

ADVERTENCIAS GENERALES

- Asegúrese de la integridad del aparato tras haberlo desembalado. En caso de duda, no utilice el aparato y póngase en contacto exclusivamente con personal cualificado.
 - No deje al alcance de los niños la bolsa de plástico que contiene el producto ya que constituye una fuente de peligro potencial.
 - Si el enchufe y la clavija del aparato fuesen incompatibles, haga sustituir el enchufe con otro adecuado por personal cualificado.
 - Desaconsejamos el uso de adaptadores, tomas múltiples y/o alargadores.
 - Pero si fuesen necesarios, utilice exclusivamente adaptadores simples o múltiples y alargadores que cumplan las normas de seguridad en vigor. Tenga cuidado de no superar el límite de potencia indicado en el adaptador y/o alargador.
 - Los modelos equipados con puesta a tierra deben conectarse a una instalación de puesta a tierra eficaz según establecen las normas de seguridad eléctrica en vigor.
 - Si el aparato deja de funcionar, llame exclusivamente a un centro de asistencia autorizado.
 - Este aparato debe destinarse exclusivamente al uso para el que ha sido expresamente concebido.
 - Cualquier uso diferente se considerará impropio y por consiguiente peligroso.
 - El fabricante no podrá ser considerado responsable por los eventuales daños causados por un uso impropio, incorrecto e irresponsable y/o por reparaciones llevadas a cabo por personal no cualificado.
 - Asegúrese de que manos, cabellos, prendas de vestir y utensilios de cocina no estén dentro del recipiente antes de encender el aparato.
- Las cuchillas pueden cortar: tenga cuidado al manipularlas.**
- **Respete en particular las siguientes normas fundamentales de seguridad:**
 - No toque el aparato con las manos mojadas o húmedas.
 - No use el aparato con los pies mojados o descalzo.
 - No tire del cable de alimentación para desenchufar el aparato.
 - No deje el aparato expuesto a los agentes atmosféricos (lluvia, sol, hielo, etc).
 - Se prohíbe el uso de este aparato por parte de niños y de personas discapacitadas sin la oportuna vigilancia.
 - No deje que los niños jueguen con el aparato.
 - Desenchufe el aparato de la corriente cuando no lo esté utilizando.
 - No deje el aparato encendido inútilmente ya que es una fuente de peligro potencial.
 - No sumerja el aparato en el agua.
 - Si el cable se estropea, hágalo sustituir inmediatamente por personal cualificado.
 - Antes de pasar a efectuar cualquier operación de limpieza o mantenimiento, desenchufe el aparato de la corriente.
 - En caso de avería y/o funcionamiento incorrecto, apague el aparato sin alterarlo.
 - Para eventuales reparaciones, póngase en contacto exclusivamente con centros de asistencia técnica cualificados, pidiendo la utilización de repuestos y accesorios originales.
 - Si el cable eléctrico o el aparato se estropea, desenchufe inmediatamente el aparato de la corriente.
 - Si el cable de alimentación está estropeado, deberá ser sustituido por el fabricante o por su servicio de asistencia técnica o, en todo caso, por una persona con una cualificación similar para evitar cualquier riesgo.
 - No intente nunca abrir ni/o reparar usted mismo el aparato.
 - Póngase en contacto con nuestro centro de asistencia o con un reparador autorizado.
 - Si decide eliminar definitivamente el aparato, tras desenchufarlo de la corriente, le aconsejamos cortar el cable de alimentación para dejarlo inservible.
 - El aparato está equipado con interruptores de seguridad que permiten encenderlo únicamente cuando el bol para amasar con su tapadera relativa y el grupo jarra con tapadera de protección están correctamente colocados y encajados.
 - La cuchilla universal (15) está muy afilada.
 - Para manipularla, sujétela siempre por el lado de la empuñadura.
 - Para guardar la cuchilla fuera del aparato, utilice la cubierta de la cuchilla (14).
 - Quite el capuchón de protección antes de usar las cuchillas.
 - **¡Evite cualquier contacto con las partes en movimiento!**
 - Abra el bol para amasar y/o el grupo para batir únicamente cuando el motor está parado.
 - Utilice exclusivamente los prensos suministrados para empujar los alimentos para cortar por el agujero de la tapadera; ¡no lo haga nunca con los dedos o con otros objetos!
 - Utilice el aparato únicamente para trabajar géneros alimentarios en cantidades normales para el uso doméstico.
 - No supere los tiempos ni las cantidades que aparecen en las instrucciones para el uso.
 - **¡NO utilice NUNCA alimentos hirviendo!**
 - Conserve estas instrucciones cuidadosamente para poder consultarlas posteriormente.
 - Los materiales y los objetos destinados a entrar en contacto con productos alimentarios cumplen las normas de la directiva CEE 89/109.

