

*Genius*

# feelvita

## Food Processor

- DE** Gebrauchsanleitung  
ab Seite 2
- GB** Instruction Manual  
from page 21
- FR** Mode d'emploi  
de la page 39
- NL** Bedieningshandleiding  
vanaf pagina 58
- IT** Istruzioni per l'uso  
da pag 77
- ES** Instrucciones de uso  
a partir de la página 96



## Inhaltsverzeichnis

|   |    |
|---|----|
| 1 Sicherheits- und Warnhinweise.....                      | 2  |
| 2 Vor dem ersten Gebrauch.....                            | 6  |
| 3 Komponenten des Feelvita Food Processors .....          | 7  |
| 4 Anwendung des Zubehörs .....                            | 8  |
| 5 Der Feelvita Food Processor im praktischen Einsatz..... | 10 |
| 5.1 Bedienelement.....                                    | 10 |
| 5.2 Zusammenbau des Feelvita Food Processors.....         | 11 |
| 5.3 Arbeiten mit dem Feelvita Food Processor .....        | 14 |
| 6 Tipps und Tricks.....                                   | 17 |
| 7 Pflege und Reinigung .....                              | 18 |
| 8 Problemlösung .....                                     | 19 |
| 9 Entsorgung .....  | 20 |
| 10 Technische Daten.....                                  | 20 |
| Gewährleistung / Kundenservice.....                       | 20 |

## 1 Sicherheits- und Warnhinweise

In der vorliegenden Gebrauchsanleitung sowie an Ihrem Gerät finden Sie zahlreiche Sicherheitshinweise, die Sie zu Ihrem eigenen Schutz und zum Schutz Dritter stets beachten müssen.

### SYMBOLERKLÄRUNG



#### WARNUNG!

Sie können schwer oder tödlich verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.



#### VORSICHT!

Sie können verletzt werden, wenn Sie diese Hinweise nicht beachten.



#### ACHTUNG!

Warnt vor möglichen Sachschäden.

## **ALLGEMEINE SICHERHEITSHINWEISE**

- Lesen Sie die Gebrauchsanleitung und die darin enthaltenen Sicherheitshinweise aufmerksam durch!
- Bestimmungsgemäßer Gebrauch: Der Feelvita Food Processor ist zum Rühren, Kneten, Schlagen und Zerkleinern von Lebensmitteln im Haushalt und für haushaltsübliche Mengen bestimmt. Bei Verwendung von Original-Zubehör ergeben sich weitere Anwendungsmöglichkeiten.
- Das Gerät ist nur für die Verwendung im Haushalt vorgesehen. Es ist nicht für den gewerblichen oder industriellen Einsatz geeignet.
- Der Feelvita Food Processor ist nicht geeignet zum:
  - Zerkleinern von Knochen oder anderen nicht essbaren Bestandteilen von Lebensmitteln.
  - Verflüssigen von frischem Obst oder Gemüse.
  - Mahlen von Getreidekörnern, harten Gewürzen oder Kaffeebohnen.
- Bewahren Sie die Gebrauchsanleitung für späteres Nachschlagen auf. Geben Sie das Gerät nur zusammen mit der Gebrauchsanleitung an Dritte weiter.
- Verwenden Sie das Gerät nur mit Original-Zubehörteilen, andernfalls beschädigen Sie das Gerät.

## **ELEKTRISCHE SICHERHEIT – STROMSCHLAGGEFAHR**

- Das Gerät nur anschließen, wenn die Netzspannung der Steckdose mit der Angabe auf dem Typenschild übereinstimmt.
- Verwenden Sie keine Verlängerungskabel oder Mehrfachsteckdosen.
- Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn Netzstecker oder Netzkabel beschädigt sind, wenn es fallen gelassen oder anderweitig beschädigt wurde. Lassen Sie das Gerät nur von einem qualifizierten Techniker warten bzw. reparieren. Von unqualifizierten Personen

ausgeführte Reparaturen können Verletzungen oder schwerwiegende Störungen verursachen.

- Um den Netzstecker aus der Steckdose zu entfernen, umfassen Sie den Netzstecker und nicht das Netzkabel. Ziehen Sie nicht am Kabel.
- Verlegen Sie das Netzkabel nicht über scharfe Metallkanten, stellen Sie keine schweren Gegenstände darauf und schützen Sie es vor Hitze. Lassen Sie das Netzkabel nicht neben oder vor der Arbeitsfläche herunterhängen. Knicken, verdrehen bzw. verknoten Sie das Netzkabel nicht.
- Motorbasis, Netzstecker und Netzkabel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten tauchen.
- Sollte die Motorbasis ins Wasser fallen, sofort den Netzstecker ziehen und den Kundenservice kontaktieren.
- Das Gerät muss zum Einsetzen oder Herausnehmen von Zubehörteilen, bei Nichtbenutzung, Störung während des Betriebs und zum Reinigen stets ausgeschaltet („STOP“-Taste drücken) und vom Stromnetz getrennt werden.

### **SICHERHEIT VON BESTIMMTEN PERSONENGRUPPEN**

- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Halten Sie das Gerät und seine Kabel außerhalb der Reichweite von Kindern.
- Das Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder mentalen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen benutzt werden, wenn sie beaufsichtigt oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Gerätes unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.

## **SICHERHEIT WÄHREND DER ANWENDUNG**

### **STROMSCHLAGGEFAHR/VERLETZUNGSGEFAHR**

- Stellen Sie das Gerät nicht auf heiße, feuchte oder unebene Oberflächen und betreiben Sie es nicht in der Nähe von offenem Feuer.
- Bedienen Sie das Gerät nicht mit nassen Händen.
- Lassen Sie das Gerät während der Anwendung nicht unbeaufsichtigt.
- Verwenden Sie das Gerät nicht im Freien.

### **VERLETZUNGSGEFAHR DURCH ROTIERENDE MESSER/SCHARFE KLINGEN:**

- Greifen Sie niemals während des Betriebes in den Behälter oder die Einfüllöffnung. Stecken Sie keine Gegenstände in die Einfüllöffnung. Verwenden Sie zum Nachdrücken von Zutaten immer den mitgelieferten Stopfer.
- Das Gerät läuft nach dem Abschalten kurze Zeit nach. Wechseln Sie das Zubehör nur bei Stillstand des Antriebes aus.
- Die Zubehörteile sind nicht für die Mikrowelle geeignet.
- Vorsicht beim Umgang mit den Messern und Schneidscheiben. Fassen Sie Messer und Schneidscheiben nur am Kunststoffknauf an.
- Vorsicht beim Entnehmen der verarbeiteten Lebensmittel. Berühren Sie die Messer und Klingen nicht mit den Händen.
- Bei Nichtgebrauch Messer und Schneidscheiben sicher aufbewahren.
- Verwenden Sie zum Reinigen eine Bürste und berühren Sie die Messer bzw. Klingen nicht mit den Händen.
- Verwenden Sie keine beschädigten Behälter, Messer oder Schneidscheiben.
- Versuchen Sie niemals, die Sicherheitsvorrichtungen zu umgehen.
- Ein Spatel darf nur dann verwendet werden, wenn das Gerät nicht in Betrieb ist.

## 2 Vor dem ersten Gebrauch

- Überprüfen Sie das Set auf Vollständigkeit und eventuelle Transportschäden. Bei Beanstandungen kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice. Die Kontaktdaten finden Sie am Ende der Gebrauchsanleitung.
- Entfernen Sie das Verpackungsmaterial vollständig und entsorgen Sie es ordnungsgemäß.
- Lesen Sie diese Gebrauchsanleitung aufmerksam durch und nutzen Sie das Produkt ausschließlich wie in dieser Gebrauchsanleitung beschrieben, um Verletzungen und Sachschäden zu vermeiden.
- Reinigen Sie das Gerät vor der ersten Nutzung, um evtl. Produktionsrückstände zu beseitigen (siehe auch: Pflege und Reinigung).

**Hinweis: Diese Gebrauchsanleitung beinhaltet alle verfügbaren Zubehörteile des Feelvita Food Processors. Es besteht die Möglichkeit, dass das von Ihnen erworbene Set nicht alle im Folgenden aufgeführten Teile beinhaltet. Selbstverständlich haben Sie die Möglichkeit, die gewünschten Teile nachträglich bei uns zu erwerben.**

\* funktioniert nur in Kombination mit dem Verlängerungsstück (9)

\*\* funktioniert nur in Kombination mit dem Verlängerungsstück (9) und dem kleinen Behälter (7)

\*\*\* funktioniert nur in Kombination mit dem Verbindungsstück (17)

### 3 Komponenten des Feelvita Food Processors

(1) Einfüllöffnung

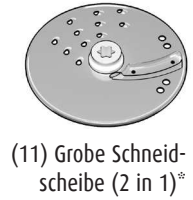
(2) Deckel

(3) Stopfer  
mit Aromalöchern

(4) Behälter, groß  
(1.400 ml)

(5) Messer, groß

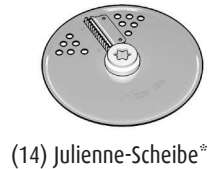
(6) Motorbasis



(7) Behälter,  
klein (500 ml)

(8) Messer, klein\*\*

(9) Verlängerungsstück



(16) Zitruspresse\*\*\*





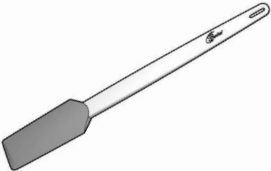
(17) Verbindungsstück

(18) Aufbewahrungsbox



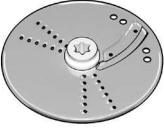


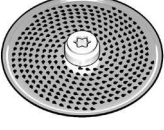
(19) Spatel



## 4 Anwendung des Zubehörs

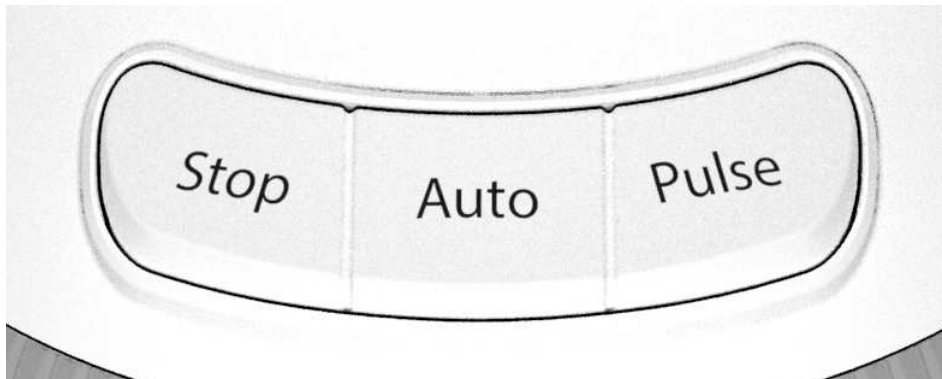
| Zubehör  | Bild  | Anwendung  | Zweck   |
|--|---|--|---|
| Messer, groß (5)   |    | Käse<br>Schokolade<br>Obst<br>Gemüse<br>Kräuter<br>Fleisch<br>Rührteig<br>Knetteig | Mixen<br>hacken<br>zerkleinern  |
| Behälter, klein (7)<br>mit Messer, klein<br>(8) und<br>Verlängerungs-<br>stück (9) |    | Kräuter<br>Pesto<br>Pastasauce<br>Saucen<br>Dips<br>Mayonnaise                     | Mixen<br>hacken<br>zerkleinern<br>rühren  |
| Zitruspresse (16)<br>mit Verbindungs-<br>stück (17)                                |    |  | Gesunden, frisch<br>gepressten Saft aus<br>Orangen, Zitronen,<br>Grapefruits etc. |
| Aufbewahrungs-<br>box (18)   |  |  | Sichere und platzsparen-<br>de Aufbewahrung der<br>Messer und Scheiben            |
| Spatel (19)  |  |  | Komfortables und<br>restloses Entleeren der<br>Behälter                           |



| Zubehör   | Bild  | Anwendung                          | Zweck                                |
|---|---|------------------------------------|--------------------------------------|
| Emulgierscheibe (10)  |    | Sahne<br>Eiweiß<br>Mousse          | Emulgieren<br>aufschlagen            |
| Schneidscheibe, grob (11) (2 in 1) mit Verlängerungsstück (9) |    | Kartoffeln<br>Tomaten<br>Käse      | Dickere Scheiben oder grobe Raspeln  |
| Schneidscheibe, fein (12) (2 in 1) mit Verlängerungsstück (9) |    | Hartes Gemüse<br>Kohl              | Dünne Scheiben oder mittlere Raspeln |
| Pommes-Scheibe (13) mit Verlängerungsstück (9)                |   | Kartoffeln                         | Pommes oder dickere Streifen         |
| Julienne-Scheibe (14) mit Verlängerungsstück (9)              |  | Kartoffeln<br>Karotten<br>Zucchini | Feine Streifen oder Julienne         |
| Extra-feine Reibscheibe (15) mit Verlängerungsstück (9)       |  | Käse<br>Nüsse<br>Schokolade        | Feines Reiben                        |

## 5 Der Feelvita Food Processor im praktischen Einsatz

### 5.1 Bedienelement



- **STOP:** Taste zum Ausschalten des Gerätes
- **AUTO:** Taste für Dauerbetrieb; zum Hacken, Mixen, Emulgieren, Kneten, Rühren, Schlagen, Schneiden, Reiben und Raspeln
- **PULSE:** Taste für Pulsier-/Intervallbetrieb; das Gerät läuft nur, wenn die Taste gehalten wird; zum groben Hacken und kontrollierten Mixen. Nutzen Sie diese Funktion, wenn Sie den Verarbeitungsgrad der Lebensmittel genau kontrollieren wollen (bspw. zum Hacken von Nüssen oder zum Schlagen von Sahne)

**Info:** Bei manchen Rezepten empfiehlt sich für eine besonders schöne Konsistenz zuerst die Verwendung der PULSE-Funktion und dann das Weiterarbeiten im AUTO-Modus.



#### **ACHTUNG!**

Den Deckel nicht öffnen, ohne das Gerät vorher auszuschalten.

Das Gerät ist mit einem Überhitzungsschutz ausgestattet. Der Motor schaltet sich bei zu starker Erwärmung automatisch ab. Wenn dieser Fall eintritt, schalten Sie das Gerät durch Drücken der „STOP“-Taste ab, trennen Sie das Gerät vom Stromnetz und lassen Sie es vollständig abkühlen. Danach können Sie das Gerät wieder wie gewohnt verwenden.

## 5.2 Zusammenbau des Feelvita Food Processors

### **WARNUNG!**

#### **Gefahr von Schnittverletzungen:**

**Messer und Schneidscheiben vorsichtig handhaben, sonst kann es zu Schnittverletzungen kommen. Messer und Klingen nicht mit den Händen berühren.**

#### **AUFSETZEN DES GROSSEN BEHÄLTERS**



- Stellen Sie das Gerät so auf eine trockene, stabile und ebene Arbeitsfläche, dass das Bedienelement nach vorne weist.
- Drücken Sie das Gerät fest auf die Arbeitsplatte, um den bestmöglichen Kontakt der Saugfüße zum Untergrund herzustellen.
- Setzen Sie den großen Behälter (4) mit dem Griff rechts vorn (4-Uhr-Position) auf und rasten ihn entgegen dem Uhrzeigersinn spürbar ein.
- Wählen Sie das gewünschte Zubehör aus und setzen Sie es wie auf den folgenden Seiten beschrieben ein.

**HINWEIS:** Beachten Sie beim Einsetzen des Zubehörs, dass die Antriebsachse auf einer Seite abgeflacht ist und das jeweilige Zubehör deswegen nur in einer bestimmten Position auf die Achse passt.

#### **ANBRINGEN DES DECKELS**



- Das jeweilige Zubehör muss VOR dem Aufsetzen des Deckels (2) eingesetzt werden.
- Setzen Sie den Deckel so auf den Behälter (4), dass sich die Einfüllöffnung (1) vor dem Griff des Behälters befindet (4-Uhr-Position).
- Drehen Sie den Deckel entgegen dem Uhrzeigersinn, bis er hörbar einrastet.
- Setzen Sie gegebenenfalls den Stopfer (3) in die Einfüllöffnung (1).

**HINWEIS – DOPPELTE SICHERHEIT:** Das Gerät funktioniert nur, wenn sowohl der Behälter (4) als auch der Deckel (2) ordnungsgemäß eingerastet sind. Bei Benutzung der Zitruspresse (16) ersetzt diese den Deckel.

**EINSETZEN DES GROSSEN MESSERS**

- Zum Einsetzen in den großen Behälter (4)
- Fassen Sie das große Messer (5) am Kunststoffknopf an und setzen Sie es auf den Antriebspin.
- Verriegeln Sie den Deckel (2) ordnungsgemäß (siehe auch: Anbringen des Deckels).

**EINSETZEN DER EMULGIERSCHEIBE**

- Zum Einsetzen in den großen Behälter (4)
- Setzen Sie die Emulgierscheibe (10) auf den Antriebspin.
- Verriegeln Sie den Deckel (2) ordnungsgemäß (siehe auch: Anbringen des Deckels).

**EINSETZEN DER SCHNEIDSCHLEIBEN**

- Zum Einsetzen in den großen Behälter (4)
- Setzen Sie zuerst das Verlängerungsstück (9) auf die Antriebsachse.



- Setzen Sie die gewünschte Schneidscheibe auf das Verlängerungsstück (9). Fassen Sie die Schneidscheiben dabei nur am Kunststoffknopf an. Die zu verwendende Seite der Schneidscheibe muß nach oben zeigen.
- Verriegeln Sie den Deckel (2) ordnungsgemäß (siehe auch: Anbringen des Deckels).

**HINWEIS:** Eventuell müssen Sie die Scheibe ein wenig drehen, bis sie in das Verlängerungsstück (9) einrastet.

**ARBEITEN MIT DEM KLEINEN BEHÄLTER**

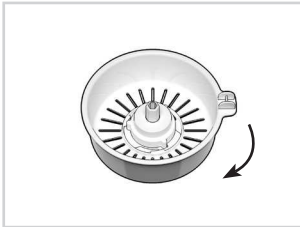
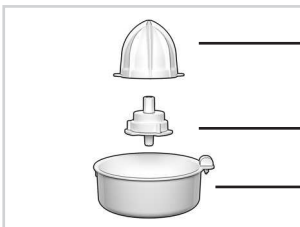
- Setzen Sie das Verlängerungsstück (9) auf die Antriebsachse.
- Setzen Sie den kleinen Behälter (7) in den großen Behälter (4) ein.



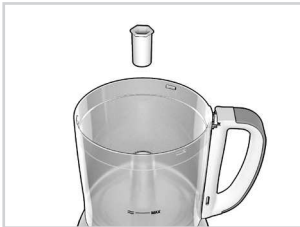
- Fassen Sie das kleine Messer (8) am Kunststoffknopf an und setzen Sie es auf das Verlängerungsstück.
- Verriegeln Sie den Deckel (2) ordnungsgemäß (siehe auch: Anbringen des Deckels).

**HINWEIS:** Eventuell müssen Sie das Messer ein wenig drehen, bis es in das Verlängerungsstück (9) einrastet.

### EINSETZEN DER ZITRUSPRESSE



- Zum Einsetzen in den großen Behälter (4)
- Befestigen Sie das Getriebe im Auffangsieb, indem Sie es in die entsprechende Aussparung einsetzen und mit leichtem Druck im Uhrzeigersinn drehen, bis es vollständig eingerastet ist.



- Setzen Sie das Verbindungsstück (17) auf die Antriebsachse im großen Behälter (4).
- Setzen Sie die Zitruspresse (16) auf das Verbindungsstück. Der Verschlusshaken sollte sich dabei hinter dem Griff des Behälters befinden (2-Uhr-Position).



- Drehen Sie die Zitruspresse im Uhrzeigersinn, bis der Verschlusshaken hörbar einrastet.
- Setzen Sie den Presskegel auf das Getriebe.

**HINWEIS:** Bei Verwendung der Zitruspresse wird kein Deckel aufgesetzt.

## 5.3 Arbeiten mit dem Feelvita Food Processor



### WARNUNG!

**Gefahr durch rotierende Klingen!**

**Immer den Stopfer verwenden!**

**Keine Finger/Gegenstände in die Einfüllöffnung stecken!**

**Gerät außerhalb der Reichweite von Kindern aufbewahren und verwenden!**

**Nichtbeachtung kann zu schweren Schnittverletzungen oder abgetrennten Gliedmaßen führen.**



### VORSICHT!

Die Behälter eignen sich zum Hinzufügen heißer Flüssigkeiten. Beachten Sie, dass dabei heißer Dampf aus der Einfüllöffnung (1) entweicht – **VERBRENNUNGSGEFAHR!**

### VORBEREITUNG

Bevor das Gerät verwendet werden kann, müssen Behälter (4) und Deckel (2) ordnungsgemäß auf der Motorbasis (6) angebracht sein (siehe: Zusammenbau des Feelvita Food Processors).

### MAXIMALER FÜLLSTAND



- Die Max-Linie am großen Behälter (4) gibt an, wie viel Flüssigkeit mit dem Gerät maximal verarbeitet werden kann (500 ml).
- Achten Sie darauf, dass Sie den Behälter nicht überfüllen!
- Beim Verarbeiten dünnflüssiger Mischungen den Behälter nicht über die Max-Linie und bei dickeren Mischungen nicht zu mehr als 2/3 füllen.
- Beim Zerhacken von Lebensmitteln den Behälter maximal zur Hälfte füllen. Größere Mengen in mehreren Durchgängen verarbeiten.

### ENTNEHMEN DER ZUBEREITETEN LEBENSMITTEL

- Schalten Sie das Gerät aus („STOP“-Taste drücken) und ziehen Sie den Netzstecker.
- Öffnen Sie den Deckel (2) durch Drehen im Uhrzeigersinn und entnehmen Sie das jeweilige Zubehör. Sie können das Zubehör mit einem Spatel (19) von evtl. Lebensmittelresten befreien.
- Bei Verwendung des kleinen Behälters (7) entfernen Sie zunächst das kleine Messer (8) und heben ihn anschließend aus dem großen Behälter (4) heraus.
- Drehen Sie den großen Behälter (4) im Uhrzeigersinn und heben Sie ihn zum Entfernen an.
- Jetzt können Sie die verarbeiteten Lebensmittel ausschütten oder mit einem Spatel (19) entnehmen.



### WARNUNG!

**Gefahr von Schnittverletzungen:**

**Messer und Schneidscheiben vorsichtig handhaben, sonst kann es zu Schnittverletzungen kommen.**

**Messer und Klingen nicht mit den Händen berühren.**

**ZUBEREITUNG VON KNETEIGEN**

- Setzen Sie das große Messer (5) ein.
- Geben Sie die trockenen Zutaten (bspw. Mehl, Zucker, Backpulver) zuerst in den Behälter (4).
- Schließen Sie den Deckel (2) und schalten Sie das Gerät ein.
- Sie können weitere Zutaten bei laufendem Motor durch die Einfüllöffnung (1) zugeben.

