

AVERTISSEMENTS

- Après avoir déballé l'appareil, assurez-vous qu'il est intact. Si vous avez des doutes, ne l'utilisez pas et adressez-vous à un spécialiste.
- Le sac d'emballage en plastique est une source potentielle de danger. Ne le laissez pas à la portée des enfants !
- S'il y a incompatibilité entre la prise de courant et la fiche de l'appareil, appelez un électricien pour qu'il remplace la prise.
- Il est déconseillé d'utiliser des adaptateurs, des prises multiples et/ou des rallonges
- Si leur utilisation s'avère absolument nécessaire, utilisez exclusivement des adaptateurs simples ou multiples ainsi que des rallonges conformes aux normes de sécurité en vigueur, en veillant à ne pas dépasser la puissance maximale indiquée sur l'adaptateur et/ou sur la rallonge.
- Les modèles dotés de mise à la terre doivent être connectés à un système efficace de mise à la terre, conformément aux normes en vigueur en matière de sécurité électrique.
- Si l'appareil tombe en panne, adressez-vous exclusivement à un centre de service après-vente agréé.
- L'appareil doit être destiné exclusivement à l'usage pour lequel il a été expressément conçu.
- Tout autre usage doit être considéré comme impropre et, par conséquent, dangereux. Le Fabricant ne pourra être tenu pour responsable d'éventuels dégâts découlant d'usages impropres, erronés et irraisonnés et/ou de réparations effectuées par un personnel non qualifié.
- Gardez les mains, les cheveux, les vêtements et les ustensiles de cuisine hors du bol avant de mettre l'appareil en marche.

Les couteaux sont coupants: manipulez-les avec prudence!

Observez notamment ces quelques règles fondamentales de sécurité:

- Ne touchez pas l'appareil les mains mouillées ou humides
- N'utilisez pas l'appareil les pieds nus ou mouillés.
- Ne débranchez pas l'appareil en tirant sur le cordon d'alimentation
- N'exposez pas l'appareil aux agents atmosphériques (pluie, soleil, gel, etc.)
- Ne laissez jamais les enfants ni les personnes incapables se servir de l'appareil sans surveillance.
- Ne laissez pas les enfants jouer avec l'appareil. Débranchez l'appareil s'il n'est pas utilisé.
- Ne laissez pas l'appareil allumé inutilement, il se transformerait en une source potentielle de danger.

N'immergez pas l'appareil dans l'eau.

- Si le cordon est abîmé, faites-le remplacer immédiatement par une personne qualifiée
- Avant toute opération de nettoyage ou d'entretien, débranchez toujours l'appareil.
- Si l'appareil tombe en panne ou s'il fonctionne mal, arrêtez-le et n'y touchez plus.
- Pour toute réparation, adressez-vous exclusivement à un Centre de service agréé et exigez des pièces détachées et des accessoires d'origine.
- Si le cordon électrique ou l'appareil est abîmé, débranchez immédiatement celui-ci.
- Afin d'éviter tout risque, si le câble d'alimentation est détérioré, faites-le remplacer exclusivement par le constructeur, dans un centre de service après-vente agréé ou par une personne ayant une qualification similaire.
- N'essayez sous aucun prétexte d'ouvrir ou de réparer l'appareil vous-même. Adressez-vous à notre Centre de service ou à un réparateur agréé.
- Si vous décidez de supprimer définitivement votre appareil, débranchez-le et rendez-le inutilisable en coupant le cordon d'alimentation.
- L'appareil est doté d'un dispositif de sécurité qui ne permet la mise en marche que si le bol + couvercle et le récipient + couvercle sont correctement positionnés et bloqués.
- Le couteau multifonctions (15) est très affûté.
- Saisissez-le toujours par la poignée
- Pour conserver le couteau hors de l'appareil, utilisez la protection (14).
- Retirez la protection avant d'utiliser les accessoires.
- Évitez tout contact avec les pièces en mouvement !
- Ouvrez le bol et/ou le mixeur seulement quand le moteur est arrêté.
- Utilisez exclusivement les poussoirs fournis avec l'appareil pour pousser dans la cheminée du couvercle les aliments à émincer; n'utilisez jamais les doigts ni rien d'autre!
- Utilisez l'appareil exclusivement pour préparer des aliments en quantités normales pour un usage domestique.
- Ne dépassez pas les quantités ni les temps indiqués dans le mode d'emploi.
- **N'utilisez JAMAIS d'aliments brûlants!**
- Conservez soigneusement ce mode d'emploi pour toute consultation future.
- Les matières et les objets destinés au contact avec des produits alimentaires sont conformes aux prescriptions de la directive CEE 89/109