DESCRIPCIÓN DEL APARATO

1. Tapón del dosificador (mod. FP460)
2. Tapadera (mod. FP460)
3. Jarra para batir (mod. FP460)
4. Tapadera de protección del motor
5. Selector de regulación de la velocidad
6. Cuerpo motor
7. Perno de acoplamiento
8. Prensor
9. Tapadera del bol para amasar
10. Aleta de seguridad
11. Boca para echar los alimentos
12. Bol para amasar

ACCESORIOS

13. Accesorio para montar
14. Cubierta cuchilla
15. Cuchilla universal
16. Accesorio para amasar
17. Adaptador
18. Cuchilla para triturar grande
19. Cuchilla para triturar fino
20. Cuchilla para corte fino
21. Cuchilla para corte grueso
22. Espátula
23. Disco portacuchilla
24. Recipiente para cuchillas

ANTES DEL USO

Antes de utilizar el aparato por primera vez, lave todos los accesorios, incluido el bol para amasar, la tapadera y el prensor con un detergente lavavajillas en agua caliente.

- No sumerja nunca el cuerpo motor en agua o en otros líquidos.
- ¡Atención! La cuchilla universal y las cuchillas cortadoras y trituradoras están muy afiladas (peligro de heridas).

CÓMO SE USA

- Coloque el aparato sobre una superficie seca y plana.

NO ENCHUFE EL APARATO A LA CORRIENTE SIN HABER ANTES MONTADO LOS ACCESORIOS CORRECTAMENTE.

Apague el aparato antes de cambiar los accesorios o acercarse a las partes en movimiento.

UTILIZACIÓN DEL BOL PARA AMASAR LA CUCHILLA UNIVERSAL

Para utilizar el bol para amasar, la jarra para batir o la tapadera de protección del motor deben estar colocadas correctamente.

Con la cuchilla universal (15) puede mezclar, amasar o picar muchos alimentos.

Con el accesorio para amasar (16) puede trabajar distintas masas para repostería y pan.

¡Atención! ¡Las cuchillas están afiladas!

Coloque el bol para amasar (12) en el cuerpo motor, asegúrese de que los 3 ganchos, situados en la base del cuerpo motor, encajen correctamente en el bol para amasar (fig. 1).

Coloque el adaptador (17) en el perno de acoplamiento (7).

Quite la cubierta de la cuchilla (14), coloque la cuchilla universal (15) en el adaptador (17) empujándola del todo (fig. 2).

Entonces podrá echar los ingredientes en el recipiente.

Le aconsejamos echar primero los ingredientes líquidos (huevos, agua, leche y productos similares) y a continuación los demás ingredientes (harina, azúcar y productos similares).

Por último, sitúe la tapadera dándole vueltas en el sentido de las agujas del reloj hasta engancharla (fig. 3/4).

Nota: la aleta de seguridad (10) debe encajar completamente en la guía existente en el cuerpo motor (consulte la fig. 5).

Enchufe el aparato a la corriente.

Sitúe el selector de regulación de la velocidad (5) en la posición elegida (1/2).

Cuando la masa esté lista, apague el aparato.

Quite la tapadera (9) dándole vueltas en el sentido contrario de las agujas del reloj y levántala.

Quite con cuidado la cuchilla universal (15).

Quite el bol para amasar (12) dándole vueltas en el sentido contrario de las agujas del reloj y use la espátula (22) para vaciarlo.