**ZUBEREITUNG VON RÜHRTEIGEN**

- Setzen Sie das große Messer (5) ein.
- Geben Sie Fett, Zucker und ggf. Eier in den Behälter (4).
- Schließen Sie den Deckel (2) und schalten Sie das Gerät ein, bis Sie eine cremige Masse erhalten.
- Geben Sie ggf. weitere Zutaten hinzu.

**HACKEN/ ZERKLEINERN VON LEBENSMITTELN**

- Setzen Sie das gewünschte Messer ein.
- Schneiden Sie die Zutaten in ca. 3 cm große Stücke und geben Sie sie in den Behälter (siehe auch: Maximaler Füllstand).
- Schließen Sie den Deckel (2) und schalten Sie das Gerät ein.

**HINWEIS:** Verwenden Sie zur genauen Kontrolle des Zerkleinerungsgrades die Pulse-Funktion. Durch die Verarbeitung harter Zutaten, bspw. Nüsse, kann die Behälterinnenseite oberflächlich verkratzen. Dies stellt keine Funktionseinschränkung dar.

**ANWENDUNG DER SCHNEIDSCHLEIBEN****WARNUNG!**

**Greifen Sie nicht mit den Händen in die Einfüllöffnung. Verwenden Sie immer den Stopfer!**

- Setzen Sie die gewünschte Schneidscheibe in den großen Behälter (4) ein (mit dem Verlängerungsstück (9)).
- Schließen Sie den Deckel (2) und schalten Sie das Gerät ein.
- Die Lebensmittel müssen vor der Verarbeitung entkernt und ggf. geschält werden.
- Führen Sie die zu verarbeitenden Lebensmittel durch die Einfüllöffnung (1) zu. Beim Verarbeiten gleichmäßig Druck mit dem Stopfer ausüben.

**HINWEIS:** Die anzuwendende Seite muss nach oben zeigen. Beachten Sie, dass bei den 2 in 1 Scheiben beide Seiten zum Arbeiten geeignet sind. Den Behälter (4) entleeren, bevor die zerkleinerten Lebensmittel die Schneidscheiben berühren.

**ZITRUSPRESSE**

- Bauen Sie die Zitruspresse (16) vollständig zusammen (siehe: Zusammenbau des Feelvita Food Processors) und setzen Sie sie in den großen Behälter (4) ein. Schalten Sie das Gerät ein.
- Durch das Getriebe wird die Umdrehungszahl deutlich reduziert und somit ein gefahrloses und schonendes Auspressen der Früchte ermöglicht.
- Drücken Sie die halbierten Zitrusfrüchte mit der Hand auf den Presskegel, bis der Saft vollständig ausgepresst ist.
- Beachten Sie den maximalen Füllstand des Behälters (4) von 500 ml.

**ZUBEREITUNG VON SHAKES**

- Setzen Sie das große Messer (5) in den Behälter (4) ein.
- Füllen Sie die festen Zutaten (bspw. Beeren) ein.
- Schließen Sie den Deckel (2) und schalten Sie das Gerät ein.
- Geben Sie die Flüssigkeit (bspw. Milch) nach und nach durch die Einfüllöffnung (1) zu, bis die gewünschte Konsistenz erreicht ist.

**SCHLAGEN VON SAHNE ODER EISCHNEE**

- Setzen Sie die Emulgierscheibe (10) in den großen Behälter (4) ein.
- Geben Sie Sahne bzw. Eiweiß in den Behälter.
- Schließen Sie den Deckel (2) und schalten Sie das Gerät ein.

---

**TIPP: Zum Schlagen von Sahne empfehlen wir die Verwendung der Pulse-Funktion.**

---



## 6 Tipps und Tricks

- Manche Nahrungsmittel, bspw. Möhren oder Rote Bete, können den Kunststoff verfärben. Mit einem Küchentuch und etwas Pflanzenöl lassen sich diese Verfärbungen mindern.
- Beim Herstellen von Teigen kann es vorkommen, dass Mehl oder andere Zutaten an der Wand des Behälters anhaften und sich nicht vollständig untermischen. In diesem Fall schalten Sie das Gerät ab, öffnen den Deckel (2) und schaben die Behälterwände mit dem Spatel (19) sauber, bevor Sie das Gerät wieder einschalten.
- Für ein optimales Ergebnis beim Reiben, Raspeln oder Schneiden weicherer Lebensmittel können diese vor der Verarbeitung einige Minuten in den Gefrierschrank gelegt werden. HINWEIS: Die Lebensmittel dürfen nicht gefroren sein.
- Zum Zerkleinern von Blättern mit den Schneidscheiben (bspw. Spinat) legen Sie die Blätter zuerst übereinander. Dann fest aufrollen und die Rolle aufrecht in die Einfüllöffnung (1) geben.
- Dünne Gemüsesorten (bspw. Möhren, Lauch) können beim Raspeln bzw. Reiben in der Einfüllöffnung (1) leicht umfallen. Tipp: Schneiden Sie mehrere Stücke und stellen Sie diese (bei ausgeschaltetem Gerät) nebeneinander in die Einfüllöffnung. Verwenden Sie zum Nachdrücken immer den Stopfer (3)!
- Zum Hacken von frischen Kräutern geben Sie diese bei laufendem Motor in die Einfüllöffnung (1). Achten Sie für optimale Ergebnisse darauf, dass der Behälter und die Kräuter vor dem Verarbeiten möglichst trocken sind.
- Bei der Zubereitung von Eischnee, Schlagsahne, Mousse o.ä. entfernen Sie nach dem Einschalten des Gerätes den Stopfer (3) aus der Einfüllöffnung (1), um eine schöne, luftige Konsistenz zu erreichen.
- Zutaten und Flüssigkeiten können während des Arbeitens ganz leicht über die Einfüllöffnung (1) zugefügt werden. Um Flüssigkeiten kontrolliert zuzufügen, bspw. bei der Zubereitung von Mayonnaise, setzen Sie den Stopfer (3) mit den Aromalöchern ein und gießen Sie die Flüssigkeit in den Stopfer. Dank der Aromalöcher verteilt sich die Flüssigkeit kontrolliert in der zuzubereitenden Mischung.

## 7 Pflege und Reinigung



### WARNUNG!

**Motorbasis niemals in Wasser tauchen oder unter fließendes Wasser halten. Vor dem Reinigen den Netzstecker ziehen, sonst besteht die Gefahr eines Stromschlages.**



### VORSICHT!

Gefahr von Schnittverletzungen  
Messer/Schneidscheiben vorsichtig handhaben, sonst kann es zu Schnittverletzungen kommen.

- Reinigen Sie die Motorbasis (6), indem Sie sie mit einem feuchten Tuch abwischen.
- Wir empfehlen, die Messer und Scheiben direkt nach dem Gebrauch unter fließend heißem Wasser abzuspülen.
- Alle Zubehörteile können im oberen Korb der Spülmaschine gereinigt werden. Wählen Sie ein Schon- oder Standardprogramm. Vermeiden Sie Programme mit höheren Temperaturen (bspw. Desinfizieren, Topfprogramm).
- Falls Sie die Zubehörteile von Hand reinigen, benutzen Sie für die Hohlräume am besten eine Flaschenbürste. Achten Sie dabei darauf, die Klingen nicht mit den Händen zu berühren.
- Die Zitruspresse (16) direkt nach Gebrauch unter fließendem Wasser abspülen, um das Antrocknen von Rückständen zu vermeiden. Zum Reinigen kann die Zitruspresse zerlegt werden (siehe: Einsetzen der Zitruspresse).
- Keine scharfen oder scheuernden Reinigungsmittel oder Reinigungspads verwenden.
- Lassen Sie alle Teile vor dem Verstauen vollständig trocknen.
- Damit die Verriegelung nicht beschädigt wird, rasten Sie den Deckel (2) während der Aufbewahrung nicht ein.

**HINWEIS: Obwohl spülmaschinengeeignet, empfehlen wir die Messer und Scheiben per Hand zu reinigen, damit die Qualität und Schärfe der Klingen langfristig erhalten bleibt.**

## 8 Problembehebung



### WARNUNG!

**Vor Behebung einer Störung das Gerät ausschalten („STOP“-Taste drücken) und den Netzstecker ziehen! Sonst kann es zu Verletzungen oder Stromschlägen kommen.**

| Problem   | Lösung   |
|---|--|
| Der Feelvita Food Processor läuft nicht                                   | Stellen Sie sicher, dass sowohl der Behälter (4) als auch der Deckel (2) ordnungsgemäß eingerastet sind.   |
|   | Prüfen Sie, ob der Feelvita Food Processor mit einer funktionsfähigen Steckdose verbunden ist.   |
|   | Es ist möglich, dass sich der Feelvita Food Processor wegen Überlastung abgeschaltet hat. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und versuchen Sie es erneut.                   |
| Reiben/ Schneiden funktioniert nicht                                      | Stellen Sie sicher, dass die „Arbeitsseite“ der Scheibe nach oben zeigt.   |
|   | Prüfen Sie, ob die Zutaten zum Reiben bzw. Schneiden geeignet sind (siehe auch: Tipps und Tricks).   |
| Der Deckel (2) lässt sich bei eingelegter Schneidscheibe nicht schließen. | Stellen Sie sicher, dass die Scheibe korrekt eingesetzt wurde. Die Scheibe muß vollständig auf dem sternförmigen Ende des Verlängerungsstücks (9) sitzen.                          |
| Der Feelvita Food Processor schaltet sich während des Betriebs ab.        | Das Gerät ist mit einem Sicherheitsmechanismus ausgestattet und schaltet sich bei Überhitzung automatisch ab. Lassen Sie das Gerät vollständig abkühlen und starten Sie es erneut. |
| Messer oder Schneidscheiben werden durch Lebensmittel blockiert.          | Stellen Sie das Gerät ab und entfernen Sie das verklemmte Lebensmittel vorsichtig!   |



### ACHTUNG!

Sollte sich die Störung nicht beseitigen lassen, kontaktieren Sie bitte unseren Kundenservice. Öffnen Sie niemals das Gerät!

## 9 Entsorgung



Das Symbol der durchgestrichenen Mülltonne zeigt an, dass dieses Produkt nicht zusammen mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden darf. Entsorgen Sie elektrische und elektronische Geräte bitte über Ihr örtliches Rücknahmesystem.

Tragen auch Sie mit der ordnungsgemäßen Entsorgung Ihres Gerätes zum Schutz der Umwelt und der Gesundheit Ihrer Mitmenschen bei. Materialrecycling hilft, den Verbrauch von Rohstoffen zu verringern. Weitere Informationen zu Entsorgung und Recycling dieses Gerätes erhalten Sie bei den kommunalen Entsorgungsbetrieben, dem Geschäft in dem Sie das Produkt gekauft haben oder beim Hersteller.

## 10 Technische Daten

|                              |  |
|------------------------------|--|
| Modell                       | FP400  |
| Abmessungen (nur Motorbasis) | 17 x 22 x 13 cm                                |
| Betriebsspannung             | 220-240 V                                      |
| Leistung                     | 400 W  |
| Gewicht (nur Motorbasis)     | 4,3 kg   |
| Motor                        | Induktionsmotor                                |
| Drehzahl (maximal)           | ca. 1.500 U/min<br>Zitruspresse: ca. 100 U/min |
| Drehmoment (maximal)         | 2,2 Nm   |

## Gewährleistung & Kundenservice

Unsere Produkte unterliegen der gesetzlichen Gewährleistungsfrist von 2 Jahren. Von der Gewährleistung sind alle Schäden und Mängel durch unsachgemäße Bedienung ausgeschlossen. Gewährleistungsansprüche können nur anhand eines Kaufnachweises bearbeitet werden. Wir empfehlen hierzu den Kaufbeleg aufzuheben.

Unsere Service-Abteilung erreichen Sie unter: ✉ [service@genius-germany.de](mailto:service@genius-germany.de)

☎ +49 (0) 6431 9 21 96 00 (Montag bis Freitag von 8.00 bis 18.00 Uhr)

**Content**

1 Safety and warning notices .....21  
 2 Before first use .....24  
 3 Components of the Feelvita Food Processor .....25  
 4 Use of attachments.....26  
 5 Practical applications for the Feelvita Food Processor .....28  
     5.1 Control panel .....28  
     5.2 Assembly of the Feelvita Food Processor .....29  
     5.3 Working with the Feelvita Food Processor .....32  
 6 Tips and tricks .....35  
 7 Care and cleaning .....36  
 8 Troubleshooting .....37  
 9 Disposal .....38  
 10 Technical Data .....38

**1 Safety and warning notices**

You will find numerous safety and warning notices in these instruction manual and on your appliance. Please comply with them at all times for the sake of your own safety and the safety of other people.

**KEY**



**WARNING!**

Failure to observe this warning is associated with the risk of a serious and perhaps even potentially lethal accident.



**CAUTION!**

Failure to observe this caution is associated with the risk of injury.



**NOTE!**

Warns about potential material damage.

## **GENERAL SAFETY INFORMATION**

- Read the instruction manual and the safety information they contain carefully!
- Intended use: The Feelvita Food Processor is intended for mixing, stirring, whisking and cutting food in private household kitchens and in normal household quantities. It can also be used for other applications in conjunction with the original attachments.
- The appliance is intended for home use only. It is not intended for commercial or industrial use.
- The Feelvita Food Processor may not be used for:
  - grinding bones or other non-edible food constituents.
  - blending fresh fruit or vegetables.
  - grinding cereals, hard spices or coffee beans.
- Keep the instruction manual in case you need to refer to them later on. If you give the appliance to another person, always make sure you include the instruction manual.
- Only use the appliance with original attachments, otherwise you will damage it.

## **ELECTRICAL SAFETY – RISK OF ELECTRIC SHOCK**

- Only switch on the appliance if the voltage stated on the socket matches the voltage stated on the appliance's type plate.
- Do not use extension cables or multiple sockets.
- Do not use the appliance if the plug or cable is damaged, if you have dropped it or if it is otherwise damaged. Maintenance and repairs to the appliance should only be performed by a qualified technician. Repairs performed by persons without the necessary qualifications can lead to injuries or serious performance impairments to the appliance.
- When you unplug the appliance, always pull the plug not the cable. Do not pull the cable. Don't allow the power cable to run

across sharp metal edges, or place any heavy objects on it, or expose it to heat. Never allow the power cable to hang down from the worktop. Do not bend, twist or knot the power cable.

- Never immerse the motor base, plug or cable in water or any other liquid.
- If the motor base falls into water, unplug the appliance from the mains immediately.
- Always switch off the appliance (press STOP button) and unplug it from the mains to insert or remove attachments, when not in use, if a problem occurs during operation or to clean it.

### **SAFETY OF CERTAIN CATEGORIES OF PERSONS**

- Do not allow children to use this appliance.
- Never allow children to play with the appliance.
- Ensure that the appliance and its cable are out of reach of children.
- Do not allow people with physical, sensory or mental handicaps or a lack of experience or knowledge use the appliance without supervision or instruction on the safe use of the appliance and potential risks.

### **SAFETY DURING USE**

#### **RISK OF ELECTRIC SHOCK/INJURY**

- Never place the appliance on hot, wet or uneven surfaces and never operate it close to a naked flame.
- Do not operate the appliance with wet hands.
- Never leave the appliance unsupervised during use.
- Do not use the appliance outdoors.

#### **RISK OF INJURY DUE TO ROTATING/SHARP BLADES:**

- Never put your hand into the bowl or feeder when the appliance is switched on. Do not insert any objects into the feeder. Always use the pusher to insert ingredients into the feeder.

- The appliance blades continue to rotate for a short time after it has been switched off. Wait until the blades stop rotating before you exchange attachments.
- The accessory parts are not microwave compatible.
- Take care when handling the blades and discs. Always pick up the blades and cutting discs with the plastic knob.
- Take care when removing the processed foods. Do not touch the blade and cutting disc edges with your hands.
- When not in use, blades and discs should be stored safely.
- Use a brush to clean the blades and discs, making sure you don't touch the edges.
- Do not use the bowls, blades or discs if they are damaged.
- Never try to work around the safety instructions.
- Only use a spatula when the appliance is switched off.

## 2 Before first use

- Check the set before using it for the first time to ensure that it is complete and no damage has occurred in transit.
- Remove all packaging materials and dispose of them properly before initial use.
- Please read these instruction manual carefully and only use the product as described in the instruction manual to avoid injuries or material damage.
- Clean the device before first use to remove possible productions residue (described in the section: Care and cleaning).

**Note: These instruction manual include all available attachments. It is possible that the set you have purchased does not include all the listed attachments. You can order additional attachments from us.**

\* Only in combination with the long shaft (9)

\*\* Only in combination with the long shaft (9) and the small bowl (7)

\*\*\* Only in combination with the short shaft (17)



### 3 Components of the Feelvita Food Processor

(1) Feeder

(2) Lid

(3) Pusher with  
aroma holes

(4) Big bowl  
(1,400 ml)

(5) Big blade

(6) Motor base



(7) Small bowl  
(500 ml)



(8) Small blade\*\*



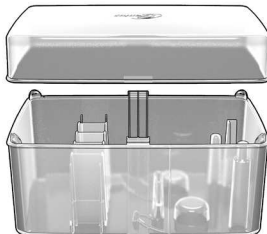
(9) Long shaft



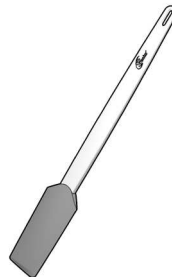
(16) Citrus juicer\*\*\*



(17) Short shaft



(18) Storage box



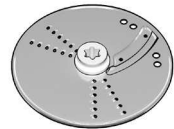
(19) Spatula



(10) Emulsifying disc



(11) Coarse cutting disc  
(2 in 1) for slicing  
and grating\*



(12) Fine cutting disc  
(2 in 1) for slicing  
and grating\*



(13) Fries disc\*





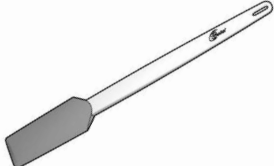




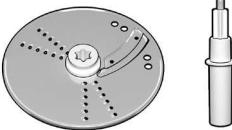

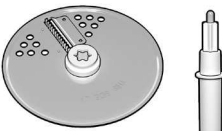
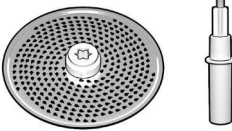
(14) Julienne disc\*



(15) Extra-fine  
grater disc\*

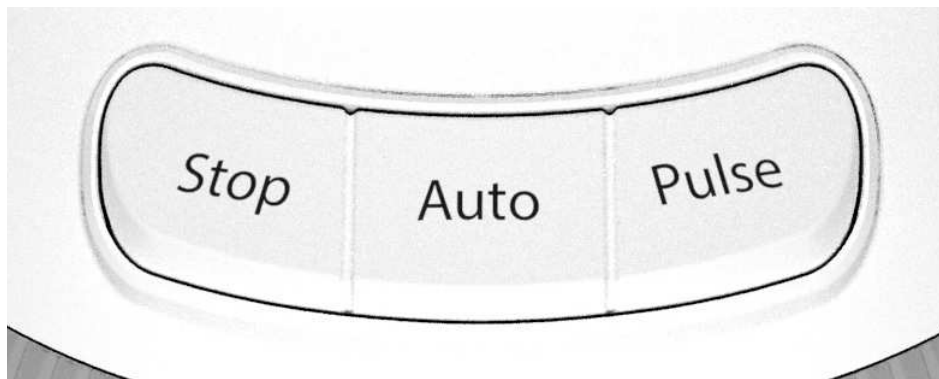
## 4 Use of attachments

| Attachment   | Photo   | Utilisation  | Purpose  |
|--|---|--|--|
| Big blade (5)  |    | Cheese<br>chocolate<br>fruit<br>vegetables<br>herbs<br>meat<br>dough<br>sponge mixture | Mixing<br>chopping<br>mincing<br>stirring                                  |
| Small bowl (7) with small blade (8) and long shaft (9) |    | Herbs<br>pesto<br>pasta sauce<br>dips<br>sauce<br>mayonnaise                           | Chopping<br>stirring<br>mixing<br>mincing                                  |
| Citrus juicer (16) and short shaft (17)                |    |  | Making healthy & fresh<br>orange, lemon,<br>grapefruit and other<br>juices |
| Storage box (18)                                       |  |  | Safe and space-saving<br>storage of blades and<br>discs                    |
| Spatula (19)   |  |  | Convenient removal of<br>all content from the<br>bowls                     |

| Attachment   | Photo   | Utilisation                        | Purpose                        |
|--|---|------------------------------------|--------------------------------|
| Emulsifying disc (10)                                |    | Dairy cream<br>egg white<br>mousse | Emulsifying<br>whisking        |
| Coarse cutting disc (11) (2 in 1) and long shaft (9) |    | Potatoes<br>tomatoes<br>cheese     | Thick slices or large gratings |
| Fine cutting disc (12) (2 in 1) and long shaft (9)   |    | Hard vegetables<br>cabbage         | Thin slices or medium gratings |
| Fries disc (13) and long shaft (9)                   |   | Potatoes                           | Fries or thick sticks          |
| Julienne disc (14) and long shaft (9)                |  | Potatoes<br>carrots<br>zucchini    | Fine sticks or Julienne        |
| Extra-fine grater disc (15) and long shaft (9)       |  | Cheese<br>nuts<br>chocolate        | Fine gratings                  |

## 5 Practical applications for the Feelvita Food Processor

### 5.1 Control panel



- **STOP:** button to switch off the appliance
- **AUTO:** button for continuous operation when chopping, mixing, emulsifying, kneading, stirring, beating, zesting and grating
- **PULSE:** button for interval operation; the appliance only runs when the button is held down; for rough chopping and controlled mixing. Use this function if you want to precisely control the processing of the food (e.g. when chopping nuts or whisking cream)

**Info:** We recommend that you use the **PULSE** function with some recipes to achieve a good consistency first and then continue in **AUTO** mode.



#### **NOTE!**

Always switch off the appliance before opening the lid. The appliance is protected against overheating. The motor switches off automatically if the appliance becomes too hot. When this happens, press the **STOP** button to switch off the appliance, pull the plug out of the mains and allow it to cool down completely. Then you can use the appliance again as usual.

## 5.2 Assembly of the Feelvita Food Processor



### WARNING!

**Risk of injury due to cuts.  
Handle the blades and discs with care to prevent cut injuries.  
Do not touch the blades and disc edges.**

#### ATTACHING THE BIG BOWL



- Place the appliance on a dry, stable and even worktop with the control panel facing forward.
- Press the appliance firmly down onto the worktop to ensure a strong contact between the suction pads and the surface top.
- Insert the big bowl (4) with the handle facing forward (4 o'clock position), then twist it in an anti-clockwise direction until it clicks into place.
- Select the attachments you want to use and attach as described in the following sections.

