

FENTIC

SM-1604NM

NL Gebruikershandleiding - Keukenmachine

FR Mode d'emploi - Robot pâtissier

EN Instruction manual - Stand mixer

DE Bedienungsanleitung - Küchenmaschine

ES Instrucciones - Batidora amasadora

IT Istruzioni - impastatrice planetaria

PL Instrukcja obsługi - Robot kuchenny

SV Bruksanvisning - Matberedare

CS Uživatelská příručka - Kuchyňský robot

SK Používateľská príručka - Kuchynský robot



NL Lees de instructies voor gebruik

FR Lire les instructions avant utilisation

EN Read instructions before use

DE Vor dem Gebrauch die Anweisungen lesen

ES Lea las instrucciones antes de usar

IT Leggere le istruzioni prima dell'uso

PL Przeczytaj instrukcję przed użyciem

SV Läs instruktioner innan användning

CS Přečtěte si návod k použití

SK Prečítajte si návod na použitie

NL	INHOUDSOPGAVE	
Hoofdstuk 1	Belangrijke veiligheidsvoorschriften	4
Hoofdstuk 2	Onderdelen	5
Hoofdstuk 3	Bediening	5
Hoofdstuk 4	Funcities	10
Hoofdstuk 5	Reiniging & onderhoud	10
Hoofdstuk 6	Probleem & oplossing	12
Hoofdstuk 7	Milieu	12
Hoofdstuk 8	Garantie	12

FR	TABLE DES MATIÈRES	
Chapitre 1	Mesures de protection importantes	13
Chapitre 2	Les pièces	14
Chapitre 3	Contrôle	14
Chapitre 4	Les fonctions	19
Chapitre 5	Nettoyage & entretien	19
Chapitre 6	Dépannage	21
Chapitre 7	Environnement	21
Chapitre 8	Garantie	21

EN	TABLE OF CONTENTS	
Chapter 1	Important safeguards	22
Chapter 2	Parts	23
Chapter 3	Controls	23
Chapter 4	Functions	28
Chapter 5	Cleaning & maintenance	28
Chapter 6	Troubleshooting	30
Chapter 7	Environment	30
Chapter 8	Warranty	30

DE	INHALTSVERZEICHNIS	
Kapitel 1	Wichtige Sicherheitsmaßnahmen	31
Kapitel 2	Teile	32
Kapitel 3	Kontrolle	32
Kapitel 4	Funktionen	37
Kapitel 5	Reinigung & Pflege	37
Kapitel 6	Problemlösung	39
Kapitel 7	Umwelt	39
Kapitel 8	Garantie	39

ES	TABLA DE CONTENIDO	
Capítulo 1	Consideraciones importantes	40
Capítulo 2	Piezas	41
Capítulo 3	Controles	41
Capítulo 4	Funciones	46
Capítulo 5	Limpieza y mantenimiento	46
Capítulo 6	Solución de problemas	48
Capítulo 7	Medioambiente	48
Capítulo 8	Garantía	48

IT	SOMMARIO	
Capitolo 1	Precauzioni importanti	49
Capitolo 2	Pezzi	50
Capitolo 3	Controllo	50
Capitolo 4	Funzioni	55
Capitolo 5	Pulizia e manutenzione	55
Capitolo 6	Risoluzione dei problemi	57
Capitolo 7	Ambiente	57
Capitolo 8	Garanzia	57

PL	SPIS ZAWARTOŚCI	
Rozdział 1	Ważne zabezpieczenia	58
Rozdział 2	Części	59
Rozdział 3	Obsługa	59
Rozdział 4	Cechy	64
Rozdział 5	Czyszczenie i konserwacja	64
Rozdział 6	Rozwiązywanie problemów	66
Rozdział 7	Środowisko	66
Rozdział 8	Gwarancja	66

SV	INNEHÅLLSFÖRTECKNING	
Kapitel 1	Viktiga säkerhetsåtgärder	67
Kapitel 2	Delar	68
Kapitel 3	Kontroll	68
Kapitel 4	Funktioner	73
Kapitel 5	Rengöring & underhåll	73
Kapitel 6	Felsökning	75
Kapitel 7	Miljö	75
Kapitel 8	Garanti	75

CS	OBSAH	
Kapitola 1	Důležitá bezpečnostní opatření	76
Kapitola 2	Díly	77
Kapitola 3	Ovládání	77
Kapitola 4	Funkce	82
Kapitola 5	Čištění & údržba	82
Kapitola 6	Problém & řešení	84
Kapitola 7	Životní prostředí	84
Kapitola 8	Záruka	84

SK	OBSAH	
Kapitola 1	Dôležité bezpečnostné pokyny	85
Kapitola 2	Súčiastky	86
Kapitola 3	Ovládanie	86
Kapitola 4	Funkcie	91
Kapitola 5	Čistenie & údržba	91
Kapitola 6	Problémy a riešenia	93
Kapitola 7	Životné prostredie	93
Kapitola 8	Záruka	93

NL BEWAAR DEZE INSTRUCTIES

Bedankt dat je hebt gekozen voor één van onze Fentic-producten!

Mochten er nog vragen zijn over het product, neem dan contact met ons op door te mailen naar service@fentickitchen.com of via WhatsApp door de QR-code te scannen.



1 BELANGRIJKE VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

LEES ALLE INSTRUCTIES, VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN EN WAARSCHUWINGEN VOORDAT JE BEGINT EN BEWAAR DEZE GOED.

WAARSCHUWINGEN:

-  Dit apparaat bevat elektrische aansluitingen en bewegende onderdelen die een risico kunnen vormen voor de gebruiker. Om het risico op ernstig letsel bij het gebruik van je apparaat te voorkomen, moet je de volgende basisveiligheidsmaatregelen in acht nemen:
-  Het niet opvolgen van een van de veiligheidsvoorschriften en instructies voor veilig gebruik kan tot ernstig letsel leiden en je garantie ongeldig maken.

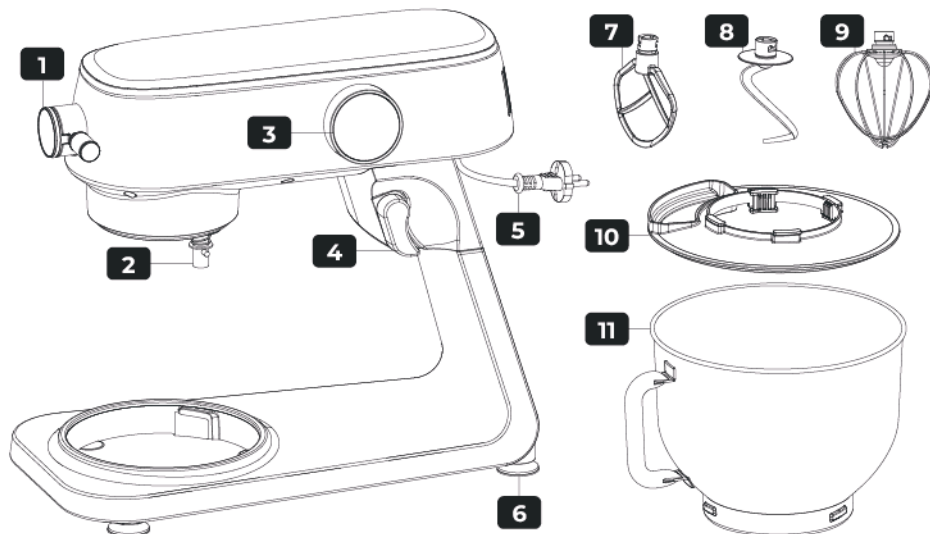
1. Lees alle instructies aandachtig door. Bewaar deze handleiding voor later.
2. Neem alle waarschuwingen en instructies zorgvuldig in acht en volg ze op.
3. Neem de tijd en wees voorzichtig tijdens het uitpakken en het instellen van het apparaat. Dit apparaat bevat onderdelen die bij verkeerd gebruik letsel kunnen veroorzaken.
4. Zorg ervoor dat alle verpakkingsmateriaal en promotiestickers verwijderd zijn alvorens het apparaat de eerste keer te gebruiken.
5. Laat kinderen dit apparaat niet bedienen of als speelgoed gebruiken. Nauwlettend toezicht is noodzakelijk wanneer een apparaat in de buurt van kinderen wordt gebruikt.
6. Zorg ervoor dat kinderen niet met het verpakkingsmateriaal kunnen spelen.
7. Dit apparaat is bedoeld voor gebruik in een huishoudelijke omgeving en voor commerciële doeleinden zoals: personeelskeukens, winkels, kantoren, boerderijen, (klanten in) hotels, motels, bed & breakfast en andere residentiële omgevingen.
8. Dit apparaat is niet bedoeld voor gebruik door personen (inclusief kinderen) met een lichamelijke, zintuiglijke beperking, verminderde mentale vermogens, of gebrek aan ervaring en kennis, tenzij ze onder toezicht staan en instructies hebben gekregen over het gebruik van het apparaat door een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
9. Kinderen moeten onder toezicht staan om ervoor te zorgen dat ze niet met het apparaat spelen.
10. Dit apparaat mag worden gebruikt, gereinigd en onderhouden door kinderen ouder dan 8 jaar, op voorwaarde dat ze onder toezicht staan van een persoon die verantwoordelijk is voor hun veiligheid.
11. Houd het apparaat en het snoer buiten het bereik van kinderen jonger dan 8 jaar.
12. Het apparaat moet uit het stopcontact getrokken zijn wanneer het niet in gebruik is, tijdens het onderhoud ervan en bij het vervangen van onderdelen. Laat het apparaat afkoelen voordat je onderdelen toevoegt of verwijdert en voordat je het apparaat schoonmaakt.
13. Controleer regelmatig het netsnoer. Gebruik het apparaat niet als het gebroken of beschadigd is. Als het netsnoer beschadigd is moet dit vervangen worden door de fabrikant, zijn onderhoudsagent of gelijkaardige gekwalificeerde personen om risico's te vermijden.
14. Let op: om risico's te vermijden mag dit apparaat niet aangesloten worden op een externe schakelaar zoals een timer, of op een stroomkring die regelmatig aan- en uitgeschakeld wordt.
15. Voorzichtigheid is geboden bij het hanteren van bewegende onderdelen, vooral bij het verwisselen van accessoires en bij het schoonmaken van het apparaat.
16. De oppervlakken van het apparaat kunnen warm worden tijdens het gebruik. Wacht tot het apparaat is afgekoeld voordat je de behuizing en onderdelen aanraakt om brandwonden te vermijden.

17. Dompel het apparaat, het snoer of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof om elektrische schok of brandwonden te vermijden.
18. Laat het netsnoer niet over de rand van het aanrecht hangen of warme oppervlakken raken.
19. Gebruik dit apparaat en de accessoires niet voor andere doeleinden dan het beoogde gebruik.
20. Laat het apparaat nooit onbewaakt achter wanneer het in werking is.
21. Plaats het apparaat niet op of in de buurt van een hete gas- of elektrische brander, of in een verwarmde oven.
22. Gebruik of bewaar dit apparaat niet buiten.
23. Verplaats het apparaat niet wanneer het in gebruik is.
24. Controleer zorgvuldig of de spanning en frequentie overeenstemmen met de indicaties op het typeplaatje van het apparaat.
25. Inspecteer de accessoires voor elk gebruik op beschadiging. Als de accessoires verbogen zijn of als er schade wordt vermoed, neem dan contact op.
26. De stekker moet in het juiste stopcontact gestoken worden dat geïnstalleerd en geaard is volgens de lokale normen en vereisten.
27. Als dit apparaat niet schoon gehouden wordt zou dit de levensduur kunnen verkorten en mogelijk leiden tot gevaarlijke situaties.
28. Bewaar het apparaat binnenshuis op een droge en schone plek.

2 ONDERDELEN

OPMERKING: De inhoud van de verpakking bevat de onderdelen zoals aangegeven in onderstaande lijst. Neem contact op als een onderdeel ontbreekt:

- | | | |
|---------------------|---------------------|----------------|
| 1. Voorklep | 5. Snoeraansluiting | 9. Garde |
| 2. Bevestigingspunt | 6. Antislipvoeten | 10. Spatscherm |
| 3. Bedieningspaneel | 7. Menghaak | 11. Mengkom |
| 4. Vergrendelknop | 8. Deeghaak | |



3 BEDIENING

Voor het eerste gebruik

Het is belangrijk om het apparaat schoon te maken voor het eerste gebruik of als het apparaat lange tijd niet is gebruikt. Verwijder de stickers, de beschermfolie en het plastic van het apparaat. Zie hoofdstuk 5: Reiniging en onderhoud voor meer informatie.

LET OP:

- Haal de stekker uit het stopcontact voordat je de opzetstukken verwisselt.
- Mix zeer zwaar deeg (bijvoorbeeld brooddeeg) niet langer dan 6 minuten onafgebroken en laat de mixer daarna 10 minuten afkoelen.
- Mix lichte ingrediënten (bijvoorbeeld slagroom, salade) niet langer dan 30 minuten onafgebroken en laat de mixer daarna 10 minuten afkoelen.
- Begin altijd op een lage snelheid en voer die langzaam op indien nodig.
- Voeg niet meer dan 1 kilo droge ingrediënten en 500 ml water samen toe.
- Vul bij zwaar deeg de kom tot maximaal 1/3.
- Water moet tussen de 5–40 °C zijn.

1

Plaats het apparaat op een stabiele ondergrond.

Beweeg de vergrendelknop naar voren om het bovenhuis omhoog te kantelen totdat je een klik hoort.



2

Plaats het spatscherm aan de behuizing.

Druk deze voorzichtig aan. Door de rubbers blijft deze op zijn plek zitten.



3

Plaats de mengkom in de behuizing.

Draai de mengkom met de klok mee tot deze vastklikt.



4

Kies het gewenste opzetstuk en bevestig deze aan het bevestigingspunt.

Draai het opzetstuk in de pinnen van het bevestigingspunt.



5

Beweeg de vergrendelknop weer naar voren om het bovenhuis terug te kantelen totdat je een klik hoort. Doe de stekker in het stopcontact en zet het apparaat aan via het bedieningspaneel.

Selecteer op het bedieningspaneel de gewenste snelheid (tot max 10) en tijdsduur (tot max 30 minuten). Gebruik de start/pauze-knop om het apparaat te starten of te pauzeren. Zet het apparaat na gebruik uit, haal de stekker uit het stopcontact voordat je het opzetstuk verwisselt.



Bedieningspaneel

Op het display zie je de tijd (max. 30 min) en snelheid (1-10). Met de SET-knop wissel je tussen tijd- en snelheidsinstelling. Pas de waarden aan met (+) en (-), zet het apparaat aan of uit met de aan/uit-knop en start of pauzeer met de start/pauze-knop.

- | | |
|--------------------|------------------------|
| 1. Tijdsaanduiding | 5. Start/Pauze |
| 2. Verhogen | 6. Verlagen |
| 3. Standkeuze | 7. Snelheidsaanduiding |
| 4. Aan/uit | |



Optioneel verkrijgbare accessoires

Breid je keukenmachine uit met diverse accessoires:

- Gehaktmolen: Voor het malen van vlees tot fijn, middelgrof of grof gehakt (met 3 opzetstukken).
- Worstenmaker: Voor het eenvoudig maken van verse worsten (met 3 opzetstukken).
- Groentesnijder: Voor het raspen en snijden van groenten (met 3 opzetstukken).
- Koekmaker: Voor het maken van koekjes in verschillende vormen (met 4 vormen).
- Kibbehmaker: Voor het bereiden van gevulde kibbeh.
- Pasta-opzetstukken (3 stuks): Voor het maken van verse spaghetti, tagliatelle en lasagnebladen.

