया जा सकता है।	०.७ लीटर	"१" या "२" या "३"
चटनी ग्राइंडर	इस जार का इस्तेमाल मसालों जैसे कि जीरा, धनिया, काली मिर्च, गरम मसाला, हरी मिर्च और नारियल आदि को थोड़ी मात्राओं में पीसने के लिए किया जा सकता है।	२/३ जार क्षमता	"१" या "२" या "३"
साइट्रस ज्यूसर	नींबू, मोसंबी का रस निचोड़ना	१० नींबू	"१"

અલગ - અલગ પ્રકારના જીર અને ઉપયોગ

જીર	ઉપયોગ	જથ્થો	ગતી
સેન્ટ્રીફ્યુગલ જ્યુસર	સફરજન, અનાનાસ જેવા કડક ફળોના રસ કાઢવા માટે	૩૦૦ ગ્રામ (એક સાથે)	૧, ૨ અથવા ૩
લીફવીડાઈસર જીર	છાશ, લરસી, મિલ્કશેક્સ, પ્યુરી અને કોકટેલ જેવા મિશ્રણ બનાવવા માટે	જીર કેપેસીટીના ૪૦-૫૦ ટકા જેટલું	૧, ૨ અથવા ૩
ડ્રાય/વેટ ગ્રાઈંડર	હળદર, લાલ મચ્છા જેવા સૂકા મસાલા તથા ભીજાવેલા ધાન્ય તથા ટામેટા જેવા ભીની ચીજોને વાટવા માટે	જીર કેપેસીટીના ૩૦-૪૦ ટકા જેટલું	૧, ૨ અથવા ૩
ચટણી ગ્રાઈંડર	જીરા, ધાણા, મરી વગેરે જેવા ગરમ મસાલા પીસવા માટે તથા મરચા, ગ્રીન ચટણી અને કોપરૂ પીસવા માટે	જીરની ૪૦ ટકા જેટલું	૧, ૨ અથવા ૩
સાઈટ્રસ જ્યુસર	મોસંબી, સંતરા, દાડમ, લીંબુ વગેરેના રસ કાઢવા	વધુમાં વધુ ૫૦૦ ગ્રામ	૫ મીનીટ ચાલુ અને ૨ મીનીટ બંધ

SLICING OPERATION

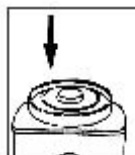
1. Follow the first 4 steps of kneading operation to fit the Spindle & Processor Bowl.
2. Adjust slicing gap to achieve the desired slicing thickness. (Fig. 3)
3. Place the slicer in the center of the Bowl and on the Spindle as shown. (Fig. 4)
4. Holding the Processor Bowl lid by the Feeder Tube, lock the lid by rotating clockwise aligning Feeder Tube with handle of Processor Bowl. (Fig. 5) Ensure tab on the Lid clicks into place.
5. Plug in the Processor.
6. Run the Processor at speed "1" or "2". Insert vegetable in the Feeder Tube. Insert Food Pusher into the Feeder Tube and apply pressure gently.
7. For thinner ingredients use 2nd part of the Pusher accordingly.
8. The slices will be collected into Processor Bowl.
9. To remove the slices, stop the Processor, open the Lid, unlock and lift the Bowl. (Fig. 6)
10. Remove the Processing Blade Holder and then the slices from the Processor Bowl.

NOTE:

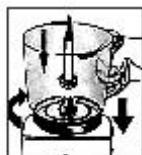
1. The Stainless Steel Blades are very sharp, Take extreme care while handling.
2. It is normal for small lumps to remain.

स्लाइस करने का काम :

1. स्पिंडल और प्रोसेसर बकल फिट करने के लिए गुंथना प्रक्रिया के 4 चरणों का पालन करें।
2. स्लाइस की मनचाही मोटाई पाने के लिए स्लाइसिंग गैप एडजस्ट करें। (चित्र 3)
3. स्लाइसर को बाउल के बीच और स्पिंडल पर रखें, जैसा (चित्र 4) में दिखाया गया है।
4. फीकर ट्यूब द्वारा प्रोसेसर बाउल लिड को फ्लैककर लिड को घड़ी की सुई की दिशा में घुमाते हुए फीकर ट्यूब को प्रोसेसर बाउल के हैंडल की सीध में डालकर लॉक करें। (चित्र 5) यह सुनिश्चित करें कि लिड पर टेब सही जगह पर क्लिक हो गई है।