CUCHILLAS CORTADORAS Y TRITURADORAS (18/19/20/21)

Con estas cuchillas puede cortar, triturar y rallar diferentes tipos de verduras, patatas y fruta.

Elija la cuchilla cortadora/trituradora.

Fíjese en las extremidades distintas: **A** y **B** (consulte la fig. 6).

Introduzca en primer lugar la extremidad **A** en el disco portacuchilla y a continuación la extremidad **B**, empujándola hasta el tope (consulte la fig. 6).

Los alimentos muy colorantes (por ej. las zanahorias) pueden manchar de color las partes de plástico.

Coloque el bol para amasar (**12**) sobre el cuerpo motor, asegúrese de que los 3 ganchos, situados en la base del cuerpo motor, encajen correctamente en el bol para amasar, a continuación déle vueltas en el sentido de las agujas del reloj hasta bloquearlo.

Coloque el adaptador sobre el eje motor.

Coloque el disco portacuchilla (**23**) sobre el adaptador (**17**), sobre éste habrá aplicado previamente la cuchilla elegida, presionándolo a tope.

Por último, coloque la tapadera con el prensor (fig. 3), tenga cuidado de cerrar correctamente la tapadera dándole vueltas en el sentido de las agujas del reloj para engancharla (fig. 4).

Nota: la aleta de seguridad (**10**) debe haber encajado completamente en la guía (consulte la fig. 5).

Sitúe el selector de regulación de la velocidad (**5**) en la posición elegida (**1/2**).

Vierta a continuación los ingredientes en el bol para amasar y **use únicamente el prensor para presionarlos (8)**.

¡No empuje nunca los ingredientes dentro del recipiente con los dedos o con otros objetos!

Tras haber acabado la preparación o haber alcanzado el nivel máximo de llenado, apague el aparato situando el selector de regulación de la velocidad en la posición **0**.

Únicamente después de que el motor se haya parado completamente, podrá desmontar los accesorios.

Quite con cuidado el disco portacuchilla (**23**).

Entonces podrá quitar el bol (**12**) dándole vueltas en el sentido contrario de las agujas del reloj y, a continuación, vaciarlo.

ACCESORIO PARA MONTAR (13)

Con este accesorio puede montar claras, nata, mayonesa, etc.

Coloque el bol para amasar sobre el cuerpo motor, asegúrese de que los 3 ganchos, situados en el cuerpo motor, encajen correctamente en el bol para amasar.

Coloque el accesorio para montar en el adaptador (**17**).

Coloque la tapadera con el prensor (fig. 3), tenga cuidado de cerrarla correctamente dándole vueltas en el sentido de las agujas del reloj para engancharla (fig. 4).

LA JARRA PARA BATIR (Mod. FP460)

La jarra para batir (**3**) le permite preparar rápidamente los tipos de batidos, frapés y potajes más variados.

Para accionar la jarra para batir, coloque el bol para amasar (**12**) sin los accesorios siguiendo las instrucciones facilitadas.

Coloque el bol para amasar (**12**) sobre el cuerpo motor, asegúrese de que los 3 ganchos, situados en la base del cuerpo motor, encajen correctamente en el bol para amasar, a continuación déle vueltas en el sentido de las agujas del reloj hasta bloquearlo.

Coloque la jarra para batir (**3**) sobre el cuerpo motor (**6**), tenga cuidado de colocarla correctamente, a continuación déle vueltas en el sentido de las agujas del reloj para engancharla (fig. 7). Eche los ingredientes en la jarra para batir (**3**).

No supere el nivel máximo de llenado (1,2 litros). Ponga la tapadera (**2**) en la jarra para batir (**3**) (fig. 7) dándole vueltas en el sentido de las agujas del reloj hasta el tope para encajar la aleta del asa (consulte la fig. 8).

Sitúe el selector de regulación de la velocidad (**5**) en la posición elegida.

Por la pequeña boca, situada en la tapadera (**2**), puede echar, con cuidado, más ingredientes mientras que el aparato está funcionando.

Controle no haber superado el nivel de 1200 ml. Cuando el motor se haya parado completamente, quite la jarra para batir (**3**) y eche su contenido en un recipiente (jarro, jarra o bol).

