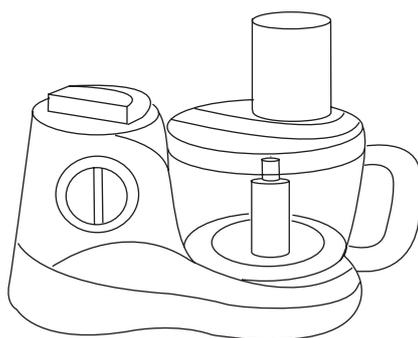
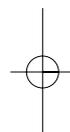
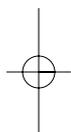

FOOD PROCESSOR
KITCHEN MIXER
ROBOT DE CUISINE
KÜCHENMASCHINE
KEUKENMACHINE
ROBOT DE COCINA
ROBOT DE COZINHA
KOYZINOMHXANH



Istruzioni per l'uso
Instructions for use
Mode d'emploi
Gebrauchsanweisung
Gebruiksaanwijzingen
Instrucciones para el uso
Instruções de utilização
Οδηγίες χρήσης



ELECTRICAL CONNECTION (U.K. ONLY)

- A) If your appliance come fitte with a plug, it will incorporate a 13 Amp fuse. If it does not fit your socket, the plug should be cut off from the mains lead, and an appropriate plug fitte, as below.

WARNING: Very carefully dispose of the cut off plug after removing the fuse: do not insert in a 13 Amp socket elsewhere in the house as this could cause a shock hazard. With alternative plugs not incorporating a fuse, the circuit must be protected by a 15 Amp fuse. If the plug is a moulded-on type, the fuse cover must be re-fitte when changing the fuse using a 13 Amp Asta approved fuse to BS 1362. In the event of losing the fuse cover, the plug must NOT be used until a replacement fuse cover can be obtained from your nearest electrical dealer.

The colour of the correct replacement fuse cover is that as marked on the base of the plug.

- B) If your appliance is not fitte with a plug, please follow the instructions provided below:

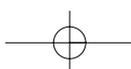
IMPORTANT

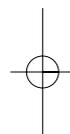
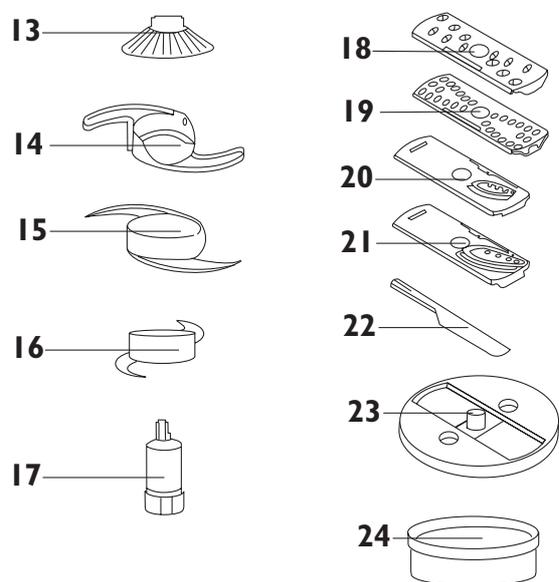
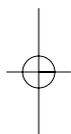
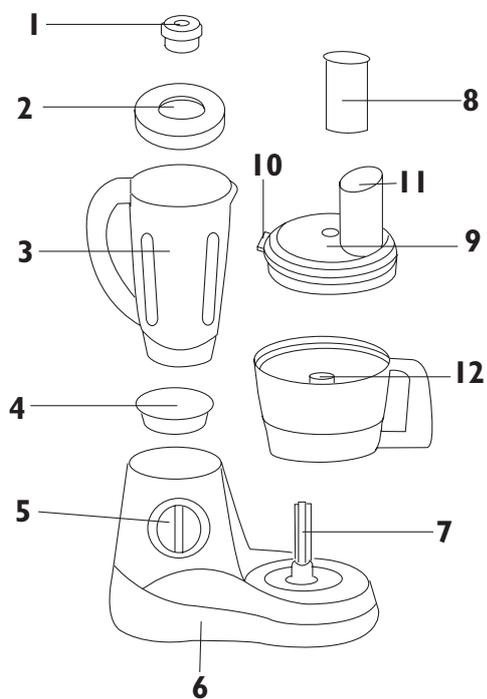
The wires in the mains lead are coloured in accordance with the following code:

Blue:	Neutral
Brown:	Live

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug, proceed as follows:

The wire which is coloured blue must be connected to the terminal which is marked with the letter N or coloured black.
The wire which is coloured brown must be connected to the terminal which is marked with the letter L or coloured red.