LET OP:

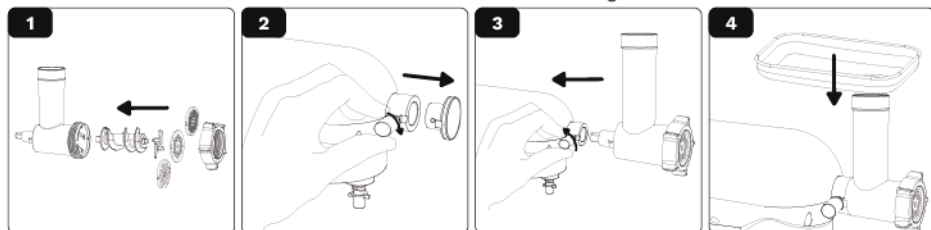


- Pas op de roterende delen als je een ander onderdeel gebruikt.
- Steek de stekker niet in het stopcontact voordat je de maalmolen gebruikt.
- Zorg ervoor dat de maalmolen correct is geïnstalleerd voordat je deze gebruikt.
- Steek nooit je vingers of andere lichaamsdelen in de maalmolen.
- Gebruik nooit vlees met bot. Haal het vlees altijd van het bot af voordat je gaat malen.
- Gebruik nooit alle voedsel in één keer in de maalmolen. Snijd het in kleine stukjes.

NIET INBEGREPEN ACCESSOIRES

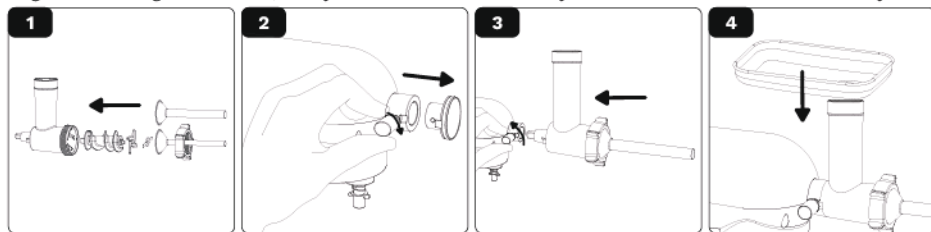
Gehaktmolen

1. Plaats de spiraalas in de maalmolen, zet het mes op de as en bevestig het gewenste opzetstuk (fijn, middelgrof of grof). Draai de afsluitring stevig vast.
2. Verwijder de voorklep door aan de knop ernaast te draaien.
3. Plaats de maalmolen in de voorklep en zet vast met de draaiknop.
4. Plaats het plateau bovenop de maalmolen en zet een bak of kom onder de uitgang. Maak het vlees schoon, snijd het in kleine stukken (max. zo groot als de invoeropening), leg het op het plateau en voer het één voor één in. Gebruik de duwstaaf om het vlees langzaam naar binnen te duwen.



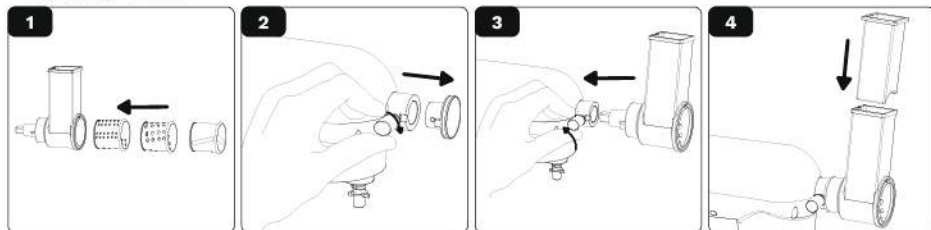
Worstenmaker

1. Plaats de spiraalas in de maalmolen, zet de scheider op de as en bevestig de gewenste worstenvuller (smal, middel of groot). Draai de afsluitring stevig vast.
2. Verwijder de voorklep door aan de knop ernaast te draaien.
3. Plaats de maalmolen in de voorklep en zet vast met de draaiknop.
4. Leg het worstenvel voor gebruik in water en knoop één uiteinde dicht. Schuif het vel over de worstenvuller. Plaats het plateau bovenop de maalmolen en zet een bak of kom onder de uitgang. Leg het vlees op het plateau en voer het in de invoeropening. Gebruik de duwstaaf om het vlees langzaam naar binnen te duwen. Trek het worstenvel voorzichtig mee tijdens het vullen. Zodra de gewenste lengte is bereikt, trek je de worst strak en bind je het uiteinde vast met een touwtje.



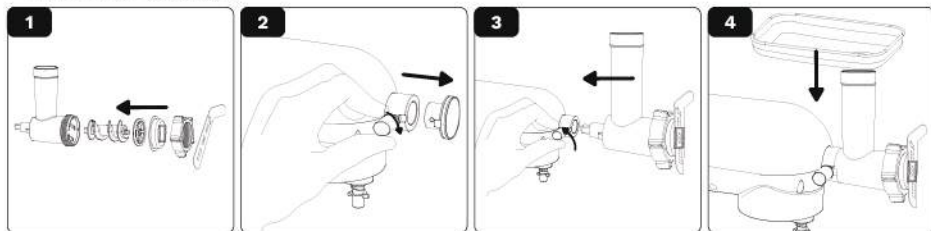
Groentesnijder

1. Plaats het gewenste opzetstuk (fijne rasp, grove rasp of snijder) in de snijmolen.
2. Verwijder de voorklep door aan de knop ernaast te draaien.
3. Plaats de maalmolen in de voorklep en zet vast met de draaiknop.
4. Zet een bak of kom onder de snijmolen. Was de groente en snijd deze in kleine stukken. Doe de stukjes één voor één in de invoeropening en gebruik de stamper om de groente langzaam naar binnen te duwen.



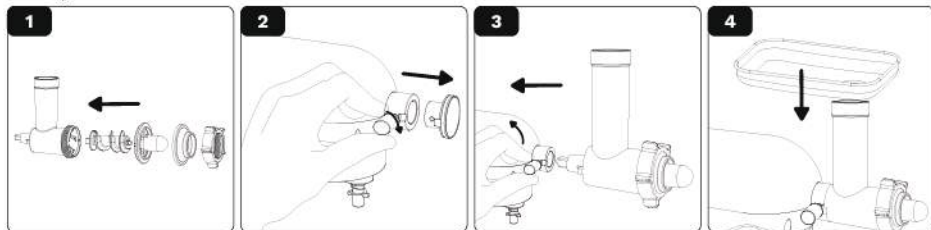
Koekmaker

1. Plaats de spiraalas in de maalmolen, zet de scheider op de as en bevestig de koekbasis. Draai de afsluitring stevig vast en plaats het gewenste koekmondstuk op de basis.
2. Verwijder de voorklep door aan de knop ernaast te draaien.
3. Plaats de maalmolen in de voorklep en zet vast met de draaiknop.
4. Plaats het plateau bovenop de maalmolen en zet een bak of kom onder de koekmaker. Leg het deeg op het plateau en voer het in de invoeropening. Gebruik de duwstaaf om het deeg langzaam naar binnen te duwen.



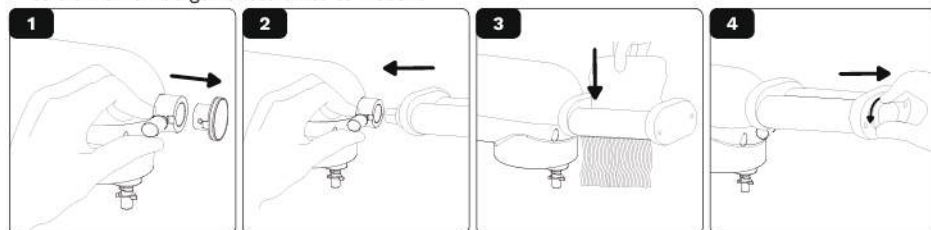
Kibbehmaker

1. Plaats de spiraalas in de maalmolen, zet het kibbeh-mondstuk op de as en bevestig de kibbeh-afsluitring. Draai de afsluitring van de maalmolen stevig vast.
2. Verwijder de voorklep door aan de knop ernaast te draaien.
3. Plaats de maalmolen in de voorklep en zet vast met de draaiknop.
4. Plaats het plateau bovenop de maalmolen en zet een bak of kom onder de uitgang. Leg het gehakt op het plateau en voer het in de invoeropening. Gebruik de duwstaaf om het gehakt langzaam naar binnen te duwen.



Pastamakers

1. Verwijder de voorklep door aan de knop ernaast te draaien.
2. Plaats het gewenste opzetstuk (pasta roller, fettuccine of spaghetti snijder) in de voorklep en zet vast met de draaiknop.
3. Zet de keukenmachine op snelheid 2. Breng platte stukken deeg in de snijder of roller. Bestuif de pasta lichtjes met bloem tijdens het snijden of rollen om uitdrogen en uiteenbrokkelen tegen te gaan.
4. Optioneel: Bij de pastaroller kun je de dikte van de bladen instellen door de draaiknop naar voren te trekken en de gewenste dikte te kiezen.



OPZETSTUK	FUNCTIE	SNELHEID	DEEGBREEDTE
	Rolt deeg uit	2 - 6	Tot 140 mm
	Snijdt fettuccine	2 - 6	6,5 mm
	Snijdt spaghetti	2 - 6	2 mm

PASTA ROLLER	STANDEN	SUGGESTIES
	1 - 2	Kneden en uitrollen van deeg
	3 - 4	Eiernoedels
	4 - 5	Spaghetti, Fettuccine, Lasagnavellen
	6 - 7	Dunne fettuccine, Tortellini, Linguine

4 FUNCTIES

OPZETSTUK	BEWERKING	SNELHEID	INGREDIËNT
	Kneden	1 - 3	Deeg voor brood, pizza en pasta
	Mengen	2 - 7	Deeg voor cake, koekjes en schepijs
	Mixen	8 - 10	Eiwit, room

Thermische beveiliging voor de motor

Het apparaat is voorzien van thermische motorbeveiliging. Dit voorkomt oververhitting. Als de mixer te intensief wordt gebruikt, schakelt de motor zichzelf uit. Laat vervolgens de mixer 10 minuten afkoelen.



LET OP: Als dit gebeurt, trek dan een paar minuten de stekker uit het stopcontact zodat de veiligheidsschakelaar zichzelf kan resetten. Als je de stekker niet uit het stopcontact haalt, zal de motor onverwachts starten zodra de afkoelperiode is verstreken.

Veiligheidsschakelaar voor het bovenhuis

De motor van het apparaat kan niet starten als het bovenhuis omhoog is gekanteld. Als je het bovenhuis omhoog kantelt terwijl het apparaat in werking is, schakelt de veiligheidsschakelaar de motor onmiddellijk uit. Daarna kun je het apparaat weer inschakelen zodra het bovenhuis weer naar beneden is gekanteld.

5 REINIGING & ONDERHOUD

1. Verwijder voor reiniging de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
2. Verwijder de gebruikte accessoires en gebruik een vochtige doek om de behuizing schoon te maken.
3. Zorg ervoor dat alle onderdelen goed schoon en droog zijn na ieder gebruik.

LET OP:

- Om onbedoelde activering te voorkomen, moet je de stekker uit het stopcontact halen voordat je onderdelen monteert of demonteert en voordat je gaat schoonmaken.
 - Zorg ervoor dat het apparaat nooit wordt ondergedompeld in water.
 - Je mag het apparaat nooit in de vaatwasser plaatsen.
-  Om blijvende en effectieve prestaties te garanderen, reinig het apparaat na elk gebruik.
- Gebruik geen scherpe, agressieve of schurende schoonmaakmiddelen.
 - Zorg dat alle onderdelen goed droog zijn voordat je ze weer gebruikt. Gebruik het apparaat niet als het vochtig is.
 - Het is aan te raden alle onderdelen met de hand af te wassen. Dit verlengt de levensduur van de accessoires.

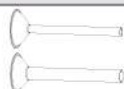
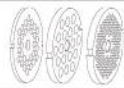
**VAATWASSERBESTENDIG**

	Mengkom		Spatscherm		Garde
---	---------	---	------------	---	-------

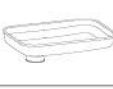
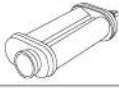
**NIET VAATWASSERBESTENDIG**

	Menghaak		Deeghaak		
---	----------	---	----------	--	--

NIET INBEGREPEN ACCESSOIRES**VAATWASSERBESTENDIG**

	Duwstaaf		Stamper		Worstenvuller
	Kibbeh mondstuk		Worst/koekmaker afsluitring		Maalmolen-schijven
	Kibbeh afsluitring		Koekmondstuk		Mes
	Voedsel-snijders		Koekmaker		

**NIET VAATWASSERBESTENDIG**

	<u>Maalmolen</u> ⚠		<u>Spiraalas</u> ⚠		<u>Afsluitring</u> ⚠
	Snijmolen		Plateau		Pastaroller
	Fettuccine snijder		Spaghetti snijder		

LET OP: De maalmolen, spiraalas en afsluitring zijn niet vaatwasserbestendig en gevoelig voor afwasmiddelen. Wij adviseren deze onderdelen uitsluitend met water te reinigen. Indien afwasmiddel wordt gebruikt, is het belangrijk de onderdelen na het reinigen volledig te drogen om schade te voorkomen.

6 PROBLEEM & OPLOSSING

LET OP: Om onbedoelde activering te voorkomen, moet je de stekker uit het stopcontact halen voordat je onderdelen monteert of demonteert en voordat je problemen gaat oplossen.

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSINGSMETHODE
De machine doet het niet	- Het netsnoer is niet goed aangesloten - De thermische beveiliging voor de motor is ingeschakeld - Het bovenhuis staat omhoog gekanteld	- Controleer het netsnoer en zorg ervoor dat de stroom is ingeschakeld - Laat het apparaat tenminste 10 minuten afkoelen - Zet de kantelschakelaar op "0" en zet het bovenhuis weer naar beneden, zet de snelheidsregelaar weer op "0" en selecteer vervolgens een snelheid
De opzetstukken schrapen tegen de kom aan	- De mengkom is incorrect geplaatst - Het opzetstuk is incorrect geplaatst	- Plaats de mengkom op de juiste manier in de behuizing - Plaats het opzetstuk op de juiste manier aan het bevestigingspunt
De opzetstukken raken niet de onderkant van de mengkom	Om krassen te voorkomen raken de opzetstukken de onderkant van de mengkom niet	Dit is een normaal verschijnsel
Het apparaat beweegt als hij aanstaat	- De antislipvoeten zitten niet goed vast - Het apparaat staat niet op een stabiel oppervlak - Het apparaat staat op de hoogste stand	- Controleer of de antislipvoeten goed vast zitten - Plaats het apparaat op een stabiele en stevige ondergrond - Dit is een normaal verschijnsel

7 MILIEU

Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponneerd, maar moet bij een speciaal inzamelpunt voor hergebruik van elektrische en elektronische apparaten worden aangeboden. Het symbool op het apparaat, in de gebruiksaanwijzing en op de verpakking wijst je hierop. De in het apparaat gebruikte materialen kunnen worden gerecycled. Met het recycleren van gebruikte huishoudelijke apparaten lever je een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij je lokale overheid naar het inzamelpunt.

8 GARANTIE

Bedankt voor de aankoop van ons product, dat is gemaakt om aan hoge kwaliteitsnormen te voldoen. De fabrieksgarantie dekt het product gedurende een periode van 2 jaar vanaf de aankoopdatum tegen fabricagefouten.

FR CONSERVER CES INSTRUCTIONS

Merci d'avoir choisi l'un de nos produits Fentic !