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1. Bouchon doseur (mod. FP460)
2. Couvercle (mod. FP460)
3. Récipient mixeur (mod. FP460)
4. Couvercle protection moteur
5. Sélecteur de vitesse
6. Bloc-moteur
7. Arbre
8. Poussoir
9. Couvercle bol pétrin
10. Ailette de sécurité
11. Cheminée introduction aliments
12. Bol pétrin

ACCESSOIRES

13. Fouet
14. Protection lame
15. Couteau multifonctions
16. Accessoire pour pétrir
17. Adaptateur
18. Lame pour hacher gros
19. Lame pour hacher fin
20. Lame pour trancher fin
21. Lame pour trancher gros
22. Spatule
23. Disque porte-lame
24. Boîte à lames

AVANT L'UTILISATION

Avant la première utilisation, lavez tous les accessoires, y compris le bol, le mixeur, le couvercle et le poussoir, à l'eau chaude + liquide vaisselle.

- N'immergez jamais le bloc-moteur dans l'eau ni dans d'autres liquides.
- Attention ! Le couteau multifonctions et les lames pour émincer et hacher sont affûtés (risque de lésions).

MODE D'EMPLOI

- Posez l'appareil sur une surface sèche et plane.

NE BRANCHEZ L'APPAREIL QUE LORSQUE TOUS LES ACCESSOIRES SONT CORRECTEMENT MONTÉS.

Arrêtez l'appareil avant de changer les accessoires ou de toucher les pièces en mouvement.

COMMENT UTILISER LE BOL PÉTRIN LE COUTEAU MULTIFONCTIONS

Pour utiliser le bol pétrin, il est nécessaire que le récipient mixeur ou le couvercle de protection du moteur soit correctement inséré

Le couteau multifonctions (15) permet de mélanger, pétrir ou hacher de nombreux aliments.

L'accessoire pour pétrir (16) permet de préparer diverses pâtes à gâteaux et à pain.

Attention ! Les lames sont affûtées !

Fixez le bol (12) sur le bloc-moteur en veillant à insérer correctement les 3 crochets situés sur la base de celui-ci (fig. 1).

Placez l'adaptateur (17) sur l'arbre (7).

Retirez la protection lame (14), montez le couteau multifonctions (15) sur l'adaptateur (17) et poussez-le jusqu'au bout (fig.2).

Introduisez les ingrédients dans le récipient

Il est conseillé de verser d'abord les ingrédients liquides (œufs, eau, lait et similaires) puis les solides (farine, sucre, etc.)

Pour finir, placez le couvercle, tournez-le dans le sens des aiguilles d'une montre et accrochez-le (fig. 3/4)

Remarque: l'ailette de sécurité (10) doit être entièrement insérée dans le guide prévu sur le bloc-moteur (voir fig. 5).

Branchez la fiche sur la prise de courant.

Mettez le sélecteur de vitesse (5) sur la position désirée (1/2).

Quand la pâte est prête, arrêtez l'appareil.

Retirez le couvercle (9) en le tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre tout en le soulevant.

Retirez avec précaution le couteau multifonctions (15).

Retirez le bol (12) en le tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre et, à l'aide de la spatule (22), videz-le.