**NOTE: When you attach the attachments, note that the spindle is flat on one side, so the attachments will only fit onto it in a certain position.**

#### ATTACHING THE LID



- The attachment must be in place BEFORE the lid (2) is attached.
- Place the lid on the bowl (4) with the feeder (1) in front of the bowl handle (4 o'clock position).
- Twist the lid in an anti-clockwise direction until you hear it click into place.
- Insert the pusher (3) into the feeder (1).

**NOTE - DOUBLE SAFETY FEATURE: The appliance only works if both the bowl (4) and the lid (2) are correctly locked into place. When you use the citrus juicer (16) it replaces the lid.**

**INSERTING THE BIG BLADE**

- To use the big blade (5) in the big bowl (4) pick it up using the plastic knob and place it on the spindle.
- Lock the lid (2) into place properly (described in the section: Attaching the Lid).

**INSERTING THE EMULSIFYING DISC**

- To use the emulsifying disc (10) in the big bowl (4) insert it on the spindle.
- Lock the lid (2) into place properly (described in the section: Attaching the Lid).

**INSERTING THE CUTTING DISCS**

- To use the cutting discs in the big bowl (4)
- Put the long shaft (9) on the spindle.



- Place the required cutting disc on the long shaft (9). Always pick up the cutting discs with the plastic knob. The side of the cutting disc being used has to face up.
- Lock the lid (2) into place properly (described in the section: Attaching the Lid).

---

**NOTE:** You may have to turn the disc slightly so that it fits on the shaft.

---

**WORKING WITH THE SMALL BOWL**

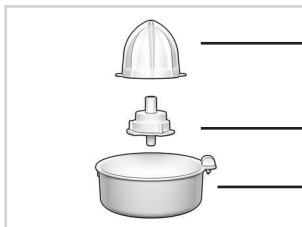
- Place the long shaft (9) on the spindle.
- Place the small bowl (7) inside the big bowl (4).



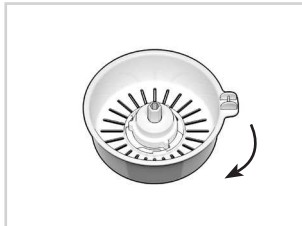
- Pick up the small blade (8) with the plastic knob and place it on the shaft.
- Lock the lid (2) into place properly (described in the section: Attaching the Lid).

**NOTE: You may have to turn the blade slightly so that it fits on the shaft (9).**

### INSERTING THE CITRUS JUICER



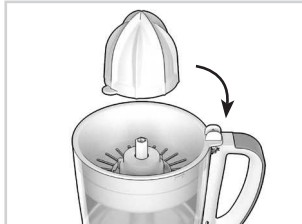
- pressing cone
- gearing
- sieve



- Use the citrus juicer (16) with the big bowl (4).
- Insert the gearing in the sieve by putting it in the recess and turning in an clockwise direction with slight pressure until it clicks into place.



- Put the short shaft (17) on the spindle in the big bowl (4).
- Place the citrus juicer (16) on the short shaft. Ensure that the locking hook is behind the bowl handle (2 o'clock position).



- Twist the citrus juicer in a clockwise direction until you hear the locking hook click into place.
- Put the pressing cone on the gearing.

**NOTE: You don't need the lid when using the citrus juicer.**

### 5.3 Working with the Feelvita Food Processor



#### WARNING!

**The rotating blades are a hazard!**

**Always use the pusher!**

**Do not insert fingers/ other objects into the feeder!**

**Store and use the appliance out of reach of children!**

**Ignoring this warning can result in serious cut injuries and possible severed fingers.**



#### CAUTION!

The bowls are suitable for hot liquids. Remember that steam may escape through the feeder (1) when you add hot liquids. **RISK OF SCALDING!**

#### PREPARATION

Before you can use the appliance, the bowl (4) and lid (2) must be properly attached to the motor base (6) (described in the section: Assembly of the Feelvita Food Processor).

#### MAXIMUM FILLING LEVEL



- The max. line on the big bowl (4) indicates the maximum volume of liquid that the appliance can process (500 ml).
- Take care not to overfill the bowl!
- Do not fill above the max. line when processing thin liquids and do not fill by more than 2/3 when processing thicker mixtures.
- Do not fill by more than half when chopping ingredients in the bowl. Process larger quantities of ingredients in several batches.

#### REMOVING PROCESSED FOODS

- Switch the appliance off (press the STOP button) and unplug it.
- Open the lid (2) by twisting it in a clockwise direction and remove the attachment. You may want to scrape excess food off the attachment with the spatula (19) before removing it.
- If you're using the small bowl (7) remove the small blade (8) before lifting the small bowl out of the big bowl (4).
- Twist the big bowl (4) in a clockwise direction and lift to remove.
- Now you can pour out the processed food or scrape it out with the spatula (19).



#### WARNING!

**Risk of injury due to cuts.**

**Handle the blades and discs with care to prevent cut injuries.**

**Do not touch the blades and disc edges.**



**PREPARING DOUGH**

- Insert the big blade (5).
- Put the dry ingredients (e.g. flour, sugar, baking powder) into the bowl (4) first.
- Close the lid (2) and switch the appliance on.
- You can add the other ingredients through the feeder (1) while the appliance is running.

**PREPARING SPONGE MIXTURES**

- Insert the big blade (5).
- Add butter, sugar and eggs (if necessary) into the bowl (4).
- Close the lid (2) and switch the appliance on. Process until you have a creamy mixture.
- Add further ingredients if required.

**CHOPPING AND MINCING FOODS**

- Insert your choice of blade.
- Cut the ingredients into approx. 3 cm pieces and put them in the bowl (described in the section: Maximum filling level).
- Close the lid (2) and switch the appliance on.

**NOTE: To control the chopping/mincing process use the pulse function.**

**Processing hard ingredients such as nuts can scratch the inside of the bowl. This does not impair the appliance's function.**

**USING THE CUTTING DISCS****WARNING!**

**Do not put your hands into the feeder. Always use the pusher!**

- Insert your chosen disc in the big bowl (4) (with the long shaft (9)).
- Close the lid (2) and switch the appliance on.
- Before processing foods with shells or stones, the shells and stones have to be removed.
- Introduce the foods to be processed into the bowl through the feeder (1). Apply even pressure when pushing them through the feeder.

**NOTE: The side you're using has to face up. Remember that the 2 in 1 discs can be used on both sides. Empty the bowl (4) before the chopped ingredients reach the level of the cutting disc.**

**CITRUS JUICER**

- Assemble the citrus juicer (16) (described in section: Assembling the Feelvita Food Processors) and put it in the big bowl (4). Switch the appliance on.
- The gearing reduces the speed considerably to permit safe and gentle juicing.
- Press the halved citrus fruits onto the cone with your hand until all juice has been removed.
- Do not fill the bowl (4) above the maximum level of 500 ml.

**PREPARING SHAKES**

- Insert the big blade (5) in the bowl (4).
- Fill it with the solid ingredients (e.g. berries).
- Close the lid (2) and switch the appliance on.
- Add the liquid (e.g. milk) gradually through the feeder (1) until you achieve the desired consistency.

**WHIPPING CREAM OR EGG WHITE**

- Place the emulsifying disc (10) inside the big bowl (4).
- Add the cream or egg white to the bowl.
- Close the lid (2) and switch the appliance on.

---

**TIP: We recommend that you use the pulse function to whip cream.**

---

## 6 Tips and tricks

- Some foods, such as carrots or beetroot, can stain the plastic. You can reduce the staining by applying vegetable oil with a cloth.
- When you're processing dough the flour or other ingredients sometimes stick to the wall of the bowl. When this happens, switch off the appliance, open the lid, and scrape the ingredients off the wall of the bowl with the spatula (19). Then switch it back on.
- For optimum grating or cutting results with soft foods, place them in the refrigerator freezer compartment for a few minutes before processing. NOTE: They should not be left in long enough to become frozen.
- To chop leaves with the cutting discs (e.g. spinach) form them into a pile first. Then roll up the pile of leaves firmly and insert it vertically through the feeder (1).
- Thin vegetables (e.g. carrots, spring onions) can easily fall over in the feeder when you are grating them. We recommend that you cut them into several pieces and put them in the feeder (with the appliance switched off) in bunches. Always use the pusher (3) to push them down!
- To chop fresh herbs insert them in the feeder (1) with the appliance switched on. For optimum results, ensure that the bowl and herbs are dry before processing them.
- To whip egg whites, cream, mousse and similar foods remove the pusher (3) from the feeder (1) when you have switched on the appliance to achieve a nice, light consistency.
- Additional ingredients and liquids are easily added through the feeder (1) while the appliance is on. To control the added liquid, e.g. when making mayonnaise, insert the pusher with aroma holes and pour the liquid through the pusher. The aroma holes add the liquid to the mixture in a controlled way.

## 7 Care and cleaning



### WARNING!

Never immerse the motor base in water or hold it under running water. Unplug before cleaning to prevent any risk of electric shock.



### CAUTION!

Risk of injury due to cuts.  
Handle the blades and discs with care to prevent cut injuries.

- Clean the motor base (6) with a damp cloth.
- We recommend rinsing blades and discs under running water immediately after use.
- All attachments can be cleaned in the top dishwasher tray. Set the dishwasher to a gentle or standard programme. Do not use programmes with high temperatures (e.g. disinfection or pan programmes).
- If you clean an attachment by hand, use a bottle brush to clean inside hollow parts.
- Please ensure that you do NOT touch the blade during this process.
- Rinse the citrus juicer (16) immediately after use under running water to prevent dried-on residue. Dismantle the citrus juicer (described in section: Inserting the citrus juicer) to clean it.
- Do not use any sharp or abrasive cleaning agents or pads.
- Always allow the parts to dry completely before putting them away.
- To ensure that the locking mechanism does not get damaged, do not store the bowl with the lid (2) locked into place.

**NOTE:** Although you can put the blades and discs in the dishwasher, we recommend that you clean them by hand to maintain their quality and sharpness for as long as possible.

## 8 Troubleshooting



### WARNING!

**Always switch off and unplug the appliance (press STOP button) before checking out a problem! Otherwise you risk injury and electric shock.**

| Problem  | Solution  |
|--|---|
| The Feelvita Food Processor won't switch on                        | Check that the bowl (4) and lid (2) are properly locked in place.   |
|  | Check that the Feelvita Food Processor is connected to a mains socket with power.   |
|  | The Feelvita Food Processor may have switched off itself because of overheating. Leave it to cool down entirely and try again.    |
| The appliance isn't grating/cutting properly                       | Ensure that the "working side" of the disc is facing up.  |
|  | Check if the ingredients are suitable for grating or cutting (described in section: Tips and tricks).                             |
| The lid (2) won't close when the cutting disc is inserted.         | Ensure that the disc has been inserted correctly. The entire disc should be sitting on the star-shaped end of the long shaft (9). |
| The Feelvita Food Processor switches off itself when in operation. | The appliance has a safety mechanism that switches it off automatically if it overheats.  |
| The blades or cutting discs are blocked with food.                 | Switch the appliance off and carefully remove the trapped food!   |



### NOTE!

Never open the appliance housing!

## 9 Disposal



The symbol of a cross through a rubbish bin indicates that this product must not be disposed of with the normal household waste. Please dispose of electrical and electronic devices via your local recycling site.

You too can play a part in protecting the environment and the health of other people by disposing of the machine properly. Recycling materials helps to reduce the consumption of raw materials. Further information on disposal and recycling of this machine can be obtained from your local recycling site, the shop from which you purchased the product or the manufacturer.

## 10 Technical Data

|                              |  |
|------------------------------|--|
| Model                        | FP400  |
| Dimensions (motor base only) | 17 x 22 x 13 cm                                      |
| Operating voltage            | 220-240 V  |
| Power                        | 400 W  |
| Weight (motor base only)     | 9.5 lb   |
| Motor                        | Induction motor                                      |
| RPM (maximum)                | Approx. 1,500 RPM<br>Citrus juicer : approx. 100 RPM |
| Torque (maximum)             | 2.2 Nm   |

### Guarantee

Excluded from the guarantee is any damage or defect caused by improper use, handling, or as the results of repairs carried out by the user themselves. This also applies to normal wear and tear. No liability can be assumed for improper use. We retain the right to change products and packaging at any time as part of our continuous development.

## TABLE DES MATIÈRES

|     |   |    |
|-----|---|----|
| 1   | Consignes de sécurité .....                           | 39 |
| 2   | Avant la première utilisation .....                   | 43 |
| 3   | Composants du Feelvita Food Processor .....           | 44 |
| 4   | Utilisation des accessoires .....                     | 45 |
| 5   | Utilisation pratique du Feelvita Food Processor ..... | 47 |
| 5.1 | Panneau de commande .....                             | 47 |
| 5.2 | Assembler le Feelvita Food Processor .....            | 48 |
| 5.3 | Travailler avec le Feelvita Food Processor .....      | 51 |
| 6   | Trucs et astuces .....                                | 54 |
| 7   | Entretien et nettoyage .....                          | 55 |
| 8   | Dépannage .....                                       | 56 |
| 9   | Élimination .....                                     | 57 |
| 10  | Données techniques .....                              | 57 |

### 1 Consignes de sécurité

Dans ce mode d'emploi et sur votre appareil vous trouverez de nombreuses consignes de sécurité, que vous devez toujours respecter pour votre propre sécurité et la sécurité de tiers.

## EXPLICATION DES SYMBOLES



### DANGER !

**Vous risquez d'être gravement blessé ou tué si vous ne suivez pas ces instructions.**



### AVERTISSEMENT !

Vous risquez d'être blessé si vous ne suivez pas ces instructions.



### ATTENTION !

Ce symbole vous avertit sur des dommages matériels possibles.

## **CONSIGNES DE SÉCURITÉ GÉNÉRALES**

- Veuillez lire attentivement les consignes de sécurité figurent dans ce mode d'emploi !
- Utilisation conforme : Le Feelvita Food Processor est conçu pour mélanger, pétrir, battre et mouliner des produits alimentaires pour un usage domestique et pour des quantités usuelles dans un ménage. D'autres applications sont possibles avec les accessoires d'origine.
- Cet appareil est seulement conçu pour un usage domestique. Il n'est pas prévu pour un usage commercial ou industriel. Le Feelvita Food Processor n'est pas conçu pour :
  - Broyer des os ou d'autres parties non-comestibles d'aliments.
  - Liquéfier des fruits frais ou des légumes.
  - Mouliner des céréales, des épices durs ou des grains de café.
- Conservez le mode d'emploi pour pouvoir le consulter plus tard. Donnez toujours le cas échéant l'appareil ensemble avec ce mode d'emploi à un tiers.
- N'utilisez l'appareil qu'avec les accessoires d'origine, dans le cas contraire l'appareil peut être endommagé.

## **SÉCURITÉ ÉLECTRIQUE – RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE**

- Branchez l'appareil uniquement si la tension du secteur correspond à celle indiquée sur la plaque signalétique.
- N'utilisez pas de câble de rallonge ou des prises multiples.
- N'utilisez pas l'appareil si le câble d'alimentation ou la prise sont endommagés, s'il est tombé ou a été endommagé d'une quelconque façon. Faites réparer ou contrôler l'appareil uniquement par un technicien dûment qualifié. Les réparations effectuées par des personnes non qualifiées peuvent causer des blessures ou des dommages graves.



- Pour débrancher la prise électrique de la prise murale, prenez toujours la prise électrique et jamais le câble d'alimentation. Ne tirez pas sur le câble d'alimentation. Ne posez pas le câble d'alimentation sur des bords métalliques coupants, ne placez pas d'objets lourds sur le câble et protégez-le de la chaleur. Ne laissez pas le câble d'alimentation dépasser du bord d'un plan de travail. Ne pas plier, tordre ou nouer le câble.
- Ne trempez jamais la base de l'appareil, la prise et le câble d'alimentation dans l'eau ou d'autres liquides.
- Si la base moteur tombe dans l'eau, retirez immédiatement la prise du réseau après-vente.
- L'appareil doit toujours être éteint et débranché avant tout changement d'accessoires, s'il n'est pas utilisé, en cas de panne pendant l'utilisation et pour le nettoyage (appuyez sur la touche " Stop ").

### **SÉCURITÉ DE CERTAINES CATÉGORIES DE PERSONNES**

- Cet appareil ne doit pas être utilisé par les enfants.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Tenez l'appareil et le câble hors de portée des enfants.
- L'appareil peut être utilisé par des personnes à capacités physiques, sensorielles et mentales restreintes ou les personnes manquant d'expérience et de connaissances, à condition qu'elles soient surveillées ou qu'elles aient été instruites dans le maniement sûr de l'appareil et qu'elles aient comprises les dangers résultant de son utilisation.

### **SECURITÉ PENDANT L'UTILISATION**

#### **RISQUE DE CHOC ÉLECTRIQUE / RISQUE DE BLESSURE**

- Ne mettez pas l'appareil en contact avec des surfaces chaudes, humides ou inégales et ne le faites pas fonctionner à proximité d'un feu ouvert.

- N'utilisez pas l'appareil avec les mains humides.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
- Cet appareil est réservé à une utilisation à l'intérieur uniquement.

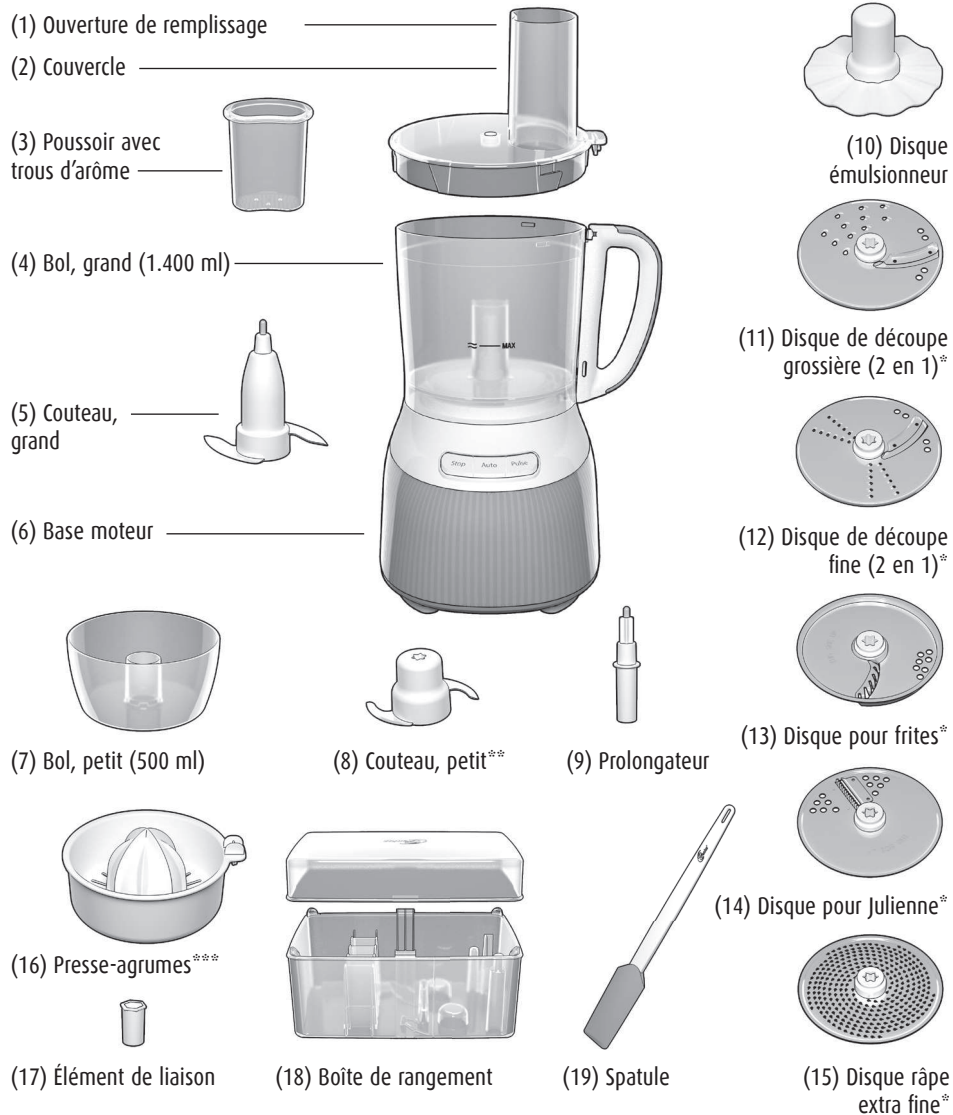
### **DANGER DE BLESSURE PAR DES COUTEAUX / LAMES TRANCHANTS EN ROTATION :**

- Ne mettez pas les mains ou les doigts dans l'ouverture de remplissage ou le bol pendant le fonctionnement. N'introduisez pas d'objets dans l'ouverture de remplissage. Utilisez toujours le poussoir fourni pour pousser les ingrédients.
- L'appareil tourne encore quelques secondes après l'avoir arrêté. Changez les accessoires seulement après l'arrêt de l'entraînement.
- Les accessoires ne sont pas adaptés pour aller au four à micro-ondes.
- Soyez prudent lors de la manipulation des couteaux et des disques de découpe. Tenez les couteaux et les disques de découpe seulement par le bouton en plastique.
- Enlevez avec précaution les produits alimentaires travaillés. Ne touchez pas les couteaux et les lames avec les mains.
- Rangez les couteaux et les disques de façon sûre lorsqu'ils ne sont pas utilisés.
- Utilisez une brosse pour le nettoyage et ne touchez pas les couteaux et les lames avec les mains.
- N'utilisez pas de bol, de couteaux ou de disques de découpe endommagés.
- N'essayez jamais de contourner les systèmes de sécurité.
- Utilisez seulement une spatule lorsque l'appareil n'est pas en service.

## 2 Avant la première utilisation

- Vérifiez que tous les accessoires sont bien présents dans l'emballage ainsi que les éventuels dommages dus au transport.
- Retirez complètement les emballages et les étiquettes et mettez-les au rebut dans le respect de la réglementation.
- Lisez attentivement le mode d'emploi et utilisez le produit uniquement selon les descriptions fournies dans la notice afin d'éviter blessures et dommages matériels.
- Nettoyez l'appareil avant la première utilisation pour éliminer d'éventuels résidus de production (Voir aussi : Entretien et nettoyage).