चित्र 1



चित्र 2



चित्र 3



चित्र 4



चित्र 5



चित्र 6

- ૧ સિંડલ ઓર પ્રોસેસર બાલ પિટ કરને કે લિફ ગૂંધના પ્રક્રિયા કે ૪ ચરણોં કા પાલન કરેં ।
- ૨ સ્લાઇસ કી મનચાહી મોટાઈ પાને કે લિફ સ્લાઇસિંગ ગૈપ ઇક્વિપમેન્ટ કરેં । (ચિત્ર ૩)
- ૩ સ્લાઇસર કો બાલ કે બીચ ઓર સિંડલ પર રચેં, જૈસા (ચિત્ર ૪) મેં દિખાયા ગયા હૈ ।
- ૪ ફીડર ટ્યુબ દ્વારા પ્રોસેસર બાલ લિફ કો પકડકર લિફ કો ઘડી કી સૂઈ કી દિશા મેં ઘુમાતે હુપ ફીડર ટ્યુબ કો પ્રોસેસર બાલ કે હેંડલ કી સીધ મેં લાકર લોક કરેં । (ચિત્ર ૫) યહ સુનિશ્ચિત કરેં કિ લિફ પર ટેબ સહી જગહ પર ક્લિક હો ગઈ હૈં ।
- ૫ પ્રોસેસર કા પ્લગ લગાઈ ।

ટિપ્પણિયોં :

- ૧ સાવધાન : સ્ટેનલેસ સ્ટીલ ક્લેડ બેહદ બારવાર હૈં, હુસે હાથ લગાતે સમય અત્યધિક સાવધાની રચેં ।
- ૨ છોટે-છોટે ઢેલે રહ જાના સામાન્ય બાત હૈ ।

સ્લાઇસિંગ ઓપરેશન

- ૧ સિંડલ અને પ્રોસેસરની વાટકીને ફિટ કરવા માટે ગૂંદના પ્રક્રિયાના પ્રથમ ૪ પગલાને અનુસરો.
- ૨ સ્લાઇસિંગ માટેની જગ્યાને વધતી-ઓછી કરો, જેનાથી યોગ્ય સ્લાઇસિંગની જાડાઈ જાળવી શકાય.
- ૩ સ્લાઇસરને વાટકીના મધ્યમમાં અને સિંડલમાં દર્શાવ્યા પ્રમાણે તેની ઉપર મુકો.
- ૪ પ્રોસેસર વાટકીને ફિડર ટ્યુબની મદદથી પકડી રાખીને, પ્રોસેસર વાટકીની સાથે લીડને ફિડર ટ્યુબની સાથે રાખીને ઘડિયાલની દિશામાં ફેરવીને લોક કરી નાખવું. ખાતરી કરો કે, લીડ પરની ટેબની કિલક યોગ્ય જગ્યાએ થઈ છે.
- ૫ પ્રોસેસરને પ્લગમા નાખો.
- ૬ પ્રોસેસરને “૧” કે “૨” ની સ્પીડમાં ફેરવો. શાકભાજીને ફિડર ટ્યુબમાં નાખો. ફૂડ પૂશરને ફિડર ટ્યુબમાં નાખો અને ધીમે-ધીમે તેના પર દબાણ આપો.
- ૭ જાડી સામગ્રી માટે પુશરના બીજા હિસ્સાનો જરૂરિયાત અનુસાર ઉપયોગ કરો.
- ૮ પ્રોસેસર બાઉલમાં તમને સ્લાઇસ મળી જશે.
- ૯ સ્લાઇસને દૂર કરવા માટે, પ્રોસેસરને એટકાવો, લીડને ખોલો, વાટકીને ખોલો.
- ૧૦ પ્રોસેસર બ્લેડ હોલ્ડરને પહેલા દૂર કરો અને પછી પ્રોસેસર બાઉલમાંથી સ્લાઇસ કાઢો.

નોંધ :

- ૧ સ્ટેઈનલેસ સ્ટીલની બ્લેડ બહુ તિક્કા છે, જ્યારે તેને હાથમાં લો ત્યારે ખૂબ જ ધ્યાન રાખજો.
- ૨ નાના-નાના ગઠ્ઠા રહેવા એ અત્યંત સામાન્ય બાબત છે.