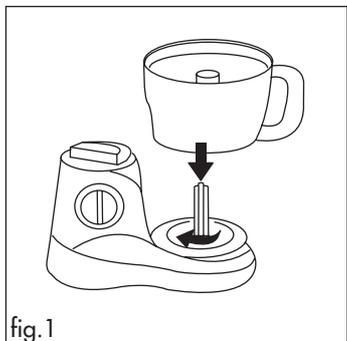


fig.1

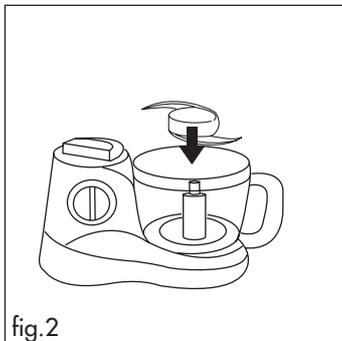


fig.2

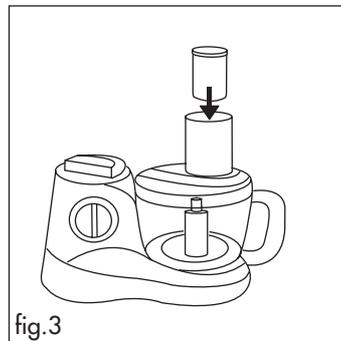


fig.3

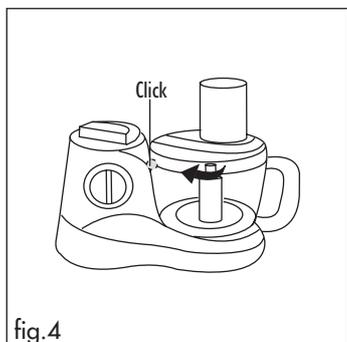


fig.4

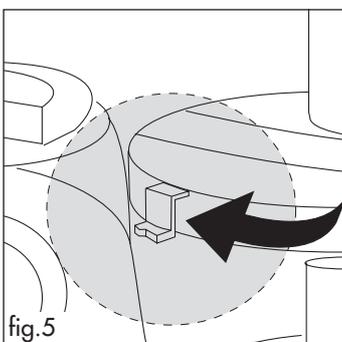


fig.5

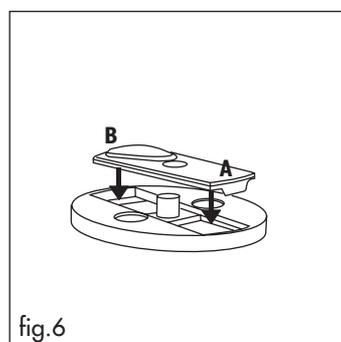


fig.6

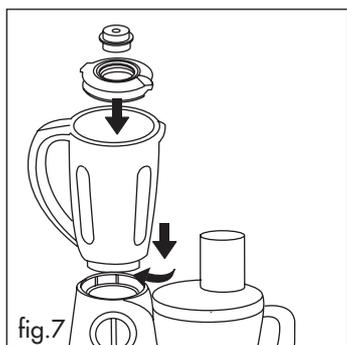


fig.7

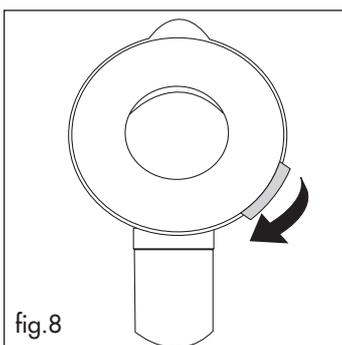
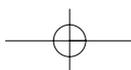