Si vous avez des questions sur le produit, veuillez nous contacter par e-mail à service@fentickitchen.com ou par WhatsApp en scannant le code QR.



1 MESURES DE PROTECTION IMPORTANTES

LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS, CONSIGNES DE SÉCURITÉ ET AVERTISSEMENTS AVANT DE COMMENCER ET GARDEZ-LES BIEN.

AVERTISSEMENT :



Cet appareil contient des connexions électriques et des pièces mobiles qui peuvent présenter un risque pour l'utilisateur. Pour éviter tout risque de blessure grave lors de l'utilisation de votre appareil, vous devez respecter les mesures de sécurité de base suivantes :



Le non-respect des règles de sécurité et des instructions d'utilisation en toute sécurité peut entraîner des blessures graves et invalider votre garantie.

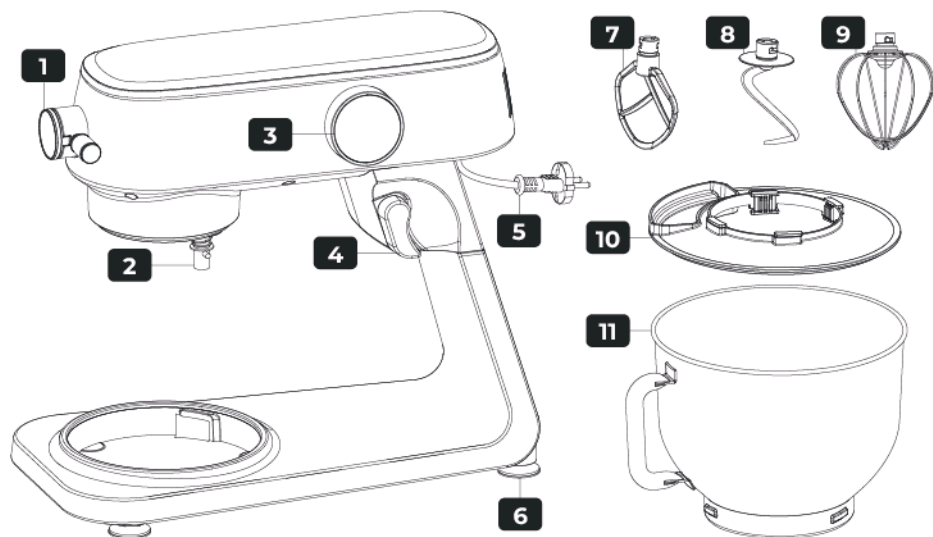
1. Lisez attentivement toutes les instructions. Conservez ce manuel pour plus tard.
2. Lisez attentivement et suivez tous les avertissements et instructions.
3. Prenez votre temps et soyez prudent lors du déballage et de l'installation de l'appareil. Cet appareil contient des pièces qui peuvent causer des blessures en cas de mauvaise utilisation.
4. Avant d'utiliser l'appareil pour la première fois, assurez-vous que tout le matériel d'emballage et les autocollants promotionnels ont été retirés.
5. Ne laissez pas les enfants utiliser cet appareil ou l'utiliser comme jouet. Une surveillance étroite est nécessaire lorsqu'un appareil est utilisé à proximité d'enfants.
6. Assurez-vous que les enfants ne peuvent pas jouer avec le matériel d'emballage.
7. Cet appareil est destiné à être utilisé dans un environnement domestique et à des fins commerciales telles que : cuisines du personnel, magasins, bureaux, fermes, (clients dans) hôtels, motels, chambres d'hôtes et autres environnements résidentiels.
8. Cet appareil n'est pas destiné à être utilisé par des personnes (y compris des enfants) ayant des capacités physiques, sensorielles ou mentales réduites, ou un manque d'expérience et de connaissances, à moins qu'elles n'aient reçu une supervision ou des instructions concernant l'utilisation de l'appareil par une personne responsable de leur sécurité.
9. Les enfants doivent être surveillés pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
10. Cet appareil peut être utilisé, nettoyé et entretenu par des enfants de plus de 8 ans à condition qu'ils soient surveillés par une personne responsable de leur sécurité.
11. Gardez l'appareil et le cordon hors de portée des enfants de moins de 8 ans.
12. L'appareil doit être débranché lorsqu'il n'est pas utilisé, pendant l'entretien et lors du remplacement de pièces. Laissez l'appareil refroidir avant d'ajouter ou de retirer des pièces et avant de nettoyer l'appareil.
13. Vérifiez régulièrement le cordon d'alimentation. N'utilisez pas l'appareil s'il est cassé ou endommagé. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son agent de service ou des personnes de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
14. Attention : pour éviter tout danger, cet appareil ne doit pas être connecté à un interrupteur externe tel qu'une minuterie, ou à un circuit qui est régulièrement allumé et éteint.
15. Des précautions doivent être prises lors de la manipulation des pièces mobiles, en particulier lors du changement d'accessoires et lors du nettoyage de l'appareil.
16. Les surfaces de l'appareil peuvent devenir chaudes pendant l'utilisation. Attendez que l'appareil refroidisse avant de toucher le boîtier et les pièces pour éviter les brûlures.

17. Pour éviter les décharges électriques ou les brûlures, ne plongez pas l'appareil, le cordon ou la fiche dans l'eau ou tout autre liquide.
18. Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre du bord du comptoir ou toucher des surfaces chaudes.
19. N'utilisez pas cet appareil et ses accessoires à d'autres fins que celles auxquelles il est destiné.
20. Ne laissez jamais l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en marche.
21. Ne placez pas l'appareil sur ou à proximité d'un brûleur à gaz ou électrique chaud, ou dans un four chauffé.
22. N'utilisez pas et ne rangez pas cet appareil à l'extérieur.
23. Ne déplacez pas l'appareil lorsqu'il est en cours d'utilisation.
24. Vérifiez soigneusement que la tension et la fréquence correspondent aux indications de la plaque signalétique de l'appareil.
25. Inspectez les accessoires pour les dommages avant chaque utilisation. Si les accessoires sont pliés ou si des dommages sont suspectés, veuillez nous contacter.
26. La fiche doit être branchée dans la prise appropriée qui est installée et mise à la terre conformément aux codes et exigences locaux.
27. Ne pas garder cet appareil propre pourrait raccourcir sa durée de vie et éventuellement conduire à des situations dangereuses.
28. Rangez l'appareil à l'intérieur dans un endroit sec et propre.

2 LES PIÈCES

REMARQUE : Le contenu de l'emballage contient les pièces indiquées dans la liste ci-dessous. Veuillez communiquer avec nous si une pièce est manquante :

- | | | |
|-------------------------|------------------------|-----------------------------------|
| 1. Couvercle avant | 5. Connexion du cordon | 9. Fouet |
| 2. Point d'attache | 6. Pieds antidérapants | 10. Protection anti-éclaboussures |
| 3. Panneau de commande | 7. Crochet mélangeur | 11. Bol à mélanger |
| 4. Bouton d'inclinaison | 8. Crochet pétrisseur | |



3 CONTRÔLE

Avant la première utilisation

Il est important de nettoyer l'appareil avant la première utilisation ou s'il n'a pas été utilisé depuis longtemps. Retirez les autocollants, le film protecteur et/ou le plastique de l'appareil. Voir la section 5 : Nettoyage et entretien pour plus d'informations.

REMARQUE :

- Retirez la fiche de la prise avant de changer les accessoires.
- Mélanger une pâte très lourde (par exemple, une pâte à pain) pendant 6 minutes maximum sans interruption, puis laisser refroidir le mixeur pendant 10 minutes.
- ⚠ • Mélanger des ingrédients légers (p. ex. crème fouettée, salade) pendant une durée maximale de 30 minutes sans interruption, puis laisser refroidir le mixeur pendant 10 minutes.
- Commencez toujours à basse vitesse et augmentez-la lentement si nécessaire.
- N'ajoutez pas plus de 1 kilo d'ingrédients secs et 500 ml d'eau ensemble.
- Pour une pâte épaisse, remplissez le bol jusqu'à 1/3 maximum.
- L'eau doit être comprise entre 5 et 40 °C.

1

Placez l'appareil sur une surface stable.

Déplacez le bouton de verrouillage vers l'avant pour incliner la partie supérieure jusqu'à entendre un clic.

**2**

Placez l'écran anti-éclaboussures sur l'appareil.

Appuyez doucement. Grâce aux caoutchoucs, il reste bien en place.

**3**

Placez le bol dans le support.

Tournez le bol dans le sens des aiguilles d'une montre pour le verrouiller.

**4**

Choisissez l'accessoire souhaité et fixez-le au point de fixation.

Tournez l'accessoire dans les broches du point de fixation.

**5**

Ramenez le bouton de verrouillage vers l'avant pour redresser la partie supérieure jusqu'à entendre un clic. Branchez le cordon d'alimentation et allumez l'appareil via le panneau de commande.

Sélectionnez sur le panneau de commande la vitesse souhaitée (jusqu'à 10) et la durée (max. 30 minutes). Utilisez le bouton Start/Pause pour démarrer ou mettre en pause. Éteignez l'appareil après usage, débranchez-le avant de changer d'accessoire.

**Panneau de commande**

L'écran affiche le temps (max. 30 min) et la vitesse (1-10). Utilisez le bouton SET pour basculer entre le réglage du temps et de la vitesse. Ajustez les valeurs avec (+) et (-), allumez ou éteignez l'appareil avec le bouton marche/arrêt, et démarrez ou mettez en pause avec le bouton start/pause.

- | | |
|------------------------|--------------------------|
| 1. Indication du temps | 5. Démarrer/Pause |
| 2. Augmenter | 6. Diminuer |
| 3. Sélection du mode | 7. Indication de vitesse |
| 4. Marche/arrêt | |



Accessoires disponibles en option

Élargissez votre robot de cuisine avec divers accessoires (vendus séparément) :

- Hachoir à viande : Pour hacher la viande en morceaux fins, moyens ou gros (avec 3 grilles).
- Embout à saucisses : Pour préparer facilement des saucisses fraîches (avec 3 embouts).
- Coupeur de légumes : Pour râper et trancher les légumes (avec 3 disques).
- Accessoire à biscuits : Pour réaliser des biscuits de différentes formes (avec 4 embouts).
- Accessoire à kibbeh : Pour préparer des kibbeh farcis.
- Accessoires pour pâtes (3 pièces) : Pour réaliser des spaghettis, tagliatelles et feuilles de lasagnes fraîches.

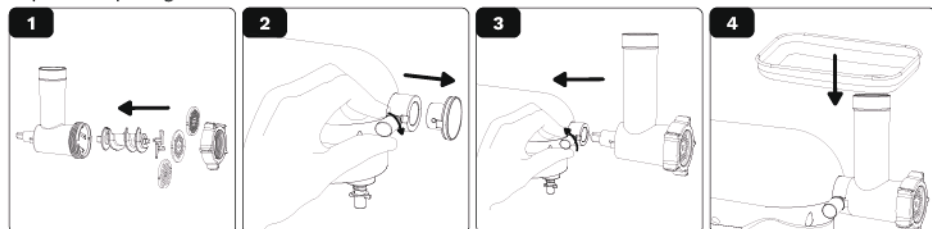
ATTENTION :

- Utilisez les pièces rotatives uniquement avec un seul accessoire à la fois.
- Débranchez l'appareil avant d'installer ou de retirer un accessoire.
- Assurez-vous que le hachoir est correctement installé avant de l'utiliser.
- Ne mettez jamais les doigts ou d'autres parties du corps dans le hachoir.
- N'utilisez jamais de viande avec os ; retirez les os avant de hacher.
- Ne mettez jamais d'aliments entiers ; coupez-les toujours en petits morceaux.

ACCESSOIRES NON INCLUS

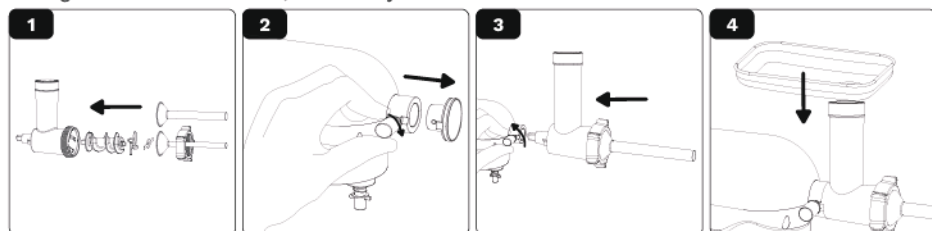
Hachoir à viande

1. Insérez la vis sans fin dans le hachoir, placez la lame dessus et fixez la grille souhaitée (fine, moyenne ou grosse). Vissez l'anneau de fixation fermement.
2. Retirez le couvercle avant en tournant le bouton à côté.
3. Placez le hachoir dans l'ouverture avant et serrez avec le bouton de verrouillage.
4. Placez le plateau au-dessus du hachoir et mettez un bol en dessous. Nettoyez la viande, coupez-la en petits morceaux (taille maximale égale à l'ouverture) et insérez-les un à un. Utilisez le poussoir pour guider la viande lentement.



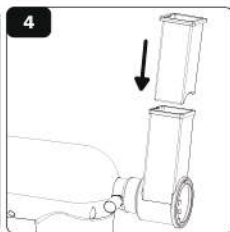
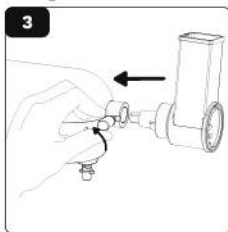
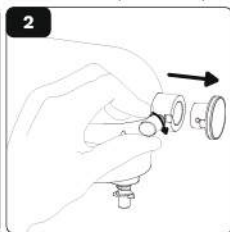
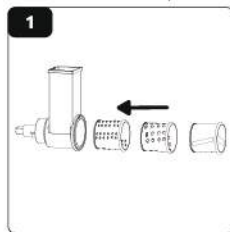
Embout à saucisses

1. Insérez la vis sans fin dans le hachoir, placez le séparateur et fixez l'embout à saucisses souhaité (fin, moyen ou large). Vissez l'anneau de fixation.
2. Retirez le couvercle avant en tournant le bouton à côté.
3. Placez le hachoir dans l'ouverture avant et serrez avec le bouton de verrouillage.
4. Faites tremper le boyau dans l'eau et nouez une extrémité. Glissez le boyau sur l'embout. Placez le plateau sur le hachoir et mettez un bol dessous. Disposez la viande sur le plateau et insérez-la. Utilisez le poussoir pour la guider lentement tout en tirant légèrement sur le boyau. Une fois la longueur souhaitée atteinte, tirez le boyau et nouez-le avec une ficelle.



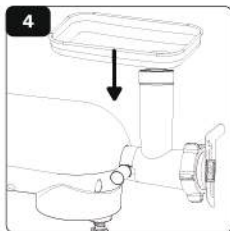
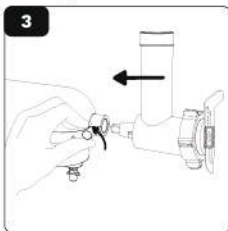
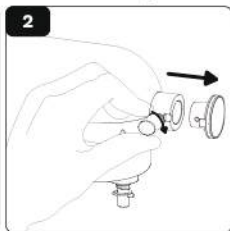
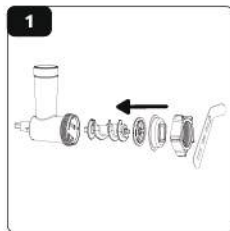
Coupeur de légumes

1. Insérez l'embout souhaité (râpe fine, râpe grossière ou trancheuse) dans le coupe-légumes.
2. Retirez le couvercle avant en tournant le bouton à côté.
3. Placez le coupe-légumes dans l'ouverture avant et fixez-le avec le bouton de verrouillage.
4. Placez un bol sous le coupe-légumes. Lavez les légumes et coupez-les en petits morceaux. Insérez-les un par un et utilisez le poussoir pour les guider lentement.