### 3 Composants du Feelvita Food Processor







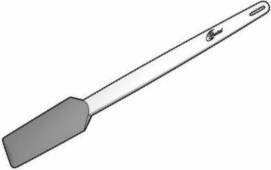
**Ce mode d'emploi décrit tous les accessoires disponibles. Il est possible, que le set que vous avez acheté ne contienne pas obligatoirement toutes les pièces décrites. Vous pouvez bien sûr acheter les éléments souhaités séparément plus tard chez nous.**










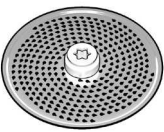

\* fonctionne seulement en combinaison avec le prolongateur (9)

\*\* fonctionne seulement en combinaison avec le prolongateur (9) et le petit bol (7)

\*\*\* fonctionne seulement en combinaison avec l'élément de liaison (17)

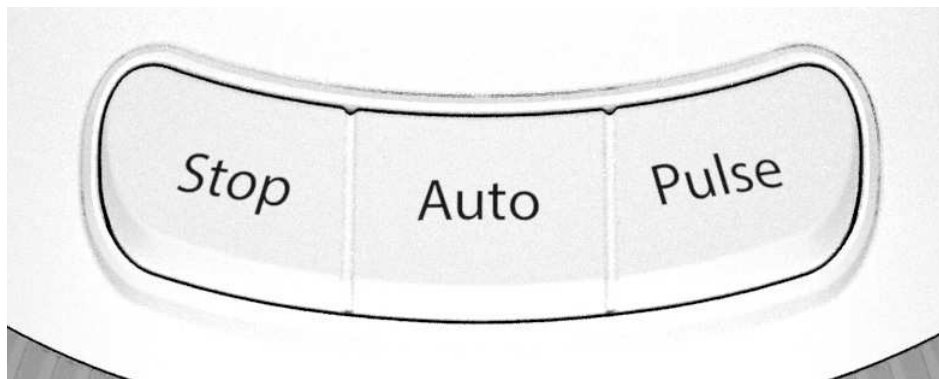
## 4 Utilisation des accessoires

| Accessoires  | Image   | l'usage  | Objet  |
|--|---|--|--|
| Couteau, grand (5)   |    | Fromage<br>chocolat<br>fruits<br>légumes<br>herbes<br>viande<br>pâte à pétrir<br>pâte à gâteau | Mixer<br>hacher<br>couper<br>mélanger                                      |
| Bol, petit (7),<br>avec couteau,<br>petit (8) et<br>prolongateur (9) |    | Herbes<br>pesto<br>sauce pour les<br>pâtes<br>sauces<br>dips<br>mayonnaise                     | Mixer<br>hacher<br>couper<br>mélanger                                      |
| Presse-agrumes<br>(16) et élément<br>de liaison (17)                 |    |  | Jus d'orange, de citron,<br>de pampleousse, etc.<br>frais pressés et sains |
| Boîte de<br>rangement (18)   |  |  | Ranger de façon sûre et<br>compacte les couteaux<br>et disques             |
| Spatule (19)   |  |  | Pour vider complètement<br>et facilement les bols                          |

| Accessoires   | Image  | l'usage                                   | Objet  |
|---|--|---|--|
| Disque émulsionneur (10)  |   | Crème blanc d'œufs<br>mousse              | Emulsionner<br>battre                            |
| Disque de découpe grossière (11) (2 en 1) avec prolongateur (9) | <br>     | Pommes de terre<br>tomates<br>fromage     | Tranches épaisses ou<br>pour râper grossièrement |
| Disque de découpe fine (12) (2 en 1) avec prolongateur (9)      | <br>     | Légumes durs<br>choux                     | Tranches fines ou pour râper en moyen morceaux   |
| Disque pour frites (13) avec prolongateur (9)                   | <br>   | Pommes de terre                           | Des frites ou des gros bâtonnets                 |
| Disque pour Julienne (14) avec prolongateur (9)                 | <br> | Pommes de terre<br>carottes<br>courgettes | Tranches fines ou des Julienne                   |
| Disque râpe extra-fine (15) avec prolongateur (9)               | <br> | Fromage<br>chocolat<br>noisettes          | Râper finement                                   |

## 5 Utilisation pratique du Feelvita Food Processor

### 5.1 Panneau de commande



- **STOP** : Touche d'arrêt de l'appareil
- **AUTO** : Touche de fonctionnement en continu : pour hacher, mixer, émulsionner, pétrir, mélanger, battre, couper, émincer et râper.
- **PULSE** : Touche de fonctionnement en pulsation /intermittent. L'appareil fonctionne seulement si la touche est maintenue appuyée. Pour hacher grossièrement et pour mixer de façon contrôlée. Utilisez cette fonction si vous voulez contrôler avec précision le début et la fin des préparations des produits alimentaires (p.ex. pour hacher des noix ou pour battre de la crème).

**Information :** Pour certaines recettes il est recommandé de commencer avec la fonction PULSE et de travailler ensuite en fonction AUTO pour obtenir une consistance très homogène.



#### **ATTENTION !**

Ne pas ouvrir le couvercle sans avoir préalablement arrêté l'appareil.

L'appareil est équipé d'une protection thermique. Le moteur s'arrête automatiquement en cas de surchauffe. Arrêtez dans ce cas l'appareil en appuyant sur la touche " STOP ", débranchez l'appareil et laissez-le refroidir complètement. Après vous pouvez réutiliser l'appareil comme d'habitude.

## 5.2 Assembler le Feelvita Food Processor



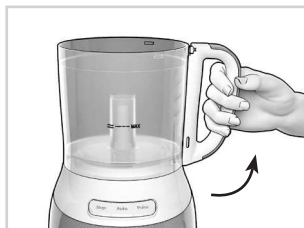
**DANGER !**

**Risques de coupures.**

Manipuler les couteaux et les disques de découpe avec précaution pour éviter de vous blesser par coupure.

Ne pas toucher les couteaux et les lames avec les mains.

### METTRE EN PLACE LE GRAND BOL



- Posez l'appareil sur un plan de travail sec, stable et plat, de façon à ce que le panneau de commande soit dirigé vers l'avant.
- Appuyez l'appareil fermement sur le plan de travail pour établir le meilleur contact possible des pieds ventouses avec le plan de travail.
- Posez le grand bol (4) avec la poignée à droite vers l'avant (à la position 4 heures) et verrouillez-le bien dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
- Choisissez l'accessoire souhaité et montez-le comme décrit sur les pages suivantes.

**REMARQUE :** Pour monter l'accessoire désiré, tenez compte du fait que l'arbre d'entraînement est aplati d'un côté et que l'accessoire ne se place que dans une seule position spécifique sur l'arbre d'entraînement.

### METTRE EN PLACE LE COUVERCLE



- L'accessoire souhaité doit être monté AVANT de mettre le couvercle (2).
- Posez le couvercle de telle façon sur le bol (4) que l'ouverture de remplissage (1) se trouve devant la poignée du bol (à la position de 4 heures).
- Tournez le couvercle dans le sens contraire des aiguilles d'une montre, jusqu'à ce qu'il soit bien encliqueté.
- Placez si nécessaire le poussoir (3) dans l'ouverture de remplissage (1).

**REMARQUE - DOUBLE SÉCURITÉ :** L'appareil fonctionne seulement si le bol (4) et le couvercle (2) sont bien en place et verrouillés. Si vous utilisez le presse-agrumes (16), celui-ci remplace le couvercle.



**METTRE EN PLACE LE GRAND COUTEAU**

- Pour mettre le couteau dans le grand bol (4)
- Tenez le couteau par le bouton en plastique et placez-le sur l'arbre d'entraînement.
- Verrouillez le couvercle (2) correctement (voir aussi : Mettre en place le couvercle).

**METTRE EN PLACE LE DISQUE ÉMULSIONNEUR**

- Pour placer le disque émulsionneur (10) dans le grand bol (4)
- Placez-le sur l'arbre d'entraînement.
- Verrouillez le couvercle (2) correctement (voir aussi : Mettre en place le couvercle).

**METTRE EN PLACE LES DISQUES DE DÉCOUPE**

- Pour placer les disques de découpe dans le grand bol (4)
- Mettez le prolongateur (9) sur l'arbre d'entraînement.



- Mettez le disque de découpe souhaité sur le prolongateur. Tenez les disques de découpe seulement par le bouton en plastique. Le côté du disque de découpe qui doit être utilisé doit être placé vers le haut.
- Verrouillez le couvercle (2) correctement (voir aussi : Mettre en place le couvercle).

**REMARQUE :** Éventuellement vous devez tourner un peu le disque pour le placer sur le prolongateur.

**TRAVAILLER AVEC LE PETIT BOL**

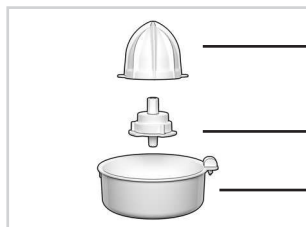
- Placez le prolongateur (9) sur l'arbre d'entraînement.
- Glissez le petit bol (7) dans le grand bol (4).



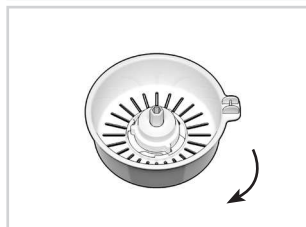
- Prenez le petit couteau (8) par le bouton en plastique et mettez-le sur le prolongateur.
- Verrouillez le couvercle (2) correctement (voir aussi : Mettre en place le couvercle).

**REMARQUE : Éventuellement vous devez tourner un peu le couteau pour le placer sur le prolongateur.**

### METTRE EN PLACE LE PRESSE-AGRUMES



- cône
- entraînement
- tamis



- Il est placé dans le grand bol (4).
- Fixez l'entraînement dans le tamis, en le plaçant dans l'ouverture prévue et en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre en appuyant légèrement jusqu'à ce qu'il soit bien verrouillé.



- Fixez l'élément de liaison (17) sur l'arbre d'entraînement dans le grand bol (4).
- Mettez le presse-agrume sur l'élément de raccord. Le crochet de verrouillage doit se trouver derrière la poignée du bol (à la position de 2 heures).



- Tournez le presse-agrumes dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce que le crochet de verrouillage soit bien verrouillé.
- Placez le cône sur l'entraînement.

**REMARQUE : Le presse-agrumes s'utilise sans couvercle.**

### 5.3 Travailler avec le Feelvita Food Processor

#### DANGER !

**Danger par les lames rotatives !**

**Toujours utiliser le poussoir !**

**Ne jamais introduire les doigts/ d'objets dans l'ouverture de remplissage !**

**Tenir et utiliser l'appareil hors de la portée des enfants !**

**Le non-respect de ces consignes peut entraîner des coupures graves ou des membres amputés.**

#### AVERTISSEMENT !

Les bols sont adaptés pour les liquides chauds. Tenez compte que de la vapeur très chaude peut sortir de l'ouverture de remplissage (1) - Danger de brûlure !

#### PREPARATION

Avant d'utiliser l'appareil, le bol (4) et le couvercle (2) doivent être fixés correctement sur la base moteur (6) (voir aussi : Assembler le Feelvita Food Processor).

#### NIVEAU MAXIMUM DE REMPLISSAGE



- L'indicateur du niveau maximum figurant sur le grand bol (4) indique la quantité maximale de liquide pouvant être utilisée (500 ml).
- Veillez à ne pas trop remplir le bol !
- Si vous travaillez des mélanges fluides, ne pas remplir le bol au-dessus de l'indication maximum et pour des mélanges plus épais ne pas remplir de plus de 2/3.
- Si vous hachez des produits alimentaires, remplir le bol au maximum à la moitié. Travaillez les quantités plus grandes en plusieurs fois.

#### ENLEVER LES PRODUITS ALIMENTAIRES PRÉPARÉS

- Arrêtez (appuyez sur la touche " Stop ") et débranchez l'appareil.
- Ouvrez le couvercle (2) en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre et enlevez l'accessoire respectif. Vous pouvez enlever avec une spatule (19) des restes des produits alimentaires éventuels sur l'accessoire.
- Si vous utilisez le petit bol (7) vous devez d'abord enlever le petit couteau (8), ensuite retirez le petit bol du grand bol (4).
- Tournez le grand bol (4) dans le sens des aiguilles d'une montre et soulevez-le pour le retirer.
- Maintenant vous pouvez vider les produits alimentaires travaillés ou les enlever avec la spatule (19).

#### DANGER !

**Risques de coupures. Manipuler les couteaux et les disques de découpe avec précaution pour éviter de vous blesser par coupure. Ne pas toucher les couteaux et les lames avec les mains.**

**PRÉPARER DES PÂTES À PÉTRIR**

- Fixez le grand couteau (5).
- Mettez d'abord les ingrédients secs (p.ex. de la farine, du sucre, de la levure de boulanger) dans le bol (4).
- Fermez le couvercle (2) et mettez l'appareil en marche.
- Vous pouvez ajouter d'autres ingrédients par l'ouverture de remplissage (1) pendant que le moteur tourne.

**PRÉPARER DES PÂTES À GÂTEAU**

- Fixez le grand couteau (5).
- Mettez la matière grasse, le sucre et, si nécessaire, les œufs dans le bol (4).
- Fermez le couvercle (2) et mettez l'appareil en marche et faites-le tourner jusqu'à obtenir une masse crémeuses.
- Ajoutez éventuellement les autres ingrédients.

**HACHER / COUPER DES PRODUITS ALIMENTAIRES**

- Insérez le couteau souhaité.
- Coupez les ingrédients en morceaux d'environ 3 cm et mettez-les dans le bol (voir aussi : Niveau maximum de remplissage)
- Fermez le couvercle (2) et mettez l'appareil en marche.

**REMARQUE : Utiliser la fonction " PULSE " pour contrôler exactement le degré de hachage. En travaillant les ingrédients durs, comme p.ex. des noix, le côté intérieur du bol peut être rayé légèrement. Cela ne représente en aucun cas une limitation fonctionnelle.**

**UTILISER DES DISQUES DE DÉCOUPE****DANGER !**

**N'introduisez pas les mains dans l'ouverture de remplissage. Utilisez toujours le poussoir !**

- Mettez le disque de découpe souhaité dans le grand bol (4) (avec le prolongateur (9)).
- Fermez le couvercle (2) et mettez l'appareil en marche.
- Les produits alimentaires doivent être dénoyautés et éventuellement épluchés avant d'être travaillés.
- Ajoutez les aliments à couper par l'ouverture de remplissage (1). Appliquez une pression uniforme pendant la préparation.

**REMARQUE : Le côté à utiliser doit montrer vers le haut. Notez que, que les deux faces des disques 2 en 1 peuvent être utilisées au choix.**

**Videz le bol (4) avant que les produits coupés atteignent le disque de découpe.**

**PRESSE-AGRUMES**

- Montez le presse-agrumes (16) complètement (voir aussi : Assembler le Feelvita Food Processor) et placez-le dans le grand bol (4). Mettez l'appareil en marche.
- L'entraînement réduit considérablement la vitesse de rotation et permet ainsi de presser les fruits en douceur et sans danger.
- Pressez les agrumes coupés en deux avec la main sur le cône jusqu'à ce que tout le jus soit pressé.
- Respectez la quantité maximale de remplissage du bol (4) de 500 ml.

**PRÉPARER DES SHAKES**

- Placez le grand couteau (5) dans le bol.
- Remplissez les ingrédients fermes (p.ex. les baies).
- Fermez le couvercle (2) et mettez l'appareil en marche.
- Versez peu à peu le liquide (p.ex. du lait) par l'ouverture de remplissage (1) jusqu'à l'obtention de la consistance voulue.

**BATTRE DE LA CRÈME OU DES BLANCS D'ŒUF**

- Placez le disque émulsionneur (10) dans le grand bol (4).
- Ajoutez de la crème ou des blancs d'œuf.
- Fermez le couvercle (2) et mettez l'appareil en marche.

---

**CONSEIL : Pour battre de la crème nous vous recommandons d'utiliser la fonction " PULSE ".**

---

## 6 Trucs et astuces

- Certains aliments comme p.ex. les carottes ou les betteraves rouges peuvent colorer le plastique. Ces colorations peuvent être réduites avec une serviette mouillée avec un peu d'huile végétale.
- Pendant la préparation d'une pâte, il peut arriver que la farine ou d'autres ingrédients attachent sur la paroi du bol et ne se mélangent pas complètement. Arrêtez dans ce cas l'appareil, ouvrez le couvercle et enlevez les produits attachés avec la spatule (19), avant de remettre l'appareil en marche.
- Pour obtenir un résultat optimum lorsque vous râpez, émincez ou coupez des aliments plus tendres, placez-les quelques minutes au congélateur avant de les travailler. REMARQUE : Les aliments de doivent pas être congelés.
- Pour émincer des feuilles avec le disque de découpe (p.ex. des épinards) posez les feuilles d'abord les unes sur les autres. Puis roulez les feuilles et placez le rouleau debout dans l'ouverture de remplissage (1).
- Les légumes minces (p.ex. carottes, poireaux) peuvent se retourner facilement dans l'ouverture de remplissage pendant que vous les râpez ou émincez. Conseil : Coupez-les en plusieurs morceaux et posez-les côte à côte dans l'ouverture de remplissage (lorsque l'appareil est arrêté). Utilisez toujours le poussoir (3) pour les pousser !
- Pour hacher des herbes fraîches, donnez-les toujours dans l'ouverture de remplissage (1) avec le moteur en marche. Pour obtenir des résultats optimums veillez à ce que le bol et les herbes soient bien secs avant de les hacher.
- Pour préparer des blancs d'œufs, de la crème, de la mousse, etc. enlevez le poussoir (3) de l'ouverture de remplissage (1) après avoir mis l'appareil en marche pour obtenir une bonne consistance légère.
- Vous pouvez ajouter facilement les ingrédients et les liquides pendant le travail par l'ouverture de remplissage (1). Pour ajouter de façon contrôlée des liquides, p.ex. pendant la préparation d'une mayonnaise, mettez le poussoir (3) avec les trous d'arôme et versez les liquides dans le poussoir. Grâce aux trous d'arôme le liquide se répartit de façon contrôlée dans le mélange à préparer.

## 7 Entretien et nettoyage



### DANGER !

**Ne jamais plonger la base moteur dans l'eau ou la mettre sous l'eau courante. Débrancher l'appareil avant tout nettoyage. Dans le cas contraire, il y a un risque de choc électrique.**



### ATTENTION – RISQUE DE COUPURES !

Manipuler les couteaux / les disques de découpe avec précaution, il existe un risque de blessures par coupure.

- Nettoyez la base moteur (6) avec un chiffon humide.
- Nous vous recommandons de nettoyer les couteaux et les disques directement après utilisation sous l'eau courante chaude.
- Tous les accessoires peuvent être lavés dans le panier supérieur du lave-vaisselle. Choisissez un programme de rinçage standard ou doux. Évitez des programmes avec des températures élevées (p.ex. pour stériliser ou pour laver les casseroles).
- Si vous voulez laver les accessoires à la main, nous vous recommandons d'utiliser pour les cavités une brosse pour bouteille.
- Évitez de toucher les lames avec vos mains.
- Rincez le presse-agrumes (16) directement après son utilisation sous l'eau courante afin d'éviter un séchage des résidus. Pour nettoyer le presse-agrumes il peut être démonté (voir aussi : Mettre en place le presse-agrumes).
- N'utilisez pas de produits nettoyants agressifs ou abrasifs ou des éponges de nettoyage.
- Laissez sécher complètement toutes les pièces avant de les ranger.
- Pour éviter d'endommager le verrouillage, ne verrouillez pas le couvercle (2) pendant le rangement.

**REMARQUE : Bien que les couteaux et les disques puissent aller au lave-vaisselle, nous recommandons de les nettoyer à la main, pour garder durablement la qualité et le tranchant des lames.**

## 8 Dépannage



### DANGER !

**Avant un dépannage arrêtez l'appareil (en appuyant sur la touche " STOP ") et débranchez-le. Il existe sinon un risque de blessures et de choc électrique.**

| Problème  | Solution   |
|---|--|
| Le Feelvita Food Processor ne fonctionne pas.                             | Vérifiez si le bol (4) et le couvercle (2) sont correctement verrouillés.  |
|   | Vérifiez si le Feelvita Food Processor est branché sur une prise qui fonctionne.   |
|   | Il est possible que le Feelvita Food Processor se soit arrêté en raison d'une surcharge. Laissez refroidir complètement l'appareil et essayez ensuite de nouveau.                        |
| Le râpage / la découpe ne fonctionne pas.                                 | Assurez-vous que la face coupante du disque montre vers le haut.   |
|   | Vérifiez si les ingrédients sont adaptés pour être râpé ou coupé. (Voir aussi : Trucs et astuces).   |
| Le couvercle (2) ne peut pas être fermé avec le disque de découpe inséré. | Assurez-vous que le disque a été placé correctement. Le disque doit être placé correctement sur l'extrémité en étoile du prolongateur (9).   |
| Le Feelvita Food Processor s'arrête pendant le fonctionnement.            | L'appareil est équipé d'un dispositif de sécurité arrêtant automatiquement l'appareil en cas de surchauffe. Laissez refroidir complètement l'appareil et mettez-le de nouveau en marche. |
| Les couteaux et les disques de découpe sont bloqués par les aliments.     | Arrêtez l'appareil et enlevez avec précaution les aliments bloquant l'appareil !   |



### ATTENTION !

N'ouvrez jamais l'appareil !



## 9 Élimination



Le symbole de poubelle barré signifie que ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères normales. Éliminez les appareils électriques et électroniques selon les directives en vigueur.

Vous aussi, contribuez à la préservation de l'environnement et de la santé de vos concitoyens en éliminant votre appareil dans les règles de l'art. Le recyclage permet de préserver les ressources naturelles par la réutilisation de matériaux issus de déchets et de réduire la consommation d'énergie.

Vous trouverez de plus amples informations concernant l'élimination et le recyclage de cet appareil auprès de votre mairie, du magasin ou du fabricant.

## 10 Données techniques

|  |   |
|--|---|
| Modèle                                   | FP400   |
| Dimensions<br>(seulement la base moteur) | 17 x 22 x 13 cm                                   |
| Tension de service                       | 220-240 V   |
| Puissance                                | 400 W   |
| Poids<br>(seulement la base moteur)      | 4,3 kg  |
| Moteur                                   | Moteur à induction                                |
| Vitesse de rotation (maximale)           | 1.500 tours/min<br>Presse-agrumes : 100 tours/min |
| Couple (maximum)                         | 2,2 Nm  |

### Garantie

La garantie ne couvre pas les dommages et vices dus à une utilisation incorrecte ou une réparation non professionnelle. Il en va de même pour l'usure normale. Pas de garantie en cas d'utilisation inadaptée. Dans le cadre de notre développement, nous nous réservons le droit de modifier à tout moment les produits et les emballages.

## Inhoudsoverzicht

|     |   |    |
|-----|---|----|
| 1   | Veiligheidsinstructies en waarschuwingen.....           | 58 |
| 2   | Voor het eerste gebruik.....                            | 62 |
| 3   | Onderdelen van de Feelvita Food Processor .....         | 63 |
| 4   | Gebruik van hulpstukken.....                            | 64 |
| 5   | De Feelvita Food Processor bij gebruik in praktijk..... | 66 |
| 5.1 | Bedieningselement .....                                 | 66 |
| 5.2 | De Feelvita Food Processor in elkaar zetten .....       | 67 |
| 5.3 | Werken met de Feelvita Food Processor .....             | 70 |
| 6   | Tips en trucs.....                                      | 73 |
| 7   | Onderhoud en schoonmaken.....                           | 74 |
| 8   | Problemen oplossen .....                                | 75 |
| 9   | Afvalverwijdering .....                                 | 76 |
| 10  | Technische gegevens .....                               | 76 |

## 1 Veiligheidsinstructies en waarschuwingen

In deze gebruiksaanwijzing en op uw apparaat vindt u talrijke veiligheidsinstructies die u zowel ter bescherming van uzelf als ter bescherming van derden steeds moet opvolgen.

