



De'Longhi S.p.a. - Divisione Commerciale Simac, Via L. Seitz, 47 -
31100 Treviso
www.simacworld.com

SIMAC

il meglio per la casa



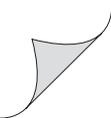
FP600 series

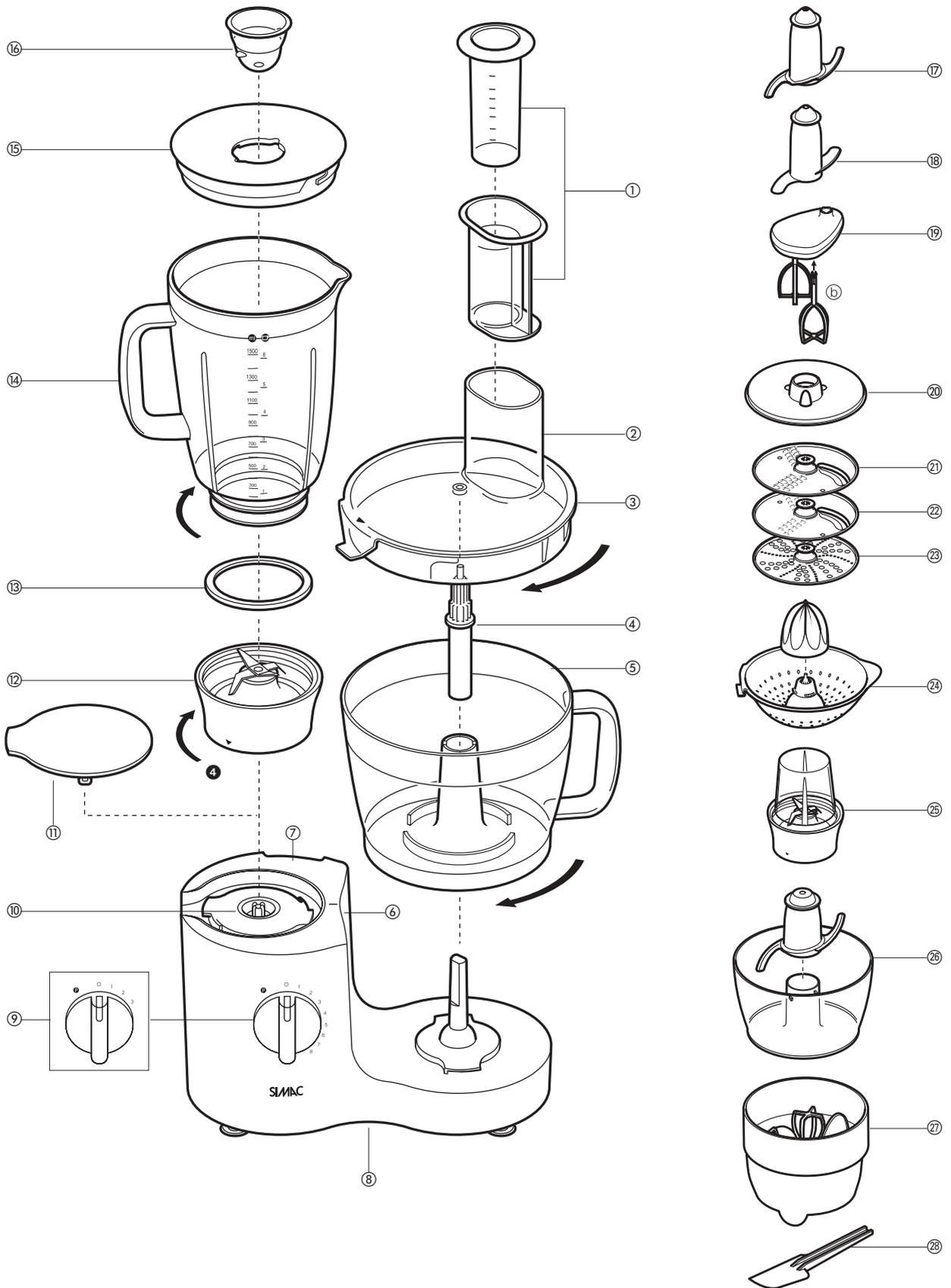
Italiano

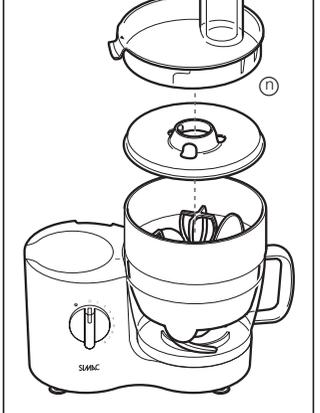
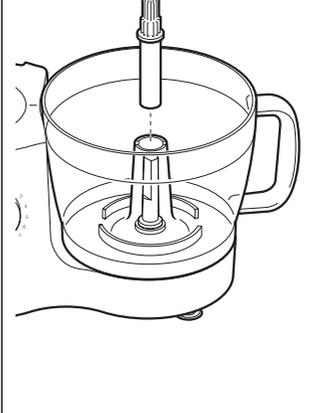
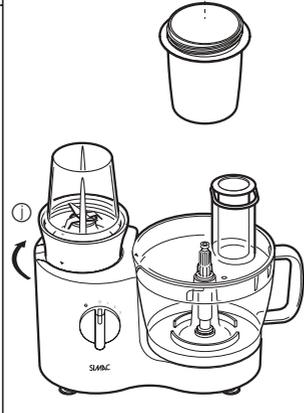
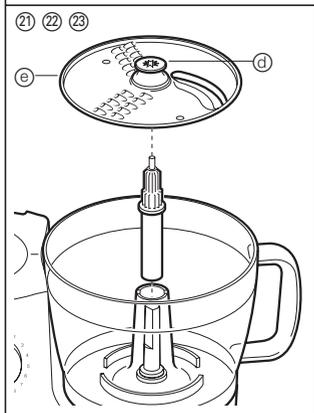
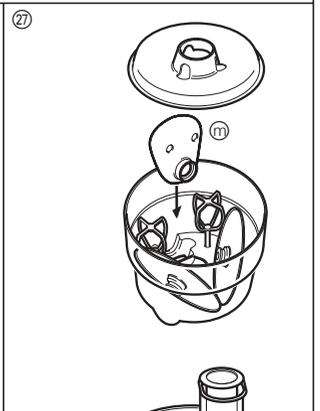
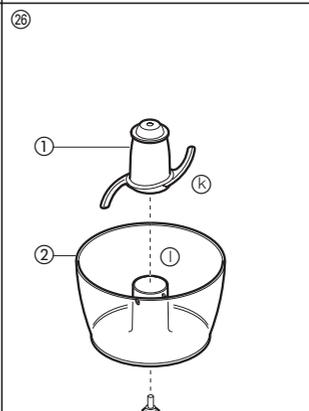
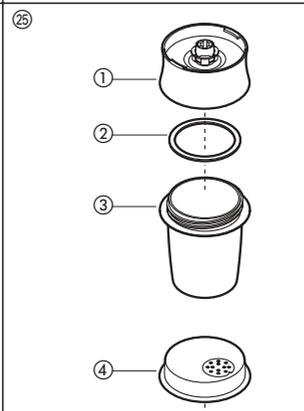
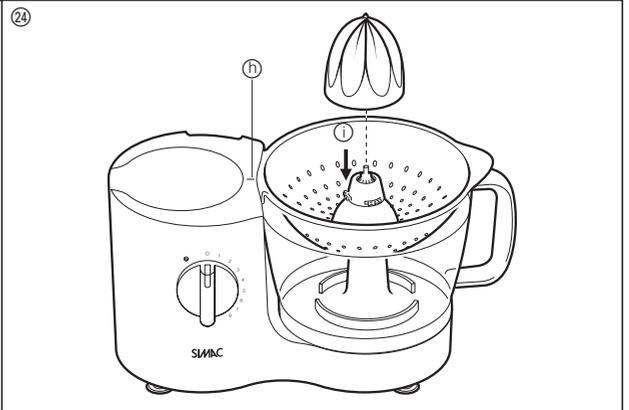
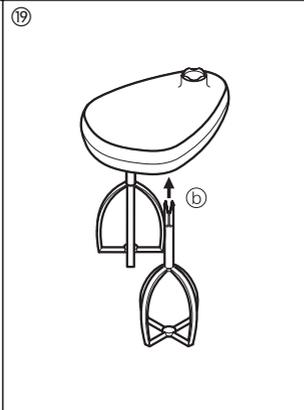
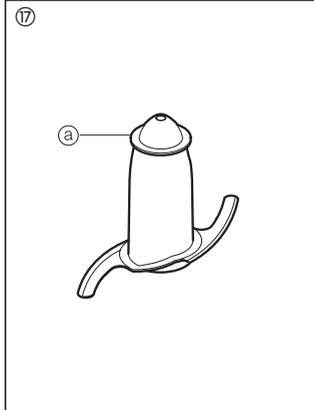
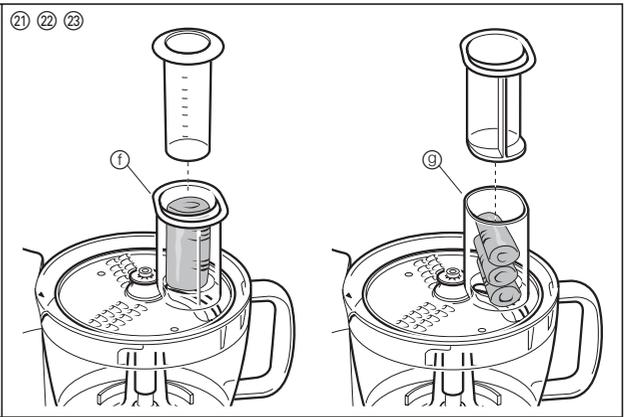
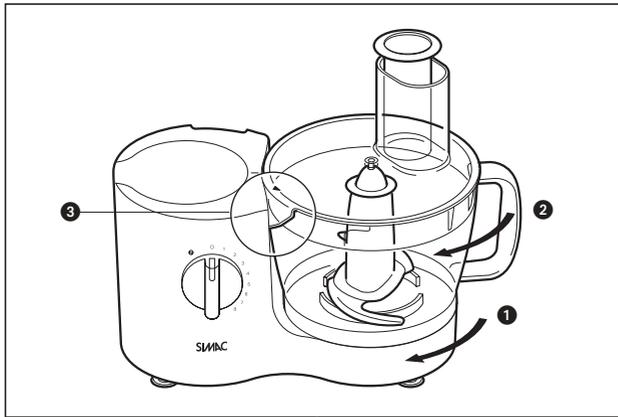
3 - 8

English

9 - 14







Italiano

Si prega di aprire la prima pagina, al cui interno troverete le illustrazioni

prima di utilizzare la vostra apparecchiatura

- Leggere attentamente le presenti istruzioni e conservarle come futuro riferimento.
- Rimuovere la confezione e le etichette.

sicurezza

- La lama e i dischi sono taglienti: maneggiare con cura.
- **Tenere sempre la lama dal manico ①, mai dal filo di taglio, sia per maneggiarla che per pulirla.**
- Togliere sempre la lama dalla ciotola prima di versarne fuori il contenuto.
- Non inserire le mani o altri utensili nella ciotola del robot da cucina e nella caraffa del frullatore senza aver tolto prima la spina dalla presa di corrente.
- Spegnerne l'apparecchio e togliere la spina dalla presa di corrente:
 1. prima di installare o di rimuovere qualunque componente
 2. dopo l'uso
 3. prima della pulizia
- Non usare mai le dita per spingere gli ingredienti nel tubo di introduzione. Utilizzare sempre l'apposito pressino in dotazione.