LAMES POUR TRANCHER ET HACHER

(18/19/20/21)

Ces lames permettent de trancher, hacher et râper différents types de légumes, pommes de terre et fruits.

Choisissez la lame désirée pour trancher/hacher.

Attention, les extrémités **A** et **B** sont différentes (voir fig. 6).

Introduisez d'abord l'extrémité **A** dans le disque porte-lame puis l'extrémité **B**, en la poussant bien jusqu'au bout (voir fig. 6).

Les aliments très colorants (carottes) peuvent tacher les pièces en plastique.

Positionnez le bol pétrin (**12**) sur le bloc-moteur, en veillant à insérer correctement les **3** crochets situés dans celui-ci, et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au blocage.

Insérez l'adaptateur sur l'arbre moteur.

Insérez sur l'adaptateur (**17**) le disque porte-lame (**23**) sur lequel vous avez précédemment monté la lame désirée et appuyez à fond.

Enfin, placez le couvercle + poussoir (fig. 3) et refermez-le bien en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'accrochage (fig. 4).

Remarque: l'ailette de sécurité (**10**) doit être entièrement insérée dans le guide (voir fig.5).

Mettez le sélecteur de vitesse (**5**) sur la position désirée (**1/2**).

Introduisez les ingrédients dans le bol **pétrin et pressez-les exclusivement avec le poussoir (8)**.

Ne poussez jamais les ingrédients dans le récipient avec les doigts ou un objet quelconque !

Après avoir terminé la préparation ou atteint le niveau maximal de remplissage, arrêtez l'appareil en mettant le sélecteur de vitesse sur **0**.

Avant de retirer les accessoires, attendez que le moteur s'arrête complètement.

Retirez avec précaution le disque porte-lame (**23**)

Retirez le bol pétrin (**12**) en tournant en sens inverse des aiguilles d'une montre et videz-le.

FOUET (13)

Cet accessoire permet de fouetter les blancs d'œufs, la crème, la mayonnaise, etc.

Positionnez le bol pétrin sur le bloc-moteur, en veillant à insérer correctement les **3** crochets situés dans celui-ci.

Montez le fouet sur l'adaptateur (**17**)

Placez ensuite le couvercle et le poussoir (fig. 3) et refermez-le bien en tournant dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à l'accrochage (fig. 4).

LE RÉCIPIENT MIXEUR (Mod. FP460)

Le récipient mixeur (**3**) permet de préparer rapidement les types les plus divers de milk-shakes, frappés et potages.

Pour actionner le bol pétrin (**12**), il faut fixer le bol, sans accessoires, en suivant les instructions.

Positionnez le bol pétrin (**12**) sur le bloc-moteur, en veillant à insérer correctement les **3** crochets situés sur la base de celui-ci et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au blocage.

Positionnez le récipient mixeur (**3**) sur le bloc-moteur (**6**) en veillant à bien l'insérer, et tournez dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'au blocage (fig. 7).

Introduisez les ingrédients désirés dans le récipient mixeur (**3**).

Ne dépassez pas le niveau maximal de remplissage (1,2 litres).

Fixez le couvercle (**2**) sur le récipient mixeur (**3**) (fig. 7) et tournez-le dans le sens des aiguilles jusqu'au bout, de manière à emboîter l'ailette prévue dans le manche (voir fig. 8).

Mettez le sélecteur de vitesse (**5**) sur la position désirée.

La petite ouverture dans le couvercle (**2**) permet, en faisant bien attention, d'introduire d'autres ingrédients pendant que le mixeur tourne.

Veillez à ne pas dépasser le niveau de 1200 ml. Une fois que le moteur est complètement arrêté, retirez le récipient mixeur (**3**) et transvasez le contenu de celui-ci dans un autre récipient (pot, carafe, bol).

VITESSES DE FONCTIONNEMENT DISPONIBLES

Le sélecteur de vitesse permet de sélectionner une des deux vitesses de fonctionnement disponibles **1/ 2**, selon les exigences.