fig.8



I LEGGERE ATTENTAMENTE LE PRESENTI ISTRUZIONI PRIMA DI UTILIZZARE L'APPARECCHIO

AVVERTENZE GENERALI

- Dopo aver tolto l'imballaggio, assicurarsi dell'integrità del prodotto. In caso di dubbio, non utilizzare l'apparecchio e rivolgersi esclusivamente a personale qualificato.
 - Il sacchetto di plastica contenente il prodotto non deve essere lasciato alla portata dei bambini in quanto potenziale fonte di pericolo.
 - In caso di incompatibilità tra la presa e la spina dell'apparecchio, fare sostituire la presa con altra di tipo adeguato da personale qualificato. È sconsigliabile l'uso di adattatori, prese multiple, e/o prolunghie. Qualora il loro uso si rendesse necessario, utilizzare esclusivamente adattatori semplici o multipli e prolunghie conformi alle vigenti norme di sicurezza, facendo attenzione a non superare il limite di potenza marcato sull'adattatore e/o prolunga.
 - I modelli provvisti di messa a terra devono essere collegati ad un efficace impianto di messa a terra come previsto dalle vigenti norme di sicurezza elettrica.
 - Qualora l'apparecchio smettesse di funzionare rivolgersi esclusivamente a un centro di assistenza autorizzato.
 - L'apparecchio dovrà essere destinato esclusivamente all'uso per il quale è stato espressamente concepito. Ogni altro uso è da considerarsi improprio e quindi pericoloso. Il costruttore non potrà essere ritenuto responsabile di eventuali danni derivanti da uso improprio, erroneo e irresponsabile e/o da riparazioni effettuate da personale non qualificato.
 - Accertarsi che mani, capelli, abiti e utensili da cucina siano fuori dal contenitore prima di mettere in funzione l'apparecchio. **Le lame possono tagliare: maneggiatele con cura.**
- Osservare in particolare le seguenti norme fondamentali di sicurezza:**
- Non toccare l'apparecchio con le mani bagnate o umide.
 - Non usare l'apparecchio a piedi nudi o bagnati.
 - Non sfilare la spina dalla presa tirando il cavo di alimentazione.
 - Non lasciare l'apparecchio esposto agli agenti atmosferici (pioggia, sole, gelo, ecc.).
 - Non permettere che l'apparecchio sia usato da bambini o da incapaci senza sorveglianza.
 - Non lasciare che i bambini giochino con l'apparecchio.
 - Disinserire la spina dalla presa di corrente quando l'apparecchio non viene utilizzato.
 - Non lasciare l'apparecchio inutilmente acceso perché potenziale fonte di pericolo.
 - Non immergere l'apparecchio in acqua.
 - In caso di danneggiamento del cavo, farlo sostit-

- tuire tempestivamente da personale qualificato.
 - Prima di effettuare qualsiasi operazione di pulizia o di manutenzione, scollegare l'apparecchio dalla rete di alimentazione elettrica staccando la spina.
 - In caso di guasto e/o di cattivo funzionamento, spegnere l'apparecchio senza manometterlo. Per eventuali riparazioni rivolgersi esclusivamente a centri di assistenza tecnica qualificati richiedendo l'utilizzo di ricambi e accessori originali.
 - In caso di danneggiamento del cavo elettrico o dell'apparecchio estrarre immediatamente la spina dalla presa di corrente. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, esso deve essere sostituito dal costruttore o dal suo servizio assistenza tecnica o comunque da una persona con qualifica similare, in modo da prevenire ogni rischio. Non cercare in alcun caso di aprire e/o di riparare da soli l'apparecchio. Rivolgersi al nostro centro di assistenza oppure ad un riparatore autorizzato.
 - Qualora si decida di eliminare definitivamente l'apparecchio, dopo aver scollegato la spina dalla presa di corrente, si raccomanda di renderlo inservibile recidendone il cavo di alimentazione.
 - L'apparecchio dispone di interruttori di sicurezza che consentono la sua accensione solo se il recipiente d'impasto con relativo coperchio e il gruppo caraffa con coperchio di protezione sono correttamente posizionati e innestati. La lama universale (15) è estremamente affilata. Prendetela sempre dal lato dell'impugnatura. Per custodire la lama al di fuori dell'apparecchio utilizzare la protezione lama (14). Togliere il cappuccio di protezione prima di usare le lame.
 - Evitare qualsiasi contatto con parti in movimento!
 - Aprire il recipiente d'impasto e/o il gruppo frullatore solo quando il motore si è fermato.
 - Utilizzare esclusivamente i pressini forniti per spingere attraverso il foro del coperchio alimenti da tagliare; non usare mai le dita o altri oggetti!
 - Utilizzare l'apparecchio solo per lavorare generi alimentari in quantità normale per uso domestico.
 - Non superare i tempi e le quantità indicati nelle istruzioni d'uso.
- NON utilizzare MAI alimenti bollenti!**
- Conservare con cura le presenti istruzioni per ulteriori consultazioni.
- I materiali e gli oggetti destinati al contatto con prodotti alimentari sono conformi alle prescrizioni della direttiva CEE 89/109.