- Prima di togliere il coperchio dalla vaschetta, oppure il frullatore dal corpo motore dell'apparecchio:
 - spegnere l'apparecchio;
 - attendere che le parti accessorie o la lama si siano fermate completamente;
 - fare attenzione a non svitare la caraffa del frullatore dall'unità della lama.
- Lasciare raffreddare i liquidi a temperatura ambiente prima di lavorarli nel frullatore.
- Inserire nel frullatore solo liquidi a temperatura ambiente.
- Mettere in funzione il frullatore solo dopo aver chiuso il coperchio.
- **Nel caso in cui il meccanismo di sicurezza venga sottoposto a forza eccessiva, l'elettrodomestico verrà danneggiato e potrà essere causa di infortuni.**
- Non usare il coperchio per far funzionare l'apparecchio, ma servirsi sempre dell'interruttore di velocità on/off.
- Non utilizzare l'apparecchio con accessori non autorizzati.
- Non lasciare l'apparecchio incustodito.
- Non utilizzare l'apparecchio se danneggiato. Rivolgersi ai tecnici per un controllo ed eventuali riparazioni (consultare la sezione 'manutenzione e assistenza tecnica').
- Non bagnare il motore, il cavo o la spina.
- Non lasciar pendere il cavo elettrico dal piano di lavoro e non lasciare che tocchi superfici calde.
- Non consentire l'uso dell'apparecchio a persone (anche bambini) con ridotte capacità psico-fisico sensoriali, o con esperienza e conoscenze insufficienti, a meno che non siano sorvegliate e istruite da un responsabile della loro incolumità che le renda coscienti dei pericoli connessi ad un uso non appropriato.
- Sorvegliare i bambini, assicurandosi che non giochino con l'apparecchio.
- Utilizzare l'apparecchio solo per l'uso domestico per cui è stato realizzato. Il produttore non si assumerà alcuna responsabilità se l'apparecchio viene utilizzato in modo improprio o senza seguire le presenti istruzioni.