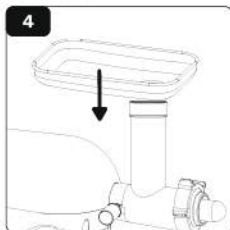
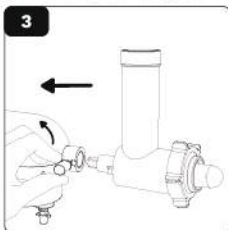
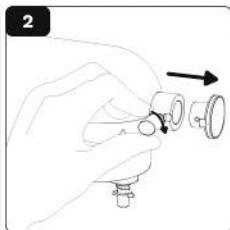
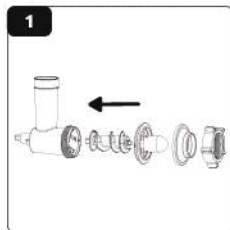
Accessoire à biscuits

1. Insérez la vis sans fin dans le hachoir, placez le séparateur, fixez la base à biscuits et l'embout souhaité. Serrez l'anneau fermement.
2. Retirez le couvercle avant en tournant le bouton à côté.
3. Placez la presse-biscuits dans l'ouverture avant et fixez-la avec le bouton de verrouillage.
4. Placez le plateau sur le hachoir et mettez un bol dessous. Déposez la pâte sur le plateau et insérez-la dans l'ouverture. Utilisez le poussoir pour la guider lentement.



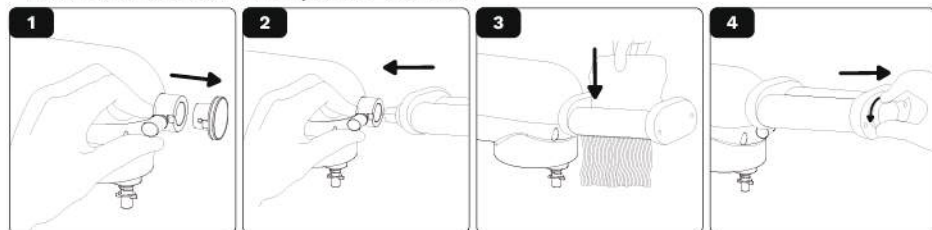
Accessoire à kibbeh

1. Insérez la vis sans fin dans le hachoir, placez l'embout à kibbeh et fixez l'anneau de verrouillage. Serrez fermement.
2. Retirez le couvercle avant en tournant le bouton à côté.
3. Placez l'accessoire dans l'ouverture avant et fixez-le avec le bouton de verrouillage.
4. Placez le plateau sur le hachoir et mettez un bol dessous. Déposez la viande hachée sur le plateau et insérez-la dans l'ouverture. Utilisez le poussoir pour la guider lentement.



Accessoires pour pâtes

1. Retirez le couvercle avant en tournant le bouton à côté.
2. Insérez l'embout souhaité (laminoir, découpeur de fettuccine ou découpeur de spaghetti) et fixez-le avec le bouton de verrouillage.
3. Réglez le robot sur vitesse 2. Introduisez les feuilles de pâte dans le rouleau ou la découpeuse. Saupoudrez légèrement de farine pour éviter que les pâtes ne sèchent ou ne cassent.
4. Optionnel : Avec le laminoir, réglez l'épaisseur des feuilles en tirant le bouton de réglage vers l'avant et en sélectionnant l'épaisseur souhaitée.



ACCESSOIRE	FONCTION	VITESSE	LARGEUR PÂTE
	Aplatir la pâte	2 - 6	Jusqu'à 140 mm
	Découper les fettuccines	2 - 6	6,5 mm
	Découper les spaghettis	2 - 6	2 mm

LAMINOIR	POSITION	SUGGESTIONS
	1 - 2	Pétrir et aplatir la pâte
	3 - 4	Nouilles aux œufs
	4 - 5	Spaghetti, fettuccine, feuilles de lasagnes
	6 - 7	Fettuccine fines, tortellinis, linguines

4 LES FONCTIONS

ACCESSOIRE	FONCTION	VITESSE	INGRÉDIENT
	Pétrir	1 - 3	Pâte à pain, pizza, pâtes
	Mélanger	2 - 7	Pâte à gâteau, biscuits et crème glacée
	Fouetter	8 - 10	Blanc d'œuf, crème

Protection thermique du moteur

L'appareil est équipé d'une protection thermique du moteur. Cela évite la surchauffe. Si le mélangeur est utilisé trop intensivement, le moteur s'éteint. Laissez ensuite le mixeur refroidir pendant 10 minutes.



ATTENTION : En cas de problème, débranchez l'appareil pendant quelques minutes afin que l'interrupteur de sécurité puisse se réinitialiser. Si vous ne débranchez pas l'appareil, le moteur redémarrera de façon inattendue dès que la période de refroidissement sera terminée.

Interrupteur de sécurité pour le boîtier supérieur

Le moteur de l'appareil ne peut pas démarrer lorsque la partie supérieure est relevée. Si vous relevez la partie supérieure pendant le fonctionnement de l'appareil, l'interrupteur de sécurité arrête immédiatement le moteur. Vous pouvez ensuite remettre l'appareil en marche dès que la partie supérieure est abaissée.

5 NETTOYAGE & ENTRETIEN

1. Avant le nettoyage, retirez la fiche de la prise et attendez que l'appareil ait refroidi.
2. Retirez les accessoires usagés et utilisez un chiffon humide pour nettoyer le boîtier.
3. Assurez-vous que toutes les pièces sont propres et sèches après chaque utilisation.

ATTENTION :

- Pour éviter toute activation accidentelle, débranchez le cordon d'alimentation avant d'installer ou de démonter des pièces et avant de nettoyer.
- Assurez-vous que l'appareil n'est jamais immergé dans l'eau.
- Vous ne devez jamais placer l'appareil au lave-vaisselle.
- Pour garantir des performances durables et efficaces, nettoyez l'appareil après chaque utilisation.
- N'utilisez pas de produits de nettoyage pointus, agressifs ou abrasifs.
- Assurez-vous que toutes les pièces sont parfaitement sèches avant de les réutiliser.
- N'utilisez pas l'appareil s'il est humide.
- Il est recommandé de laver toutes les pièces à la main. Cela prolonge la durée de vie des accessoires.





LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE

	Bol à mélanger		Protection anti-éclaboussures		Fouet
--	----------------	--	-------------------------------	--	-------



NON LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE

	Crochet mélangeur		Crochet pétrisseur		
--	-------------------	--	--------------------	--	--

ACCESSOIRES NON INCLUS



LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE

	Barre de poussée		Presse-purée		Remplisseuse à saucisses
	Buse kibbeh		Anneau à saucisses / biscuits		Disques du broyeur
	Anneau de kibbeh		Anneau à biscuits		Couteau
	Râpe et couteau		Machine à biscuits		



NON LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE

	Broyeur		Tige en spirale		Bague d'étanchéité
	Trancheuse		Plateau		Laminoir à pâtes
	Coupe fettuccine		Coupe spaghetti		



ATTENTION : Le broyeur, la spirale et la bague d'étanchéité ne passent pas au lave-vaisselle et sont sensibles aux détergents. Nous recommandons de nettoyer ces pièces à l'eau uniquement. Si un détergent est utilisé, il est important de sécher complètement les pièces après le nettoyage pour éviter de les endommager.

6 DÉPANNAGE



ATTENTION : Pour éviter une activation accidentelle, débranchez le cordon d'alimentation avant d'assembler ou de désassembler des pièces et avant de dépanner.

PROBLÈME	CAUSE	MÉTHODE DE RÉOLUTION
La machine ne fonctionne pas	- Le cordon d'alimentation n'est pas correctement branché - La protection thermique du moteur a été activée - La partie supérieure est relevée	- Vérifiez le cordon d'alimentation et assurez-vous que l'alimentation est allumée - Laissez l'appareil refroidir pendant au moins 10 minutes - Régalez l'interrupteur d'inclinaison sur "0" et abaissez le boîtier supérieur, remettez le contrôle de vitesse sur "0", puis sélectionnez une vitesse
Les accessoires frottent contre le bol	- Le bol mélangeur est mal placé - L'accessoire est mal placé	- Placez correctement le bol mélangeur dans le boîtier - Placez correctement l'accessoire au point d'attache
Les accessoires ne touchent pas le fond du bol mélangeur	Pour éviter les rayures, les accessoires ne touchent pas le fond du bol mélangeur	C'est un phénomène normal
L'appareil bouge lorsqu'il est allumé	- Les pieds antidérapants ne sont pas fermement fixés - L'appareil n'est pas sur une surface stable - L'appareil est sur le réglage le plus élevé	- Vérifiez que les pieds antidérapants sont bien fixés - Placez l'appareil sur une surface stable et ferme - C'est un phénomène normal

7 ENVIRONNEMENT



En fin de vie, cet appareil ne doit pas être jeté avec les ordures ménagères normales, mais doit être remis à un point de collecte spécial pour le recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole sur l'appareil, dans le mode d'emploi et sur l'emballage attire votre attention sur ce point. Les matériaux utilisés dans l'appareil peuvent être recyclés. En recyclant les appareils électroménagers usagés, vous apportez une contribution importante à la protection de notre environnement. Renseignez-vous auprès de votre autorité locale pour connaître le point de collecte.

8 GARANTIE

Merci d'avoir acheté notre produit, qui est conçu pour répondre à des normes de qualité élevées. La garantie du fabricant couvre le produit contre les défauts de fabrication pendant une période de 2 ans à compter de la date d'achat.

EN IMPORTANT! KEEP FOR FUTURE REFERENCE

Thank you for choosing one of our Fentic products!

If there are any questions about the product, please contact us by emailing service@fentickitchen.com or contact us via WhatsApp by scanning the QR code.



1 IMPORTANT SAFEGUARDS

READ ALL INSTRUCTIONS, SAFETY INSTRUCTIONS AND WARNINGS BEFORE YOU START AND KEEP THEM WELL.

CAUTION:

 This device contains electrical connections and moving parts that can pose a risk to the user. To avoid the risk of serious injury when using your device, you must observe the following basic safety measures:

 Failure to follow any of the safety regulations and instructions for safe use can result in serious injury and invalidate your warranty.

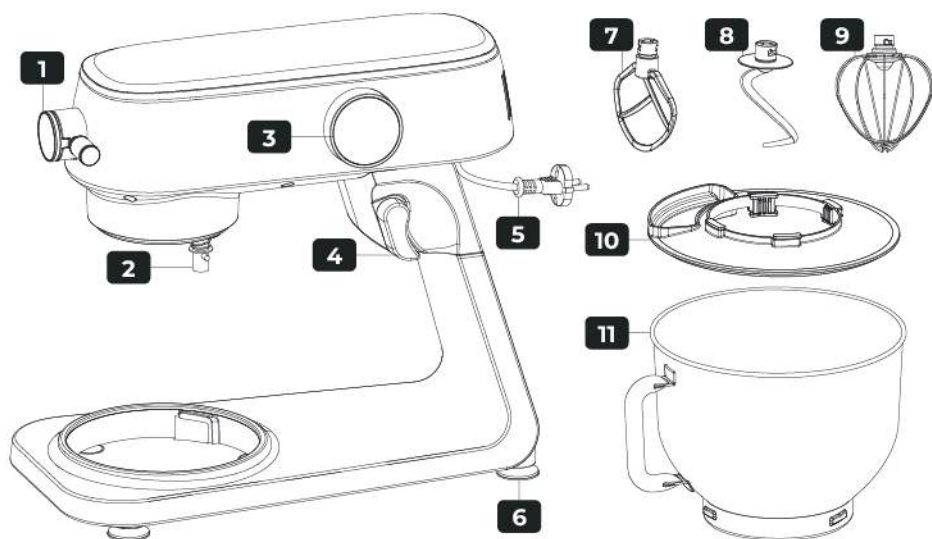
1. Read all instructions carefully. Save this manual for later.
2. Carefully read and follow all warnings and instructions.
3. Take your time and be careful when unpacking and setting up the device. This device contains parts that can cause injury if misused.
4. Before using the device for the first time, make sure that all packaging material and promotional stickers have been removed.
5. Do not allow children to operate this device or use it as a toy. Close supervision is necessary when any appliance is used near children.
6. Make sure that children cannot play with the packaging material.
7. This appliance is intended to be used in a domestic environment and for commercial purposes such as: staff kitchens, shops, offices, farms, (customers in) hotels, motels, bed & breakfast and other residential environments.
8. This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
9. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
10. This appliance may be used, cleaned and maintained by children over the age of 8 provided they are supervised by a person responsible for their safety.
11. Keep the appliance and the cord out of the reach of children under 8 years old.
12. The appliance must be unplugged when not in use, during maintenance and when replacing parts. Let the appliance cool down before adding or removing parts and before cleaning the appliance.
13. Regularly check the power cord. Do not use the device if it is broken or damaged. If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
14. Caution: to avoid a hazard, this appliance must not be connected to an external switch such as a timer, or to a circuit that is regularly switched on and off.
15. Care should be taken when handling moving parts, especially when changing accessories and when cleaning the appliance.
16. The surfaces of the appliance may become hot during use. Wait for the device to cool down before touching the housing and parts to avoid burns.
17. To avoid electric shock or burns, do not immerse the appliance, cord or plug in water or any other liquid.

18. Do not let the power cord hang over the edge of the counter or touch hot surfaces.
19. Do not use this device and its accessories for any purpose other than its intended use.
20. Never leave the appliance unattended when it is in operation.
21. Do not place the appliance on or near a hot gas or electric burner, or in a heated oven.
22. Do not use or store this device outdoors.
23. Do not move the appliance when it is in use.
24. Check carefully that the voltage and frequency correspond to the indications on the rating plate of the device.
25. Inspect accessories for damage before each use. If the accessories are bent or damage is suspected, please contact us.
26. The plug must be plugged into the correct outlet that is installed and grounded in accordance with local codes and requirements.
27. Failure to keep this device clean could shorten its life and possibly lead to hazardous situations.
28. Store the device indoors in a dry and clean place.

2 PARTS

NOTE: The contents of the package contain the parts as indicated in the list below. Contact us if a part is missing:

- | | | |
|---------------------|--------------------|------------------|
| 1. Front cover | 5. Cord connection | 9. Whisk |
| 2. Attachment point | 6. Non-slip feet | 10. Splash guard |
| 3. Control panel | 7. Mixing hook | 11. Mixing bowl |
| 4. Tilt button | 8. Dough hook | |



3 CONTROLS

Before the first use

It is important to clean the device before first use or if it has not been used for a long time. Remove the stickers, protective film and/or plastic from the device. See section 5 cleaning and maintenance for more information.

CAUTION:

- Remove the plug from the socket before changing the attachments.
- Mix very heavy dough (e.g. bread dough) no longer than 6 minutes uninterrupted and then let the mixer cool for 10 minutes.
- Mix light ingredients (e.g. whipped cream, salad) no longer than 30 minutes uninterrupted and then let the mixer cool for 10 minutes.
- Always start at a low speed and increase it slowly if necessary.
- Do not add more than 1 kilo of dry ingredients and 500 ml of water together.
- For heavy dough, fill the bowl up to a maximum of 1/3.
- Water must be between 5–40 °C.

1

Place the appliance on a stable surface.

Move the locking knob forward to tilt the top housing upward until you hear a click.



2

Attach the splash guard to the housing.

Press it gently. Thanks to the rubber parts, it stays in place.