CENTRIFUGAL JUICING OPERATION (Unseeded Fruits / Vegetables)

1. Ensure that the Processor is unplugged from the Power supply. (Fig.1)
2. Place the Bowl on the Processor aligning the unlock marking on the Bowl & Processor Unit and turn clockwise to lock. The lock markings of Bowl & Processor Unit should align.
3. When the Processor Bowl is fitted correctly, the Processor Bowl handle will be to the right of the Food Processor assembly. (Fig. 2)
4. Place the Centrifugal Juicer in the center of Bowl. (Fig. 3)
5. Holding the Processor Bowl lock the Centrifugal Juicer Lid by rotating clockwise aligning Feeder Tube with handle of Processor Bowl (Fig. 4) Ensure tab on the Lid clicks into place.
6. Plug In the Processor and run the Processor at "1" or "2" or "3"
7. The Juice will be collected in Processor Bowl and the pulp will be accumulated in the Centrifugal Juicer.
8. Remove the pulp as and when it gets filled.
9. To remove the Juice, stop the Processor; remove the Centrifugal Juicer attachment by turning it in anticlockwise direction.
10. Turn anticlockwise to unlock the Processor Bowl and lift.
11. Store the juice in a container.

NOTE:

1. To attain maximum juicing results, run the juicer for at least 30 seconds after completing juicing of each cycle.
2. When at speed 3, the juicer will vibrate gently. This is normal.

सेन्ट्रिफुगल ज्यूसिंग

(बुकंदर, करेला, ककड़ी, सेब, अनानस इत्यादि. (बीज रहित फल/तरकारियां)

1. सुनिश्चित कर लें कि प्रोसेसर का प्लग, पवर सप्लाई पर नहीं लगा हो। (चित्र 1)
2. बालन और प्रोसेसर युनिट पर बालनों के निशानों को एक साथ में रखाकर प्रोसेसर पर बालन रखें और लॉक करने के लिए घड़ी की दिशा में घुमायें। बालन और प्रोसेसर युनिट पर लॉक के निशान एक साथ में होने चाहिए।
3. प्रोसेसर बालन को सही तरीके से फिट किए जाने पर, प्रोसेसर बालन का हैंडल पूरा प्रोसेसर एसेम्बली के दाहिने तरफ होगा। (चित्र 2)



चित्र 1



चित्र 2



चित्र 3



चित्र 4

૧. સુનિશ્ચિત કર લેં કિ પ્રોસેસર કા પ્લગ, પાવર સપ્લાઈ પર નહીં લગા હો । (ચિત્ર ૧)
૨. બાઝલ ઓર પ્રોસેસર યુનિટ પર અનલૉક કે નિશાનોં કો ઁક સીધ મેં રરખકર પ્રોસેસર પર બાઝલ રરખેં ઓર લૉક કરને કે લિઁ ઘઢી કી ઢિશા મેં ઘુમાયેં । બાઝલ ઓર પ્રોસેસર યુનિટ પર લૉક કે નિશાન ઁક સીધ મેં હોને ઁહિઁ ।
૩. પ્રોસેસર બાઝલ કો સહી તરીકે સે ફિટ કિઁ જાને બાર, પ્રોસેસર બાઝલ કા હેંઢલ ફૂઢ પ્રોસેસર ઁસેમ્બલી કે ઢર્થી તરફ હોગા । (ચિત્ર ૨)
૪. બાઝલ કે બીઘ મેં સેન્ટ્રિપ્યુગલ જૂસર કો બિઠાઁ । (ચિત્ર ૩)
૫. પ્રોસેસર બાઝલ કો થામે રરખતે હુઁ, પ્રોસેસર બાઝલ કે હેંઢલ કો ફીઢર ઢ્યૂબ કી સીધ મેં ઘઢી કી સૂઢ કી ઢિશા મેં ઘુમાતે હુઁ સેન્ટ્રિપ્યુગલ જૂસર કો લૉક કરેં । (ચિત્ર ૪) સુનિશ્ચિત કરેં કિ ઢવકન કા ઢેબ અપની જગહ પર નિલક કી આવાજ કે સાથ બેઠ જાતા હે ।
૬. પ્રોસેસર કે પ્લગ કો લગાઁ । પ્રોસેસર કો “૧” યા “૨” યા “૩” પર ઘલાઁ ।
૭. જૂસર બાઝલ મેં જૂસ જમા હોગા, સેન્ટ્રિપ્યુગલ જૂસર મેં ગુઢા જમા હોગા ।