DESCRIZIONE DELL'APPARECCHIO

1. Tappo dosatore (mod. FP460)
2. Coperchio (mod. FP460)
3. Caraffa frullatore (mod. FP460)
4. Coperchio di protezione motore
5. Manopola regolazione velocità
6. Corpo motore
7. Perno di accoppiamento
8. Pressino
9. Coperchio contenitore d'impasto
10. Aletta di sicurezza
11. Apertura per inserimento cibo
12. Contenitore d'impasto

ACCESSORI

13. Accessorio per montare
14. Protezione lama
15. Lama universale
16. Accessorio per impastare
17. Adattatore
18. Lama per sminuzzare grosso
19. Lama per sminuzzare finemente
20. Lama per taglio sottile
21. Lama per taglio grosso
22. Spatola
23. Disco portalama
24. Contenitore per lame

PRIMA DELL'USO

Prima di utilizzare l'apparecchio per la prima volta, lavare tutti gli accessori, incluso il recipiente d'impasto, coperchio e pressino, in acqua calda con detersivo per stoviglie.

- Non immergere mai il corpo motore in acqua o in altri liquidi.
- **Attenzione!** La lama universale e le lame affettatrici e sminuzzatrici sono molto affilate (pericolo di lesioni).

COME SI USA

- Posizionare l'apparecchio su una superficie asciutta e dritta.

NON COLLEGATE L'APPARECCHIO AD UNA PRESA DI CORRENTE FINCHÉ NON SONO STATI CORRETTAMENTE MONTATI GLI ACCESSORI.

Spegnere l'apparecchio prima di cambiare gli accessori o di avvicinarsi alle parti in movimento.

UTILIZZO DEL CONTENITORE PER IMPASTO LA LAMA UNIVERSALE

Per utilizzare il recipiente d'impasto è necessario che la caraffa frullatore o il coperchio di protezione motore siano correttamente inseriti.

Con la lama universale (15) è possibile mescolare, impastare o tritare svariati alimenti.

Con l'accessorio per impastare (16) è possibile lavorare diverse paste per dolci e per pane.

Attenzione! Le lame sono affilate!

Applicare il contenitore d'impasto (12) al corpo motore, assicurandosi che i 3 ganci situati sulla base del corpo motore si inseriscano correttamente al contenitore d'impasto (fig.1).

Applicare l'adattatore (17) sul perno di accoppiamento (7).

Rimuovere la protezione della lama (14), inserire lama universale (15) sull'adattatore (17) spingendola fino in fondo (fig.2).

Ora è possibile introdurre nel recipiente gli ingredienti.

Si consiglia di inserire prima gli ingredienti liquidi (uova, acqua, latte e simili) e poi i restanti (farina, zucchero e simili).

Infine, collocare il coperchio ruotandolo in senso antiorario fino ad agganciarlo (fig.3/4).

Nota: l'aletta di sicurezza (10) deve essere inserita completamente nella guida prevista nel corpo motore (vedi fig.5).

Inserire la spina sulla presa di corrente. Posizionare la manopola di regolazione velocità (5) sulla posizione desiderata (1/ 2). Quando l'impasto è pronto, spegnere l'apparecchio.