prima dell'uso

- Accertarsi che la tensione della rete elettrica corrisponda a quella indicata sul lato inferiore dell'apparecchio.
- Questo apparecchio è conforme alla Direttiva Comunitaria 89/336/CEE.

prima di usare per la prima volta

- 1 Eliminare tutto il materiale di imballaggio comprese le protezioni in plastica per le lame. **Fare attenzione: le lame sono molto affilate.** Le protezioni per le lame possono venire usate per conservare le lame in modo sicuro.
- 2 Lavare i componenti – vedere la sezione 'manutenzione e pulizia'.

legenda

robot

- ① misurino/pressino
- ② tubo di introduzione
- ③ coperchio
- ④ albero removibile dalla ciotola
- ⑤ ciotola
- ⑥ sistema di chiusura di sicurezza
- ⑦ avvolgicavo (posteriore)
- ⑧ corpo motore
- ⑨ selettore acceso/spento/velocità/ tasto pulse
- ⑩ presa motore per il frullatore/dispositivo di sicurezza
- ⑪ copertura dell'attacco per il frullatore/ dispositivo di sicurezza

frullatore

- ⑫ gruppo lame
- ⑬ guarnizione
- ⑭ caraffa
- ⑮ coperchio
- ⑯ tappo di riempimento

accessori

Alcuni accessori del seguente elenco sono opzionali. Per informazioni sugli accessori in dotazione, si rimanda alla descrizione dettagliata di ogni singolo pezzo.

- ⑰ lama
- ⑱ spatole impastatrici (solo per FP630)
- ⑲ sbattitore con 2 fruste
- ⑳ coperchio maxi-calotta (solo per FP630)
- ㉑ lama a disco per affettare/sminuzzare grossolanamente
- ㉒ lama a disco per affettare/sminuzzare finemente (solo per FP620-FP630)
- ㉓ lama a disco per grattugiare (solo per FP630)
- ㉔ spremiagrumi (solo per FP620-FP630)
- ㉕ omogeneizzatore /tritattutto (solo per FP630)
- ㉖ mini ciotola (solo per FP630)
- ㉗ porta-accessori circolare (solo per FP620-FP630)
- ㉘ spatola

uso del robot

- **Se si utilizza la ciotola del robot da cucina, inserire la copertura sull'attacco per il frullatore e fissarla in posizione, altrimenti il robot non funzionerà.**
- 1 Montare la ciotola sul corpo motore. Posizionare l'impugnatura verso la parte retrostante, poi abbassarla fino a bloccarla in posizione ①.
- 2 Ora inserire l'albero motore nella ciotola ④ su quello fisso del corpo motore.
- 3 Inserire un accessorio sopra l'alberino di rotazione. **Inserire sempre il recipiente e l'accessorio sull'apparecchio prima di aggiungere gli ingredienti.**

4 Inserire il coperchio sul recipiente dell'apparecchio ②, ruotandolo in senso orario fino ad allineare la freccia sul coperchio rispetto al corpo motore ③.

5 Accendere e selezionare la velocità.

● **Il robot da cucina non funziona se prima non si monta correttamente il coperchio o la copertura dell'attacco.**

● Per lavorare ad intermittenza gli ingredienti, utilizzare la funzione Pulse (P). L'apparecchio continua a funzionare fino a quando il tasto rimane premuto.

6. Per togliere il coperchio, l'accessorio e la ciotola, invertire la procedura spiegata sopra.

● Spegnerlo prima di rimuovere il coperchio.

importante

● Questo apparecchio non è indicato per macinare caffè in grani o per ottenere zucchero a velo da zucchero granulato.

● **Se agli ingredienti da lavorare viene aggiunta essenza di mandorla o altro aroma, evitare il contatto con la plastica, altrimenti potrebbe macchiarsi permanentemente.**

uso del frullatore

1 Inserire la guarnizione ⑬ nel gruppo lame ⑭, verificando di montarla in modo corretto.

● **Se la guarnizione è danneggiata o viene inserita male, l'apparecchio perderà.**

2 Avvitare la caraffa nel gruppo lame.

3 Introdurre gli ingredienti nella caraffa.

4 Chiudere il coperchio con il tappo, quindi girare.

5 Ruotare in senso orario la testa orientabile e premerla fino a quando non scatta in posizione e viene bloccata saldamente.

6 Sollevare e togliere il coperchio dall'attacco per il frullatore ⑩.

7 Inserire il frullatore sull'attacco e ruotarlo per bloccarlo in posizione ④.

importante

● **Il frullatore funziona solo se la ciotola del robot e il coperchio sono in posizione.**

● **Nell'usare l'attacco per il frullatore, non dovrebbero esserci utensili all'interno della vaschetta.**

8 Selezionare una velocità o utilizzare la funzione Pulse.

suggerimenti

● Per fare la maionese, versare nel frullatore tutti gli ingredienti, tranne l'olio. Poi, dopo aver messo in funzione il frullatore, versare l'olio dall'apposito foro nel coperchio.

● Nel caso di impasti molto densi, come paté e salse, potrebbe essere necessario staccare gli ingredienti dalle pareti della caraffa, usando la spatola. Se la lavorazione risultasse difficoltosa, aggiungere più liquido.

● Per tritare il ghiaccio, premere il tasto Pulse fino ad ottenere la consistenza desiderata.

● Lasciare che tutti i liquidi giungano a temperatura ambiente prima di versarli nel frullatore.

● Lasciare raffreddare i liquidi a temperatura ambiente prima di lavorarli nel frullatore.

● A garanzia della lunga durata del frullatore, non lasciarlo mai in funzione continuamente per oltre 60 secondi. Spegnerlo non appena gli ingredienti hanno raggiunto la consistenza desiderata.

● Non lavorare le spezie, in quanto potrebbero danneggiare la plastica.

● Questo apparecchio non funziona se il frullatore non è stato montato in modo corretto.

● Non versare gli ingredienti nel frullatore prima di averlo acceso. Se necessario, tagliarli a pezzetti; togliere il tappo di introduzione, poi versarli uno alla volta nella caraffa mentre il frullatore è già in funzione.

● Non utilizzare il frullatore come un contenitore per conservare ingredienti al suo interno. Tenerlo sempre vuoto, prima e dopo l'uso.