નોટ:

૧. જૂસ નિકાલને કા પ્રત્યેક ઘરૂ પૂરા હોને કે બાઢ, જૂસર કો કમ સે કમ ૩૦ સેકન્ડ તક ઘલને ઢેં, જિસસે કિ જ્યાઢા સે જ્યાઢા જૂસ પ્રાપ્ત હો સકે ।
૨. તેજ ગતિ “૩” મેં જૂસર મેં ઢલ્કા કમ્પન હો સકતા હે, યહ ઁક સામાન્ય સ્થિતિ હેં ।

સેન્ટ્રીફ્યુગલ જ્યુસિંગ ઓપરેશન (ફી/વેજુટેબલ બી વગર)

૧. પ્રોસેસર પાવરથી ઢૂર હોય તેની ખાતરી કરો.
૨. બાઢિલને પ્રોસેસરમાં બાઢિલમાં અનલોક માર્ક તરફ વાળો અને પ્રોસેસર યુનિટને ઘડિયાલના કાંઢાની ઢિશામાં વાળો. બાઢિલનો અને પ્રોસેસર યુનિટના લોકનું માર્કિંગ યોગ્ય રીતે હોવો જરૂરી છે.
૩. જ્યારે પ્રોસેસર વાટકી યોગ્ય રીતે ફિટ થઈ જાય, પ્રોસેસર વાટકીનું હેન્ડલ ફૂઢ પ્રોસેસરની સાથે ઁવી રીતે બાંધવાનું કે તે જમણી બાજુ આવે.
૪. સેન્ટ્રીફ્યુગલ જ્યુસરને વાટકીની મઢ્યમાં ગોઠવો.
૫. પ્રોસેસર વાટકીને સેન્ટ્રીફ્યુગલ જ્યુસરની લીઢની સાથે ઘડિયાલની ઢિશામાં ફેરવીને, ફિઢર ઢ્યુબની સાથે પ્રોસેસર વાટકીના હેન્ડલને પકડો. ખાતરી કરો કે, લીઢની કિલક ઢેબની તરફ સ્થિત હોય.
૬. પ્રોસેસરને પ્લગ ઈળ કરો અને પ્રોસેસરને “૧” કે “૨” કે “૩” પર ચાલુ કરો.
૭. પ્રોસેસર વાટકીમાં જ્યુસ આવી જશે અને તેનો પલ્પ સેન્ટ્રીફ્યુગલ જ્યુસરમાં ભેગો થશે.
- ૢ. જેમ-જેમ પ્લપ ભરાતો જાય તેમ-તેમ તેને ખાલી કરતા જાવ.
- ૣ. જ્યુસને કાઢવા માટે પ્રોસેસરને બંધ કરો. સેન્ટ્રીફ્યુગલ જ્યુસરને તેની સાથે જોડાયેલા રાખ્યું હોય તો, તેનામાંથી ઘડિયાલની વિરૂઢ ઢિશામાંથી ઢૂર કરો.
૫૦. પ્રોસેસર વાટકી અને લિફ્ટને કાઢવા માટે ઘડિયાલની વિરૂઢ ઢિશામાંથી ઢૂર કરો.
૫૧. જ્યુસને ઁક કન્ટેનરમાં સ્ટોર કરી ઢો.

નોંધ :

૧. સ્ટેઈળલેસ સ્ટીલની બ્લેઢ બહુ તિફણ છે, જ્યારે તેને હાથમાં લો ત્યારે ખૂબ જ ઢ્યાન રાખજો.
૨. નાના-નાના ગહા રહેવા ઁ અત્યંત સામાન્ય બાબત છે.

PUREING OPERATION

1. Follow the first 4 steps of kneading operation to fit the Spindle & Processor Bowl.
2. Place the Chopping Blade at the Center of the Bowl & on the Spindle. As shown in the (Fig.3)
3. Cut boiled vegetables into 1 1/2 inch size pieces. Put pieces of boiled vegetables in the Processor Bowl.
4. Holding the Processor Bowl lid by the Feeder Tube, lock the lid by rotating clockwise aligning Feeder Tube with handle of Processor Bowl. (Fig. 4) Ensure tab on the lid clicks into place.
5. Plug In the Processor.
6. Insert Food Pusher into the Feeder Tube. Run the Processor at speed "1" or "2".
7. Allow it to run for 10 to 15 seconds, or till the desired consistency is achieved.
8. To remove the puree, stop the Processor, open the Lid, unlock and lift the Bowl. (Fig 5)
9. Remove the Chopping Blade and then the puree from the Processor Bowl.