### VERKLARING VAN DE SYMBOLEN



#### WAARSCHUWING!

U kunt ernstig of dodelijk gewond raken als u deze instructies niet opvolgt.



#### VOORZICHTIG!

U kunt gewond raken als u deze instructies niet opvolgt.



#### OPGELET!

Waarschuwt voor mogelijke materiële schade.

## **ALGEMENE VEILIGHEIDSINSTRUCTIES**

- Lees de gebruiksaanwijzing en de hierin opgenomen veiligheidsinstructies zorgvuldig door!
- Gebruik in overeenstemming met het gebruiksdoel: De Feelvita Food Processor is bestemd voor het roeren, kneden, kloppen en kleinsnijden van levensmiddelen in het huishouden en voor in het huishouden gebruikelijke hoeveelheden. Bij gebruik van originele hulpstukken zijn er verdere gebruiksmogelijkheden.
- Het apparaat is slechts bedoeld voor gebruik in het huishouden. Het is niet geschikt voor commercieel of industrieel gebruik.
- De Feelvita Food Processor is niet geschikt voor het:
  - kleinmaken van botten of andere niet eetbare bestanddelen van levensmiddelen.
  - vloeibaar maken van verse groente of fruit.
  - malen van graankorrels, harde kruiden of koffiebonen.
- Bewaar de bedieningshandleiding voor als u later iets wilt naslaan. Geef deze bedieningshandleiding er altijd bij als u het apparaat aan derden overdoet.
- Gebruik het apparaat uitsluitend met originele hulpstukken, anders beschadigt u het apparaat.

## **ELEKTRISCHE VEILIGHEID – GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN**

- Sluit het apparaat alleen aan als de netspanning van het stopcontact overeenstemt met de gegevens op het typeplaatje.
- Gebruik geen verlengsnoer of meervoudige contactdozen.
- Gebruik het apparaat niet als stekkers of netsnoeren beschadigd zijn, als het gevallen is of hoe dan ook beschadigd is geraakt. Laat het apparaat uitsluitend onderhouden of repareren door een gekwalificeerd technicus. Reparaties die door ongekwalificeerde personen zijn uitgevoerd, kunnen verwondingen of ernstige storingen veroorzaken.

- Haal de stekker uit het stopcontact door de stekker vast te pakken en niet het netsnoer. Trek niet aan het snoer.
- Leg het netsnoer niet over scherpe metalen randen, zet er geen zware voorwerpen op en bescherm het tegen hitte. Laat het netsnoer niet naast of voor het werkblad omlaaghangen. Buig en verdraai het netsnoer niet, maak er geen knopen in.
- Dompel motorbasis, stekker en netsnoer nooit in water of andere vloeistoffen.
- Mocht de motorbasis in het water vallen, trek dan onmiddellijk de stekker uit het stopcontact.
- Het apparaat moet bij het inzetten of uithalen van hulpstukken, bij niet-gebruik, bij storing tijdens gebruik en om schoon te maken altijd uitgezet (,STOP'-toets drukken) en van het stroomnet gescheiden worden.

### **VEILIGHEID VAN BEPAALDE PERSONENGROEPEN**

- Dit apparaat mag niet door kinderen worden gebruikt.
- Kinderen mogen niet met het apparaat spelen.
- Houd het apparaat en de snoeren ervan buiten bereik van kinderen.
- Het apparaat kan gebruikt worden door personen met beperkte fysieke, sensorische of mentale vermogens of met gebrek aan ervaring en kennis, mits er toezicht op hen wordt gehouden of aanwijzingen aan hen zijn gegeven over veilig gebruik van het apparaat en ze de hieruit voortvloeiende gevaren begrepen hebben.

**VEILIGHEID TIJDENS GEBRUIK****GEVAAR VOOR ELEKTRISCHE SCHOKKEN / GEVAAR VOOR VERWONDING**

- Plaats het apparaat niet op hete, vochtige of oneffen oppervlakken en gebruik het niet in de buurt van open vuur.
- Bedien het apparaat niet met natte handen.
- Laat het apparaat tijdens gebruik nooit onbeheerd aan staan.
- Gebruik het apparaat niet in de openlucht.

**VERWONDINGSGEVAAR DOOR DRAAIENDE OF SCHERPE MESSEN:**

- Grijp nooit tijdens gebruik in de mengkom of vulopening. Steek geen voorwerpen in de vulopening. Gebruik altijd de meegeleverde stamper om ingrediënten aan te drukken.
- Het apparaat loopt na het uitzetten korte tijd na. Vervang de hulpstukken alleen bij stilstand van de aandrijving.
- De hulpstukken zijn niet geschikt voor de magnetron.
- Wees voorzichtig bij het hanteren met de messen en snijschijven. Houd de messen en snijschijven alleen vast aan de kunststof knop.
- Wees voorzichtig bij het eruit halen van verwerkte levensmiddelen. Raak de messen niet met de handen aan.
- Berg de messen en snijschijven veilig op als ze niet gebruikt worden.
- Gebruik voor het schoonmaken een borstel en raak de messen niet met uw handen aan.
- Gebruik geen beschadigde mengkommen, messen of snijschijven.
- Probeer nooit om de veiligheidsvoorzieningen te omzeilen.
- Een spatel mag alleen dan worden gebruikt als het apparaat niet in gebruik is.

## 2 Voor het eerste gebruik

- Controleer de set voor het eerste gebruik op volledigheid en eventuele transportschade.
- Verwijder al het verpakkingsmateriaal en voer dat op de juiste wijze af.
- Lees deze handleiding aandachtig door en gebruik het product uitsluitend zoals beschreven in de aanwijzingen om verwondingen en materiële schade te voorkomen.
- Maak het apparaat vóór het eerste gebruik schoon om evt. productieresten te verwijderen (zie ook: Onderhoud en schoonmaken).

**OPMERKING: Deze gebruiksaanwijzing bevat een beschrijving van alle beschikbare hulpstukken van de Feelvita Food Processor. Het is mogelijk dat de door u gekochte set niet alle hierna genoemde onderdelen bevat. Uiteraard hebt u de mogelijkheid om de gewenste onderdelen bij ons bij te kopen.**

\* werkt alleen in combinatie met het verlengstuk (9)

\*\* werkt alleen in combinatie met het verlengstuk (9) en de kleine mengkom (7)

\*\*\* werkt alleen in combinatie met het verbindingsstuk (17)

### 3 Onderdelen van de Feelvita Food Processor

(1) Vulopening

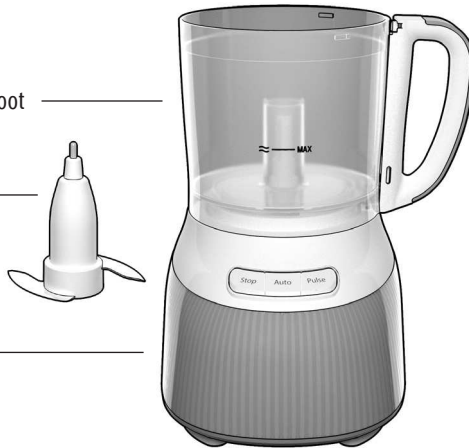
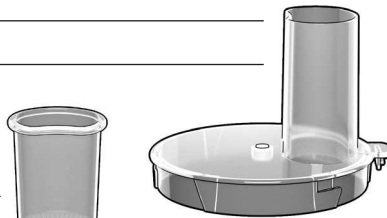
(2) Deksel

(3) Stamper met aromagaten

(4) Mengkom, groot (1.400 ml)

(5) Mes, groot

(6) Motorbasis



(7) Mengkom, klein (500 ml)



(8) Mes, klein\*\*



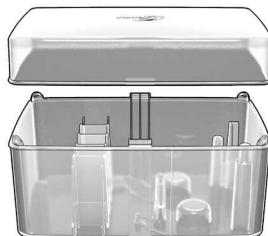
(9) Verlengstuk



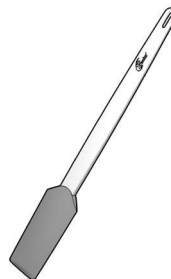
(16) Citruspers\*\*\*



(17) Verbindingsstuk



(18) Opbergdoos



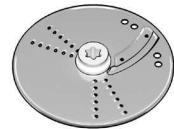
(19) Spatel



(10) Emulgeerschijf



(11) Grof snijschijf (2 in 1)\*



(12) Fijne snijschijf (2 in 1)\*



(13) Patatschijf\*




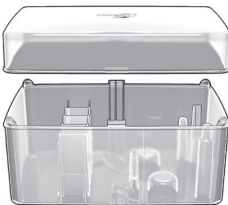
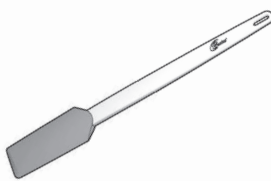


(14) Julienneschijf\*


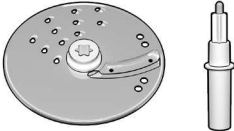
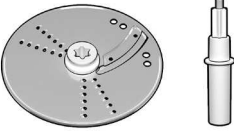


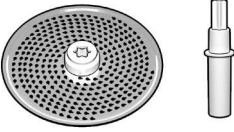


(15) Extra fijne schaafschijf\*

## 4 Gebruik van de hulpstukken

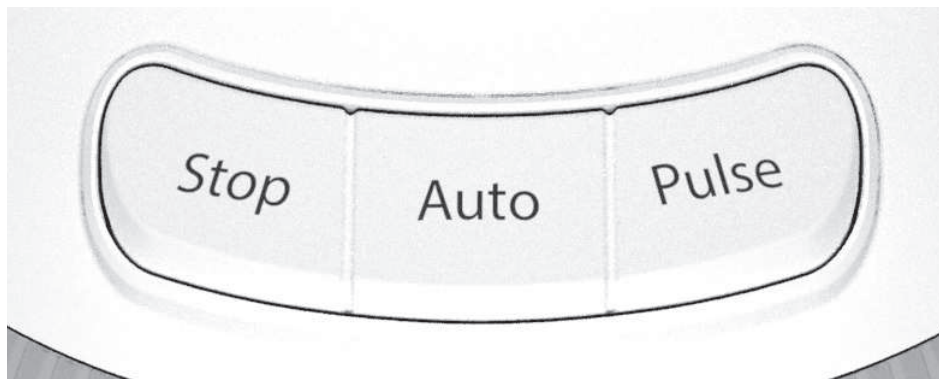
| Hulpstukken   | Afbeelding  | Toepassing   | Doel  |
|---|---|--|---|
| Mes, groot (5)  |    | Kaas<br>chocolade<br>fruit<br>groente<br>kruiden<br>vlees<br>roerdeeg<br>kneeddeeg | Mixen<br>hakken<br>kleinmaken<br>roeren                               |
| Mengkom, klein (7) met mes, klein (8) met verlengstuk (9) |    | Kruiden<br>pesto<br>pastasaus<br>sauzen<br>dips<br>mayonaisee                      | Mixen<br>hakken<br>kleinmaken<br>roeren                               |
| Citruspers (16) met verbindingstuk (17)                   |    |  | Gezond, versgeperst sap van sinaasappels, citroenen, grapefruits etc. |
| Opberghoed (18)   |  |  | Veilig en plaatsbesparend opbergen van de messen en schijven          |
| Spatel (19)   |  |  | Comfortabel en volledig legen van de mengkommen                       |



| Hulpstukken   | Afbeelding  | Toepassing                          | Doel                            |
|---|---|-------------------------------------|---------------------------------|
| Emulgeerschijf (10)                                   |    | Slagroom<br>eiwit<br>mousse         | Emulgeren<br>kloppen            |
| Snijschijf, grof (11)<br>(2 in 1) met verlengstuk (9) |    | Aardappels<br>tomaten<br>kaas       | Dikkere plakken of grof raspens |
| Snijschijf, fijn (12)<br>(2 in 1) met verlengstuk (9) |    | Harde groente<br>kool               | Dunne plakken of medium raspens |
| Patatschijf (13)<br>met verlengstuk (9)               |   | Aardappels                          | Patat of dikkere repen          |
| Julienneschijf (14)<br>met verlengstuk (9)            |  | Aardappels<br>wortels<br>courgettes | Fijne repen of Julienne         |
| Extra fijne schaafschijf (15)<br>met verlengstuk (9)  |  | Kaas<br>chocolade<br>noten          | Fijn schaven                    |

## 5 De Feelvita Food Processor bij gebruik in praktijk

### 5.1 Bedieningselement



- **STOP:** Toets voor het uitschakelen van het apparaat.
- **AUTO:** Toets voor continuwerking; om te hakken, mixen, emulgeren, kneden, roeren, kloppen, snijden, schaven en raspen.
- **PULSE:** Toets voor pulse-/intervalfunctie; het apparaat loopt alleen als de knop ingedrukt gehouden wordt; om grof te hakken en gecontroleerd te mixen. Gebruik deze functie als u de verwerkingsgraad van de levensmiddelen precies wilt controleren (bijv. om noten te hakken of slagroom te kloppen).

**Info:** Bij sommige recepten is het raadzaam om voor een bijzonder mooie structuur eerst de PULSE-functie te gebruiken en dan verder te werken in de AUTO-modus.

#### **!** OPGELET!

Maak het deksel niet open zonder eerst het apparaat uit te schakelen.

Het apparaat is voorzien van een beveiliging tegen oververhitting. De motor schakelt zich bij te sterke verwarming automatisch uit. Als dit geval zich voordoet, schakelt u het apparaat uit door op de ,STOP'-toets te drukken, dan trekt u de stekker uit het stopcontact om het apparaat van het stroomnet te scheiden en laat u het apparaat volledig afkoelen. Daarna kunt u het weer zoals gewoon gebruiken.

## 5.2 De Feelvita Food Processor in elkaar zetten



### WAARSCHUWING!

#### Gevaar voor snijwonden:

Ga voorzichtig om met de messen en snijschijven, anders kunnen snijwonden veroorzaakt worden. Raak de messen niet met uw handen aan.

#### DE GROTE MENGKOM EROP ZETTEN



- Zet het apparaat zo op een droog, stabiel en egaal werkblad dat het bedieningselement naar voren is gericht.
- Druk het apparaat goed op het werkblad om een zo goed mogelijk contact van de zuigvoeten met de ondergrond tot stand te brengen.
- Zet de grote mengkom (4) er met het handvat rechts voor (4-uur stand) op en laat de mengkom tegen de richting van de wijzers van de klok in voelbaar vastklikken.
- Kies het gewenste hulpstuk en zet het erin volgens de beschrijving op de volgende pagina's.

**OPMERKING:** Houd er bij het inzetten van het hulpstuk rekening mee dat de aandrijfas aan een kant afgevlakt is en dat het betreffende hulpstuk daarom slechts in een bepaalde positie op de as past.

#### HET DEKSEL AANBRENGEN



- Het gewenste hulpstuk moet erin gezet worden VOORDAT het deksel (2) erop geplaatst wordt.
- Plaats het deksel zo op de mengkom (4) dat de vulopening (1) zich vóór het handvat van de mengkom bevindt (4-uur stand).
- Draai het deksel tegen de richting van de wijzers van de klok in tot het hoorbaar vastklikt.
- Plaats indien nodig de stamper (3) in de vulopening (1).

**OPMERKING - DUBBELE VEILIGHEID:** Het apparaat doet het alleen als zowel de mengkom (4) als het deksel (2) correct ingeklikt zijn. Bij gebruik van de citruspers (16) vervangt deze het deksel.

**HET GROTE MES INZETTEN**

- Om in de grote mengkom (4) te zetten
- Houd u het aan de kunststof knop vast en zet u het dan op de meenemer.
- Vergrendel het deksel (2) correct (zie ook: Het deksel aanbrengen).

**DE EMULGEERSCHIJF**

- Om de emulgeerschijf (10) in de grote mengkom (4) te zetten
- Plaatst u de emulgeerschijf op de meenemer.
- Vergrendel het deksel (2) correct (zie ook: Het deksel aanbrengen).

**DE SNIJSCHIJVEN INZETTEN**

- Om het verlengstuk (9) in de grote mengkom (4) te zetten
- Plaatst u het op de meenemer.



- Zet de gewenste snijschijf op het verlengstuk. Houd de snijschijven hierbij alleen aan de kunststof knop vast. De kant van de snijschijf die u wilt gebruiken, moet naar boven gericht zijn.
- Vergrendel het deksel (2) correct (zie ook: Het deksel aanbrengen).

**OPMERKING:** Eventueel moet u de schijf een beetje draaien opdat hij op de verlenging past.

**WERKEN MET DE KLEINE MENGKOM**

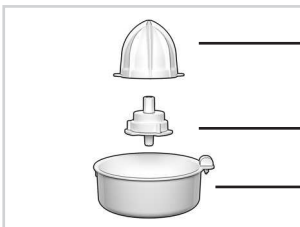
- Zet het verlengstuk (9) op de meenemer.
- Zet de kleine mengkom (7) in de grote mengkom (4).



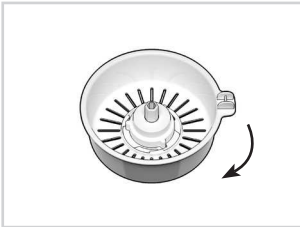
- Houd het kleine mes (8) aan de kunststof knop vast en zet het op het verlengstuk.
- Vergrendel het deksel (2) correct (zie ook: Het deksel aanbrengen).

**OPMERKING: Eventueel moet u het mes een beetje draaien opdat het op de verlenging past.**

### DE CITRUSPERS INZETTEN



- perskegel
- aandrijving
- opvangzeef



- Om in de grote mengkom te zetten (4)
- Bevestig de aandrijving in de opvangzeef door haar in de daarvoor bestemde uitsparing te zetten en met lichte druk in de richting van de wijzers van de klok te draaien tot ze volledig ingeklikt is.



- Zet het verbingsstuk (17) op de meenemer in de grote mengkom (4).
- Zet de citruspers (16) op het verbingsstuk. De vergrendelingshaak moet zich hierbij achter het handvat van de mengkom bevinden (2-uur stand).



- Draai de citruspers in de richting van de wijzers van de klok tot de vergrendelingshaak hoorbaar vastklikt.
- Zet de perskegel op de aandrijving.

**OPMERKING: Bij gebruik van de citruspers wordt er geen deksel opgezet.**

### 5.3 Werken met de Feelvita Food Processor

#### WAARSCHUWING!

**Gevaar door draaiende messen!**

**Gebruik altijd de stamper!**

**Steek geen vingers/voorwerpen in de vulopening!**

**Berg het apparaat buiten bereik van kinderen op en gebruik het buiten bereik van kinderen!**

**Niet-inachtneming kan ernstige snijwonden of amputatie tot gevolg hebben.**

#### VORSICHT!

De mengkommen zijn geschikt voor het toevoegen van hete vloeistoffen. Houd er rekening mee dat hierbij hete stoom uit de vulopening (1) ontsnapt - VERBRANDINGSGEVAAR!

#### VOORBEREIDING

Voordat het apparaat gebruikt kan worden, moeten mengkom (4) en deksel (2) correct op de motorbasis (6) aangebracht zijn (zie: Feelvita Food Processor in elkaar zetten).

#### MAXIMALE VULHOOGTE



- De Max-lijn op de grote mengkom (4) geeft aan hoeveel vloeistof met het apparaat maximaal verwerkt kan worden (500 ml).
- Zorg ervoor dat u de mengkom niet te vol vult!
- Bij het verwerken van dunvloeibare mengsels in de mengkom mag u de Max-lijn niet overschrijden. Bij dikkere mengsels mag u de mengkom voor niet meer dan 2/3 vullen.
- Bij het kleinhakken van levensmiddelen mag de mengkom tot maximaal de helft gevuld worden. Verwerk grotere hoeveelheden met kleinere hoeveelheden tegelijk.

#### TOEBEREIDE LEVENSMIDDELEN ERUIT HALEN

- Zet het apparaat uit (op de ,STOP'-toets drukken) en trek de stekker uit het stopcontact.
- Open het deksel (2) door het in de richting van de wijzers van de klok te draaien en haal het betreffende hulpstuk eruit. Als er levensmiddelresten aan het hulpstuk zitten, kunt u deze met een spatel (19) verwijderen.
- Bij gebruik van de kleine mengkom (7) haalt u eerst het kleine mes (8) eruit en dan tilt u de kleine mengkom uit de grote mengkom (4).
- Draai de grote mengkom (3) in de richting van de wijzers van de klok en til hem omhoog om hem eruit te halen.
- Nu kunt u de verwerkte levensmiddelen eruit gieten/schudden of met een spatel (19) eruit halen.

#### WAARSCHUWING!

**Gevaar voor snijwonden:**

**Ga voorzichtig om met de messen en snijschijven, anders kunnen snijwonden veroorzaakt worden.**

**Raak de messen niet met uw handen aan.**

**KNEEDEEG BEREIDEN**

- Zet het grote mes (5) erin.
- Doe de droge ingrediënten (bijv. bloem, suiker, bakpoeder) eerst in de mengkom (4).
- Sluit het deksel (2) en zet het apparaat aan.
- U kunt verdere ingrediënten bij lopende motor door de vulopening (1) toevoegen.

**ROERDEEG BEREIDEN**

- Zet het grote mes (5) erin.
- Doe vet, suiker en eventueel eieren in de mengkom (4).
- Sluit het deksel (2) en zet het apparaat aan tot u een crèmeachtige massa krijgt.
- Voeg indien nodig verdere ingrediënten toe.

**LEVENS MIDDELEN HAKKEN/KLEINMAKEN**

- Zet het gewenste mes erin.
- Snijd de ingrediënten in ca. 3 cm grote stukken en doe ze in de mengkom (zie ook: Maximale vulhoogte).
- Sluit het deksel (2) en zet het apparaat aan.

**OPMERKING:** Gebruik de pulsefunctie om precies te controleren hoe klein de ingrediënten gehakt zijn. Door de verwerking van harde ingrediënten, bijv. noten, kunnen aan de binnenkant van de mengkom krassen op het oppervlak ontstaan. Dit beperkt de werking niet.

**SNIJSCHIJVEN GEBRUIKEN****WAARSCHUWING!**

**GRIP NIET MET UW HANDEN IN DE VULOPENING. GEBRUIK ALTIJD DE STAMPER!**

- Zet de gewenste snijmes in de grote mengkom (4) (met het verlengstuk (9)).
- Sluit het deksel (2) en zet het apparaat aan.
- De levensmiddelen moeten voordat u ze verwerkt eerst ontpit en indien nodig geschild worden.
- Doe de te verwerken levensmiddelen door de vulopening (1) in de mengkom. Verwerk ze met gelijkmatige druk.