● Non frullare mai più di 1 litro e mezzo di liquidi – meno nel caso di liquidi schiumosi come i frappè.

scelta di una velocità per tutte le funzioni

| utensile/accessorio | funzione | velocità per FP610-FP620 | velocità per FP630 | capacità massime |
|------------------------------------|--|-------------------------------|---------------------|--|
| lama | Preparare dolci Amalgamare burro alla farina Aggiungere acqua agli ingredienti dell'impasto Sminuzzare/purè/paté Miscele con lievito | 1 – 3 3 3 3 2 – 3 | 1 – 8 5 – 8 8 | 1,5 kg - peso totale 340 g - peso farina 600 g di carne 500 g |
| lama coperchio maxi-calotta | Zuppe e frappé Iniziare la lavorazione a velocità bassa e aumentarla fino a quella massima | – | 1 – 8 | 1,5 L |
| sbattitore con 2 fruste | albumi uova e zucchero per pan di spagna Panna | 3 3 1 – 2 | 8 8 5 – 8 | 6 albumi 500 ml |
| spatole impastatrici | miscele con lievito | – | 8 | 500 g - peso farina |
| lama a disco per affettare/sminuzz | Cibi solidi come carote, formaggi duri Cibi più morbidi come cetrioli, pomodori | 2 – 3 1 | 5 – 8 1 – 3 | – – |
| lama a disco per grattugiare | Parmigiano, patate per gnocchi | – | 8 | – |
| spremiagrumi | Agrumi | – | 1 | – |
| frullatore | Tutti i tipi di lavorazione | 3 | 8 | 1,5 litri |
| omogeneizzatore /tritattutto | Tutti i tipi di lavorazione | – | 8 | 50g |
| mini ciotola | Tutti i tipi di lavorazione | – | 8 | 200g |

uso degli accessori

vedere la tabella precedente per informazioni su ciascun accessorio.

17 lama/18 spatole impastatrici (solo per FP630)

La lama è il più versatile di tutti gli accessori. La consistenza ottenuta dipende dal tempo di lavorazione. Per ottenere composti di consistenza meno omogenea, usare la funzione Pulse. Utilizzare la lama per fare torte tipo pasta frolla e impasti, per tagliare carni crude e cotte, verdure, noci e noccioline, per fare i paté, i passati di verdura o per sbriciolare biscotti e pane. Usare invece le spatole impastatrici per gli impasti che contengono lievito.

suggerimenti lama

- Tagliare gli alimenti, come carne, pane o verdure, in cubetti di circa 2 cm prima di lavorarli.
- Spezzettare i biscotti e aggiungerli attraverso il tubo di riempimento mentre l'apparecchio è in funzione.
- Per la preparazione delle torte, usare burro appena estratto dal frigorifero e tagliato in cubetti di 2 cm.
- Non esagerare con il tempo di lavorazione.

spatole impastatrici (solo per FP630)

- Introdurre gli ingredienti secchi nel recipiente e aggiungere il liquido attraverso il tubo di riempimento mentre l'apparecchio è in funzione. Lavorare per 60 - 90 secondi fino a ottenere una palla omogenea ed elastica.
- Rilavorare l'impasto esclusivamente con le mani. Non si consiglia di impastare nuovamente gli ingredienti nella ciotola, altrimenti il robot potrebbe perdere di stabilità.

19 sbattitore con due fruste

Usare solo per miscele soffici, ad esempio albumi, panna e per montare le uova e lo zucchero per il pan di Spagna. Le miscele più consistenti, come farina e burro, danneggiano lo sbattitore.

uso dello sbattitore

- 1 Inserire l'albero removibile e la ciotola nel corpo motore.
- 2 Aggiungere e infilare un frusta alla volta nella testina di rotazione ⑤.
- 3 Inserire lo sbattitore facendolo girare delicatamente sull'albero di rotazione fino a incastrarlo.
- 4 Aggiungere gli ingredienti.
- 5 Inserire il coperchio, accertandosi che la parte terminale dell'albero sia infilata al centro del coperchio.
- 6 Accendere l'apparecchio.

importante

- **La frusta non è idonea per preparare torte che contengono lievito né per montare burro/margarina e zucchero. Per preparare torte, utilizzare sempre le lame o le spatole impastatrici.**

suggerimenti

- I risultati migliori si ottengono quando le uova sono a temperatura ambiente.
- Controllare che la ciotola e la frusta siano pulite e non unte prima di iniziare a lavorare gli ingredienti.

20 coperchio maxi-calotta (solo per FP630)

Durante la miscelazione dei liquidi, usare la maxi calotta insieme alla lama. Ciò consentirà di aumentare la capienza del recipiente da 1 litro a 1,5 litri e di ottimizzare le prestazioni di sminuzzamento della lama.

- 1 Inserire l'alberino di rotazione e il recipiente nel motore.
 - 2 Inserire la lama.
 - 3 Aggiungere gli ingredienti da lavorare.
 - 4 Collocare la satolla sopra la lama, accertandosi che poggi sul bordo interno del recipiente ⑥.
- Non esercitare pressione sulla calotta, tenerla per la presa centrale.**
- 5 Inserire il coperchio e accendere l'apparecchio.

lame a disco per affettare/sminuzzare/grattugiare e tagliare a bastoncino

lama a disco per affettare/sminuzzare: grossolanamente ⑲, finemente ⑳ (solo per FP620- FP630).

Lato per sminuzzare: sminuzza formaggio, carote, patate e alimenti di consistenza simile.

Lato per affettare: affetta formaggio, carote, patate, cavolo, cetrioli, zucchine, barbabietola e cipolle.

lama a disco per grattugiare ㉑ (solo per FP630)

Grattugia parmigiano e patate per gnocchi di patate alla tedesca.

sicurezza

- **Assicurarsi che il disco affilato si sia fermato completamente prima di rimuovere il coperchio.**
- **Maneggiare le lame a disco con cautela in quanto sono estremamente taglienti.**

uso delle lame a disco

- 1 Inserire l'albero motore e la ciotola nel corpo motore.
 - 2 Tenendolo per la presa centrale, ㉒ inserire il disco sull'albero motore con il lato desiderato rivolto verso l'alto ㉓.
 - 3 Inserire il coperchio.
 - 4 Scegliere il tubo di introduzione della dimensione utile. Il pressino contiene un tubo di introduzione più piccolo per la lavorazione di alimenti singoli o sottili.
- Per utilizzare il tubo di riempimento piccolo: inserire il pressatore grande nel tubo di riempimento.**
- Per utilizzare il tubo di riempimento grande: usare i due pressatori insieme.**
- 5 Introdurre gli alimenti nel tubo di riempimento.
 - 6 Accendere l'apparecchio ed esercitare una pressione uniforme con il pressino. **Non infilare le dita nel tubo di riempimento.**

suggerimenti

- Usare ingredienti freschi.
- Non ridurre gli ingredienti in pezzi di dimensioni eccessivamente ridotte. Riempire il tubo più grande quasi fino al bordo. In tal modo si eviterà che i pezzi scivolino di lato durante la lavorazione. In alternativa, usare il tubo piccolo.