VELOCIDADES DE FUNCIONAMIENTO DISPONIBLES

Con el selector de regulación de la velocidad puede seleccionar una de las dos velocidades de funcionamiento disponibles **1/2** en función de sus necesidades.

La posición **P** permite hacer funcionar el aparato de forma intermitente.

En caso de duda sobre qué velocidad de funcionamiento utilizar, le aconsejamos situar el selector de regulación de la velocidad en la posición **1** en los primeros segundos de funcionamiento y, posteriormente, situar el selector en la velocidad máxima.

Consulte la tabla de la pág. 39/40 para elegir las velocidades más adecuadas de funcionamiento.

LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

Apague el aparato y desenchúfelo de la corriente.
¡No sumerja nunca el aparato en agua o en otros líquidos!

Limpie el cuerpo motor solamente con un paño húmedo.

Para limpiar los accesorios, utilice solamente agua caliente y un detergente lavavajillas normal.

ADVERTENCIA: Le recomendamos no hacer funcionar el aparato durante más tiempo y más ciclos consecutivos de los que aparecen indicados en la tabla "utilización de los accesorios". Espere por lo menos 20 minutos antes de accionarlo de nuevo.

TABLA DE UTILIZACIÓN DE LOS ACCESORIOS

INGREDIENTES	Cant. máx.	Inter. velocidad	Accesorios	Procedimiento	Aplicaciones
Manzanas, zanahorias, apio* - Rallar - Cortar	300 g	2/P	Cuchilla para triturar (18-19)/Cuchilla para cortar fino/grueso (20-21)	Corte los ingredientes a trozos. Llene la boca con los trozos pequeños y ralle presionando de forma delicada con el prensor.	Ensaladas, crudité.
Gacha (pancake) -Batir	400 ml de leche	2	Jarra mezcladora (3)	Vierta en primer lugar la leche y a continuación los demás elementos. Mezcle los alimentos durante un minuto aproximadamente. Si es necesario repita la operación 2 veces. Pare el aparato después de algunos minutos para que pueda enfriarse.	Pancake, waffles, crêpes.
Pan rallado - Rallar	80 g	2	Cuchilla universal (15)	Use pan seco.	Alimentos rebozados, platos gratinados.
Cremas con mantequilla	250 g	2	Cuchilla universal (15)	Use mantequilla blanda.	Postres, dulces, rellenos.
Queso (grana Padano) - Rallar	120 g	2	Cuchilla para triturar (18)	Use trozos pequeños de queso sin corteza.	Guarnición, sopas, salsas, platos gratinados.
Queso (Gouda) - Rallar	120 g	1	Cuchilla para triturar (18)	Corte el queso en trozos pequeños y empuje de forma delicada con el prensor.	Salsas, pizza, platos gratinados, fondue.
Chocolate - Picar	120 g	2/P	Cuchilla universal (15)	Use chocolate, previamente cortado, en trozos de 2 cm. Encienda en la modalidad Pulse durante los primeros segundos y pase luego a la velocidad 3.	Guarniciones, cremas, flanes.
Masa ** (tortas, dulces, empanadillas) - Amasar	200 g de harina	2	Cuchilla universal (15)	Utilice margarina y agua fría. Ponga la harina en la jarra y añada la margarina cortada en dados de 2 cm. Mezcle con la velocidad max. hasta obtener un conjunto de migas. A continuación añada agua fría con el aparato encendido. Apague en cuanto se forme la bola. Deje enfriar la masa antes de trabajarla.	Tarta a la fruta, quiches.
Masa (pan)** - Amasar	400 g de harina	2	Acces. amasador (16) Cuchilla universal (15)	Mezcle el agua templada con la levadura. Añada la harina y la sal y amase durante 90 segundos aproximadamente. Deje leudar durante 30 min.	Pan
Masa (pizza) ** -Amasar	400 g harina	2	Acces. amasador (16) Cuchilla universal (15)	Vea arriba.	Pizza, focaccia (hogaza).
Masa (leudada)- Amasar	400 g harina	2	Acces. amasador (16)	Mezcle la levadura con la leche templada y un poco de azúcar. Añada harina, azúcar, sal, huevos, margarina ablandada. Amase hasta que la masa se pegue en las paredes de la jarra mezcladora. Deje leudar durante 30 min. aproximadamente.	Pan especial.
Fruta (manzanas, melocotones, plátanos) - Cortar en rodajas - Puré	400 g 550 g	2/P 2/P	Cuchilla para cortar fino/grueso (20-21) Jarra mezcladora (3)	Añada zumo de limón para que la fruta no se ennegrezca.	Macedonias. Mermeladas, salsas.