Rimuovere il coperchio (9) ruotandolo in senso antiorario e sollevandolo. Togliere con prudenza la lama universale (15). Rimuovere il contenitore d'impasto (12) ruotandolo in senso antiorario e, con l'aiuto della spatola (22) svuotarlo.

LAME AFFETTATRICI E SMINUZZATRICI (18/19/20/21)

Con queste lame è possibile affettare, sminuzzare e grattugiare differenti tipi di verdure, patate e frutta.

Scegliere la lama affettatrice/sminuzzatrice desiderata.

Fare attenzione alle differenti estremità: **A** e **B** (vedi fig.6).

Inserire dapprima l'estremità **A** nel disco portalama e di seguito l'estremità **B**, spingendola bene a fondo (vedi fig. 6).

Gli alimenti fortemente coloranti (p. es. carote) possono macchiare di colore le parti in plastica.

Applicare il contenitore d'impasto (**12**) al corpo motore, assicurandosi che i 3 ganci situati nel corpo motore si inseriscano correttamente al contenitore d'impasto, quindi ruotare in senso orario fino a bloccarlo.

Inserire l'adattatore nell'albero motore.

Inserire sull'adattatore (**17**) il disco portalama (**23**) sul quale avete precedentemente applicato la lama desiderata, premendolo bene a fondo.

Infine collocare il coperchio con il pressino (fig.3), facendo attenzione a chiudere bene il coperchio ruotandolo in senso orario fino ad agganciarlo (fig.4).

Nota: l'aletta di sicurezza (**10**) deve essere inserito completamente nella guida (vedi fig.5).

Posizionare la manopola di regolazione velocità (**5**) sulla posizione desiderata (**1/2**).

Inserire quindi gli ingredienti desiderati nel contenitore d'impasto e **premerli esclusivamente con il pressino (8)**.

Non spingere mai gli ingredienti all'interno del recipiente con le dita o altri oggetti!

Dopo aver terminato la preparazione o raggiunto il livello massimo di riempimento, spegnere l'apparecchio posizionando il regolatore velocità sulla posizione **0**.

Soltanto dopo che il motore si è completamente arrestato è possibile rimuovere gli accessori.

Togliere con prudenza il disco portalama (**23**).

Ora è possibile rimuovere il contenitore (**12**) ruotando in senso antiorario quindi svuotarlo.

ACCESSORIO PER MONTARE (13)

Con questo accessorio è possibile montare albumi, la panna, maionese, etc.

Applicare il contenitore d'impasto al corpo motore assicurandosi che i 3 ganci situati nel corpo motore si inseriscano correttamente al contenitore d'impasto. Inserire l'accessorio per montare sull'adattatore (**17**).

Collocare il coperchio con il pressino (fig.3) prestando attenzione a ben chiuderlo ruotandolo in senso orario fino ad agganciarlo (fig.4).

LA CARAFFA FRULLATORE (Mod. FP460)

La caraffa frullatore (**3**) permette di preparare rapidamente i più diversi tipi di frullato, frappè e potage.

Per azionare la caraffa frullatore è necessario applicare il contenitore d'impasto (**12**) privo degli accessori seguendo le istruzioni sotto riportati.

Applicare il contenitore d'impasto (**12**) al corpo motore, assicurandosi che i 3 ganci situati sulla base del corpo motore si inseriscano correttamente al contenitore d'impasto, quindi ruotare in senso orario fino a bloccarlo.

Applicare la caraffa frullatore (**3**) sul corpo motore (**6**) facendo attenzione a ben inserirlo, quindi ruotare in senso orario fino ad agganciarlo (fig.7).

Inserire gli ingredienti desiderati nella caraffa frullatore (**3**).

Non superare il livello massimo di riempimento (1,2 litri).

Applicare il coperchio (**2**) sulla caraffa frullatore (**3**) (fig.7) ruotandolo in senso orario fino a fine corsa in modo da innescare l'aletta prevista nel manico (vedi fig. 8).

Posizionare il regolatore di velocità (**5**) sulla posizione desiderata.

Attraverso la piccola apertura presente nel coperchio (**2**) è possibile inserire, prestando la dovuta attenzione, ulteriori ingredienti durante il funzionamento del frullatore.

Verificare che non venga superato il livello di 1200ml.