**OPMERKING:** De kant die u wilt gebruiken, moet naar boven gericht zijn. Denk eraan dat bij de 2 in 1 schijven beide kanten geschikt zijn om mee te werken. Leeg de mengkom (4) voordat de kleingemaakte levensmiddelen de snijmes aanraken.

**CITRUSPERS**

- Zet de citruspers (16) volledig in elkaar (zie ook: De Feelvita Food Processor in elkaar zetten) en plaats hem in de grote mengkom (4). Zet het apparaat aan.
- Door de aandrijving wordt het toerental duidelijk verminderd en zo een gevaarloos en behoedzaam uitpersen van de vruchten mogelijk gemaakt.
- Druk de gehalveerde citrusvruchten met de hand op de perskegel tot al het sap er uitgeperst is.
- Houd rekening met de maximale vulhoogte van de mengkom (4) van 500 ml.

**SHAKES BEREIDEN**

- Zet het grote mes (5) in de mengkom.
- Vul de vaste ingrediënten (bijv. bessen) erin.
- Sluit het deksel (2) en zet het apparaat aan.
- Voeg de vloeistof (bijv. melk) geleidelijk door de vulopening (1) toe tot de gewenste structuur is bereikt.

**SLAGROOM OF EIWIT KLOPPEN**

- Plaats de emulgeerschijf (10) in de grote mengkom (4).
- Doe de slagroom of het eiwit in de mengkom.
- Sluit het deksel (2) en zet het apparaat aan.

---

**TIP: Om de slagroom te kloppen, adviseren wij het gebruik van de pulsefunctie.**

---



## 6 Tips en trucs

- Sommige levensmiddelen, bijv. wortels of rode biet kunnen de kunststof verkleuren. Met een keukendoek en een beetje plantaardige olie laten zich deze verkleuringen verminderen.
- Bij het maken van een deeg kan het gebeuren dat bloem of andere ingrediënten aan de wand van de mengkom blijven plakken en niet volledig door het deeg worden gemengd. In dit geval zet u het apparaat uit, opent u het deksel en schraapt u de wanden van de mengkom schoon met een spatel (19) voordat u het apparaat weer aanzet.
- Voor een optimaal resultaat bij het schaven, raspen of snijden van zachtere levensmiddelen kunnen deze vóór het verwerken enkele minuten in de diepvries gelegd worden. **OPMERKING:** de levensmiddelen mogen niet bevroren zijn.
- Om bladeren met de snijschijven klein te maken (bijv. spinazie), legt u de bladeren eerst op elkaar. Rol ze dan goed op en zet de rol rechtop in de vulopening (1).
- Dunne langwerpige groentesoorten (bijv. wortels, prei) kunnen bij het schaven of raspen gemakkelijk omvallen in de vulopening (1). Tip: snijd ze in meerdere stukken en zet deze (bij een uitgezet het apparaat) naast elkaar in de vulopening. Gebruik altijd de stamper (3) om aan te drukken!
- Om verse kruiden te hakken, doet u ze bij lopende motor in de vulopening (1). U bereikt het beste resultaat als de mengkom en kruiden droog zijn voordat u begint de kruiden te verwerken.
- Bij de bereiding van geklopt eiwit, slagroom, mousse e.d. haalt u nadat het apparaat aangezet is, de stamper (3) uit de vulopening (1) om een mooie, luchtige structuur te krijgen.
- Ingrediënten en vloeistoffen kunnen tijdens het werken heel eenvoudig via de vulopening (1) toegevoegd worden. Om vloeistoffen gecontroleerd toe te voegen of bij de bereiding van mayonaise, zet u de stamper (3) met de aromagaten erin en giet u de vloeistof in de stamper. Dankzij de aromagaten verdeelt de vloeistof zich gecontroleerd in het te bereiden mengsel.

## 7 Onderhoud en schoonmaken



### WAARSCHUWING!

**Dompel de motorbasis nooit in water of houd hem nooit onder de lopende kraan. Trek vóór het schoonmaken eerst de stekker uit het stopcontact. Er bestaat gevaar voor een elektrische schok.**



### VOORZICHTIG!

Gevaar voor snijwonden

Ga voorzichtig met messen en snijschijven om, anders kunnen snijwonden veroorzaakt worden.

- Maak de motorbasis (6) schoon door hem met een vochtig doek af te nemen.
- Wij adviseren om de messen en schijven direct na gebruik onder de lopende kraan met heet water af te spoelen.
- Alle hulpstukken kunnen in de bovenste mand van de vaatwasser schoongemaakt worden. Kies een standaard programma of een programma voor gevoelig vaatwerk. Vermijd programma's met hogere temperaturen (bijv. ontsmetten, pannenprogramma).
- Als u de hulpstukken met de hand schoonmaakt, kunt u voor de holte het beste een flessenborstel gebruiken.
- Zorg er hierbij voor dat uw handen niet in aanraking met de messen komen.
- Spoel de citruspers (16) direct na gebruik onder de lopende kraan af om te voorkomen dat resten opdrogen. De citruspers kan schoongemaakt worden door hem uit elkaar te halen (zie ook: De citrus pers in zetten).
- Gebruik geen scherpe of schurende schoonmaakmiddelen of schoonmaakpads.
- Laat alle delen volledig drogen voordat ze opgeborgen worden.
- Om te voorkomen dat de vergrendeling beschadigd wordt, mag het deksel (2) tijdens het opbergen niet ingeklikt zijn.

**OPMERKING: Hoewel de messen en schijven in de vaatwasser kunnen, adviseren wij om ze met de hand schoon te maken, zodat de kwaliteit en scherpheid van de messen lang behouden blijven.**

## 8 Problemen oplossen



### WAARSCHUWING!

**Voordat een storing verholpen wordt, moet het apparaat uitgezet („STOP“-toets drukken) en de stekker uit het stopcontact getrokken worden! Anders kunnen verwondingen of elektrische schokken veroorzaakt worden.**

| Probleem  | Oplossing   |
|---|---|
| De Feelvita Food Processor doet het niet.                               | Zorg ervoor dat zowel de mengkom (4) als het deksel (2) correct ingeklikt zijn.   |
|   | Controleer of de Feelvita Food Processor verbonden is met een stopcontact dat werkt.  |
|   | Het is mogelijk dat de Feelvita Food Processor zich uitgeschakeld heeft wegens overbelasting. Laat het apparaat volledig afkoelen en probeer het opnieuw.             |
| Schaven/snijden werkt niet.   | Zorg ervoor dat de 'werkkant' van de schijf naar boven is gericht.  |
|   | Controleer of de ingrediënten geschikt zijn om te schaven of snijden (zie ook: Tips en trucs).  |
| Het deksel (2) laat zich niet sluiten als de snijschijf erin gelegd is. | Zorg ervoor dat de schijf er correct ingezet is. De schijf moet volledig op het stervormige einde van het verlengstuk (9) zitten.                                     |
| De Feelvita Food Processor schakelt zich tijdens gebruik uit.           | Het apparaat is voorzien van een veiligheidsmechanisme en schakelt zich bij oververhitting automatisch uit. Laat het apparaat volledig afkoelen en start het opnieuw. |
| Messen of snijschijven worden geblokkeerd door levensmiddelen.          | Zet het apparaat uit en verwijder het vastgeklemde levensmiddel voorzichtig!  |



### OPGELET!

Maak het apparaat nooit open!

## 9 Afvalverwijdering



Het symbool van de doorgestreepte afvalbak duidt erop dat dit product niet via het normale huisvuil mag worden afgevoerd. Voer elektrische en elektronische apparaten af via het plaatselijke verzamelstelsel.

Draag ook bij aan een beter milieu en de gezondheid van uw medemens door uw apparaat op de aangewezen wijze af te voeren. Door materiaal te recyclen hoeven er minder grondstoffen te worden gebruikt. Meer informatie over afvoer en recycling van dit apparaat kunt u opvragen bij de gemeentelijke milieudienst, de winkel waar u dit product hebt aangeschaft of bij de fabrikant.

## 10 Technische gegevens

|                                |  |
|--------------------------------|--|
| Model                          | FP400                                    |
| Afmetingen (alleen motorbasis) | 17 x 22 x 13 cm                          |
| Werkspanning                   | 220-240 V                                |
| Vermogen                       | 400 W                                    |
| Gewicht (alleen motorbasis)    | 4,3 kg                                   |
| Motor                          | inductiemotor                            |
| Toerental (maximaal)           | ca. 1.500 rpm<br>citruspers: ca. 100 rpm |
| Draaimoment (maximaal)         | 2,2 Nm                                   |

### Garantie

Alle beschadigingen die zijn ontstaan door ondeskundig gebruik of eigen reparaties zijn uitgesloten van de garantie. Dit geldt ook voor normale slijtage. Wij aanvaarden geen aansprakelijkheid bij ondeskundig gebruik. In het kader van onze voortdurende ontwikkelingsinspanningen behouden wij ons te allen tijde het recht voor producten en verpakkingen te wijzigen.

## INDICE

|  |    |
|--|----|
| 1 Avvertenze di sicurezza .....                    | 77 |
| 2 Prima del primo uso .....                        | 81 |
| 3 Componenti del Feelvita Food Processor.....      | 82 |
| 4 Utilizzo degli utensili .....                    | 83 |
| 5 Il Feelvita Food Processor nell'uso pratico..... | 85 |
| 5.1 L'elemento di comando .....                    | 85 |
| 5.2 Assemblaggio del Feelvita Food Processor ..... | 86 |
| 5.3 L'utilizzo di Feelvita Food Processor.....     | 89 |
| 6 Consigli e accorgimenti pratici .....            | 92 |
| 7 Cura e pulizia .....                             | 93 |
| 8 Eliminare eventuali problemi .....               | 94 |
| 9 Smaltimento .....                                | 95 |
| 10 Dati tecnici.....                               | 95 |

### 1 Avvertenze di sicurezza

Nelle presenti istruzioni per l'uso e sull'apparecchio stesso vi sono varie avvertenze di sicurezza che devono assolutamente essere osservate per la propria protezione e quella delle altre persone.

## LEGENDA DEI SIMBOLI



### AVVERTIMENTO!

Pericolo di ferita grave o mortale per chi non segue queste avvertenze Failure to observe this caution is associated with the risk of injury.



### ATTENZIONE!

Pericolo di ferirsi per chi non segue queste avvertenze.



### ATTENZIONE!

Pericolo di danni materiali.

## **AVVERTENZE GENERALI DI SICUREZZA**

- Leggere attentamente queste istruzioni per l'uso e le avvertenze di sicurezza ivi incluse!
- Uso conforme: Il Feelvita Food Processor va utilizzato per mescolare, impastare, sbattere e sminuzzare alimenti nella cucina privata e in quantità normali per la cucina privata. L'uso degli utensili originali consente di ampliare la gamma degli usi possibili.
- L'apparecchio è destinato esclusivamente all'uso privato. Non è adatto per l'impiego a fini commerciali o industriali.
- Il Feelvita Food Processor non è adatto per:
  - Sminuzzare ossi o altre parti non commestibili degli alimenti.
  - Fluidificare frutta o verdura fresca.
  - Macinare semi, aromi duri o chicchi di caffè.
- Conservare le presenti istruzioni per l'uso per poterle consultare in caso di necessità. Consegnare l'apparecchio a terzi sempre insieme alle istruzioni per l'uso.
- Utilizzare l'apparecchio solo con gli utensili originali, in caso contrario l'apparecchio può rovinarsi.

## **SICUREZZA ELETTRICA – PERICOLO DI SCARICA ELETTRICA**

- Collegare l'apparecchio alla presa elettrica solo se la tensione di rete indicata sulla presa coincide con quanto indicato sulla targhetta.
- Non usare cavi di prolunga o prese multiple.
- Non usare l'apparecchio se la spina o il cavo di rete sono danneggiati, se è caduto a terra o si è danneggiato in altra maniera. La manutenzione e/o riparazione dell'apparecchio può essere eseguita solo da un tecnico qualificato. Le riparazioni eseguite da personale non qualificato possono causare ferite o gravi malfunzionamenti.
- Per estrarre la spina elettrica dalla presa, tenere in mano la spina evitando di tirare direttamente il cavo. Non posare il cavo di rete su

spigoli metallici aguzzi, non posarvi sopra oggetti pesanti e proteggerli dal calore eccessivo. Non lasciare che il cavo di rete penda accanto o davanti alla superficie di lavoro. Non piegare, torcere o annodare il cavo di rete.

- Non immergere mai la base motore, la spina o il cavo di rete in acqua o in altri liquidi.
- Se la base motore cade in acqua, estrarre subito la spina di rete.
- Prima di montare o smontare gli utensili, quando l'apparecchio non è in uso, in caso di malfunzionamento durante l'uso e per pulire l'apparecchio, spegnere sempre l'apparecchio (premendo il pulsante "STOP") e staccarlo dalla rete elettrica.

### **SICUREZZA DI DETERMINATI GRUPPI DI PERSONE**

- L'apparecchio non può essere usato da bambini.
- I bambini non possono giocare con l'apparecchio.
- Tenere sempre l'apparecchio e i suoi cavi fuori dalla portata dei bambini.
- L'apparecchio può essere utilizzato da persone con capacità fisiche, sensoriali o mentali limitate o con carenti esperienza e praticità nell'uso solo sotto sorveglianza, dopo essere state informate circa l'uso sicuro dell'apparecchio e se capiscono i pericoli ad esso connessi.

### **SICUREZZA DURANTE L'USO**

#### **PERICOLO DI SCARICA ELETTRICA / PERICOLO DI FERITA**

- Non mettere l'apparecchio su superfici calde, umide o non piane e non utilizzarlo nei pressi di fiamme aperte.
- Non utilizzare l'apparecchio con le mani bagnate.
- Durante l'uso, non perdere mai di vista l'apparecchio.
- Non utilizzare l'apparecchio all'aperto.

**Pericolo di ferirsi con i coltelli rotanti / le lame affilate:**

- Ad apparecchio acceso, non mettere mai le mani nel contenitore o nell'apertura di riempimento. Non mettere oggetti nell'apertura di riempimento. Per premere gli ingredienti usare sempre l'apposito premiingredienti.
- L'apparecchio si ferma qualche momento dopo il suo spegnimento. Sostituire gli utensili solo a motore completamente fermo.
- Gli utensili non sono adatti all'uso nel forno a microonde.
- Fare attenzione nell'uso dei coltelli e delle rondelle di taglio. Afferrare coltelli e rondelle di taglio solo per il loro pomello in plastica.
- Fare attenzione quando si estraggono gli alimenti tritati. Evitare di toccare coltelli e lame con le mani.
- Conservare coltelli e rondelle di taglio in un luogo sicuro.
- Per pulire l'apparecchio, utilizzare una spazzola evitando di toccare coltelli e lame con le mani.
- Non usare contenitori, coltelli o rondelle di taglio danneggiate.
- Non tentare mai di bypassare i dispositivi di sicurezza.
- È permesso usare la spatola solo quando l'apparecchio è spento.



## 2 Prima del primo uso

- Prima di utilizzare il prodotto per la prima volta si consiglia di controllare che il set sia completo e che non abbia subito danni durante il trasporto.
- Rimuovere l'intero materiale di confezionamento e smaltirlo correttamente.
- Leggere attentamente le istruzioni per l'uso e, per evitare lesioni o danni materiali, utilizzare il prodotto esclusivamente come descritto nelle presenti istruzioni per l'uso.
- Pulire l'apparecchio prima del primo uso per eliminare eventuali residui del processo di produzione.

### 3 Componenti del Feelvita Food Processor

(1) Apertura di riempimento

(2) Coperchio

(3) Premiingredienti  
con fori per l'aroma

(4) Contenitore grande  
(1.400 ml)

(5) Coltello  
grande

(6) Base motore



(7) Contenitore piccolo (500 ml)



(8) Coltello piccolo\*\*



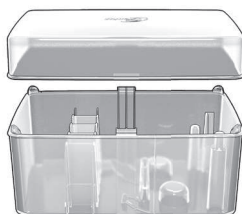
(9) Prolunga



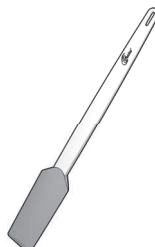
(16) Spremiagrumi\*\*\*



(17) Connettore



(18) Vaschetta



(19) Spatola



(10) Rondella emulgatrice



(11) Rondella di taglio  
grosso (2 in 1)\*



(12) Rondella di taglio fine  
(2 in 1)\*



(13) Rondella per  
patatine fritte\*



(14) Rondella di taglio  
a Julienne\*



(15) Rondella extrafine  
per grattugiare\*





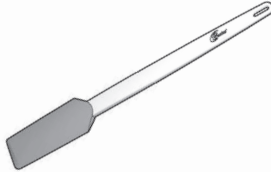
**Avvertenza: Le presenti istruzioni per l'uso sono riferite a tutti gli utensili disponibili di Feelvita Food Processor. È possibile che il set da Voi acquistato non contenga tutte le parti qui descritte. Senz'altro potrete trasmetterci un ordine per le parti che vi mancano.**



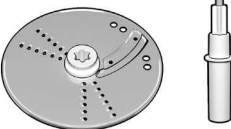


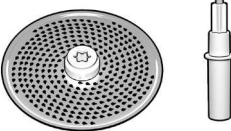
\* funziona solo in combinazione con la prolunga (9)

\*\* funziona solo in combinazione con la prolunga (9) e il contenitore piccolo (7)

\*\*\* funziona solo in combinazione con il connettore (17)

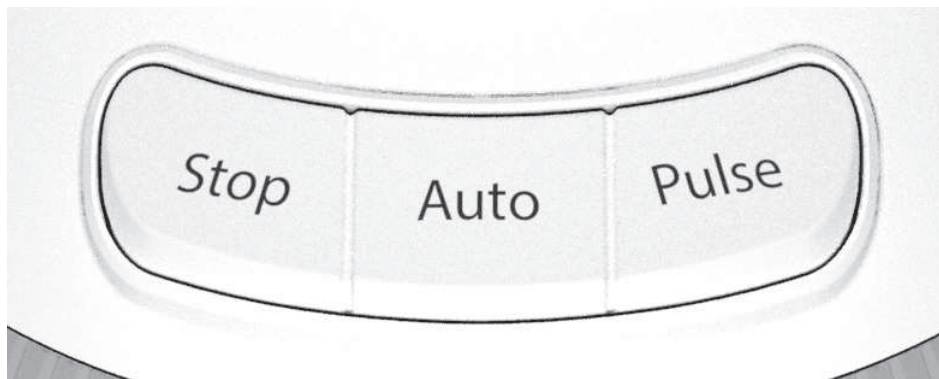
## 4 Utilizzo degli utensili

| Utensile  | Foto  | Uso  | Utilizzo   |
|---|---|--|--|
| Coltello grande (5)   |    | Formaggio<br>cioccolata<br>frutta verdura<br>erbette carne<br>impasto<br>impasti per dolci | Frullare<br>tritare<br>sminuzzare<br>mescolare                 |
| Contenitore piccolo (7) con coltello piccolo (8) e prolunga (9) |    | Erbette<br>pesto<br>sugo per pasta<br>salse<br>dip<br>maionese                             | Frullare<br>tritare<br>sminuzzare<br>mescolare                 |
| Spremiagrumi (16) e connettore (17)                             |    |  | Ricavare sani succhi freschi da arance, limoni, pompelmi, ecc. |
| Vaschetta (18)  |  |  | Conservare coltelli e rondelle in modo sicuro e in poco spazio |
| Spatola (19)  |  |  | Svuotare completamente i contenitori con facilità              |

| Utensile   | Foto  | Uso                       | Utilizzo   |
|--|---|---------------------------|--|
| Rondella emulgatrice (10)                                  |    | Panna albume mousse       | Emulgare montare                                       |
| Rondella di taglio grossolano (11) (2 in 1) e prolunga (9) |    | Patate pomodori formaggio | Tagliare in fette grosse o grattugiare grossolanamente |
| Rondella di taglio fine (12) (2 in 1) e prolunga (9)       |    | Verdura dura cavolo       | Tagliare in fette sottili o grattugiare mediamente     |
| Rondella per patatine fritte (13) e prolunga (9)           |   | Patate                    | Patatine fritte o listelli più grossi                  |
| Rondella di taglio a Julienne (14) e prolunga (9)          |  | Patate carote zucchine    | Listelli o Julienne                                    |
| Rondella extrafine per grattugiare (15) e prolunga (9)     |  | Formaggio cioccolato noci | Grattugiare finemente                                  |

## 5 Il Feelvita Food Processor nell'uso pratico

### 5.1 Elemento di comando



- **STOP:** Pulsante di spegnimento dell'apparecchio
- **AUTO:** Pulsante per il funzionamento continuo; per tritare, frullare, emulgare, impastare, mescolare, montare, tagliare, grattugiare e raspare
- **PULSE:** Pulsante per il funzionamento a impulsi/intervalli; l'apparecchio funziona solo quando si tiene premuto il pulsante; per tritare grossolanamente e frullare in maniera controllata. Questa funzione serve a controllare esattamente il grado di elaborazione dell'alimento (per esempio: per tritare noci o per montare la panna)

**Info:** In alcune ricette, per raggiungere una consistenza perfetta è consigliabile usare prima la modalità **PULSE** e poi quella **AUTO**.



#### **ATTENZIONE!**

Non aprire mai il coperchio prima di avere spento l'apparecchio.

L'apparecchio è protetto contro il surriscaldamento. Il motore si spegne automaticamente quando l'apparecchio si surriscalda. In questo caso, spegnere l'apparecchio premendo il pulsante "STOP", staccare la spina dalla rete e aspettare che si raffreddi completamente. Quindi riutilizzarlo come di consueto.

## 5.2 Assemblaggio del Feelvita Food Processor



### ATTENZIONE!

**Pericolo di ferite da taglio:**

**Manipolare coltelli e rondelle di taglio con cautela, onde evitare di tagliarsi.**

**Non toccare mai coltelli e lame con le mani.**

### INSERIMENTO DEL CONTENITORE GRANDE



- Mettere l'apparecchio su una superficie di lavoro piana, asciutta e stabile con l'elemento di comando volto in avanti.
- Premere l'apparecchio sulla superficie di lavoro affinché le ventose sotto la base si attacchino bene alla superficie.
- Inserire il contenitore grande (4) con la maniglia a destra in avanti (sulle ore 4) e ruotarlo in senso antiorario finché si sente un "clic".
- Selezionare gli utensili che si intendono usare e montarli come descritto alle pagine seguenti.

**AVVERTENZA:** Nel montare gli utensili, accertarsi che l'asse motore si trovi tutto da un lato e che quindi il rispettivo utensile possa essere inserito solo in una definita posizione sull'asse.