La position **P** permet un fonctionnement intermittent de l'appareil.

En cas de doute sur la vitesse de fonctionnement à utiliser, nous conseillons de mettre le sélecteur de vitesse sur 1 pendant les premières secondes de fonctionnement puis sur la vitesse maximale.

Consultez le tableau page 21/22 pour choisir les vitesses de fonctionnement adéquates.

NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Arrêtez et débranchez l'appareil.

N'immergez jamais l'appareil dans l'eau ni autres liquides !

Pour nettoyer le bloc-moteur, utilisez un simple linge humide.

Lavez les accessoires à l'eau chaude + produit vaisselle ordinaire.

AVERTISSEMENT: Il est recommandé de ne pas faire fonctionner l'appareil au-delà des temps et des cycles consécutifs indiqués au tableau "comment utiliser les accessoires"

Attendez au moins 20 minutes avant de l'actionner à nouveau

COMMENT UTILISER LES ACCESSOIRES

INGRÉDIENTS	Q max	Sélecteur de vitesse	Accessoires	Exécution	Applications
Pommes, carottes, céleri * - râper - trancher	300 gr	2/P	Lame pour hacher (18,19)/Lame pour trancher fin/ gros (20,21)	Couper les ingrédients en morceaux. Remplir l'entonnoir et râper en appuyant légèrement avec le poussoir	Salades, crudités
Pâte à crêpes - Battre	400 ml de lait	2	Récipient mixeur (3)	Verser d'abord le lait puis les autres ingrédients. Mélanger les ingrédients pendant environ une minute. Si besoin est, répéter l'opération 2 fois. Arrêter quelques minutes pour laisser refroidir l'appareil.	Pancakes, gaufres, crêpes
Chapelure - Râper	80 gr	2	Couteau multifonctions (15)	Utiliser du pain sec.	Plats panés, gratins
Crèmes au beurre	250 gr	2	Couteau multifonctions (15)	Utiliser du beurre mou.	Desserts, gâteaux, farce
Fromage (Grana) - Râper	120 gr	2	Lame pour hacher (18)	Utiliser des morceaux de fromage sans croûte.	Garniture, soupes, sauces, gratins
Fromage (Gouda) - Râper	120 gr	1	Lame pour hacher (18)	Découper le fromage en petits morceaux et appuyer légèrement avec le poussoir	Sauces, pizza, gratins, fondue
Chocolat - Hacher	120 gr	2/P	Couteau multifonctions (15)	Utiliser des carrés de chocolat de 2 cm. Démarrer en modalité pulse pour les premières secondes puis à la vitesse 3.	Garnitures, crèmes, flans
Pâte ** tartes, gâteaux, ballottin) - Pétrir	200 gr de farine	2	Couteau multifonctions (15)	Utiliser de la margarine et de l'eau froide. Mettre la farine dans le récipient et ajouter la margarine coupée en dés de 2 cm. Mélanger à la vitesse maxi jusqu'à obtenir un bloc de miettes puis ajouter de l'eau froide pendant que l'appareil tourne. Arrêter dès que se forme la boule. Laisser refroidir la pâte avant de la travailler.	Tartes aux fruits, quiches
Pâte (pain) ** - Pétrir	400 gr de farine	2	Acc. pour pétrir (16) Couteau multifonctions (15)	Mélanger l'eau tiède et la levure. Ajouter la farine et le sel et pétrir pendant environ 90 secondes. Laisser lever 30 min.	Pain
Pâte (pizza) ** - Pétrir	400 gr de farine	2	Acc. pour pétrir (16) Couteau multifonctions (15)	Voir ci-dessus	Pizza, fougasse
Pâte (levée) ** - Pétrir	400 gr de farine	2	Acc. pour pétrir (16)	Mélanger la levure, le lait tiède et un peu de sucre. Ajouter la farine, le sucre, le sel, les œufs et la margarine ramollie. Pétrir jusqu'à ce que la pâte colle aux parois du récipient mixeur. Laisser lever environ 30 min.	Pain spécial
Fruits (pommes, pêches, bananes) - Trancher - Purée	400 g 550 g	2/P 2/P	Lame pour hacher (18,19)/Lame pour trancher fin/ gros (20,21)	Ajouter du jus de citron pour empêcher les fruits de noircir.	Macédoines Confitures, sauces