- Non tagliare gli ingredienti troppo piccoli. Usare tutta la larghezza del tubo di introduzione. In questo modo, gli ingredienti non scivolano di lato mentre vengono lavorati. In alternativa, usare il tubo piccolo.
- Quando si usa il disco per fare le patatine, disporre orizzontalmente gli ingredienti.
- Quando si desidera affettare o sminuzzare: gli ingredienti introdotti in verticale ① saranno lavorati più corti rispetto a quelli introdotti in orizzontale ②.
- A lavorazione terminata, sul disco o nella ciotola rimarrà sempre una piccola quantità che può essere rimossa agevolmente con la spatola in dotazione.
- Conservare le lame all'interno dell'apposito scomparto.

②④ spremiagrumi (solo per FP620-FP630)

Lo spremiagrumi è indicato per spremere arance, limoni, lime e pompelmi.

- ① cono
- ② filtro

uso dello spremiagrumi

- 1 Inserire l'alberino di rotazione e il recipiente sul blocco motore. Inserire il setaccio e girarlo in senso orario fino a quando la sua aletta risulta allineata rispetto alla riga indicata sul corpo motore ①.
- 2 Applicare il cono sull'alberino di rotazione, ruotando fino al completo inserimento ①.
- 3 Tagliare il frutto a metà. Accendere e premere il frutto sul cono. **Lo spremiagrumi non funzionerà se il filtro non è bloccato correttamente.**

②⑤ omogeneizzatore /tritattutto (solo per FP630)

Usare il macinino per erbe, frutta secca e chicchi di caffè.

- ① gruppo le lame
- ② guarnizione
- ③ caraffa
- ④ coperchio con spolverizzatore

sicurezza

- Non montare mai il gruppo delle lame sull'apparecchio senza prima aver installato la ciotola.
- Non svitare mai la ciotola quando il tritattutto è ancora inserito sull'apparecchio.
- Non toccare le lame affilate. Tenere il gruppo lame fuori dalla portata dei bambini.
- Non togliere mai il tritattutto prima che le lame abbiano smesso del tutto di girare.

importante

- A garanzia di una lunga durata del macinino, non azionarlo mai continuamente per più di 30 secondi. Spegnerlo non appena gli alimenti hanno raggiunto la consistenza desiderata.
- Non lavorare le spezie, che possono infatti danneggiare la plastica.
- L'apparecchio non funziona se il tritattutto è installato non correttamente.
- Usare esclusivamente ingredienti secchi.

uso del tritattutto/omogeneizzatore

- 1 Versare gli ingredienti nella ciotola, riempiendola meno di metà.
- 2 Inserire la guarnizione nel gruppo lame.
- 3 Capovolgere il tritattutto e abbassarlo sulla ciotola, tenendo le lame rivolte verso il basso.
- 4 Avvitare il gruppo lame sulla ciotola, fino a stringerlo a mano.
- 5 Sollevare e togliere il coperchio dall'attacco per il frullatore ①.
- 6 Inserire il tritattutto sull'attacco per il frullatore e bloccarlo in posizione ruotandolo in senso orario ①.
- 7 Impostare sulla velocità massima, oppure usare la funzione Pulse.
- 8 Dopo aver macinato gli ingredienti è possibile sostituire il gruppo lame con il coperchio provvisto di spolverizzatore e spolverizzare gli ingredienti come desiderato.

- Si ricorda che il coperchio con spolverizzatore non è ermetico.

consigli

- Le erbe si tritano meglio se sono pulite ed asciutte.

②⑥ mini ciotola (solo per FP630)

Utilizzare la mini ciotola per tritare erbe aromatiche e lavorare ingredienti in piccole quantità, ossia carne, cipolle, noci, maionese, verdure, purea, salse e cibo per neonati.

- ① mini-lama
- ② mini ciotola

uso della mini ciotola

- 1 Montare l'alberino motore e la ciotola sul corpo motore.
- 2 Inserire la mini ciotola, assicurandosi che le sporgenze all'interno della rientranza della mini ciotola siano allineate con le fessure poste sul raccordo principale ①.
- 3 Inserire la lama sopra l'alberino motore ②.
- 4 Versare gli ingredienti da lavorare.
- 5 Inserire il coperchio e accendere l'apparecchio.

sicurezza

- Non togliere mai il coperchio prima che la lama si sia fermata completamente.
- La lama è molto affilata, maneggiare con attenzione.

importante

- Non lavorare spezie, potrebbero danneggiare le superfici di plastica.
- Non lavorare cibi troppo duri come caffè, cubetti di ghiaccio o cioccolata – potrebbero danneggiare la lama.

suggerimenti

- Le erbe si tritano meglio se sono pulite ed asciutte.
- Aggiungere sempre un po' di liquido quando si frullano ingredienti cotti per preparare cibi per neonati.
- Prima di lavorare cibi come carne, pane e verdure tagliarli a cubetti di circa 1-2 cm.
- Quando si prepara la maionese aggiungere l'olio versandolo dal tubo di alimentazione.

27 porta-accessori circolare (solo per FP620-FP630)

Questo robot da cucina viene fornito con un sostegno circolare per conservare gli accessori, inseribile nella ciotola.

uso del contenitore porta-accessori circolare

- 1 Inserire le lame nel contenitore.
- 2 Ora inserire lo sbattitore con 2 fruste, le lame a disco e la maxi-calotta nel sostegno per gli accessori (M).
- 3 Dopo aver inserito gli accessori, aggiungere il coperchio del robot (N).

manutenzione e pulizia

- Spegnere sempre e scollegare dalla rete prima di pulire.
- Maneggiare le lame e i dischi affilati con cautela in quanto sono estremamente taglienti.
- Alcuni alimenti possono scolorire la plastica. È perfettamente normale e non danneggia la plastica né pregiudica il gusto degli alimenti. Sfregare con un panno imbevuto di olio vegetale per eliminare la macchia.

gruppo motore

- 1 Pulire con un panno umido, quindi asciugare. Accertarsi che nell'area del meccanismo di sicurezza non ci siano residui di alimenti.
- 2 Avvolgere la lunghezza di cavo in eccesso attorno all'avvolgicavo, dietro l'apparecchio.

frullatore/omogeneizzatore/tritatutto

- 1 Svuotare la caraffa prima di sviarla dal gruppo lame.
- 2 Lavare a mano la caraffa.
- 3 Rimuovere e lavare la guarnizione.
- 4 Non toccare le lame affilate, utilizzare una spugna con acqua insaponata per pulirle e sciacquarle abbondantemente con acqua corrente. **Non immergere l'unità lame nell'acqua.**
- 5 Lasciare asciugare capovolta.

sbattitore con due fruste

- 1 Staccare le fruste dalla testa di azionamento tirandole delicatamente. Lavarle in acqua tiepida e sapone.
- 2 Strofinare la testa di azionamento con un panno umido, quindi asciugare. **Non immergere la testa di azionamento nell'acqua.**

tutti gli altri componenti

- 1 Lavare a mano, quindi asciugare.
- 2 E' anche possibile lavarli nel cestello superiore della lavastoviglie, usando un ciclo di lavaggio breve e a bassa temperatura.

manutenzione e assistenza tecnica

- In caso il cavo sia danneggiato, per ragioni di sicurezza deve essere sostituito solo dall'Azienda produttrice oppure da un centro assistenza Simac autorizzato alle riparazioni.
- **Se il robot da cucina non dovesse funzionare correttamente, prima di telefonare al centro assistenza leggere la seguente guida alla localizzazione dei guasti.**
- In caso di assistenza riguardo:
 - 1 utilizzo dell'apparecchio
 - 2 manutenzione o riparazionicontattare il negozio dove si è acquistato il robot da cucina.