NOTE:

1. The Stainless Steel Blades are very sharp, Take extreme care while handling.
2. For best results cut vegetables into small pieces and use Incher mode "P"

प्यूरी बनाने का काम

1. रिपंडल और प्रोसेसर बाउल फिट करने के लिए गुंथन प्रक्रिया के 4 चरणों का पालन करें।
2. चॉपिंग ब्लेड को रिपंडल पर और बाउल के बीच में रखें, ठीका (चित्र 3 में) दिखाया गया है।
3. उबले हुए टमाटों को 1 1/2 इंच आकार के टुकड़ों में काट लें।
4. उबले हुए टमाटों के टुकड़ों को प्रोसेसर बाउल में डालें।
5. फीडर ट्यूब द्वारा प्रोसेसर बाउल लिड को फ्लॉक कर लिड को घड़ी की दिशा में घुमाते हुए फीडर ट्यूब को प्रोसेसर बाउल के हैंडल की सीध में लाकर लॉक करें। (चित्र 4) यह सुनिश्चित करें कि लिड पर टेब सही जगह पर क्लिक हो गई है।
6. प्रोसेसर का प्लग लगाएँ।
7. फूड पुशर को फीडर ट्यूब में डालें। प्रोसेसर को "1" या "2" की गति पर चलाएँ।



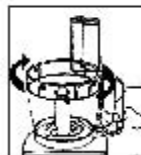
चित्र 1



चित्र 2



चित्र 3



चित्र 4



चित्र 5

१. स्पिंडल और प्रोसेसर बाउल फिट करने के लिए गूंधना प्रक्रिया के ४ चरणों का पालन करें।
२. चॉपिंग ब्लेड को स्पिंडल पर और बाउल के बीच में रखें, जैसा (चित्र ३ में) दिखाया गया है।
३. उबले हुए टमाटों को १ १/२ इंच आकार के टुकड़ों में काट लें।

टिप्पणियाँ :

१. सावधान: स्टेनलेस स्टील ब्लेड बेहद भारदार हैं, इसे हाथ लगाते समय अत्यधिक सावधानी रखें।
२. सर्वोत्तम परिणामों के लिए सब्जियों को छोटे-छोटे टुकड़ों में काटें और इंचर मोड “पी” का उपयोग करें।

थोरींग ओपरेशन

१. स्पिंडल અને પ્રોસેસરની વાટકીને ફિટ કરવા માટે ગૂંદના પ્રક્રિયાના પ્રથમ ૪ પગલાને અનુસરો.
૨. ચોપિંગ બ્લેડને બાઉલની મધ્યમાં સ્પિન્ડલ પર મૂકો. જેમ (ફિગર ૩માં) બતાવવામાં આવ્યું છે.
૩. બાફેલા શાકભાજીને દોઢ ઇંચના કટકામાં કાપો. બાફેલા શાકભાજીના ટુકડાઓને પ્રોસેસર વાટકીમાં મૂકો.
૪. ફિડરટ્યુબ દ્વારા પ્રોસેસર બાઉલની લીડ પકડો, લીડને ફિડરટ્યુબની તે ઘડિયાલની દિશામાં વાળો તે પણ પ્રોસેસર વાટકીના હેન્ડલની સાથે. (ફિગર ૪), ખાતરી કરો કે, લિડને યોગ્ય સ્થાને કિલક કરો.
૫. પ્રોસેસરને પ્લગ ઈન કરો.
૬. ફૂડ પૂશરને ફિડર ટ્યુબમાં નાખો. પ્રોસેસરને “૧” કે “૨” ની સ્પીડમાં ફેરવો.
૭. તેને ૧૦ થી ૧૫ સેકન્ડ સુધી ચાલુ રાખો કે પછી યોગ્ય ઈચ્છીત માત્રા પ્રાપ્ત ન થાય.
૮. થોરી કાઢવા માટે, પ્રોસેસરને બંધ કરો, લીડને ખોલો, વાટકીને અનલોક કરો અને તેને ઉચકો (ફિગર ૫).
૯. ચોપિંગ બ્લેડને દૂર કરો અને ત્યારબાદ પ્રોસેસર વાટકીમાંથી થોરીને કાઢો.