3

Place the mixing bowl in the housing.

Turn the bowl clockwise until it locks into place.



4

Select the desired attachment and connect it to the attachment point.

Rotate the attachment into the pins of the attachment point.



5

Move the locking knob forward again to tilt the top housing back down until you hear a click. Plug the power cord into the outlet and switch on the appliance using the control panel.

Select the desired speed (up to 10) and time (up to 30 minutes) on the control panel. Use the Start/Pause button to start or pause the appliance. Switch off the appliance after use, unplug the power cord before changing the attachment.



Control Panel

The display shows the time (max. 30 min) and speed (1-10). Use the SET button to switch between time and speed settings. Adjust values with (+) and (-), turn the device on or off with the power button, and start or pause with the start/pause button.

- | | |
|-------------------|---------------------|
| 1. Time display | 5. Start/Pause |
| 2. Increase | 6. Decrease |
| 3. Mode selection | 7. Speed indication |
| 4. On/Off | |



Optionally Available Accessories

Expand your kitchen machine with various optional accessories:

- **Meat Grinder:** For grinding meat into fine, medium, or coarse mince (with 3 attachments).
- **Sausage Maker:** For easily making fresh sausages (with 3 attachments).
- **Vegetable Cutter:** For grating and slicing vegetables (with 3 attachments).
- **Cookie Maker:** For creating cookies in different shapes (with 4 molds).
- **Kibbeh Maker:** For preparing stuffed kibbeh.
- **Pasta Attachments (3 pieces):** For making fresh spaghetti, tagliatelle, and lasagna sheets.

NOTE:

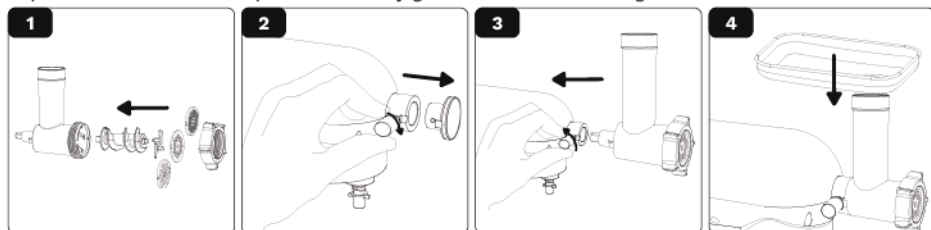


- Only use the rotating parts when using one accessory at a time.
- Always unplug the machine before attaching or removing accessories.
- Make sure the grinder is correctly installed before using it.
- Never insert your fingers or other body parts into the grinder.
- Never use meat with bones; always remove bones before grinding.
- Never place whole food items into the grinder; always cut them into small pieces.

ACCESSORIES NOT INCLUDED

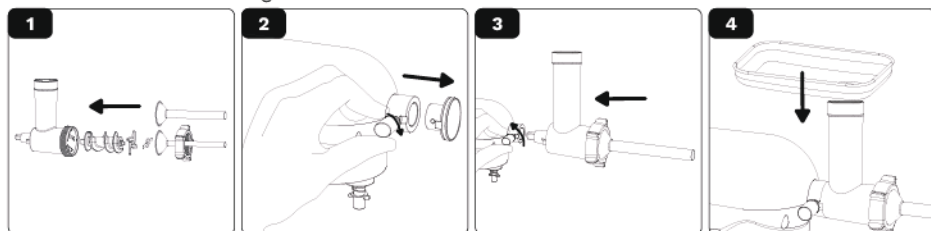
Meat Grinder

1. Insert the spiral shaft into the grinder, place the blade onto the shaft, and attach the desired grinding plate (fine, medium, or coarse). Secure the locking ring tightly.
2. Remove the front cover by turning the knob next to it.
3. Place the grinder into the front cover and secure it with the locking knob.
4. Place the tray on top of the grinder and put a bowl under the outlet. Clean the meat and cut it into small pieces (max. the size of the feed opening). Place the meat on the tray and insert it one piece at a time. Use the pusher to slowly guide the meat into the grinder.



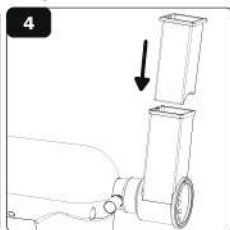
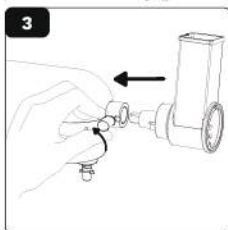
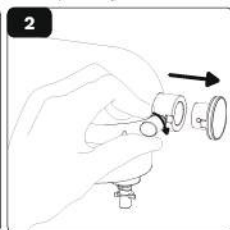
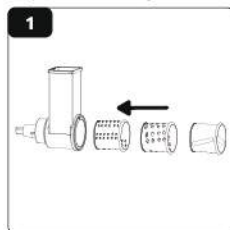
Sausage Maker

1. Insert the spiral shaft into the grinder, place the separator onto the shaft, and attach the desired sausage funnel (small, medium, or large). Secure the locking ring tightly.
2. Remove the front cover by turning the knob next to it.
3. Place the sausage maker into the front cover and secure it with the locking knob.
4. Soak the sausage casing in water and tie a knot at one end. Slide the casing onto the sausage funnel. Place the tray on top of the grinder and put a bowl under the outlet. Place the meat on the tray and feed it into the opening. Use the pusher to slowly guide the meat in while gently pulling the casing to fill it evenly. Once the desired sausage length is reached, pull the casing tight and secure it with a string.



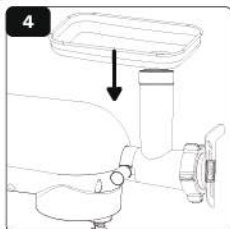
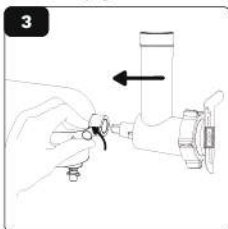
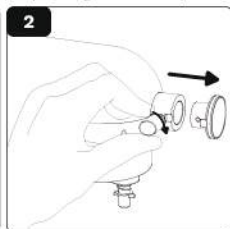
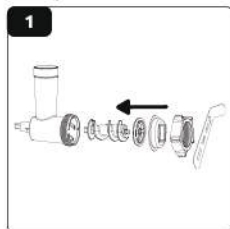
Vegetable Cutter

1. Insert the desired attachment (fine grater, coarse grater, or slicer) into the slicer.
2. Remove the front cover by turning the knob next to it.
3. Place the slicer into the front cover and secure it with the locking knob.
4. Place a bowl under the slicer. Wash the vegetables and cut them into small pieces. Insert the pieces one by one into the opening and use the pusher to slowly guide the vegetables inside.



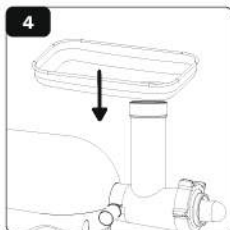
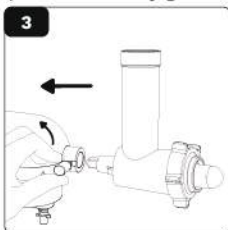
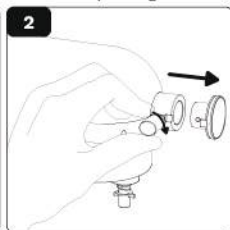
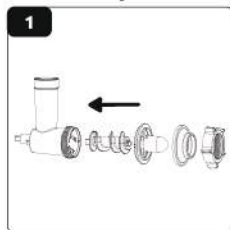
Cookie Maker

1. Insert the spiral shaft into the grinder, place the separator onto the shaft, and attach the cookie base. Secure the locking ring tightly and place the desired cookie nozzle onto the base.
2. Remove the front cover by turning the knob next to it.
3. Place the cookie maker into the front cover and secure it with the locking knob.
4. Place the tray on top of the grinder and position a bowl under the outlet. Place the dough on the tray and feed it into the opening. Use the pusher to slowly guide the dough inside.



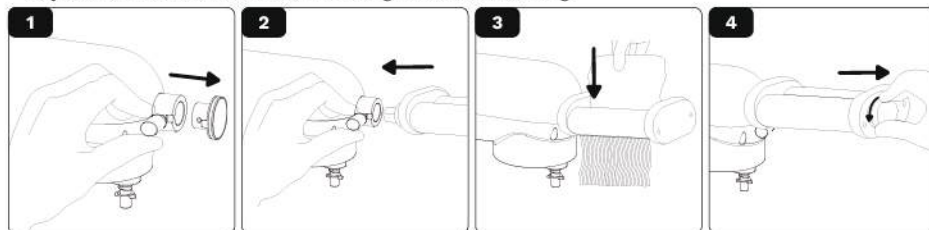
Kibbeh Maker

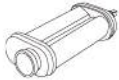
1. Insert the spiral shaft into the grinder, place the kibbeh nozzle onto the shaft, and attach the kibbeh locking ring. Secure the grinder's locking ring tightly.
2. Remove the front cover by turning the knob next to it.
3. Place the kibbeh maker into the front cover and secure it with the locking knob.
4. Place the tray on top of the grinder and position a bowl under the outlet. Place the minced meat on the tray and feed it into the opening. Use the pusher to slowly guide the meat inside.



Pasta Makers

1. Remove the front cover by turning the knob next to it.
2. Insert the desired attachment (pasta roller, fettuccine cutter, or spaghetti cutter) into the front cover and secure it with the locking knob.
3. Set the kitchen machine to speed 2. Feed flat sheets of dough into the cutter or roller. Lightly dust the pasta with flour during cutting or rolling to prevent drying out or breaking.
4. Optional: With the pasta roller, you can adjust the thickness of the sheets by pulling the adjustment knob forward and selecting the desired setting.



ATTACHMENT	FUNCTION	SPEED	DOUGH WIDTH
	Rolling dough sheets	2 - 6	Up to 140 mm
	Cutting fettuccine	2 - 6	6.5 mm
	Cutting spaghetti	2 - 6	2 mm

PASTA ROLLER	SETTING	SUGGESTED USE
	1 - 2	Kneading and rolling dough
	3 - 4	Egg noodles
	4 - 5	Spaghetti, fettuccine, lasagna sheets
	6 - 7	Thin fettuccine, tortellini, linguine

4 FUNCTIONS

ATTACHMENT	OPERATION	SPEED	INGREDIENT
	Knead	1 - 3	Dough for bread, pizza and pasta
	Mix	2 - 7	Dough for cake, cookies and ice cream
	Blend	8 - 10	Egg white, cream

Thermal protection for the motor

The device is equipped with thermal motor protection. This prevents overheating. If the mixer is used too intensively, the motor switches itself off. Then let the mixer cool down for 10 minutes.



CAUTION: If this happens, unplug the appliance from the socket for a few minutes to allow the safety switch to reset itself. If you do not unplug the appliance, the motor will start unexpectedly once the cooling period has ended.

Safety switch for the upper housing

The motor of the appliance cannot start when the upper housing is tilted upwards. If you tilt the upper housing while the appliance is running, the safety switch will immediately shut off the motor. You can restart the appliance once the upper housing has been tilted back down.

5 CLEANING & MAINTENANCE

1. Before cleaning, remove the plug from the socket and wait until the device has cooled down.
2. Remove the used accessories and use a damp cloth to clean the housing.
3. Make sure that all parts are clean and dry after each use.

CAUTION:



- To prevent accidental activation, unplug the power cord before installing or disassembling parts and before cleaning.
- Make sure that the device is never immersed in water.
- You should never place the appliance in the dishwasher.
- To ensure lasting and effective performance, clean the device after each use.
- Do not use sharp, aggressive or abrasive cleaning agents.
- Make sure all parts are thoroughly dry before using them again. Do not use the device if it is damp.
- It is recommended to wash all parts by hand. This will extend the life of the accessories.

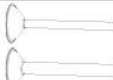
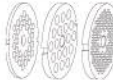
**DISHWASHER SAFE**

	Mixing bowl		Splash guard		Whisk
---	-------------	---	--------------	---	-------

**NOT DISHWASHER SAFE**

	Mixing hook		Dough hook		
---	-------------	---	------------	--	--

ACCESSORIES NOT INCLUDED**DISHWASHER SAFE**

	Push bar		Masher		Sausage filler
	Kibbeh nozzle		Sausage/ biscuit ring		Grinding mill discs
	Kibbeh ring		Cookie nozzle		Knife
	Food slicers		Cookie maker		

**NOT DISHWASHER SAFE**

	<u>Grinder</u>		<u>Spiral shaft</u>		<u>Sealing ring</u>
	Slicer		Plateau		Pasta roller
	Fettuccine cutter		Spaghetti cutter		



NOTE: The grinder, spiral shaft, and sealing ring are not dishwasher safe and are sensitive to dishwashing detergents. We recommend cleaning these parts only with water. If detergent is used, make sure to thoroughly dry all parts after cleaning to prevent damage.

6 TROUBLESHOOTING



CAUTION: To prevent accidental activation, unplug the power cord before assembling or disassembling parts and before troubleshooting.

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION METHOD
The machine doesn't work	• The power cord is not properly connected • The thermal protection for the motor has been activated • The upper housing is tilted upwards	• Check the power cord and make sure the power is on • Let the appliance cool down for at least 10 minutes • Set the tilt switch to "0" and lower the top housing back down, return the speed control to "0" and then select a speed
The attachments scrape against the bowl	• The mixing bowl is placed incorrectly • The attachment is placed incorrectly	• Place the mixing bowl correctly in the housing • Place the attachment correctly at the attachment point
The attachments do not touch the bottom of the mixing bowl	To prevent scratches, the attachments do not touch the bottom of the mixing bowl	This is a normal phenomenon
The device moves when it is on	• The non-slip feet are not firmly attached • The device is not on a stable surface • The device is on the highest setting	• Check that the anti-slip feet are firmly attached • Place the device on a stable and firm surface • This is a normal phenomenon

7 ENVIRONMENT



At the end of its life, this device must not be disposed of with normal household waste, but must be handed over to a special collection point for the recycling of electrical and electronic devices. The symbol on the device, in the operating instructions and on the packaging draws your attention to this. The materials used in the device can be recycled. By recycling used household appliances, you make an important contribution to protecting our environment. Ask your local authorities for the collection point.

8 WARRANTY

Thank you for purchasing our product, which is made to meet high quality standards. The manufacturer's warranty covers the product against manufacturing defects for a period of 2 years from the date of purchase.

DE DIESE ANWEISUNGEN AUFBEWAHREN

Vielen Dank, dass Sie sich für eines unserer Fentic-Produkte entschieden haben!

Wenn Sie Fragen zum Produkt haben, kontaktieren Sie uns bitte per E-Mail an service@fentickitchen.com oder per WhatsApp, indem Sie den QR-Code scannen.



1 WICHTIGE SICHERHEITSMASSNAHMEN

LESEN SIE ALLE ANWEISUNGEN, SICHERHEITSHINWEISE UND WARNUNGEN VOR DEM START UND BEWAHREN SIE DIESE GUT AUF.

WARNUNG:

⚠ Dieses Gerät enthält elektrische Anschlüsse und bewegliche Teile, die für den Benutzer ein Risiko darstellen können. Um die Gefahr einer schweren Verletzung bei der Verwendung des Geräts zu vermeiden, müssen folgende grundlegende Sicherheitsmaßnahmen eingehalten werden:

⚠ Wenn Sie die Sicherheitsvorschriften und Anweisungen für den sicheren Gebrauch nicht befolgen, kann dies zu schweren Verletzungen führen und Ihre Garantie ungültig machen.