AVVERTENZE PER IL CORRETTO SMALTIMENTO DEL PRODOTTO AI SENSI DELLA DIRETTIVA EUROPEA 2002/96/EC.

Alla fine della sua vita utile il prodotto non deve essere smaltito insieme ai rifiuti urbani. Può essere consegnato presso gli appositi centri di raccolta differenziata predisposti dalle amministrazioni comunali, oppure presso i rivenditori che forniscono questo servizio. Smaltire separatamente un elettrodomestico consente di evitare possibili conseguenze negative per l'ambiente e per la salute derivanti da un suo smaltimento inadeguato e permette di recuperare i materiali di cui è composto al fine di ottenere un importante risparmio di energia e di risorse. Per rimarcare l'obbligo di smaltire separatamente gli elettrodomestici, sul prodotto è riportato il marchio del contenitore di spazzatura mobile barrato.



Guida alla localizzazione dei guasti

| Problema | Causa | Soluzione |
|---|--|--|
| Il robot non funziona | <p>Manca la corrente</p> <p>Il coperchio non è inserito sull'attacco per il frullatore.</p> <p>Il coperchio della ciotola non è ben chiuso</p> <p>Il frullatore non è ben inserito</p> | <p>Controllare che la spina dell'apparecchio sia inserita nella presa elettrica</p> <p>Nell'usare la vaschetta del robot è necessario inserire la calotta sull'attacco e bloccarla in posizione, altrimenti il robot non funzionerà</p> <p>Robot e frullatore non funzioneranno se non si inserisce correttamente il coperchio della ciotola</p> <p>Il frullatore non funziona se è inserito male</p> <p>Se tutto quanto sopra è corretto, controllare il fusibile/interruttore principale dell'impianto elettrico</p> |
| Il frullatore perde dalla base della lama. | <p>Manca la guarnizione</p> <p>La guarnizione è inserita male</p> <p>La guarnizione è danneggiata</p> | <p>Controllare che la guarnizione sia ben inserita e non abbia subito danni</p> <p>Chiamare il Centro assistenza e richiedere una guarnizione di ricambio</p> |
| Gli utensili/accessori danno scarse prestazioni | <p>Leggere i consigli nella sezione "Uso degli accessori".Controllare di aver montato correttamente gli accessori.</p> | |

English

Please unfold the front page illustrations

before using your Simac appliance

- Read these instructions carefully and retain for future reference.
- Remove all packaging and any labels.

safety

- The blades and discs are very sharp, handle with care. **Always hold the knife blade by the finger grip ③ at the top, away from the cutting edge, both when handling and cleaning.**
- Always remove the knife blade before pouring contents from the bowl.
- Keep hands and utensils out of the processor bowl and liquidiser jug whilst connected to the power supply.
- Switch off and unplug:
 - before fitting or removing parts
 - after use
 - before cleaning
- Never use your fingers to push food down the feed tube. Always use the pusher/s supplied.
- Before removing the lid from the bowl or liquidiser/mill from the power unit:-
 - switch off;
 - wait until the attachment/blades have completely stopped;
 - Be careful not to unscrew the liquidiser jug or mill from the blade unit.
- Liquids should be allowed to cool to room temperature before blending.
- Only operate the liquidiser with the lid in place.
- **This machine will be damaged and may cause injury if the interlock mechanism is subjected to excessive force.**
- Do not use the lid to operate the processor, always use the on/off speed control.
- Never use an unauthorised attachment.
- Never leave the machine on unattended.
- Never use a damaged machine. Get it checked or repaired: see 'service and customer care'.
- Never let the power unit, cord or plug get wet.
- Don't let excess cord hang over the edge of a table or worktop or touch hot surfaces.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Only use the appliance for its intended domestic use. Simac will not accept any liability if the appliance is subject to improper use, or failure to comply with these instructions.

before plugging in

- Make sure your electricity supply is the same as the one shown on the underside of your machine.
- This appliance complies with European Economic Community Directive 89/336/EEC.

before using for the first time

- 1 Remove all packaging including the plastic blade covers from the knife blade. **Take care the blades are very sharp.** These covers should be discarded as they are to protect the blade during manufacture and transit only.
- 2 Wash the parts see 'care & cleaning'

key

processor

- ① pushers
- ② feed tube
- ③ lid
- ④ detachable drive shaft
- ⑤ bowl
- ⑥ safety interlock
- ⑦ cord storage (at back)
- ⑧ power unit
- ⑨ speed/pulse control
- ⑩ liquidiser outlet/interlock
- ⑪ liquidiser outlet cover/safety interlock

liquidiser

- ⑫ blade unit
- ⑬ sealing ring
- ⑭ jug
- ⑮ lid
- ⑯ filler cap

attachments

Some of the following attachments are optional. For further information, please see the detailed description of each optional attachments.

- ⑰ knife blade
- ⑱ dough tool (only for FP630)
- ⑲ twin beater geared whisk
- ⑳ maxi-blend canopy (only for FP630)
- ㉑ thick slicing/coarse shredding disc
- ㉒ thin slicing/fine shredding disc (only for FP620-FP630)
- ㉓ rasping disc (only for FP630)
- ㉔ citrus juicer (only for FP620-FP630)
- ㉕ multi mill (only for FP630)
- ㉖ mini bowl (only for FP630)
- ㉗ storage carousel (only for FP620-FP630)
- ㉘ spatula

to use your food processor

- **When using the food processor bowl, the liquidiser outlet cover must be fitted and locked in position or the processor will not work.**

- 1 Fit the bowl. Place the handle towards the back, lower and turn clockwise until it locks ①.
- 2 Then fit the detachable shaft ④ over the power unit fixed shaft.
- 3 Fit an attachment over the drive shaft.
- Always fit the bowl and attachment onto the machine before adding ingredients.
- 4 Fit the lid onto the bowl ② - turn clockwise until the arrow on the lid aligns with the line on the power unit ③.
- 5 Switch on and select a speed.