### INSERIMENTO DEL COPERCHIO



- L'utensile scelto deve essere inserito PRIMA dell'inserimento del coperchio (2).
- Mettere il coperchio sul contenitore (4) in modo tale che l'apertura di riempimento (1) si trovi davanti alla maniglia del contenitore (sulle ore 4).
- Ruotare il coperchio in senso antiorario, finché si sente un "clic".
- Eventualmente, inserire il premeingredienti (3) nell'apertura di riempimento (1).

**AVVERTENZA - DOPPIA SICUREZZA:** L'apparecchio funziona solo quando sia il contenitore (4) che il coperchio (2) sono stati ben inseriti ("clic"). Se si usa lo spremiagrumi (16), questo sostituisce il coperchio.

**INSERIMENTO DEL COLTELLO GRANDE**

- Per inserire il coltello grande (5) nel contenitore grande (4)
- Prendere il coltello dal pomello in plastica e metterlo sul perno motore.
- Chiudere bene il coperchio (2) (si veda anche: inserimento del coperchio)

**INSERIMENTO DELLA RONDELLA EMULGATICE**

- Per inserire la rondella emulgatrice (10) nel contenitore grande (4)
- Metterli sul perno motore.
- Chiudere bene il coperchio (2) (si veda anche: inserimento del coperchio).

**INSERIMENTO DELLE RONDELLE DI TAGLIO**

- Per inserire le rondelle nel contenitore grande (4)
- Mettere la prolunga (9) sull'asse motore.



- Mettere quindi la rondella desiderata sulla prolunga. Per farlo, prenderla sempre solo dal pomello in plastica. Il lato di taglio della rondella deve essere rivolto verso l'alto.
- Chiudere bene il coperchio (2) (si veda anche: inserimento del coperchio).

**AVVERTENZA:** Può essere necessario ruotare leggermente la rondella affinché si incastrino nella prolunga.

**UTILIZZO DEL CONTENITORE PICCOLO**

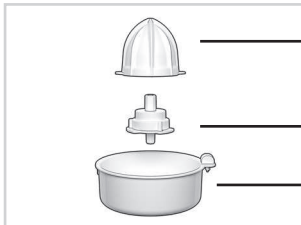
- Mettere la prolunga (9) sull'asse motore.
- Mettere il contenitore piccolo (7) nel contenitore grande (4).



- Prendere il coltello piccolo (8) dal pomello in plastica e metterlo sulla prolunga.
- Chiudere bene il coperchio (2) (si veda anche: inserimento del coperchio).

**AVVERTENZA: Può essere necessario ruotare leggermente il coltello affinché si incastrino nella prolunga.**

### INSERIMENTO DELLO SPREMIAGRUMI



- spremitura
- ingranaggio
- filtro di raccolta



- Per l'uso nel contenitore grande (4)
- Incastrare l'ingranaggio nel filtro di raccolta inserendolo nell'apposita fessura e ruotando in senso orario premendo leggermente finché si sente un „clic“.



- Mettere il connettore (17) sull'asse motore nel contenitore grande (4).
- Mettere lo spremiagrumi (16) sul connettore. Assicurarsi che il gancio di chiusura si trovi dietro alla maniglia del contenitore (sulle ore 2).



- Ruotare lo spremiagrumi in senso orario finché si sente un „clic“.
- Mettere il cono di spremitura sull'ingranaggio.

**AVVERTENZA: Con lo spremiagrumi il coperchio non si usa.**



### 5.3 L'utilizzo di Feelvita Food Processor



#### AVVERTIMENTO!

**Pericolo: lame rotanti!**  
**Usare sempre il premiingredienti!**  
**Non mettere dita o oggetti nell'apertura di riempimento!**  
**Tenere e utilizzare l'apparecchio fuori dalla portata dei bambini!**  
**Il mancato rispetto di queste regole può causare gravi ferite di taglio o amputazioni.**



#### ATTENZIONE!

Nei contenitori è anche possibile versare liquidi caldi. Attenzione, poiché nel farlo è possibile che dall'apertura di riempimento (1) fuoriesca vapore bollente - PERICOLO DI USTIONE!

#### PREPARAZIONE

Prima di utilizzare l'apparecchio, assicurarsi di avere messo il contenitore (4) e il coperchio (2) sulla base motore (6) come descritto (si veda anche: Assemblaggio del Feelvita Food Processor)

#### MASSIMO LIVELLO DI RIEMPIMENTO



- La tacca "max" sul contenitore grande (4) indica il livello massimo di liquido inseribile nell'apparecchio (500 ml).
- Evitare di riempire eccessivamente il contenitore!
- In caso di miscele poco dense, non superare la tacca "max" sul contenitore, per le miscele dense non riempire oltre i 2/3.
- Quando si vuole tritare alimenti, riempire il contenitore al massimo fino alla sua metà. Trattare quantità più grandi in più fasi

#### ESTRARRE GLI ALIMENTI TRASFORMATI

- Spegnerne l'apparecchio (premendo il pulsante "STOP") e staccare la spina dalla rete.
- Aprire il coperchio (2) ruotandolo in senso orario ed estrarre gli utensili appena usati. Per liberarli da eventuali resti di alimenti, aiutarsi con la spatola (19).
- Se si è usato il contenitore piccolo (7), togliere prima il coltello piccolo (8) e quindi estrarre il contenitore dal contenitore grande (4).
- Ruotare il contenitore grande (4) in senso orario e sollevarlo per staccarlo.
- Ora è possibile versare gli alimenti fuori dal contenitore o estrarli servendosi della spatola (19).



#### AVVERTIMENTO!

**Pericolo di ferite da taglio:**  
**Manipolare coltelli e rondelle di taglio con cautela, onde evitare di tagliarsi.**  
**Non toccare mai coltelli e lame con le mani.**

**IMPASTARE**

- Inserire il coltello grande (5).
- Versare gli ingredienti secchi (per esempio: farina, zucchero, lievito in polvere) nel contenitore (4).
- Chiudere il coperchio (2) e accendere l'apparecchio.
- A motore acceso è possibile aggiungere via via altri ingredienti attraverso l'apertura di riempimento (1).

**PREPARARE IMPASTI PER DOLCI**

- Inserire il coltello grande (5).
- Versare grasso, zucchero ed eventualmente uova nel contenitore (4).
- Chiudere il coperchio (2) e accendere l'apparecchio finché non si forma una massa cremosa.
- Se necessario, aggiungere via via altri ingredienti.

**TRITARE/TAGLIARE ALIMENTI**

- Inserire il coltello desiderato.
- Tagliare prima gli ingredienti in circa tre pezzi grossi, quindi metterli nel contenitore (si veda anche: Massimo livello di riempimento).
- Chiudere il coperchio (2) e accendere l'apparecchio.

**Avvertenza:** Per determinare il livello di sminuzzamento degli alimenti, usare la funzione Pulse. Quando si tritano ingredienti duri, come per esempio le noci, il lato interno del contenitore può graffiarsi. Ciò non danneggia in alcun modo il funzionamento dell'apparecchio.

**USO DELLE RONDELLE DI TAGLIO****ATTENZIONE!**

**Non mettere mai le mani dell'apertura di riempimento. Servirsi sempre del premiingrediente!**

- Inserire la rondella di taglio desiderata nel contenitore grande (con la prolunga (9) rivolta in avanti).
- Chiudere il coperchio (2) e accendere l'apparecchio.
- Prima di utilizzarli, eliminare eventuali semi dagli alimenti e se necessario sbucciarli.
- Inserire l'alimento desiderato nel contenitore (4) attraverso l'apertura di riempimento (1). Durante la lavorazione, imprimere una pressione omogenea.

**AVVERTENZA:** Il lato tagliente della rondella deve essere rivolto verso l'alto. Nelle rondelle del tipo 2 in 1 entrambi i lati possono essere rivolti verso l'alto.

**Svotare il contenitore (4) prima che gli alimenti tritati tocchino le rondelle di taglio.**

**SPREMIAGRUMI**

- Assemblare lo spremiagrumi (16) (si veda anche: Assemblaggio del Feelvita Food Processor) e inserirlo nel contenitore grande (4). Accendere l'apparecchio.
- A causa del suo ingranaggio, la velocità di rotazione è notevolmente ridotta e permette quindi di spremere la frutta in modo sicuro e adeguato.
- Tagliare gli agrumi a metà e premere ogni metà con la mano sul perno fino a quando non è stato estratto tutto il succo.
- Non superare il livello massimo di riempimento del (4) pari a 500 ml.

**PREPARAZIONE DI FRULLATI**

- Inserire il coltello grande (5) nel contenitore (4).
- Versare nel contenitore gli alimenti solidi (per esempio: bacche).
- Chiudere il coperchio (2) e accendere l'apparecchio.
- Aggiungere via via il liquido desiderato (per esempio: latte) attraverso l'apertura di riempimento (1) finché il frullato non ha raggiunto la consistenza desiderata.

**PREPARARE PANNA O MONTARE ALBUMI A NEVE**

- Inserire la rondella emulgatrice (10) nel contenitore grande (4).
- Versare nel contenitore la panna o gli albumi da montare.
- Chiudere il coperchio (2) e accendere l'apparecchio.

---

**UN CONSIGLIO: Per preparare la panna si consiglia di usare la funzione Pulse.**

---

## 6 Consigli e accorgimenti utili

- Alcuni alimenti, come per esempio le carote o le rape rosse, possono lasciare segni di colore sulla plastica. Per schiarire questi segni, usare un panno imbevuto in un po' di olio vegetale.
- Quando si prepara un impasto, è possibile che un po' di farina o di altri ingredienti aderiscano alle pareti del contenitore e non si amalgamino con il resto dell'impasto. In questo caso spegnere l'apparecchio, aprire il coperchio (2) e usare la spatola (19) per staccare questi resti dalle pareti del contenitore, quindi riaccendere l'apparecchio.
- Per ottenere un risultato ideale quando si grattugia, raspa o taglia un alimento molle, prima di procedere metterlo per alcuni minuti nel congelatore. **AVVERTENZA:** Gli alimenti da trattare non possono essere congelati.
- Per sminuzzare foglie con le rondelle di taglio (per esempio nel caso degli spinaci), metterle prima una sopra l'altra poi arrotolare bene la pila e infine inserirla verticalmente nell'apertura di riempimento (1).
- Può capitare che verdure sottili (per esempio: carote, sedano) mentre vengono grattugiate o raspate si inclinino leggermente nell'apertura di riempimento (1). Consiglio è questo: tagliate più pezzi e inserirli (ad apparecchio spento) uno accanto all'altro nell'apertura di riempimento. Per premerli verso il basso, usare sempre il premiingrediente (3)!
- Per tritare erbe fresche, versarle a motore acceso nell'apertura di riempimento (1). Per ottenere un risultato perfetto, accertarsi che prima di iniziare il contenitore e le erbe siano quanto più asciutti possibile.
- Quando si vuole montare albumi a neve o preparare panna, mousse o simili, dopo avere acceso l'apparecchio estrarre il premiingrediente (3) dall'apertura di riempimento (1) per ottenere una bella consistenza soffice.
- Durante la trasformazione degli alimenti, è possibile aggiungere comodamente ingredienti o liquidi attraverso l'apertura di riempimento (1). Per versare liquidi in maniera controllata, per esempio durante la preparazione di maionese, inserire il premiingrediente (3) con i fori per l'aroma e versare il liquido desiderato nel premiingrediente. Grazie ai fori per l'aroma, il liquido si distribuisce in maniera controllata nella miscela che si sta preparando.

## 7 Cura e pulizia



### AVVERTENZA!

**Non immergere mai la base motore nell'acqua o tenerla sotto acqua corrente. Prima di pulire l'apparecchio, staccare la spina dalla rete. Pericolo di scossa elettrica!**



### ATTENZIONE!

Pericolo di ferite da taglio

Manipolare i coltelli e le rondelle da taglio con la massima attenzione! Pericolo di tagliarsi!

- Per pulire la base motore (6) passarci sopra un panno inumidito.
- Si consiglia di lavare coltelli e rondelle in acqua calda corrente direttamente dopo l'uso.
- Tutti gli utensili possono essere lavati nel cestello superiore della lavastoviglie, avendo cura di selezionare un programma di lavaggio standard o delicato. Evitare programmi di lavaggio a temperature elevate (per esempio: disinfezione, lavaggio pentole).
- Se si preferisce lavare gli utensili a mano, per le cavità usare una spazzola. Fare attenzione a non toccare mai le lame con le mani.
- Lavare lo spremiagrumi (16) direttamente dopo l'uso in acqua corrente, onde evitare che i residui degli agrumi si secchino su di esso. Per lavarlo, smontarlo (si veda anche: Inserimento dello spremiagrumi).
- Non usare mai detersivi aggressivi o spugnette abrasive.
- Prima di metterle via, attendere che tutte le parti si siano completamente asciugate.
- Per evitare che si rovino il meccanismo di blocco, non chiudere ermeticamente il coperchio (2) quando l'apparecchio non è in uso.

**AVVERTENZA! Anche se i coltelli e le rondelle possono essere messe in lavastoviglie, se ne consiglia il lavaggio a mano per preservare la qualità e il filo delle lame il più a lungo possibile.**

## 8 Eliminare eventuali problemi



### AVVERTENZA!

**Per eliminare un problema, spegnere sempre prima l'apparecchio (premendo il pulsante "STOP") e staccare la spina dalla rete! Pericolo di ferirsi o di scossa elettrica**

| Problema   | Soluzione  |
|--|--|
| Il Feelvita Food Processor non funziona                                  | Assicurarsi che sia il contenitore (4), sia il coperchio (2) siano stati ben inseriti (si è sentito un "clic").  |
|  | Verificare se il Feelvita Food Processor è stato collegato con una presa di corrente funzionante.  |
|  | È possibile che il Feelvita Food Processor si sia spento per un sovraccarico. Attendere che si raffreddi completamente e riprovare.                                    |
| Non è possibile grattugiare/tagliare                                     | Assicurarsi che il "lato attivo" della lama sia rivolto verso l'alto.  |
|  | Verificare se gli ingredienti sono adatti per essere grattugiati e/o tagliati (Si veda anche: Consigli e accorgimenti utili).  |
| Non è possibile chiudere il coperchio (2) a rondella da taglio inserita. | Assicurarsi che la rondella sia stata inserita correttamente. La rondella deve essere inserita completamente sull'estremità a forma di stella della prolunga (9).      |
| Il Feelvita Food Processor si spegne improvvisamente durante l'uso.      | L'apparecchio è dotato di un meccanismo di sicurezza e si spegne automaticamente in caso di surriscaldamento. Attendere che si raffreddi completamente e riaccenderlo. |
| I coltelli e le rondelle da taglio si incastrano contro gli alimenti.    | Spegnere l'apparecchio ed estrarre il pezzo di alimento incastrato facendo attenzione!   |



### ATTENZIONE!

Non aprire mai l'apparecchio!

## 9 Smaltimento



Il bidone della spazzatura barrato indica che il prodotto non deve essere smaltito insieme ai normali rifiuti domestici. Smaltire le apparecchiature elettriche ed elettroniche attraverso il sistema di riciclaggio locale.

Contribuite anche Voi a proteggere l'ambiente e la salute di coloro che Vi circondano eseguendo il corretto smaltimento del dispositivo. Il riciclaggio dei materiali contribuisce a ridurre il consumo di materie prime. Per ulteriori informazioni sul corretto smaltimento e il riciclaggio di questo apparecchio si prega di contattare il servizio comunale di raccolta e smaltimento dei rifiuti, il negozio in cui è stato acquistato il prodotto o il produttore.

## 10 Dati tecnici

|                               |   |
|-------------------------------|---|
| Modello                       | FP400   |
| Dimensioni (solo base motore) | 17 x 22 x 13 cm                                       |
| Tensione di esercizio         | 220-240 V   |
| Potenza                       | 400 W   |
| Peso (solo base motore)       | 4,3 kg  |
| Motore                        | Motore a induzione                                    |
| Numero di giri (massimo)      | circa 1.500 giri/min<br>Spremiagrumi: circa 100 U/min |
| Coppia (massima)              | 2,2 Nm  |

## Garanzia

Sono esclusi dalla garanzia eventuali danni o difetti causati dall'uso dell'apparecchio o da riparazioni eseguite dal possessore. L'esclusione riguarda anche il suo normale deterioramento. Non ci assumiamo alcuna responsabilità per l'uso improprio dell'apparecchio da parte dell'utente. Ci riserviamo il diritto di modificare il prodotto e la confezione in qualsiasi momento come parte della nostra politica di continuo sviluppo.

## Índice

|     |  |     |
|-----|--|-----|
| 1   | Indicaciones de seguridad y advertencias.....  | 96  |
| 2   | Antes del primer uso .....                     | 100 |
| 3   | Componentes del Feelvita Food Processor .....  | 101 |
| 4   | Uso del accesorio.....                         | 102 |
| 5   | El Feelvita Food Processor en la práctica..... | 104 |
| 5.1 | Elemento de manejo.....                        | 104 |
| 5.2 | Montaje del Feelvita Food Processor .....      | 105 |
| 5.3 | Trabajar con el Feelvita Food Processor .....  | 108 |
| 6   | Consejos y trucos.....                         | 111 |
| 7   | Conservación y limpieza .....                  | 112 |
| 8   | Resolución de problemas.....                   | 113 |
| 9   | Eliminación.....                               | 114 |
| 10  | Especificaciones técnicas.....                 | 114 |

## 1 Indicaciones de seguridad y advertencia

En las siguientes instrucciones de uso y en su aparato encontrará numerosas indicaciones de seguridad que se deben tener constantemente en cuenta para su propia protección y la protección de terceros.

### EXPLICACIÓN DE SÍMBOLOS



#### ¡ADVERTENCIA!

Puede sufrir lesiones graves si no sigue las instrucciones.



#### ¡PRECAUCIÓN!

Puede sufrir lesiones si no sigue estas instrucciones.



#### ¡ATENCIÓN!

Estas instrucciones le avisan de posibles daños materiales.



## **INDICACIONES GENERALES DE SEGURIDAD**

- ¡Lea detenidamente las instrucciones de uso y las indicaciones de seguridad que estas contienen!
- Uso previsto: el Feelvita Food Processor está diseñado para batir, amasar, montar y triturar alimentos en el hogar y para cantidades habituales en un entorno doméstico. El uso de accesorios originales proporciona posibilidades de aplicación adicionales.
- El aparato está diseñado exclusivamente para uso doméstico. No es apto para su uso comercial o industrial.
- El Feelvita Food Processor no es apto para:
  - Triturar huesos u otros componentes no comestibles de los alimentos.
  - Licuar fruta o verdura fresca.
  - Moler granos de cereal, especias duras o granos de café.
- Conserve las instrucciones de uso para posteriores consultas. Entregue este aparato a un tercero siempre junto con estas instrucciones de uso.
- Emplee el aparato únicamente con los accesorios originales ya que, en caso contrario, podría dañarlo.

## **SEGURIDAD ELÉCTRICA – PELIGRO DE DESCARGA ELÉCTRICA**

- Conectar el aparato únicamente si la tensión de red de la toma de corriente coincide con las especificaciones de la placa de indicadora de tipo.
- No utilice alargadores de cables ni regletas.
- No utilice el aparato si el enchufe o el cable de alimentación están dañados, si se han caído o dañado de alguna otra manera. El mantenimiento o la reparación del aparato solo debe realizarlo un técnico cualificado. Las reparaciones realizadas por personas no cualificadas pueden causar lesiones o averías graves.
- Para quitar el enchufe de alimentación, agarre el enchufe de

alimentación y no el cable de alimentación. No tire del cable.

- No tienda el cable de red sobre bordes de metal afilados, no coloque objetos pesados encima y manténgalo alejado de fuentes de calor. No deje que el cable de alimentación cuelgue hacia abajo junto a o delante de la superficie de trabajo. No retuerza, doble ni anude el cable de red.
- Nunca sumerja la base del motor, el enchufe de red y el cable de red en agua u otros líquidos.
- Si el la base del motor cae al agua, desconecte el cable de alimentación inmediatamente y póngase en contacto con el servicio de atención al cliente.
- El aparato debe apagarse (pulsar el botón "STOP") y desconectarse de la red eléctrica al conectar o desconectar accesorios, cuando no esté en uso, en caso de avería durante el funcionamiento y para su limpieza.

### **SEGURIDAD DE CIERTOS GRUPOS DE PERSONAS**

- Este aparato no debe ser utilizado por niños.
- Los niños no deben jugar con el aparato.
- Mantenga el aparato y su cable fuera del alcance de los niños.
- Este aparato puede ser utilizado por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales limitadas o con falta de experiencia y conocimientos, siempre que se les ofrezca supervisión o instrucciones sobre el uso seguro del aparato y hayan comprendido los riesgos resultantes.

### **SEGURIDAD DURANTE EL USO**

#### **RIESGO DE CHOQUE ELÉCTRICO/RIESGO DE LESIÓN**

- No coloque el aparato sobre superficies calientes, húmedas o irregulares y no lo utilice cerca del fuego.
- No use el aparato con las manos húmedas.

- No deje el aparato sin supervisión durante su uso.
- No use el aparato al aire libre.

### **RIESGO DE LESIÓN POR CUCHILLAS QUE GIRAN/HOJAS DE CORTE AFILADAS:**

- Durante el funcionamiento, nunca toque el recipiente o el orificio de llenado. No meta objetos en el orificio de llenado. Para prensar los ingredientes, utilice siempre el prensador suministrado.
- El aparato sigue funcionando durante poco tiempo tras apagarlo. Cambie el accesorio únicamente cuando el motor esté parado.
- Las piezas de accesorios no son aptas para el microondas.
- Tenga especial cuidado al manipular las cuchillas y los discos de corte. Agarre siempre las cuchillas y los discos de corte del mango de plástico.
- Tenga cuidado al sacar los alimentos que vaya a procesar. No toque las cuchillas ni las hojas de corte con las manos.
- Si no los utiliza, almacene las cuchillas y los discos de corte de forma segura.
- Para la limpieza, utilice un cepillo y no toque las cuchillas ni las hojas de corte con las manos.
- No utilice recipientes, cuchillas o discos de corte dañados.
- Nunca trate de evitar los mecanismos de seguridad.
- Solo se puede utilizar una espátula si el aparato no está en uso.

## 2 Antes del primer uso

- Compruebe que el lote esté completo y que no haya sufrido daños durante el transporte.
- Retire todo el material de embalaje y elimínelo debidamente.
- Lea detenidamente estas instrucciones de uso y utilice el producto únicamente según lo descrito en las mismas para evitar lesiones y daños materiales.
- Limpie el aparato antes del primer uso para eliminar cualquier residuo de producción (véase también: Conservación y limpieza).