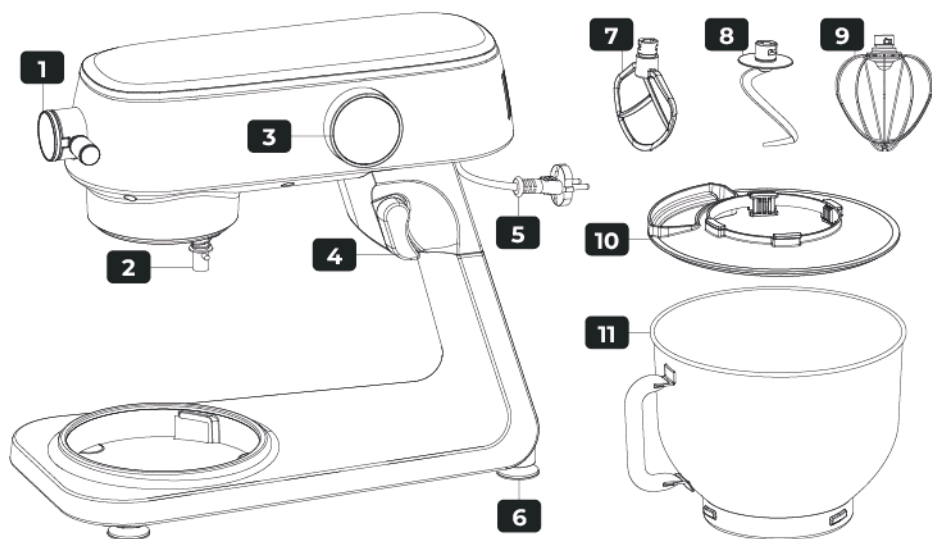
1. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch. Bewahren Sie dieses Handbuch für später auf.
2. Lesen und befolgen Sie alle Warnungen und Anweisungen sorgfältig.
3. Nehmen Sie sich Zeit und seien Sie vorsichtig beim Auspacken und Aufstellen des Geräts. Dieses Gerät enthält Teile, die bei Missbrauch Verletzungen verursachen können.
4. Stellen Sie vor der ersten Verwendung des Geräts sicher, dass alle Verpackungsmaterialien und Werbeaufkleber entfernt wurden.
5. Erlauben Sie Kindern nicht, dieses Gerät zu bedienen oder als Spielzeug zu verwenden. Eine genaue Überwachung ist erforderlich, wenn ein Gerät in der Nähe von Kindern verwendet wird.
6. Stellen Sie sicher, dass Kinder nicht mit dem Verpackungsmaterial spielen können.
7. Dieses Gerät ist für die Verwendung in einer häuslichen Umgebung und für gewerbliche Zwecke bestimmt, wie z. B.: Personalküchen, Geschäfte, Büros, landwirtschaftliche Betriebe, (Kunden in) Hotels, Motels, Bed & Breakfasts und andere Wohnumgebungen.
8. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen.
9. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
10. Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahren verwendet, gereinigt und gewartet werden, sofern sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden.
11. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
12. Das Gerät muss ausgesteckt werden, wenn es nicht benutzt wird, während der Wartung und beim Austausch von Teilen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile hinzufügen oder entfernen und bevor Sie das Gerät reinigen.
13. Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es kaputt oder beschädigt ist. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
14. Vorsicht: Um Gefahren zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht an einen externen Schalter, z. B. eine Zeitschaltuhr, oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
15. Beim Umgang mit beweglichen Teilen ist Vorsicht geboten, insbesondere beim Wechseln von Zubehör und beim Reinigen des Geräts.

16. Die Oberflächen des Geräts können während des Gebrauchs heiß werden. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gehäuse und Teile berühren, um Verbrennungen zu vermeiden.
17. Um Stromschläge oder Verbrennungen zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
18. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Theke hängen oder heiße Oberflächen berühren.
19. Verwenden Sie dieses Gerät und sein Zubehör nur für den vorgesehenen Zweck.
20. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
21. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen beheizten Ofen.
22. Verwenden oder lagern Sie dieses Gerät nicht im Freien.
23. Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
24. Prüfen Sie sorgfältig, ob Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.
25. Überprüfen Sie das Zubehör vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Wenn das Zubehör verbogen ist oder eine Beschädigung vermutet wird, kontaktieren Sie uns bitte.
26. Der Stecker muss in die richtige Steckdose gesteckt werden, die gemäß den örtlichen Vorschriften und Anforderungen installiert und geerdet ist.
27. Wenn dieses Gerät nicht sauber gehalten wird, kann dies seine Lebensdauer verkürzen und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führen.
28. Bewahren Sie das Gerät im Innenbereich an einem trockenen und sauberen Ort auf.

2 TEILE

HINWEIS: Der Inhalt des Pakets enthält die in der folgenden Liste angegebenen Teile. Wenn ein Teil fehlt, wenden Sie sich an:

- | | | |
|----------------------|---------------------|------------------|
| 1. Vordere Abdeckung | 5. Kabelanschluss | 9. Schneebesen |
| 2. Befestigungspunkt | 6. Rutschfeste Füße | 10. Spritzschutz |
| 3. Bedienfeld | 7. Mischhaken | 11. Rührschüssel |
| 4. Neigungstaste | 8. Knethaken | |



3 BEDIENUNG

Vor dem ersten Gebrauch

Es ist wichtig, das Gerät vor dem ersten Gebrauch oder wenn es längere Zeit nicht verwendet wurde, zu reinigen. Entfernen Sie die Aufkleber, Schutzfolie und/oder Plastik vom Gerät. Weitere Informationen finden Sie in Abschnitt 5 „Reinigung und Wartung“.

WARNUNG:

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie die Aufsätze wechseln.
- Kneten Sie sehr schweren Teig (z. B. Brotteig) nicht länger als 6 Minuten ununterbrochen und lassen Sie den Mixer anschließend 10 Minuten abkühlen.
- Leichte Zutaten (z. B. Schlagsahne, Salat) nicht länger als 30 Minuten ununterbrochen mixen und dann den Mixer 10 Minuten abkühlen lassen.
- Beginnen Sie immer mit einer niedrigen Geschwindigkeit und steigern Sie diese bei Bedarf langsam.
- Geben Sie nicht mehr als 1 Kilo trockene Zutaten und 500 ml Wasser zusammen.
- Füllen Sie die Schüssel bei schwerem Teig maximal zu 1/3.
- Das Wasser muss eine Temperatur zwischen 5 und 40 °C haben.

1

Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Oberfläche.

Bewegen Sie den Verriegelungsknopf nach vorne, um das Oberteil nach oben zu kippen, bis Sie ein Klicken hören.

**2**

Bringen Sie den Spritzschutz am Gehäuse an.

Drücken Sie ihn vorsichtig an. Durch die Gummis bleibt er an Ort und Stelle.

**3**

Setzen Sie die Rührschüssel in das Gehäuse ein.

Drehen Sie die Schüssel im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet.

**4**

Wählen Sie den gewünschten Aufsatz und befestigen Sie ihn am Befestigungspunkt.

Drehen Sie den Aufsatz in die Stifte des Befestigungspunkts.

**5**

Bewegen Sie den Verriegelungsknopf wieder nach vorne, um das Oberteil zurückzuklappen, bis Sie ein Klicken hören. Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und schalten Sie das Gerät über das Bedienfeld ein.

Wählen Sie am Bedienfeld die gewünschte Geschwindigkeit (bis max. 10) und die gewünschte Zeitdauer (bis max. 30 Minuten). Verwenden Sie die Start/Pause-Taste, um das Gerät zu starten oder anzuhalten. Schalten Sie das Gerät nach Gebrauch aus und ziehen Sie den Netzstecker, bevor Sie den Aufsatz wechseln.

**Bedienfeld**

Auf dem Display werden Zeit (max. 30 Min.) und Tempo (1-10) angezeigt. Mit der SET-Taste wechseln Sie zwischen Zeit- und Geschwindigkeitseinstellung. Passen Sie die Werte mit (+) und (-) an, schalten Sie das Gerät mit der Ein/Aus-Taste ein oder aus und starten oder pausieren Sie mit der Start/Pause-Taste.

- | | |
|--------------------|----------------------------|
| 1. Zeitanzeige | 5. Start/Pause |
| 2. Erhöhen | 6. Verringern |
| 3. Programmauswahl | 7. Geschwindigkeitsanzeige |
| 4. Ein/Aus | |



Optional erhältliches Zubehör

Erweitern Sie Ihre Küchenmaschine mit verschiedenen optionalen Zubehöerteilen:

- Fleischwolf: Zum Zerkleinern von Fleisch in feines, mittleres oder grobes Hackfleisch (mit 3 Einsätzen).
- Wurstmacher: Zum einfachen Herstellen frischer Würste (mit 3 Einsätzen).
- Gemüseschneider: Zum Reiben und Schneiden von Gemüse (mit 3 Einsätzen).
- Keksmacher: Zum Formen von Keksen in verschiedenen Designs (mit 4 Einsätzen).
- Kibbeh-Macher: Zum Zubereiten gefüllter Kibbeh.
- Pasta-Aufsätze (3 Stück): Zum Herstellen frischer Spaghetti, Tagliatelle und Lasagneblätter.

ACHTUNG:

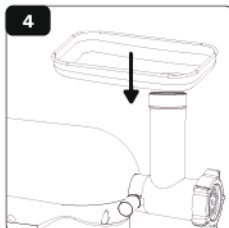
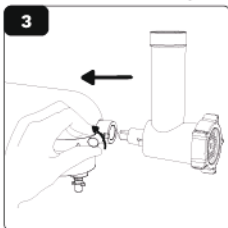
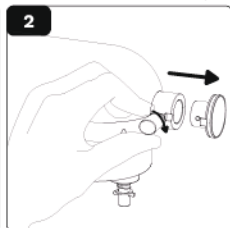
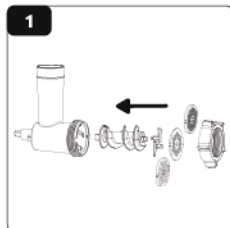


- Verwenden Sie die rotierenden Teile nur, wenn ein Zubehörteil gleichzeitig benutzt wird.
- Ziehen Sie immer den Netzstecker, bevor Sie Zubehör anbringen oder entfernen.
- Stellen Sie sicher, dass der Fleischwolf korrekt montiert ist, bevor Sie ihn benutzen.
- Stecken Sie niemals Finger oder andere Körperteile in den Fleischwolf.
- Verwenden Sie kein Fleisch mit Knochen; entfernen Sie diese vorher.
- Geben Sie keine ganzen Lebensmittelstücke hinein; schneiden Sie diese immer in kleine Stücke.

NICHT ENTHALTENE ZUBEHÖRTEILE

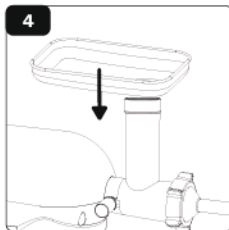
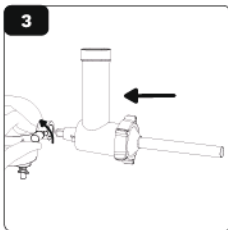
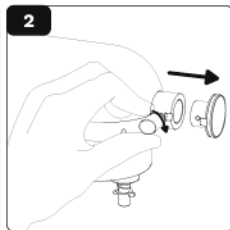
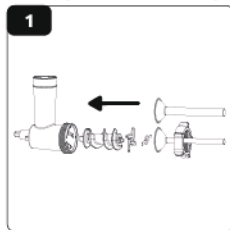
Fleischwolf

1. Setzen Sie die Schnecke in den Fleischwolf, legen Sie das Messer auf und befestigen Sie die gewünschte Lochscheibe (fein, mittel oder grob). Schrauben Sie den Verschlussring fest.
2. Entfernen Sie die Frontabdeckung, indem Sie den seitlichen Knopf drehen.
3. Setzen Sie den Fleischwolf in die Frontöffnung ein und befestigen Sie ihn mit dem Drehknopf.
4. Setzen Sie das Tablett oben auf den Fleischwolf und stellen Sie eine Schüssel darunter. Reinigen Sie das Fleisch, schneiden Sie es in kleine Stücke (max. so groß wie die Einfüllöffnung) und geben Sie es einzeln hinein. Verwenden Sie den Stopfer, um das Fleisch langsam nach innen zu schieben.



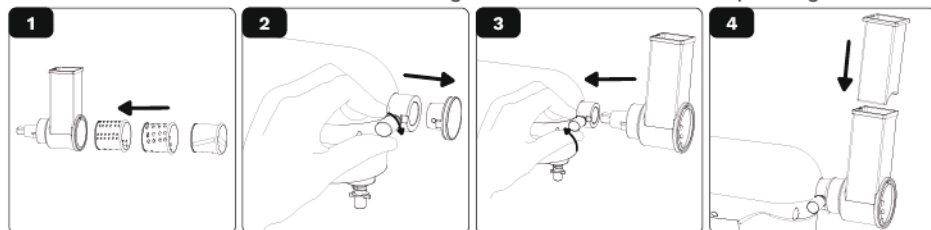
Wurstmacher

1. Setzen Sie die Schnecke in den Fleischwolf, setzen Sie den Teiler auf und befestigen Sie den gewünschten Wurstaufsatz (klein, mittel oder groß). Schrauben Sie den Verschlussring fest.
2. Entfernen Sie die Frontabdeckung, indem Sie den seitlichen Knopf drehen.
3. Setzen Sie den Wurstfüller in die Frontöffnung ein und befestigen Sie ihn mit dem Drehknopf.
4. Weichen Sie den Wurst darm in Wasser ein und verknoten Sie ein Ende. Schieben Sie den Darm auf den Aufsatz. Setzen Sie das Tablett oben auf den Fleischwolf und stellen Sie eine Schüssel darunter. Legen Sie das Fleisch auf das Tablett und geben Sie es in die Öffnung. Verwenden Sie den Stopfer, um das Fleisch langsam hineinzuschieben, während Sie den Darm leicht mitziehen. Sobald die gewünschte Länge erreicht ist, ziehen Sie den Darm fest und binden ihn mit einer Schnur ab.



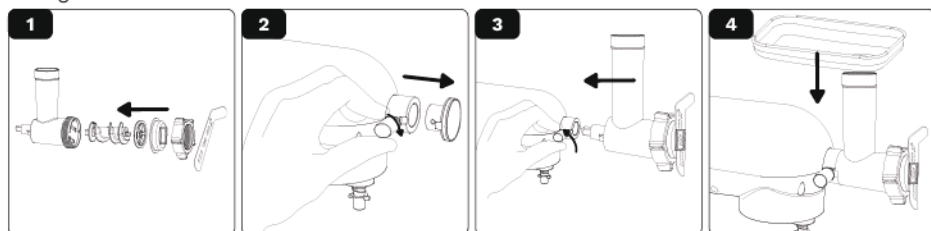
Gemüseschneider

1. Setzen Sie den gewünschten Einsatz (feine Reibe, grobe Reibe oder Schneidescheibe) in den Gemüseschneider.
2. Entfernen Sie die Frontabdeckung, indem Sie den seitlichen Knopf drehen.
3. Setzen Sie den Gemüseschneider in die Frontöffnung ein und befestigen Sie ihn mit dem Drehknopf.
4. Stellen Sie eine Schüssel unter den Schneider. Waschen und schneiden Sie das Gemüse in kleine Stücke. Geben Sie diese einzeln in die Öffnung und drücken Sie mit dem Stopfer langsam hinein.