- **The processor won't work if the lid or outlet cover are fitted incorrectly.**

- Use the pulse (P) for short bursts. The pulse will operate for as long as the control is held in position.
- 6 Reverse the above procedure to remove the lid, attachments and bowl.

- **Always switch off before removing the lid. important**

- Your processor is not suitable for crushing or grinding coffee beans, or converting granulated sugar to caster sugar.
- When adding almond essence or flavouring to mixtures avoid contact with the plastic as this may result in permanent marking.

to use your liquidiser

- 1 Fit the sealing ring ⑬ into the blade unit ⑫ - ensuring the seal is located correctly. **Leaking will occur if the seal is damaged or not fitted correctly.**
- 2 Screw the jug onto the blade unit.
- 3 Put your ingredients into the jug.
- 4 Put the filler cap in the lid, then turn.

- 5 Turn the lid in a clockwise direction to lock onto the jug.
- 6 Lift off the liquidiser outlet cover ⑩.
- 7 Place the liquidiser onto the liquidiser outlet and turn to lock ④.

important

- **The liquidiser attachment will work only with the processor bowl and lid in position.**
- **When using the liquidiser outlet we recommend that there are no tools in the bowl.**

- 8 Select a speed or use the pulse control.

hints

- When making mayonnaise, put all the ingredients, except the oil into the liquidiser. Then with the machine running, pour the oil into the filler cap and let it run through.
- Thick mixtures, eg pates and dips, may need scraping down. If it's difficult to process, add more liquid.
- Ice crushing - operate the pulse in short bursts until crushed to the desired consistency.
- Liquids should be allowed to cool to room temperature before blending.
- Only operate the liquidiser with the lid in place.
- To ensure the long life of your liquidiser, never run it for longer than 60 seconds. Switch off as soon as you've got the right consistency.
- Don't process spices - they may damage the plastic.
- The machine won't work if the liquidiser is fitted incorrectly.
- Don't put dry ingredients into the liquidiser before switching on. If necessary, cut them into pieces; remove the filler cap; then with the machine running, drop them through one by one.
- Don't use the liquidiser as a storage container. Keep it empty before and after use.
- Never blend more than 1½ litres (2pts 12froz) - less for frothy liquids like milkshakes.

choosing a speed for all functions

| tool/attachment | function | speed for FP610-620 | speed for FP630 | maximum capacities |
|------------------------------------|--|-------------------------------|--------------------------|------------------------------------|
| knife blade | One stage cake mix Rubbing fat into flour Adding water to combine pastry ingredients Chopping/pureeing/pates Yeasted mixes | 1 – 3 3 3 3 2 – 3 | 1 – 8 5 – 8 – 8 | 1.5Kg 340g – 600g 500g |
| knife blade with maxi-blend canopy | Soups and milkshakes Start at low speed and increase to maximum | – | 1 – 8 | 1.5 litres |
| whisk | egg whites egg & sugar for fatless sponges cream | 3 3 1 – 2 | 8 8 5 – 8 | 6 egg whites 500mls |
| dough tool | yeasted mixes | – | 8 | 500g |
| discs - slicing/shredding | Firm food items such as carrots, hard cheeses Softer items such as cucumbers, tomatoes | 2 – 3 1 | 5 – 8 1 – 3 | – – |
| rasping disc | Parmesan cheese, Potato for German potato dumplings | – | 8 | – |
| citrus juicer | Citrus fruits | – | 1 | – |
| liquidiser | All processing | 3 | 8 | 1.5 litres |
| multi mill | All processing | – | 8 | 50g |
| mini bowl | All processing | – | 8 | 200g |

using the attachments

see chart above for speed of each attachment.

⑰ knife blade/⑱ dough tool (only for FP630)

The knife blade is the most versatile of all the attachments. The length of the processing time will determine the texture achieved. For coarser textures use the pulse control.

Use the knife blade for cake and pastry making, chopping raw and cooked meat, vegetables, nuts, pate, dips, pureeing soups and to also make crumbs from biscuits and bread. It can also be used for yeasted dough mixes if the dough tool is not supplied.

Use the dough tool for yeasted mixes.

hints

knife blade

- Cut food such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 2cm/3/4in before processing.
- Biscuits should be broken into pieces and added down the feed tube whilst the machine is running.
- When making pastry use fat straight from the fridge cut into 2cm/3/4in.cubes.
- Take care not to over-process.

dough tool

- Place the dry ingredients in the bowl and add the liquid down the feed tube whilst the machine is running. Process until a smooth elastic ball of dough is formed this will take 60 - 90 secs.
- Re-knead by hand only. Re-kneading in the bowl is not recommended as it may cause the processor to become unstable.

⑲ twin beater geared whisk

Use for light mixtures only eg egg whites, cream, evaporated milk and for whisking eggs and sugar for fatless sponges. Heavier mixtures such as fat and flour will damage it.

using the whisk

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Push each beater securely into the drive head ⑬.
- 3 Fit the whisk by carefully turning until it drops over the drive shaft.
- 4 Add the ingredients.
- 5 Fit the lid - ensuring the end of the shaft locates into the centre of the lid.
- 6 Switch on.

important

- **The whisk is not suitable for making one-stage cakes or creaming fat and sugar as these mixes will damage it. Always use the knife blade for cake making.**

hints

- Best results are obtained when the eggs are at room temperature.
- Ensure the bowl and whisks are clean and free from grease before whisking.

⑳ maxi-blend canopy (only for FP630)

When blending liquids, use the maxi-blend canopy with the knife blade. It allows you to increase the liquid processing capacity from 1 litre to 1.5 litres, prevents leaking and improves the chopping performance of the blade.

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Fit the knife blade.
- 3 Add ingredients to be processed.
- 4 Fit the canopy over the top of the blade ensuring it sits on the ledge inside the bowl ⑭. **Do not push down on the canopy, hold by the centre grip.**
- 5 Fit the lid and switch on.

slicing/shredding discs

reversible slicing/shredding discs - thick ⑳, thin ㉑ (only for FP620-FP630)

Use the shredding side for cheese, carrots, potatoes and foods of a similar texture.

Use the slicing side for cheese, carrots, potatoes, cabbage, cucumber, courgette, beetroot and onions.

rasping disc ㉒ (only for FP630)

Grates Parmesan cheese and potatoes for German potato dumplings.

safety

- **Never remove the lid until the cutting disc has completely stopped.**
- **Handle the cutting discs with care - they are extremely sharp**

to use the cutting discs

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Holding by the centre grip ⑮, place the disc onto the drive shaft with the appropriate side uppermost ⑯.
- 3 Fit the lid.
- 4 Choose which size feed tube you want to use. The pusher contains a smaller feed tube for processing individual items or thin ingredients.

To use the small feed tube - first put the large pusher inside the feed tube.

To use the large feed tube - use both pushers together.