Dopo che il motore si è completamente arrestato, rimuovere la caraffa frullatore (**3**) e travasare il contenuto in un contenitore (bricco, caraffa o ciotola).

VELOCITA` DI FUNZIONAMENTO DISPONIBILI

Con la manopola di regolazione di velocità é possibile selezionare una delle due velocità di funzionamento disponibili **1/ 2** a seconda delle necessità.

La posizione **P** permette di far funzionare l'apparecchio ad intermittenza.

In caso di dubbi su quale velocità di funzionamento utilizzare, vi consigliamo di posizionare la manopola di regolazione velocità sulla posizione **1** per i primi secondi di funzionamento e successivamente posizionare la manopola sulla massima velocità.

Consultate la tabella di pag.9/10 per scegliere le velocità di funzionamento più appropriate.

PULIZIA E MANUTENZIONE

Spegnere l'apparecchio ed estrarre la spina dalla presa elettrica.

Mai immergere l'apparecchio in acqua o altri liquidi!

Pulire il corpo motore solo con un panno umido. Per la pulizia degli accessori, utilizzare solo acqua calda con un normale detersivo per stoviglie.

AVVERTENZA: Si raccomanda di non far funzionare l'apparecchio per più del tempo e del numero di cicli consecutivi indicati nella tabella "utilizzo degli accessori".

Aspettare almeno 20 minuti prima di azionarlo nuovamente.

TABELLA UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

INGREDIENTI	Q.tà max	Interr. e velocità	Accessori	Procedura	Applicazioni
Mele,carote,sedano * -Grattugiare -Affettare	300 gr	2/P	Lama per sminuzzare (18-19)/Lama per tagliare sottile/grosso (20-21)	Tagliate a pezzi gli ingredienti. Riempire l'apertura con i pezzetti e grattugiare premendo delicatamente con il pestello	Insalate, crudité
Pastella (pancake) -Frullare	400 ml di latte	2	Caraffa frullatore (3)	Versate prima il latte poi gli altri elementi Miscelate gli ingredienti per circa 1/2 minuto. Se necessario ripetere l'operazione 2 volte. Fermatevi poi per pochi minuti per permettere all'apparecchio di raffreddarsi.	Pancake, waffles, crepes
Pangrattato -Grattugiare	80 gr	2	Lama universale (15)	Usare pane secco.	Cibi impanati, piatti al gratin
Crema al burro	250 gr	2	Lama universale (15)	Usare burro morbido.	Dessert, dolci, farciture
Formaggio (Grana Padano) -Grattugiare	120 gr	2	Lama per sminuzzare (18)	Usare pezzetti di formaggio senza crosta.	Guarnizione, minestre, sughi , piatti al gratin
Formaggio (Gouda) -Grattugiare	120 gr	1	Lama per sminuzzare (18)	Tagliare il formaggio a pezzetti e premere delicatamente con lo spintore	Sughi , pizza , piatti al gratin, fonduta
Cioccolato -Tritare	120 gr	2/P	Lama universale (15)	Usare cioccolato già tagliato a pezzi da 2 cm. Avviare in modalità pulse per i primi secondi poi a velocità 2.	Guarnizioni, creme, budini
Pasta ** (torte,dolci,fagottini) -Impastare	200 gr di farina	2	Lama universale (15)	Utilizzare margarina ed acqua fredda. Mettere la farina nel vaso e aggiungere la margarina tagliata a cubetti da 2 cm. Mescolate a velocità max. fino ad ottenere un ammasso di briciole, quindi aggiungete acqua fredda con l'apparecchio in funzione. Spegnerlo appena si forma la palla. Lasciare raffreddare la pasta prima di lavorarla.	Torta alla frutta, quiches
Pasta (pane) ** -Impastare	400 gr di farina	2	Acc. Impastatore (16) Lama universale (15)	Mescolate l'acqua tiepida con il lievito. Aggiungere la farina ed il sale e impastare. Lasciare lievitare per 30 min.	Pane
Pasta (pizza) ** -Impastare	400 gr di farina	2	Acc. Impastatore (16) Lama universale (15)	Vedi sopra	Pizza , focaccia
Pasta (lievitata) ** -Impastare	400 gr di farina	2	Acc. Impastatore (16)	Mescolare il lievito con il latte tiepido e un po' di zucchero. Aggiungere farina, zucchero, sale, uova, margarina ammorbidita. Impastare fino a quando la pasta si attacca alle pareti del vaso frullatore. Lasciare lievitare per circa 30 min.	Pane speciale
Frutta (mele, pesche, banane) -Affettare -Purè	400 g 550 g	2/P 2/P	Lama per tagliare sottile/grosso (20-21) Caraffa frullatore (3)	Aggiungere del succo di limone per non fare annerire la frutta.	Macedonie Marmellate, salse