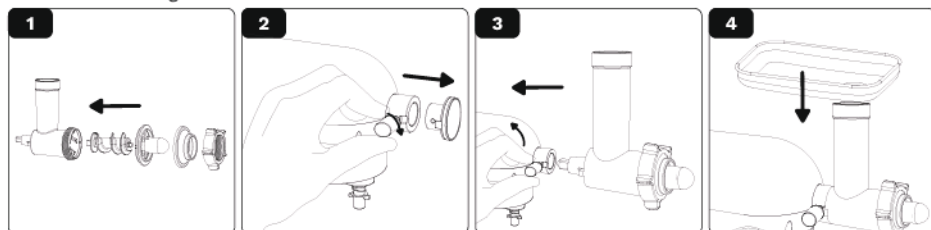
Keksmacher

1. Setzen Sie die Schnecke in den Fleischwolf, setzen Sie den Teiler auf und befestigen Sie die Keksbasis sowie die gewünschte Formdüse. Schrauben Sie den Verschlussring fest.
2. Entfernen Sie die Frontabdeckung, indem Sie den seitlichen Knopf drehen.
3. Setzen Sie den Keksauflauf in die Frontöffnung ein und befestigen Sie ihn mit dem Drehknopf.
4. Setzen Sie das Tablett oben auf den Fleischwolf und stellen Sie eine Schüssel darunter. Legen Sie den Teig auf das Tablett und geben Sie ihn in die Öffnung. Verwenden Sie den Stopfer, um den Teig langsam hineinzuschieben.



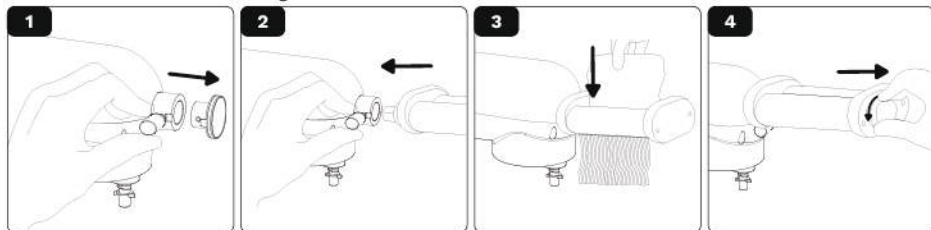
Kibbeh-Macher

1. Setzen Sie die Schnecke in den Fleischwolf, setzen Sie das Kibbeh-Mundstück auf und befestigen Sie den Kibbeh-Verschlussring. Schrauben Sie den Verschlussring fest.
2. Entfernen Sie die Frontabdeckung, indem Sie den seitlichen Knopf drehen.
3. Setzen Sie den Kibbeh-Aufsatz in die Frontöffnung ein und befestigen Sie ihn mit dem Drehknopf.
4. Setzen Sie das Tablett oben auf den Fleischwolf und stellen Sie eine Schüssel darunter. Legen Sie das Hackfleisch auf das Tablett und geben Sie es in die Öffnung. Verwenden Sie den Stopfer, um das Fleisch langsam hineinzuschieben.



Pasta-Aufsätze

1. Entfernen Sie die Frontabdeckung, indem Sie den seitlichen Knopf drehen.
2. Setzen Sie den gewünschten Aufsatz (Nudelwalze, Fettuccine-Schneider oder Spaghetti-Schneider) ein und befestigen Sie ihn mit dem Drehknopf.
3. Stellen Sie die Küchenmaschine auf Stufe 2. Geben Sie die Teigplatten in die Walze oder den Schneider. Bestäuben Sie die Pasta leicht mit Mehl, um ein Austrocknen oder Brechen zu verhindern.
4. Optional: Mit der Nudelwalze können Sie die Teigstärke einstellen, indem Sie den Einstellknopf nach vorne ziehen und die gewünschte Dicke wählen.



AUFSATZ	FUNKTION	GESCHWINDIGKEIT	TEIGBREITE
	Ausrollen von Teig	2 - 6	Bis zu 140 mm
	Schneiden von Fettuccine	2 - 6	6,5 mm
	Schneiden von Spaghetti	2 - 6	2 mm

NUDELTEIGWALZE	STUFE	EMPFEHLUNG
	1 - 2	Kneten und Ausrollen von Teig
	3 - 4	Eiernudeln
	4 - 5	Spaghetti, Fettuccine, Lasagneplatten
	6 - 7	Dünne Fettuccine, Tortellini, Linguine

4 FUNKTIONEN

AUFSATZ	BEARBEITUNG	GESCHWINDIGKEIT	ZUTAT
	Kneten	1 - 3	Teig für Brot, Pizza und Pasta
	Rühren	2 - 7	Teig für Kuchen, Kekse und Eis
	Mischen	8 - 10	Eiweiß, Sahne

Thermischer Schutz für den Motor

Das Gerät ist mit einem thermischen Motorschutz ausgestattet. Dies verhindert eine Überhitzung. Wird der Mixer zu intensiv benutzt, schaltet sich der Motor ab. Anschließend den Mixer 10 Minuten abkühlen lassen.



WARNUNG: Wenn dies passiert, ziehen Sie den Netzstecker für einige Minuten aus der Steckdose, damit sich der Sicherheitsschalter zurücksetzen kann. Wenn Sie den Stecker nicht ziehen, startet der Motor unerwartet, sobald die Abkühlphase beendet ist.

Sicherheitsschalter für das obere Gehäuse

Der Motor des Geräts kann nicht starten, wenn das Oberteil nach oben geklappt ist. Wenn Sie das Oberteil während des Betriebs hochklappen, schaltet der Sicherheitsschalter den Motor sofort aus. Sie können das Gerät wieder einschalten, sobald das Oberteil zurück nach unten geklappt ist.

5 REINIGUNG & PFLEGE

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
2. Entfernen Sie das gebrauchte Zubehör und reinigen Sie das Gehäuse mit einem feuchten Tuch.
3. Stellen Sie sicher, dass alle Teile nach jedem Gebrauch sauber und trocken sind.

WARNUNG:



- Um eine versehentliche Aktivierung zu verhindern, ziehen Sie das Netzkabel ab, bevor Sie Teile installieren oder demontieren und bevor Sie es reinigen.
- Stellen Sie sicher, dass das Gerät niemals in Wasser getaucht wird.
- Stellen Sie das Gerät niemals in die Spülmaschine.
- Um eine dauerhafte und effektive Leistung zu gewährleisten, reinigen Sie das Gerät nach jedem Gebrauch.
- Verwenden Sie keine scharfen, aggressiven oder scheuernden Reinigungsmittel.
- Stellen Sie sicher, dass alle Teile gründlich trocken sind, bevor Sie sie erneut verwenden. Benutzen Sie das Gerät nicht, wenn es feucht ist.
- Es wird empfohlen, alle Teile von Hand zu waschen. Dies verlängert die Lebensdauer des Zubehörs.

**SPÜLMASCHINENFEST**

Rührschüssel



Spritzschutz



Schneebesen

**NICHT SPÜLMASCHINENFEST**

Rührhaken



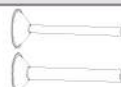
Knethaken

NICHT ENTHALTENE ZUBEHÖRTEILE**SPÜLMASCHINENFEST**

Schiebestange



Stampfer



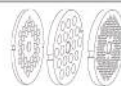
Wurstfüller



Kibbeh-düse



Wurst-/keksring



Mahlscheiben



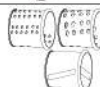
Kibbeh-Unterlegscheibe



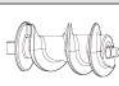
Keksdüse



Messer

Reibe und
Messer

Keksmaschine

**NICHT SPÜLMASCHINENFEST**MühleSpiralwelleDichtungsring

Hobel



Plateau



Nudelteigwalze



Fettuccine-Schneider



Spaghetti-Schneider

WARNUNG: Die Mühle, die Spiralwelle und der Dichtungsring sind nicht spülmaschinenfest und empfindlich gegenüber Reinigungsmitteln. Wir empfehlen, diese Teile nur mit Wasser zu reinigen. Falls Reinigungsmittel verwendet wird, achten Sie darauf, die Teile nach dem Waschen gründlich zu trocknen, um Schäden zu vermeiden.



6 PROBLEMLÖSUNG



WARNUNG: Um eine versehentliche Aktivierung zu vermeiden, ziehen Sie das Netzkabel ab, bevor Sie Teile montieren oder demontieren und bevor Sie Fehler beheben.

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNGSMETHODE
Die Maschine funktioniert nicht	- Das Netzkabel ist nicht richtig angeschlossen - Der Thermoschutz für den Motor wurde aktiviert - Das Oberteil ist nach oben geneigt	- Überprüfen Sie das Netzkabel und vergewissern Sie sich, dass das Gerät eingeschaltet ist - Lassen Sie das Gerät mindestens 10 Minuten abkühlen - Stellen Sie den Neigungsschalter auf „0“ und senken Sie das obere Gehäuse wieder ab, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf „0“ zurück und wählen Sie dann eine Geschwindigkeit aus
Die Aufsätze kratzen an der Schüssel	- Die Rührschüssel ist falsch eingesetzt - Der Aufsatz ist falsch eingesetzt	- Setzen Sie die Rührschüssel richtig in das Gehäuse ein - Platzieren Sie den Aufsatz richtig am Befestigungspunkt
Die Aufsätze berühren nicht den Boden der Rührschüssel	Um Kratzer zu vermeiden, berühren die Aufsätze nicht den Boden der Rührschüssel	Dies ist ein normales Phänomen
Das Gerät bewegt sich, wenn es eingeschaltet ist	- Die rutschfesten Füße sind nicht fest angebracht - Das Gerät steht nicht auf einer stabilen Oberfläche - Das Gerät ist auf der höchsten Stufe	- Überprüfen Sie, ob die Antirutschfüße fest angebracht sind - Stellen Sie das Gerät auf eine stabile und feste Oberfläche - Dies ist ein normales Phänomen

7 UMWELT



Dieses Gerät darf am Ende seiner Lebensdauer nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden, sondern muss an einer speziellen Sammelstelle für das Recycling von elektrischen und elektronischen Geräten abgegeben werden. Das Symbol auf dem Gerät, in der Bedienungsanleitung und auf der Verpackung macht Sie darauf aufmerksam. Die im Gerät verwendeten Materialien können recycelt werden. Durch das Recyceln von gebrauchten Haushaltsgeräten leisten Sie einen wichtigen Beitrag zum Schutz unserer Umwelt. Erkundigen Sie sich bei Ihrer Gemeinde nach der Sammelstelle.

8 GARANTIE

Vielen Dank, dass Sie sich für unser Produkt entschieden haben, das hohen Qualitätsstandards entspricht. Die Herstellergarantie deckt das Produkt für einen Zeitraum von 2 Jahren ab Kaufdatum gegen Herstellungsfehler ab.

ES CONSERVE ESTAS INSTRUCCIONES

Gracias por elegir uno de nuestros productos Fentic.

Si tiene alguna pregunta sobre el producto, póngase en contacto con nosotros por correo electrónico service@fentickitchen.com o por WhatsApp escaneando el código QR.



1 CONSIDERACIONES IMPORTANTES

LEA TODAS LAS INSTRUCCIONES, LAS INSTRUCCIONES DE SEGURIDAD Y LAS ADVERTENCIAS ANTES DE COMENZAR Y MANTÉNGALAS BIEN.

PRECAUCIÓN:

 Este dispositivo contiene conexiones eléctricas y piezas móviles que pueden representar un riesgo para el usuario. Para evitar el riesgo de lesiones graves al usar su dispositivo, debe observar las siguientes medidas básicas de seguridad:

 El incumplimiento de las normas de seguridad y las instrucciones para un uso seguro puede resultar en lesiones graves e invalidar su garantía.

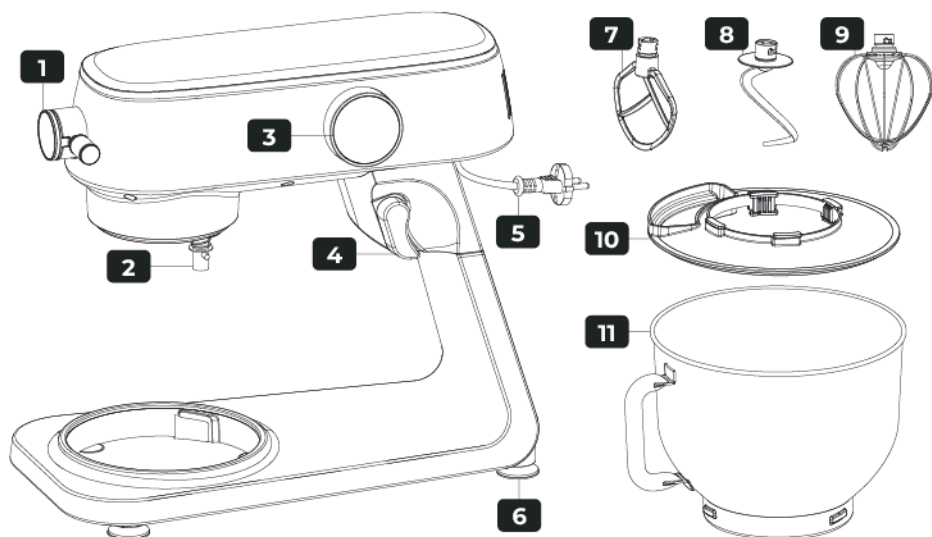
1. Lea atentamente todas las instrucciones. Guarde este manual para más adelante.
2. Lea atentamente y siga todas las advertencias e instrucciones.
3. Tómese su tiempo y tenga cuidado al desembalar y configurar el dispositivo. Este aparato contiene piezas móviles que pueden causar lesiones si no se usan correctamente.
4. Antes de utilizar el dispositivo por primera vez, asegúrese de haber retirado todo el material de embalaje y las pegatinas promocionales.
5. No permita que los niños operen este dispositivo ni lo usen como un juguete. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utiliza cualquier aparato cerca de niños.
6. Asegúrese de que los niños no puedan jugar con el material de embalaje.
7. Este electrodoméstico está diseñado para ser utilizado en un entorno doméstico y con fines comerciales como: cocinas para el personal, tiendas, oficinas, granjas, (clientes en) hoteles, moteles, bed & breakfast y otros entornos residenciales.
8. Este electrodoméstico no está diseñado para que lo usen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
9. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
10. Este aparato no debe ser utilizado por niños entre 0 y 16 años de edad. Este aparato puede ser utilizado por niños mayores de 16 años si están supervisados continuamente. La limpieza y el mantenimiento del usuario no deben ser realizados por niños.
11. Mantenga el aparato y el cable fuera del alcance de los niños menores de 16 años.
12. El aparato debe estar desenchufado cuando no esté en uso, durante el mantenimiento y cuando se reemplacen piezas. Deje que el aparato se enfríe antes de añadir o quitar piezas y antes de limpiar el aparato.
13. Revise periódicamente el cable de alimentación. No utilice el dispositivo si está roto o dañado. Si el cable de alimentación está dañado, debe ser sustituido por el fabricante, su agente de servicio o personas debidamente cualificadas para evitar riesgos.
14. Precaución: para evitar peligros, este aparato no debe conectarse a un interruptor externo, como un temporizador, ni a un circuito que se encienda y apague periódicamente.
15. Se debe tener cuidado al manipular las piezas móviles, especialmente al cambiar los accesorios y al limpiar el aparato., al vaciar el bol y al limpiar el aparato.
16. Las superficies del aparato pueden calentarse durante el uso. Se recomienda no tocar las superficies, sino solo los mangos del aparato para evitar quemaduras.