- 5 Put the food in the feed tube.
- 6 Switch on and push down evenly with the pusher - **never put your fingers in the feed tube.**

hints

- Use fresh ingredients
- Don't cut food too small. Fill the width of the large feed tube fairly full. This prevents the food from slipping sideways during processing. Alternatively use the small feed tube.
- When slicing or shredding: food placed upright ⑰ comes out shorter than food placed horizontally ⑱.
- There will always be a small amount of waste on the plate or in the bowl after processing.

24 citrus juicer (only for FP620-FP630)

Use the citrus juicer to squeeze the juice from citrus fruits (eg oranges, lemons, limes and grapefruits).

- 1 cone
- 2 sieve

to use the citrus press

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Add the sieve and turn clockwise until the interlock fin on the sieve aligns with the line on the power unit (H).
- 3 Place the cone over the drive shaft turning until it drops all the way down (I).
- 4 Cut the fruit in half. Then switch on and press the fruit onto the cone.

- **The citrus press will not operate if the sieve is not locked correctly.**

25 multi mill (only for FP630)

Use the mill for milling herbs, nuts and coffee beans.

- 1 blade unit
- 2 sealing ring
- 3 jar
- 4 sprinkler lid

safety

- Never fit the blade unit to your machine without the jar fitted.
- Never unscrew the jar while the multi-mill is fitted to your machine.
- Don't touch the sharp blades. Keep the blade unit away from children.
- Never remove the multi-mill until the blades have completely stopped.

important

- To ensure long life of your mill, never run for longer than 30 seconds. Switch off as soon as you've got the right consistency.
- Don't process spices - they may damage the plastic.
- The machine won't work if the mill is fitted incorrectly.
- Use for dry ingredients only.

to use your multi mill

- 1 Put your ingredients into the jar. Fill it no more than half full.
 - 2 Fit the sealing ring into the blade unit.
 - 3 Turn the blade unit upside down. Lower it into the jar, blades down.
 - 4 Screw the blade unit onto the jar until it is finger tight.
 - 5 Lift off the liquidiser outlet cover (M).
 - 6 Place the mill on the liquidiser outlet and turn to lock in a clockwise direction (J).
 - 7 Switch on to maximum speed or use the pulse control.
 - 8 After milling, you can replace the blade unit with the sprinkler lid and shake out your food.
- The sprinkler lid is not airtight.

hints

- Herbs are best milled when clean and dry.

26 mini bowl (only for FP630)

Use the mini processor bowl to chop herbs and process small quantities of ingredients e.g. meat, onion, nuts, mayonnaise, vegetables, purées, sauces and baby food.

- 1 mini processor knife blade
- 2 mini processor bowl

to use the mini bowl

- 1 Fit the drive shaft and bowl onto the power unit.
- 2 Fit the mini processor bowl ensuring the ribs on the inside of the mini bowl chimney align with the slots in the main bowl chimney (I).
- 3 Place the knife blade over the drive shaft (K).
- 4 Add the ingredients to be processed.
- 5 Fit the lid and switch on.

safety

- Never remove the lid until the knife blade has completely stopped.
- The knife blade is very sharp - always handle with care.

important

- Don't process spices – they may damage the plastic.
- Don't process hard food such as coffee beans, ice cubes or chocolate – they may damage the blade.

hints

- Herbs are best chopped when clean and dry.
- Always add a little liquid when blending cooked ingredients to make baby food.
- Cut foods such as meat, bread, vegetables into cubes approximately 1-2 cm (1/2– 3/4 in) before processing.
- When making mayonnaise add the oil down the feed tube.

27 storage carousel (only for FP620-FP630)

Your food processor is supplied with an attachment storage carousel that fits inside the bowl.

to use the storage carousel

- 1 Fit the knife blade to the bowl.
- 2 Then fit the whisk, discs and canopy into the carousel (N).
- 3 Fit the carousel over the knife blade and place the processor lid on top (O).

care & cleaning

- Always switch off and unplug before cleaning.
- Handle the blades and cutting discs with care - they are extremely sharp.
- Some foods may discolour the plastic. This is perfectly normal and won't harm the plastic or affect the flavour of your food. Rub with a cloth dipped in vegetable oil to remove the discolouration.

power unit

- Wipe with a damp cloth, then dry. Ensure that the interlock area is clear of food debris.
- Wrap excess cord around the bracket at the back of the appliance.

liquidiser/multi mill

- 1 Empty the jug/jar before unscrewing it from the blade unit.
- 2 Wash the jug/jar by hand.
- 3 Remove and wash the sealing ring.
- 4 Don't touch the sharp blades - brush them clean using hot soapy water, then rinse thoroughly under the tap. **Don't immerse the blade unit in water.**
- 5 Leave to dry upside down.

twin beater geared whisk

- Detach the beaters from the drive head by gently pulling them free. Wash in warm soapy water.
- Wipe the drive head with a damp cloth, then dry. **Do not immerse the drive head in water.**

all other parts

- Wash by hand, then dry.
- Alternatively they can be washed on the top rack of your dishwasher. A short low temperature programme is recommended.

service & customer care

- If the cord is damaged it must, for safety reasons, be replaced by Simac or an authorised Simac repairer.
- **If you experience any problems with the operation of the processor, before calling for assistance refer to the troubleshooting guide.**

If you need help with:

- Using your machine
 - Servicing or repairs
- Contact the shop where you brought the food processor.

Important information for correct disposal of the product in accordance with EC Directive 2002/96/EC.

At the end of its working life, the product must not be disposed of as urban waste. It must be taken to a special local authority differentiated waste collection centre or to a dealer providing this service. Disposing of a household appliance separately avoids possible negative consequences for the environment and health deriving from inappropriate disposal and enables the constituent materials to be recovered to obtain significant savings in energy and resources. As a reminder of the need to dispose of household appliances separately, the product is marked with a crossed-out wheeled dustbin.



troubleshooting guide

| Problem | Cause | Solution |
|--|---|--|
| The processor will not operate. | <p>No Power.</p> <p>Liquidiser outlet cover not fitted.</p> <p>Bowl lid not locked on correctly.</p> <p>Liquidiser not locked on correctly.</p> | <p>Check processor is plugged in.</p> <p>When using the processor bowl the outlet cover must be fitted and locked on or the processor will not operate.</p> <p>The processor and liquidiser will not operate if the bowl lid is not fitted correctly.</p> <p>The liquidiser will not operate if fitted incorrectly.</p> <p>If none of the above check the fuse/circuit breaker in your home.</p> |
| Liquidiser leaking from blade assembly base. | <p>Seal missing</p> <p>Seal incorrectly fitted</p> <p>Seal damaged.</p> | <p>Check seal is fitted correctly and not damaged. Refer to the Service and Customer care section.</p> |
| Poor performance of tools/attachments | <p>Refer to hints in relevant "Using the attachments" section. Check attachments are assembled correctly.</p> | |