* Quand vous coupez les carottes en rondelles, évitez d'imposer à l'appareil plus de 5 cycles consécutifs (20 secondes **marche**, 2 min **arrêt**)

** Quand vous préparez la pâte, évitez d'imposer à l'appareil plus de 2 cycles consécutifs (30 secondes **marche**, 2 min **arrêt**)

COMMENT UTILISER LES ACCESSOIRES

INGRÉDIENTS	Q max	Sélecteur de vitesse	Accessoires	Exécution	Applications
Fines herbes (persil) - Hacher	60 g	2/P	Couteau multifonctions (15)	Laver et essuyer les herbes avant de les hacher.	Sauces, salades, etc.
Concombres, carottes, poireaux - Couper en rondelles	Min. 1 morceau	2/P	Lame pour hacher (18,19)	Remplir l'entonnoir avec des morceaux de légumes et appuyer doucement.	Potages, salades
Mayonnaise - Émulsionner	4 œufs	2/P	Acc. pour pétrir (16)	Utiliser des ingrédients à température ambiante.	Sauces, mayonnaise
Viande, poisson, poulet - Viande maigre - Viande grasse	400 g 300 g	2/P	Couteau multifonctions (15)	Retirer les os, les arêtes et les nerfs. Couper la viande ou le poisson en dés de 3 cm. Utiliser la touche pulse pour hacher gros	Hamburgers, viande hachée
Frappé - Mixer	200 ml lait	2	Récipient mixeur (3)	Réduire les fruits en purée. Ajouter le sucre, le lait et un peu de crème glacée.	Desserts
Noix (fruits secs) - Hacher	200 g	2	Couteau multifonctions (15)	Utiliser la fonction pulse pour hacher gros ou la vitesse 3 pour hacher fin.	Salades, desserts, pour garnir les gâteaux, etc.
Oignons - Hacher - Trancher	400 g 400 g	2/P	Couteau multifonctions Lame pour hacher (18,19)	Éplucher les oignons, les couper en quatre Éplucher les oignons, les couper, les introduire dans le récipient et les couper en tranches	Salades, aliments cuits, mirepoix
Petits pois, haricots (cuits) - Réduire en purée	400 g	2	Récipient mixeur (3)	Utiliser des légumes cuits	Minestrone, potages
Pommes de terre cuites à l'eau - Réduire en purée	600 g	2	Couteau multifonctions (15)	Ajouter lentement du lait tiède, pendant que l'appareil tourne, jusqu'à obtenir la bonne consistance.	Purée
Potages - Mixer	400 ml	2	Récipient mixeur (3)	Utiliser des légumes cuits	Potages
Légumes - Hacher	400 g	2	Couteau multifonctions (15)	Réduire les légumes en cubes de 3 cm.	Potages, salades
Légumes et viande (cuits) - Réduire en purée	400 g	2	Récipient mixeur (3)	Ajouter du liquide jusqu'à obtenir la consistance désirée.	Bouillies pour enfants
Crème fouettée - Fouetter	300 ml	2	Acc. pour pétrir (16)	Utiliser de la crème froide. Fouetter au moins 125 ml de crème à la fois.	Garnitures, crèmes, flans, mousses

Les applications indiquées dans le tableau peuvent demander de 10 secondes à 1 minute.

ATTENTION: NE JAMAIS DÉPASSER LA QUANTITÉ NI LE TEMPS MAX INDICÉ

REMARQUE: Quand vous utilisez le récipient mixeur, évitez de lui imposer plus de 5 cycles consécutifs