---

**Aviso: estas instrucciones de uso contienen todos los componentes disponibles del Feelvita Food Processor. Es posible que el set que usted ha adquirido no incluya todas las piezas que se enumeran a continuación. Por supuesto, puede adquirir posteriormente las piezas que desee.**

---

\* solo funciona en combinación con la pieza de extensión (9)

\*\* solo funciona en combinación con la pieza de extensión (9) y el recipiente pequeño (7)

\*\*\* solo funciona en combinación con la pieza de conexión (17)

### 3 Componentes del Feelvita Food Processor

(1) Orificio de llenado

(2) Tapa

(3) Prensador con orificios aromáticos

(4) Recipiente, grande (1.400 ml)

(5) Cuchilla, grande

(6) Base del motor



(7) Recipiente, pequeño (500 ml)



(8) Cuchilla, pequeña\*\*



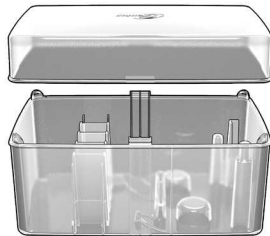
(9) Pieza de extensión



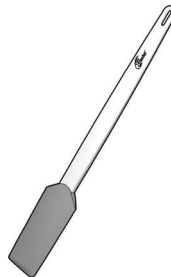
(16) Exprimidor\*\*\*



(17) Pieza de conexión



(18) Caja



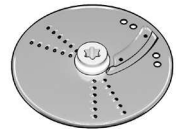
(19) Espátula



(10) Disco de emulsión



(11) Disco grueso de cortar (2 en 1)\*



(12) Disco fino de cortar (2 en 1)\*



(13) Disco de patatas\*





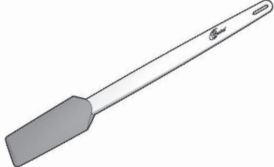



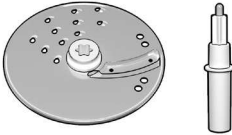
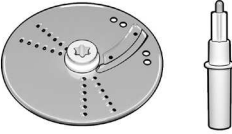


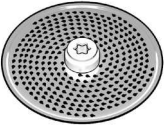
(14) Cuchilla de Juliana\*



(15) Disco de rallar extrafino\*

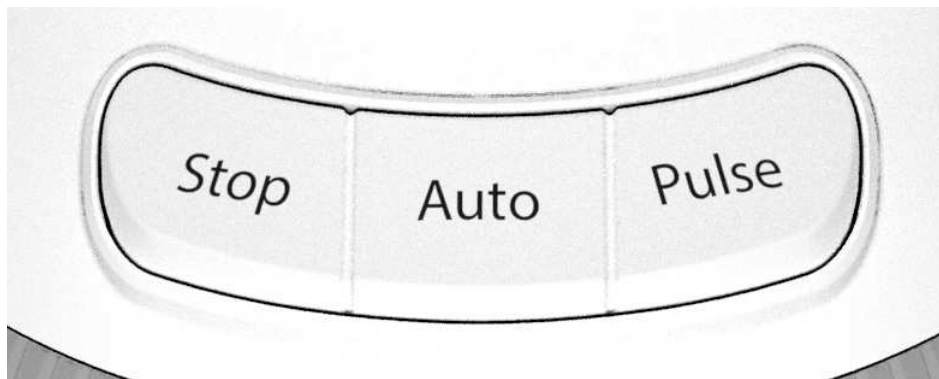
## 4 Uso del accesorio

| Accesorio  | Imagen  | Aplicación  | Finalidad   |
|--|---|---|---|
| Cuchilla, grande (5)   |    | Queso<br>Chocolate<br>Fruta<br>Verduras<br>Hierbas<br>Carne<br>Masa pastelera<br>Masa | Mezclar<br>Picar<br>Triturar  |
| Recipiente, pequeño (7) con cuchilla, pequeño (8) y pieza de extensión (9) |    | Hierbas<br>Pesto<br>Salsa para pasta<br>Salsas<br>Dips<br>Mayonesa                    | Mezclar<br>Picar<br>Triturar<br>Batir                                   |
| Exprimidor (16) con pieza de conexión (17)                                 |    |   | Zumos saludables, recién exprimidos de naranjas, limones, pomelos, etc. |
| Caja (18)  |  |   | Almacenamiento seguro y compacto de las cuchillas y los discos          |
| Espátula (19)  |  |   | Vaciar completamente los recipientes de forma cómoda                    |

| Accesorio  | Imagen  | Aplicación                           | Finalidad                       |
|--|---|--------------------------------------|---------------------------------|
| Disco de emulsión (10)   |    | Nata<br>Claras de huevo<br>Mousse    | Emulsionar<br>Montar            |
| Disco de cortar, grueso (11) (2 en 1) con pieza de extensión (9) |    | Patatas<br>Tomates<br>Queso          | Rodajas gruesas o tiras gruesas |
| Disco de cortar, fino (12) (2 en 1) con pieza de extensión (9)   |    | Verduras duras<br>Col                | Rodajas finas o tiras medianas  |
| Disco de patatas (13) con pieza de extensión (9)                 |   | Patatas                              | Patatas o tiras gruesas         |
| Cuchilla de Juliana (14) con pieza de extensión (9)              |  | Patatas<br>Zanahorias<br>Calabacines | Tiras finas o Juliana           |
| Disco de rallar extrafino (15) con pieza de extensión (9)        |  | Queso<br>Nueces<br>Chocolate         | Rallar de forma fina            |

## 5 El Feelvita Food Processor en la práctica

### 5.1 Elemento de manejo



- **STOP:** botón para apagar el aparato
- **AUTO:** botón de funcionamiento continuo; para picar, mezclar, emulsionar, amasar, batir, montar, cortar, rallar y moler
- **PULSO:** botón de funcionamiento de pulso/intervalo; el aparato funciona solo si se mantiene el botón presionado; para picar de forma gruesa y mezclar de forma controlada. Utilice esta función si desea controlar exactamente el grado de procesamiento de los alimentos (por ejemplo, para picar nueces o batir nata)

**Información:** en el caso de algunas recetas, para conseguir una consistencia especialmente suave, se recomienda primero utilizar la función PULSO y luego seguir trabajando en modo AUTO.



### ¡ATENCIÓN!

No abra la tapa sin apagar antes el aparato.

El aparato está equipado con una protección contra sobrecalentamiento. El motor se apaga automáticamente cuando se calienta demasiado. En este caso, apague el aparato pulsando el botón "STOP", desconecte el aparato de la red eléctrica y deje que se enfríe completamente. Después puede volver a utilizar el aparato como de costumbre.



## 5.2 Montaje del Feelvita Food Processor

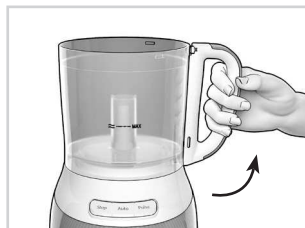


### ¡ADVERTENCIA!

#### Riesgo de lesiones por cortes:

Maneje con cuidado las cuchillas y los discos de corte, ya que, en caso contrario, pueden producirse heridas por cortes. No toque las cuchillas ni las hojas de corte con las manos.

#### COLOCACIÓN DEL RECIPIENTE GRANDE



- Coloque el aparato en una superficie de trabajo seca, estable y lisa de tal forma que el dispositivo de control apunte hacia delante.
- Presione el aparato con fuerza contra la encimera para conseguir el mejor contacto entre las patas con ventosas y la superficie.
- Coloque el recipiente grande (4) con el mando derecho hacia delante (posición a las 4 h) y enclávelo de forma clara en sentido antihorario.
- Elija el accesorio que desee y colóquelo de la forma que se describe en las siguientes páginas.

**AVISO:** al colocar el accesorio tenga en cuenta que el eje motoriz es plano por uno de los lados y que el accesorio correspondiente solo se puede ajustar en una posición determinada en el eje.

#### COLOCACIÓN DE LA TAPA



- El accesorio correspondiente se debe introducir ANTES de colocar la tapa (2).
- Coloque la tapa en el recipiente (4) de tal manera que el orificio de llenado (1) se encuentre en frente del mango del recipiente (posición a las 4 h).
- Gire la tapa en sentido antihorario hasta que se enclave de forma audible.
- Si fuera necesario, coloque el prensador (3) en el orificio de llenado (1).

**AVISO – DOBLE SEGURIDAD:** el aparato solo funciona cuando tanto el recipiente (4) como la tapa (2) estén enclavados correctamente. Al utilizar el exprimidor (16), este sustituye a la tapa.

**COLOCACIÓN DE LA CUCHILLA GRANDE**

- Para colocar en el recipiente grande (4)
- Agarre la cuchilla grande (5) del mango de plástico y colóquela en el pin motor.
- Cierre la tapa (2) adecuadamente (véase también: Colocación de la tapa).

**COLOCACIÓN DEL DISCO DE EMULSIÓN**

- Para colocar en el recipiente grande (4)
- Coloque el disco de emulsión (10) en el pin motor.
- Cierre la tapa (2) adecuadamente (véase también: Colocación de la tapa).

**COLOCACIÓN DE LOS DISCOS DE CORTE**

- Para colocar en el recipiente grande (4)
- Coloque primero la pieza de extensión (9) en el eje motriz.



- Coloque el disco de corte deseado en el la pieza de extensión (9). Agarre siempre los discos de corte del mango de plástico. La parte del disco de corte que se vaya a utilizar tiene que apuntar hacia arriba.
- Cierre la tapa (2) adecuadamente (véase también: Colocación de la tapa).

**AVISO:** es posible que tenga que girar un poco el disco hasta que encaje en la pieza de extensión (9).

**TRABAJAR CON EL PEQUEÑO RECIPIENTE**

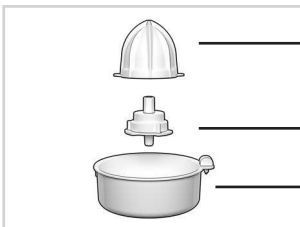
- Coloque la pieza de extensión (9) en el eje motriz.
- Coloque el recipiente pequeño (7) en el grande (4).



- Agarre la cuchilla pequeña (8) del mango de plástico y colóquela en la pieza de extensión.
- Cierre la tapa (2) adecuadamente (véase también: Colocación de la tapa).

**AVISO:** es posible que tenga que girar un poco la cuchilla hasta que encaje en la pieza de extensión (9).

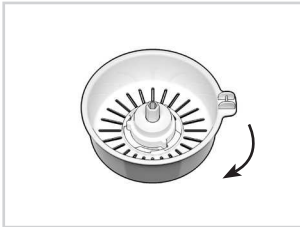
### COLOCACIÓN DEL EXPRIMIDOR



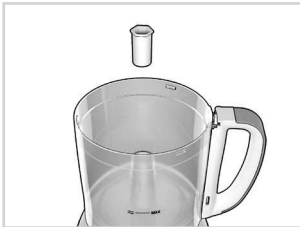
Cono exprimidor

Engranaje

Colador recolector



- Para colocar en el recipiente grande (4)
- Ajuste el engranaje en el colador recolector colocándolo en la ranura correspondiente y girándolo en sentido horario con una ligera presión hasta que se haya enclavado por completo.



- Coloque la pieza de conexión (17) en el eje motriz en el gran recipiente (4).
- Coloque el exprimidor (16) en la pieza de conexión. El gancho de cierre debería encontrarse detrás del mango del recipiente (posición a las 2 h).



- Gire el exprimidor en sentido horario hasta que el gancho de cierre se enclave de forma audible.
- Coloque el cono exprimidor en el engranaje.

**AVISO:** al utilizar el exprimidor no se utiliza ninguna tapa.

### 5.3 Trabajar con el Feelvita Food Processor



#### ¡ADVERTENCIA!

¡Peligro por hojas de corte rotatorias! ¡Utilice siempre el prensador!  
 ¡No meta dedos/objetos en el orificio de llenado!  
 ¡Mantenga y utilice el aparato fuera del alcance de los niños!  
 Si no presta atención a estas instrucciones, pueden producirse heridas por cortes o miembros arrancados.



#### ¡PRECAUCIÓN!

Los recipientes son apropiados para añadir líquidos calientes. Tenga en cuenta que sale vapor caliente del orificio de llenado (1): ¡RIESGO DE QUEMADURAS!

#### PREPARACIÓN

Antes de poder utilizar el aparato, el recipiente (4) y la tapa (2) se deben colocar correctamente sobre la base del motor (6) (véase: Montaje del Feelvita Food Processor).

#### CAPACIDAD MÁXIMA



- La línea máx. en el recipiente grande (4) indica la máxima cantidad de líquido que se puede procesar con el aparato (500 ml).
- ¡Asegúrese de no sobrellenar el recipiente!
- Al tratar mezclas más líquidas, no rellene el recipiente más allá de la línea máx. y en el caso de las mezclas más espesas, no lo rellene más de 2/3.
- Al trocear alimentos, llene el recipiente, como máximo, hasta la mitad. Procese grandes cantidades en diferentes turnos.

#### EXTRACCIÓN DE LOS ALIMENTOS PREPARADOS

- Apague el aparato (pulse el botón "STOP") y retire el enchufe.
- Abra la tapa (2) girándola en sentido horario y saque el accesorio correspondiente. En caso necesario, puede eliminar restos de alimentos del accesorio con una espátula (19).
- Al utilizar el recipiente pequeño (7), retire primero la cuchilla pequeña (8) y, a continuación, sáquela del recipiente grande (4).
- Gire el recipiente grande (4) en sentido horario y retirelo.
- Ahora puede verter los alimentos que ha empleado o sacarlos con una espátula (19).



#### ¡ADVERTENCIA!

**Riesgo de lesiones por cortes:**  
 Maneje con cuidado las cuchillas y los discos de corte, ya que, en caso contrario, pueden producirse heridas por cortes. No toque las cuchillas ni las hojas de corte con las manos.

**PREPARACIÓN DE MASAS**

- Coloque la cuchilla grande (5).
- Primero añada los ingredientes secos (por ejemplo, harina, azúcar, levadura) al recipiente (4).
- Cierre la tapa (2) y encienda el aparato.
- Puede añadir más ingredientes con el motor en marcha a través del orificio de llenado (1).

**PREPARACIÓN DE MASAS PASTELERAS**

- Coloque la cuchilla grande (5).
- Añada grasa, azúcar y, en caso necesario, huevos al recipiente (4).
- Cierre la tapa (2) y encienda el aparato hasta conseguir una masa cremosa.
- En caso necesario, añada más ingredientes.

**PICAR/TRITURAR ALIMENTOS**

- Coloque la cuchilla que desee.
- Corte los alimentos en trozos de aprox. 3 cm y añádalos al recipiente (véase también: Capacidad máxima).
- Cierre la tapa (2) y encienda el aparato.

**AVISO:** para el control exacto del grado de trituración, utilice la función Pulso.

**Al procesar ingredientes duros como nueces, la parte interior del recipiente se puede rallar de forma superficial. Esto no representa ninguna limitación funcional.**

**USO DE LOS DISCOS DE CORTE****¡ADVERTENCIA!**

**No toque con las manos el orificio de llenado. ¡Utilice siempre el prensador!**

- Coloque el disco de cortar deseado en el recipiente grande (4) (con la pieza de extensión (9)).
- Cierre la tapa (2) y encienda el aparato.
- A los alimentos se les tienen que quitar los huesos y, en caso necesario, se deben pelar antes de procesarse.
- Suministre los alimentos a procesar mediante el orificio de llenado (1). Al procesar los alimentos, genere una presión uniforme con el prensador.

**AVISO:** la parte que se va a utilizar tiene que mirar hacia arriba. Tenga en cuenta que en el caso de los discos 2 en 1, se puede trabajar con cualquiera de los lados.

**Vacíe el recipiente (4) antes de que los alimentos triturados toquen el disco de corte.**

**EXPRIMIDOR**

- Monte por completo el exprimidor (16) (véase: Montaje del Feelvita Food Processor) y colóquelo en el recipiente grande (4). Encienda el aparato.
- Con el engranaje se reduce claramente el número de revoluciones y así se consigue prensar las frutas sin peligro y cuidadosamente.
- Presione la mitad del cítrico con la mano contra el cono exprimidor hasta que haya estrujado todo el jugo.
- Tenga en cuenta que la capacidad máxima del recipiente (4) es de 500 ml.

**PREPARACIÓN DE BATIDOS**

- Coloque la cuchilla grande (5) en el recipiente (4).
- Añada los ingrediente sólidos (por ejemplo, bayas).
- Cierre la tapa (2) y encienda el aparato.
- Añada el líquido (por ejemplo, leche) poco a poco a través del orificio de llenado (1) hasta lograr la consistencia deseada.

**MONTAR NATA O CLARAS**

- Coloque el disco de emulsión (10) en el recipiente grande (4).
- Añada nata o claras de huevo al recipiente.
- Cierre la tapa (2) y encienda el aparato.

---

**CONSEJO: para montar nata, recomendamos usar la función Pulso.**

---

## 6 Consejos y trucos

- Algunos alimentos como las zanahorias y las remolachas pueden teñir el plástico. Con un paño de cocina y un poco de aceite vegetal se solventan estos colores.
- Al formar masas, es posible que la harina y otros ingredientes se queden pegados a la pared del recipiente y que no se puedan mezclar por completo. En tal caso, apague el aparato, abra la tapa (2) y limpie las paredes del recipiente con una espátula (19) antes de volver a encender el dispositivo.
- Para un resultado óptimo al rallar, moler o cortar alimentos suaves, puede colocarlos unos minutos en el congelador antes de procesarlos. AVISO: los alimentos no deben estar congelados.
- Para triturar hojas con los discos de corte (por ejemplo, espinaca), coloque primero las hojas de forma superpuesta. A continuación, forme un rollo con ellas y colóquelas en posición vertical en el orificio de llenado (1).
- Las verduras finas (por ejemplo, zanahorias, puerros), pueden dejarse caer con facilidad en el orificio de llenado (1) al rallarse o molerse. Consejo: corte varias piezas y colóquelas una junto a la otra (si el aparato está apagado) en el orificio de llenado. ¡Utilice siempre el prensador (3) para prensar!
- Para picar hierbas frescas, añádalas a través del orificio de llenado (1) cuando el motor esté en marcha. Para obtener los mejores resultados, asegúrese de que el recipiente y las hierbas estén secos antes de procesarlas.
- Al preparar nata montada, montar claras, un mousse, etc., quite el prensador (3) del orificio de llenado (1) tras encender el dispositivo para conseguir una buena consistencia ligera.
- Los ingredientes y los líquidos se pueden añadir con facilidad durante el funcionamiento a través del orificio de llenado (1). Para añadir líquidos de forma controlada, por ejemplo, al preparar mayonesa, coloque el prensador (3) con los orificios aromáticos y vierta el líquido en el prensador. Gracias a los orificios aromáticos, el líquido se reparte de manera controlada en la mezcla que se va a preparar.

## 7 Conservación y limpieza



### ¡ADVERTENCIA!

**No sumerja nunca la base del motor en agua ni la mantenga bajo agua corriente. Antes de la limpieza, desconecte el enchufe, ya que existe riesgo de descarga eléctrica.**



### ¡PRECAUCIÓN!

Riesgo de lesiones por cortes  
Maneje con cuidado las cuchillas y los discos de corte, ya que en caso contrario pueden producirse heridas por cortes.

- Limpie la base del motor (6) con un paño húmedo.
- Recomendamos enjuagar las cuchillas y los discos bajo el agua corriente caliente inmediatamente después de usarlos.
- Todos los accesorios pueden limpiarse en la cesta superior del lavavajillas. Seleccione un programa delicado o estándar. Evite los programas con altas temperaturas (p. ej., desinfección, programa de ollas).
- Si limpia los accesorios a mano, utilice un cepillo de limpiar botellas para los espacios huecos. Asegúrese de no tocar las hojas de corte con las manos.
- Lave el exprimidor (16) directamente tras usarlo con agua corriente para evitar que se sequen restos. El exprimidor se puede desmontar para limpiarlo (véase: Colocación del exprimidor).
- No utilice productos de limpieza abrasivos o estropajos.
- Deje secar todas las piezas completamente antes de guardarlas.
- Para que no se dañe el cierre, no enclave la tapa (2) durante el almacenamiento.

**AVISO: aunque son aptos para el lavavajillas, recomendamos limpiar las cuchillas y los discos a mano para que la calidad y el afilado de las hojas de corte se conserve durante mucho tiempo.**



## 8 Resolución de problemas



### ¡ADVERTENCIA!

**¡Antes de solucionar un problema, desconecte el aparato (pulse el botón "STOP") y retire el enchufe de alimentación! De lo contrario, pueden producirse lesiones o descargas eléctricas.**

| Problema   | Solución  |
|--|---|
| El Feelvita Food Processor no funciona                               | Asegúrese de que tanto el recipiente (4) como la tapa (2) estén enclavados correctamente.   |
|  | Compruebe si el Feelvita Food Processor está conectado a una toma de corriente que funcione.  |
|  | Es posible que el Feelvita Food Processor se haya apagado debido a una sobrecarga. Deje que el aparato se enfríe por completo e inténtelo de nuevo.                         |
| No ralla/no corta  | Asegúrese de que el "área de trabajo" del disco apunte hacia arriba.  |
|  | Compruebe si los ingredientes para rallar o cortar son adecuados (véase también: Consejos y trucos).  |
| La tapa (2) no se puede cerrar con el disco de corte está insertado. | Asegúrese de que la cuchilla se haya colocado correctamente. El disco debe estar completamente encajado sobre el extremo en forma de estrella de la pieza de extensión (9). |
| El Feelvita Food Processor se apaga durante el funcionamiento.       | El aparato cuenta con un mecanismo de seguridad y en caso de sobrecalentamiento se apaga automáticamente. Deje que el aparato se enfríe por completo y vuelva a iniciarlo.  |
| La cuchilla o el disco de corte están bloqueados por alimentos.      | ¡Apague el aparato y retire con cuidado los alimentos atascados!  |



### ¡ATENCIÓN!

Si el problema persiste, por favor, contacte con el servicio de atención al cliente. ¡Nunca abra el aparato!

## 9 Eliminación



El contenedor tachado indica que este producto no se puede desechar junto con la basura doméstica normal. Deseche los equipos eléctricos y electrónicos a través del sistema de reciclaje de su localidad.

Contribuya también a la eliminación correcta de su aparato para proteger el medioambiente y la salud de quienes le rodean. El reciclaje de materiales ayuda a reducir el consumo de materias primas. Para obtener más información sobre la eliminación y reciclaje de este equipo, póngase en contacto con el servicio de recogida de residuos, con el establecimiento en el que adquirió el producto o con el fabricante.

## 10 Especificaciones técnicas

|                                      |   |
|--------------------------------------|---|
| Modelo                               | FP400   |
| Dimensiones (solo la base del motor) | 17 x 22 x 13 cm   |
| Tensión de funcionamiento            | 220-240 V   |
| Potencia                             | 400 W   |
| Peso (solo la base del motor)        | 4,3 kg  |
| Motor                                | Motor de inducción  |
| Revoluciones (máximo)                | aprox. 1500 rpm<br>Exprimidor de cítricos: aprox. 100 rpm |
| Par motor (máximo)                   | 2,2 Nm  |