* Quando si affettano carote, non far funzionare l'apparecchio per più di 5 cicli consecutivi (20 secondi **acceso**, 2 min. **spento**)

** Quando si prepara la pasta non utilizzare l'apparecchio per più di 2 cicli consecutivi (30 secondi **acceso**, 2 min. **spento**)

TABELLA UTILIZZO DEGLI ACCESSORI

INGREDIENTI	Q.tà max	Interr. e velocità	Accessori	Procedura	Applicazioni
Erbe (prezzemolo) -Tritare	60 g	2/P	Lama universale (15)	Lavare e asciugare le erbe prima di tritarle.	Salse, insalate, ecc.
Cetrioli, carote, porri -Affettare	Min. 1 pezzo	2/P	Lame per sminuzzare grosso/fine (18,19)	Riempire l'apertura con pezzi di verdura e premere delicatamente.	Zuppe, insalate
Maionese -Emulsionare	4 uova	2/P	Acc. Impastatore (15)	Utilizzare ingredienti a temperatura ambiente.	Salse, maionese
Carne, pesce, pollo -Carne magra -Carne grassa	400 g 300g	2/P	Lama universale (15)	Togliere ossa, lisce, nervature dure. Tagliare la carne o il pesce in cubetti da 3 cm. Usare il tasto pulse per tritare grossolanamente	Hamburger, carne trita
Frappè -Frullare	200ml di latte	2	Caraffa frullatore (3)	Ridurre la frutta in purè. Unire lo zucchero il latte e un po' di gelato.	Dessert
Noci (frutta secca) -Tritare	200 g	2	Lama universale (15)	Utilizzare la funzione pulse per tritare grossolanamente oppure la velocità 3 per ottenere un composto più fine.	Insalate, dessert, per guarnire dolci, ecc.
Cipolle -Tritare -Affettare	400 g 400 g	2/P	Lama universale (15) Lame per sminuzzare grosso/fine (18,19)	Pelare le cipolle, tagliarle a quarti. Pelare le cipolle tagliarle introdurle nel vaso e affettarle.	Insalate cibi cotti soffritto
Piselli, fagioli (cotti) -Ridurre in purè	400 g	2	Caraffa frullatore (3)	Utilizzare legumi cotti.	Minestroni, zuppe
Patate lesse -Ridurre in purè	600 g	2	Lama universale (15)	Aggiungere del latte tiepido lentamente durante il funzionamento della lama fino ad ottenere la giusta consistenza.	Purè
Zuppe -Frullare	400 ml	2	Caraffa frullatore (3)	Utilizzare verdure cotte.	Zuppe
Verdure -Tritare	400 g	2	Lama universale (15)	Ridurre le verdure in cubetti da 3 cm.	Zuppe, insalate
Verdure e carne (cotte) -Ridurre in purè	400 g	2	Caraffa frullatore (3)	Aggiungere più o meno liquido fino alla consistenza desiderata.	Pappe per bambini
Panna montata -Montare	300 ml	2	Impastatore (15)	Utilizzare panna fredda. Montare almeno 125 ml di panna alla volta.	Guarnizioni, creme, budini, mousse

Le applicazioni in tabella saranno pronte dopo un tempo variabile fra i 10 secondi e un massimo di 1 minuto.

ATTENZIONE: NON SUPERARE MAI LA QUANTITÀ ED IL TEMPO MASSIMO INDICATO

NOTA: Quando si utilizza la caraffa frullatore non farla funzionare per più di 5 cicli consecutivi.