* Cuando corte zanahorias, no haga funcionar el aparato durante más de 5 ciclos consecutivos (20 segundos **encendido**, 2 min. **apagado**).

* Cuando prepare la masa, no utilice el aparato durante más de 2 ciclos consecutivos (30 segundos **encendido**, 2 min. **apagado**).

TABLA DE UTILIZACIÓN DE LOS ACCESORIOS

INGREDIENTES	Cant. máx.	Inter. velocidad	Accesorios	Procedimiento	Aplicaciones
Hierbas (perejil) - Picar	60 g	2/P	Cuchilla universal (15)	Lave y seque las hierbas antes de picarlas.	Salsa, ensaladas, etc.
Pepinos, zanahorias, puerros - Cortar en rodajas	Min. 1 pieza	2/P	Cuchilla para triturar (18,19)	Llene la boca con trozos de verdura y presione de forma delicada.	Sopas, ensaladas.
Mahonesa - Montar	4 huevos	2/P	Cuchilla universal (15)	Utilice ingredientes a temperatura ambiente.	Salsas, mahonesas.
Carne, pescado, pollo - Carne magra - Carne grasa	400 g 300g	2/P	Amasador (16)	Quite los huesos, las espinas, las nervaduras duras. Corte la carne o el pescado en dados de 3 cm. Use el botón pulse para picar de forma gruesa.	Hamburguesas, carne picada.
Frapé - Batir	200ml de leche	2	Jarra mezcladora (3)	Convierta la fruta en puré. Añada el azúcar o la leche y un poco de helado.	Postres.
Nueces (fruto seco) - Picar	200 g	2	Cuchilla universal (15)	Utilice la función pulse para picar de forma gruesa o la velocidad 3 para obtener un compuesto más fino.	Ensaladas, postres, para guarnecer dulces, etc.
Cebollas - Picar - Cortar en rodajas	400 g 400 g	2/P	Cuchilla universal (15) Cuchilla para triturar (18-19)	Pele las cebollas, córtelas en cuartos. Pele las cebollas córtelas y viértalas en el recipiente y córtelas.	Ensaladas, alimentos cocidos, sofritos.
Guisantes, judías (cocidos) - Convertir en puré	400 g	2	Jarra mezcladora (3)	Utilice legumbres cocidas.	Menestras, sopas.
Patatas cocidas - Convertir en puré.	600 g	2	Cuchilla universal (15)	Añada leche templada lentamente durante el funcionamiento de la cuchilla hasta obtener la consistencia correcta.	Puré.
Sopas Batir	400 ml	2	Jarra mezcladora (3)	Utilice verduras cocidas.	Sopas.
Verduras - Picar	400 g	2	Cuchilla universal (15)	Corte las verduras en dados de 3 cm.	Sopas, ensaladas.
Verdura y carne (cocidas) - Convertir en puré	400 g	2	Jarra mezcladora (3)	Añada más o menos líquido hasta conseguir la consistencia deseada.	Papillas para niños.
Nata montada - Montar	300 ml	2	Amasador (16)	Utilice nata fría. Monte cada vez 125 ml de nata por lo menos.	Guarniciones, cremas, flanes, mousse.

Las aplicaciones contenidas en la tabla están listas en un tiempo variable entre los 10 segundos y un máximo de 1 minuto.

ATENCIÓN: NO SUPERE NUNCA LAS CANTIDADES Y EL TIEMPO MÁXIMOS INDICADOS

NOTA: Cuando utilice la jarra para batir, no la haga funcionar durante más de 5 ciclos consecutivos.