નોંધ :

૧. સ્ટેઈબલ સ્ટીલની બ્લેડ બહુ તિક્ષ્ણ છે, જ્યારે તેને હાથમાં લો ત્યારે ખૂબ જ ધ્યાન રાખજો.
૨. વધુ સારા પરિણામ માટે શાકભાજીને નાના ટુકડામાં કાઢો અને ઈચર મોડ “પી” નો ઉપયોગ કરો.

LIQUIDIZING OPERATION: (FILL 40-50% of the Jar Capacity)

1. Ensure that the Processor is unplugged from the power supply.
2. Place the Liquidizing Jar Into its location on the Processor Unit; turn clockwise until the Jar clicks in place. (Fig. 1)
3. Place the Ingredients to be Liquidized in the Jar and place the Lid on the Jar along with Lid Cap. (Fig. 2) & (Fig. 3)
4. Plug In the Processor.
5. Run the Processor starting with Incher "P" then speed "1" to "3" gradually till the desired consistency is achieved.
6. Stop the Processor and remove the Ingredients from the Jar.

NOTE:

1. The Stainless Steel Blades are very sharp, Take extreme care while handling.

लिक्विडाइजिंग (जार की क्षमता का ४०-५०%) (आम/स्ट्रॉबेरी (फल) मिल्क शेक, लप्सी, छाछ, कॉकटेल, कोल्ड कॉफी आदि).

१. सुनिश्चित कर लें कि प्रोसेसर का प्लग, चकर सफाई पर नहीं लगा हो।
२. लिक्विडाइजिंग जार को प्रोसेसर बॉडी में इसकी जगह पर लगाएँ, इसे तब तक घड़ी की सुई की दिशा में घुमाएँ, जब तक आइडल क्लिक की आवाज के साथ तब न जाए। (चित्र १)
३. जार में लिक्विडाइजिंग किये जाने वाली सामग्री भरें और जार पर लिड कैप के साथ ढकन रखें। (चित्र २) एवं (चित्र ३)
४. प्रोसेसर का प्लग लगाएँ।
५. प्रोसेसर को इंचर "पी" के साथ चलना शुरू करें और फिर धीरे-धीरे गति "१" से गति "३" तक बढ़ाएँ, जब तक कि मनचाही समरूपता प्राप्त न हो जाए।
६. प्रोसेसर रोके। जार से सामग्री निकालें।

चित्रांकित :

१. सख्त ध्यान : स्टेनलेस स्टील कोड वेल्ड कारखाने हैं, इसे छुआ जागते समय अत्यधिक सावधानी रखें।



चित्र १



चित्र २



चित्र ३

લિક્વિડાઈઝિંગ ઓપરેશન (જરની ક્ષમતાના ૪૦:૫૦%)

૧. પ્રોસેસર પાવરથી દૂર હોય તેની ખાતરી કરો.
૨. લિક્વિડાઈઝિંગ જરને પ્રોસેસરમાં બાઉલમાં મુકો: જ્યાં સુધી તે ગ્રાઈન્ડરમાં યોગ્ય સ્થાને કિલન ન થાય ત્યાં સુધી તેને ઘડિયાલના કાંટાની દિશામાં વાળો. (ફિગર ૧)
૩. જે સામગ્રીને પ્રવાહીમાં ફેરવવાની છે, તેને જરમાં નાખો અને ઢાંકણાની કેપની સાથે ઢાંકણું બંધ કરો (ફિગર ૨) અને (ફિગર ૩)
૪. પ્રોસેસરને પ્લગ ઈન કરો.
૫. પ્રોસેસરને ઈયર મોડ “પી” ની સાથે ચાલુ કરો અને ત્યારબાદ સ્પીડને “૧” થી “૩” સુધી ધીમે-ધીમે લઈ જાવ જ્યાં સુધી તમને જોઈએ તેવી માત્રા પ્રાપ્ત ન થાય.
૬. પ્રોસેસર બંધ કરો અને જરમાંથી સામગ્રી કાઢો.

નોંધ :

૧. સ્ટેઈનલેસ સ્ટીલની બ્લેડ બહુ તિક્ષણ છે, જ્યારે તેને હાથમાં લો ત્યારે ખૂબ જ ધ્યાન રાખજો.

GRINDING OPERATION

1. Ensure that the Processor is unplugged from the power supply.
2. Place the Grinder Jar into its location on the Processor Unit; turn clockwise until the Grinder clicks in place. (Fig. 1)
3. Place the Ingredients to be grinded in the Jar and Place the Lid on the Jar. (Fig. 2)
4. Plug in the Processor
5. Run the Processor starting with speed: "1" to "3" gradually till the desired consistency is achieved.
6. Stop the Processor and remove the Ingredients from the Jar, use Spatula if required.

NOTE:

1. The Stainless Steel Blades are very sharp, Take extreme care while handling.

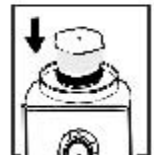
ग्राइंडर प्रक्रिया

(मसालों, मूंगफली, लाल मिर्च, चीनी, हरी नारियल चटनी, टमाटर प्यूरे, ब्रेवी आदि की छोटी मात्राओं के लिए)

1. सुनिश्चित कर लें कि प्रोसेसर का प्लग, पवर सप्लाय पर नहीं लगा हो।
2. चटनी ग्राइंडर जार को प्रोसेसर बॉडी में इसकी जगह पर लगाएं, इसे ठीक तरह घड़ी की सुई की दिशा में घुमाएँ, जब तक ग्राइंडर क्लिक की आवाज के साथ लग न जाए। (चित्र १)
3. चार में ग्राइंडिंग किए जाने वाली सामग्री डालें। चार पर ढक्कन रखें। (चित्र २)
4. प्रोसेसर का प्लग लगाएँ।
5. प्रोसेसर को चलाना शुरू करें और फिर धीरे-धीरे गति "१" से गति "३" तक बढ़ाएँ, जब तक कि मनचाही समरूपता प्राप्त न जाए।
6. प्रोसेसर रोकें। जार से सामग्री निकालें, आवश्यक हो तो स्पेटुला का उपयोग करें।



चित्र १



चित्र २

ग्राइंडर ओपरेशन

1. प्रोसेसर पावर ब्री दूर होख लेनी जातरी करो.
2. चटनी ग्राइंडर जार ले प्रोसेसर भा बोडी भा मुहो: जबा सुधी ले ग्राइंडर भा बोड्य स्थाने ठिक न बाख त्या सुधी लेने धडिबासना कंटानी दिशामा बाजो. (डिग्नर १)
3. सामग्री ले जार भा जाजो एने डांकलुं बंध करो. (डिग्नर २)
4. प्रोसेसर ले प्लग र्दन करो.
5. प्रोसेसर ले स्पीड ले "१" थी "३" सुधी धीमे-धीमे बर्द बाख जथा सुधी तमने जेईखे जेवी मात्रा प्राप्त न बाख.
6. प्रोसेसर बंध करो एने जार भांवी ताल ग्री काओ. जे जरूर पडे तो, स्पेटुलामो उपयोग करो.

नोंध :

1. स्टैण्डेड स्टैण्डेड ब्लेड्स बहुत तेज हैं, इन्हें लेने का समय लो त्कारे ध्यान रखना।

THERMAL OVERLOAD PROTECTOR (TOP)

1. The TOP is an auto-reset device to protect the motor from burning due to excess load or operating more than the rated time limit.
2. When TOP gets activated, motor will stop working. After cooling down for 10 to 20 minutes the motor can be started again.
3. When TOP gets activated, switch OFF the Food Processor & unplug from power supply and then wait till the motor cools down.
4. If it is due to excess load, reduce the quantity of ingredients or add some water.
5. To restart, plug in the appliances & attached the required accessories & switch ON.

थर्मल ओवरलोड प्रोटेक्टर (TOP)

- टी ओ पी एक ऑटो-रीसेट डिवाइस है जो कि मोटर को बहुत ज्यादा लोड होने या निर्धारित समय सीमा से ज्यादा चलाए जाने पर जलने से सुरक्षित रखता है।
- टी ओ पी के क्रियाशील होने पर, मोटर काम करना बंद कर देती है। १० से २० मिनट तक मोटर को ठंडा करने के बाद फिर से चलाया जा सकता है।
- टी ओ पी के क्रियाशील होने पर, फूड प्रोसेसर के स्विच को ऑफ कर दें और प्लग को पावर सप्लाइ से निकाल दें तथा मोटर के ठंडा होने तक इंतजार करें।
- अगर इसका कारण अतिरिक्त लोड है, तो पीसी जाने वाली सामग्री की मात्रा को घटाएं या थोड़ा पी मिलाएं।
- दोबारा स्टार्ट करने के लिए उपकरण के प्लग को लगाएं और आवश्यक एक्सेसरीज़ को जोड़ें तथा स्विच ऑन करें।

थर्मल ओवरलोड प्रोटेक्टर (टोप)

१. टी ओ पी एक ऑटो-रीसेट डिवाइस છે, જે વધારે પડતા દબાણ કે પછી નિશ્ચિત માત્રામાં આપવામાં આવેલા ઓપરેટીંગથી વધારે મર્યાદામાં ચાલુ રહી જાય તો, મોટરને બળવાથી બચાવે છે.
૨. જ્યારે ટી ઓ પી એક્ટિવેટ થાય છે, મોટર કામ કરતી અટકી જાય છે. લગભગ ૧૦ મિનિટથી ૨૦ મિનિટ સુધી મોટર ઠંડી પડવા માટે રાહ જુએ છે, ત્યારબાદ મોટર ફરીથી ચાલુ થાય છે.
૩. જ્યારે ટી ઓ પી એક્ટિવેટ થાય, ફૂડ પ્રોસેસરની સ્વીચ બંધ કરી દો અને તેને પાવરના પૂરવઠામાંથી બહાર કાઢી નાખો અને મોટર ઠંડી પડી જાય ત્યાં સુધી રાહ જુઓ.
૪. જો વધારે પડતા દબાણને લીધે એવું થયું હોય તો, સામગ્રીના જથ્થાને ઓછી કરીએ અથવા તો, થોડું પાણી નાખીએ.
૫. ફરીથી શરૂ કરવા માટે એપ્લાયન્સને પ્લગ ઈન કરો અને જરૂરી સાધન સામગ્રીને તેમાં જોડી અને સ્વિચ ચાલુ કરો.



SCAN TO WATCH A1 FOOD PROCESSOR DEMO VIDEO

How do I Scan QR Code with my Android?

- Step One** : Open the Play Store on your Android. It's the  icon in the app drawer or on the home screen.
- Step Two** : Type QR code reader into the search box and tap the search button.
- Step Three** : Tap QR Code Reader developed by Scan.
- Step Four** : Tap Install.
- Step Five** : Tap Accept.
- Step Six** : Open QR Code Reader.
- Step Seven** : Line up the QR code in the camera frame.
- Step Eight** : Tap OK to open the website.

How do I Scan QR Codes with my iPhone?

- Step One** : Open up the camera app on your iPhone or iPad
- Step Two** : Hold the device's camera up to the QR code
- Step Three** : No need to hit the shutter button, your iOS device will automatically recognize the QR code and provide you with an on-screen notification. (Make sure you have mobile signal or you're connected to Wi-Fi.)
- Step Four** : Tap the notification to be taken to the destination of the QR code.

अपने मोबाइल से क्यू आर कोड कैसे स्कैन करें?

1. सबसे पहले प्ले स्टोर से क्यू आर रीडर डाउनलोड करें, क्या रहे इस नाम के नहीं तो एप्लीकेशन है, तो कितने लोगों ने डाउनलोड किया है वह आपको बताने देंगे।
2. एप्लीकेशन इनस्टॉल होने पर ओपन बटन करें।
3. आपके सामने कैमरा स्टार्ट हो जाएगा, जिस प्रॉसेस का क्यू आर कोड स्कैन करना है उसे कैमरे के सामने लायें।
4. आपके सामने विडियो की वेबसाइट ओपन हो जाएगी।

क्या आप मोबाइल से क्यू आर कोड केवी जीटी स्कैन कर सकते हैं ?

1. आपकी पहली चोटी एप्लीकेशन क्यू आर रीडर डाउनलोड करो, क्या नाम के नहीं तो एप्लीकेशन है, तो कितने लोगों ने डाउनलोड किया है वह आपको बताने देंगे।
2. एप्लीकेशन इनस्टॉल हो गया है ओपन बटन करें।
3. क्वार्टी सामने कैमरा स्टार्ट हो जाएगी, जिस प्रॉसेस का क्यू आर कोड स्कैन करना है उसे कैमरे के सामने लायें।
4. क्वार्टी सामने विडियो की वेबसाइट ओपन हो जाएगी।

| SINCE 1985 |

BOSS®



**HAND BLENDER • MIXER GRINDER • FOOD PROCESSOR • IRON
JUICE EXTRACTOR • GRILLER & TOASTER • CHOPPER • BEATER**