17. Para evitar descargas eléctricas o quemaduras, no sumerja la carcasa, el cable o el enchufe en agua ni en ningún otro líquido.
18. No permita que el cable de alimentación cuelgue del borde del mostrador ni toque superficies calientes.
19. No utilice este dispositivo para ningún otro propósito que no sea el uso previsto.
20. Nunca deje el aparato desatendido cuando esté en funcionamiento.
21. No coloque el aparato sobre o cerca de un quemador de gas o eléctrico caliente, ni en un horno caliente.
22. No utilice ni almacene este dispositivo al aire libre.
23. No mueva el aparato cuando esté en uso.
24. Verifique cuidadosamente que el voltaje y la frecuencia correspondan a las indicaciones en la placa de características del dispositivo.
25. Inspeccione los accesorios en busca de daños antes de cada uso. Si las cuchillas están dobladas o se sospecha que están dañadas, comuníquese con nosotros.
26. El enchufe debe enchufarse en el tomacorriente correcto que esté instalado y conectado a tierra de acuerdo con los códigos y requisitos locales.
27. No mantener este dispositivo limpio podría acortar su vida útil y posiblemente provocar situaciones peligrosas.
28. Guarde el dispositivo bajo techo en un lugar seco y limpio.

2 PIEZAS

NOTA: El contenido del paquete contiene las piezas indicadas en la lista siguiente. Póngase en contacto con nosotros si falta una pieza:

- | | | |
|-------------------------|-------------------------|-------------------------------|
| 1. Cubierta frontal | 5. Conexión del cable | 9. Batidor |
| 2. Punto de conexión | 6. Pies antideslizantes | 10. Cubierta antisalpicaduras |
| 3. Panel de control | 7. Gancho mezclador | 11. Tazón para mezclar |
| 4. Botón de inclinación | 8. Gancho para masa | |



3 CONTROLES

Antes del primer uso

Es importante limpiar el dispositivo antes del primer uso o si no se ha utilizado durante mucho tiempo. Retire las pegatinas, la película protectora y/o el plástico del dispositivo. Consulte la sección 5 limpieza y mantenimiento para obtener más información.

PRECAUCIÓN:

- Retire el enchufe de la toma antes de cambiar los accesorios.
- No mezcle masas muy pesadas (por ejemplo, masa de pan) durante más de 6 minutos seguidos y deje que la batidora se enfríe durante 10 minutos.
- Mezcle ingredientes ligeros (por ejemplo, nata montada, ensalada) durante no más de 30 minutos ininterrumpidos y, a continuación, deje enfriar la batidora durante 10 minutos.
- Comience siempre a baja velocidad y aumente lentamente si es necesario.
- No añadir más de 1 kilo de ingredientes secos y 500 ml de agua juntos.
- Para una masa espesa, llene el bol hasta un máximo de 1/3.
- El agua debe estar entre 5-40 °C.

1

Coloque el aparato sobre una superficie estable.

Mueva el botón de bloqueo hacia adelante para inclinar la parte superior hacia arriba hasta que escuche un clic.



2

Coloque la tapa anti-salpicaduras en el cuerpo.

Presiónela suavemente. Gracias a las gomas, permanecerá en su lugar.



3

Coloque el bol en el cuerpo.

Gire el bol en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje.



4

Elija el accesorio deseado y fíjelo en el punto de montaje.

Gire el accesorio en las clavijas del punto de montaje.



5

Mueva de nuevo el botón de bloqueo hacia adelante para bajar la parte superior hasta que escuche un clic. Enchufe el aparato a la corriente y enciéndalo mediante el panel de control.

Selecione en el panel de control la velocidad deseada (hasta un máximo de 10) y el tiempo (hasta un máximo de 30 minutos). Use el botón de inicio/pausa para arrancar o pausar el aparato. Apague el aparato después de usarlo y desenchúfelo antes de cambiar el accesorio.



Panel de control

La pantalla muestra el tiempo (máx. 30 min) y la velocidad (1-10). Usa el botón SET para alternar entre los ajustes de tiempo y velocidad. Ajusta los valores con (+) y (-), enciende o apaga el dispositivo con el botón de encendido y empieza o pausa con el botón start/pause.

- | | |
|--------------------------|---------------------------|
| 1. Indicador de tiempo | 5. Inicio/Pausa |
| 2. Aumentar | 6. Disminuir |
| 3. Selección de programa | 7. Indicador de velocidad |
| 4. Encendido/Apagado | |



Accesorios opcionales disponibles

Amplíe su robot de cocina con varios accesorios opcionales:

- Molinillo de carne: Para moler carne en trozos finos, medianos o gruesos (con 3 discos).
- Fabricante de salchichas: Para hacer salchichas frescas de forma sencilla (con 3 boquillas).
- Cortador de vegetales: Para rallar y cortar verduras (con 3 discos).
- Fabricante de galletas: Para preparar galletas en diferentes formas (con 4 boquillas).
- Fabricante de kibbeh: Para preparar kibbeh relleno.
- Accesorios para pasta (3 piezas): Para hacer espaguetis, tallarines y láminas de lasaña frescas.

ATENCIÓN:

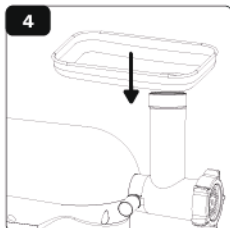
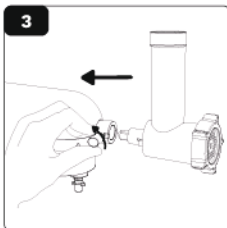
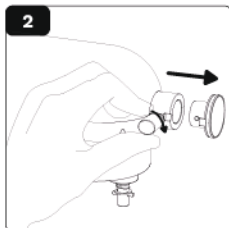
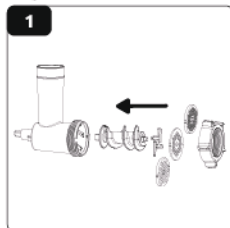


- Utilice las piezas giratorias solo con un accesorio a la vez.
- Desenchufe siempre la máquina antes de montar o desmontar accesorios.
- Asegúrese de que la picadora de carne esté correctamente instalada antes de usarla.
- No introduzca nunca los dedos ni otras partes del cuerpo en la picadora.
- No utilice carne con hueso; retírelos antes de picar.
- No introduzca alimentos enteros; córtelos siempre en trozos pequeños.

ACCESORIOS NO INCLUIDOS

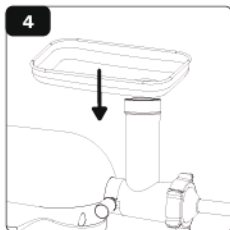
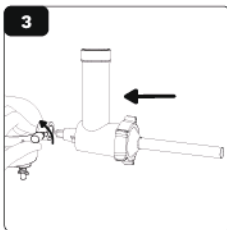
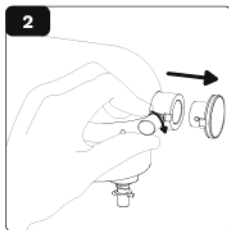
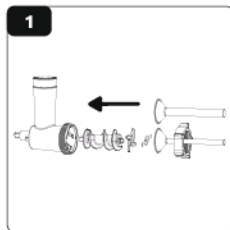
Molinillo de carne

1. Inserte el eje sinfín en la picadora, coloque la cuchilla y fije el disco de molienda deseado (fino, medio o grueso). Enrosque el anillo de cierre firmemente.
2. Retire la cubierta frontal girando el botón lateral.
3. Coloque la picadora en la abertura frontal y fíjela con el botón de bloqueo.
4. Coloque la bandeja sobre la picadora y ponga un bol debajo. Limpie la carne, córtela en trozos pequeños (máx. del tamaño de la abertura) e introdúzcalos de uno en uno. Use el empujador para guiar la carne lentamente.



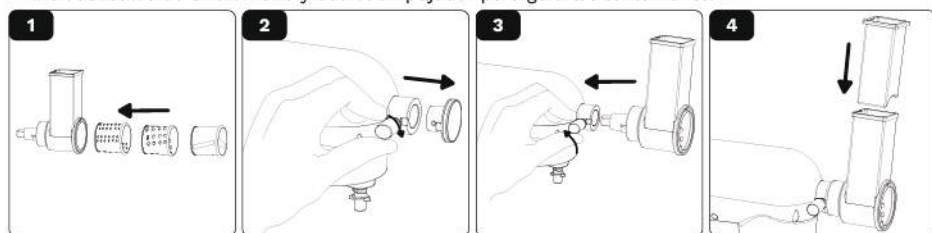
Fabricante de salchichas

1. Inserte el eje sinfín en la picadora, coloque el separador y fije la boquilla de embutir deseada (pequeña, mediana o grande). Enrosque el anillo de cierre.
2. Retire la cubierta frontal girando el botón lateral.
3. Coloque el embutidor en la abertura frontal y fíjelo con el botón de bloqueo.
4. Ponga la tripa en agua y ate un extremo. Deslice la tripa sobre la boquilla. Coloque la bandeja sobre la picadora y ponga un bol debajo. Ponga la carne en la bandeja e introdúzcala en la abertura. Use el empujador para guiar la carne lentamente mientras tira suavemente de la tripa para llenarla. Cuando alcance la longitud deseada, estire la tripa y átelas con un cordel.



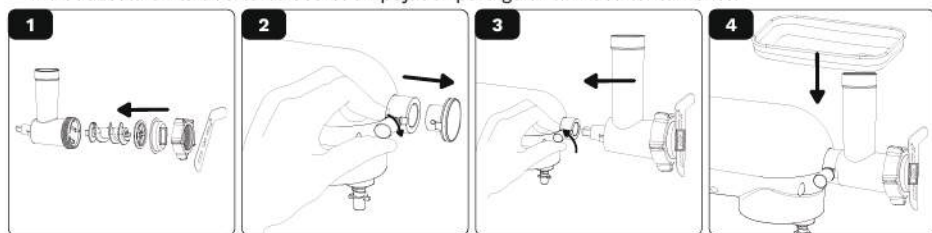
Cortador de vegetales

1. Inserte el disco deseado (rallador fino, rallador grueso o cortador) en el cortador de verduras.
2. Retire la cubierta frontal girando el botón lateral.
3. Coloque el cortador en la abertura frontal y fíjelo con el botón de bloqueo.
4. Coloque un bol debajo del cortador. Lave las verduras y córtelas en trozos pequeños. Introdúzcalas de uno en uno y use el empujador para guiarlos lentamente.



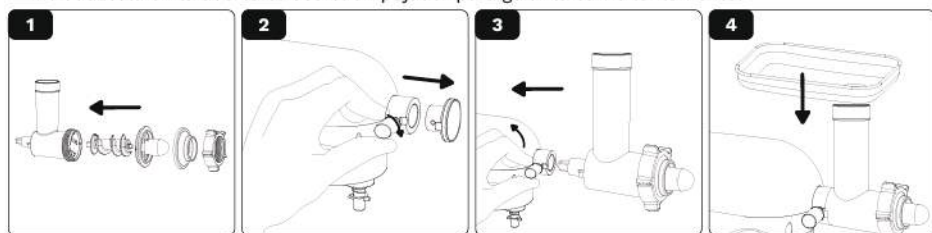
Fabricante de galletas

1. Inserte el eje sinfín en la picadora, coloque el separador, fije la base para galletas y la boquilla deseada. Apriete el anillo firmemente.
2. Retire la cubierta frontal girando el botón lateral.
3. Coloque el moldeador en la abertura frontal y fíjelo con el botón de bloqueo.
4. Coloque la bandeja sobre la picadora y ponga un bol debajo. Coloque la masa en la bandeja e introdúzcala en la abertura. Use el empujador para guiar la masa lentamente.



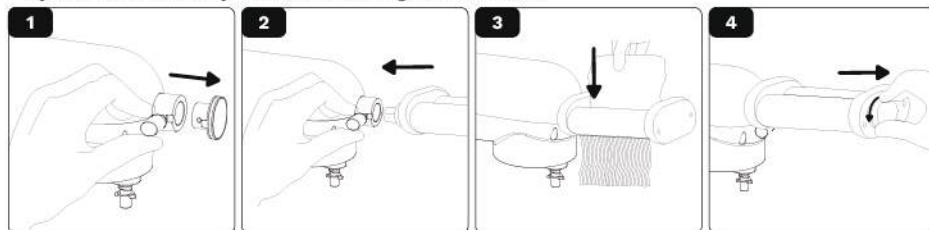
Fabricante de kibbeh

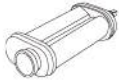
1. Inserte el eje sinfín en la picadora, coloque la boquilla para kibbeh y fije el anillo de cierre. Apriete bien.
2. Retire la cubierta frontal girando el botón lateral.
3. Coloque el accesorio en la abertura frontal y fíjelo con el botón de bloqueo.
4. Coloque la bandeja sobre la picadora y ponga un bol debajo. Ponga la carne picada en la bandeja e introdúzcala en la abertura. Use el empujador para guiar la carne lentamente.



Accesorios para pasta

1. Retire la cubierta frontal girando el botón lateral.
2. Inserte el accesorio deseado (rodillo para pasta, cortador de fettuccine o cortador de espaguetis) y fíjelo con el botón de bloqueo.
3. Coloque la máquina en velocidad 2. Introduzca las láminas de masa en el rodillo o cortador. Espolvoree ligeramente con harina para evitar que la pasta se seque o se rompa.
4. Opcional: Con el rodillo para pasta, puede ajustar el grosor de las láminas tirando del botón de ajuste hacia delante y seleccionando el grosor deseado.



ACCESORIO	FUNCIÓN	VELOCIDAD	ANCHO DE LA MASA
	Aplanar la masa	2 - 6	Hasta 140 mm
	Cortar fettuccine	2 - 6	6,5 mm
	Cortar espaguetis	2 - 6	2 mm

RODILLO LISO PARA PASTA	POSICIÓN	RECOMENDACIÓN
	1 - 2	Amasar y estirar la masa
	3 - 4	Fideos de huevo
	4 - 5	Espaguetis, fettuccine, láminas de lasaña
	6 - 7	Fettuccine finos, tortellini, linguini

4 FUNCIONES

ACCESORIO	FUNCIÓN	VELOCIDAD	INGREDIENTE
	Amasar	1 - 3	Masa para pan, pizza y pasta
	Batir	2 - 7	Masa para pastel, galletas y helado
	Mezclar	8 - 10	Clara de huevo, crema

Protección térmica para el motor

El dispositivo está equipado con protección térmica del motor. Esto evita el sobrecalentamiento. Si la batidora se usa con demasiada intensidad, el motor se apaga solo. Luego deje que la batidora se enfríe durante 10 minutos.



PRECAUCIÓN: Si esto ocurre, desenchufe el aparato durante unos minutos para que el interruptor de seguridad pueda reiniciarse. Si no lo desenchufa, el motor se pondrá en marcha inesperadamente una vez finalizado el período de enfriamiento.

Interruptor de seguridad para la carcasa superior

El motor del aparato no puede arrancar si la parte superior está levantada. Si levanta la parte superior mientras el aparato está en funcionamiento, el interruptor de seguridad apagará el motor inmediatamente. Después, podrá volver a encender el aparato una vez que la parte superior esté bajada de nuevo.

5 LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO

1. Antes de limpiar, retire el enchufe de la toma de corriente y espere hasta que el dispositivo se haya enfriado.
2. Retire los accesorios usados y utilice un paño húmedo para limpiar la carcasa.
3. Asegúrese de que todas las piezas estén limpias y secas después de cada uso.



PRECAUCIÓN:

- Para evitar una activación accidental, desenchufe el cable de alimentación antes de instalar o desmontar piezas y antes de limpiar.
- Asegúrese de que el dispositivo nunca se sumerja en agua.
- Nunca debe colocar el aparato en el lavavajillas.
- Para garantizar un rendimiento duradero y eficaz, limpie el dispositivo después de cada uso.
- No utilice agentes de limpieza cortantes, agresivos o abrasivos.
- Asegúrese de que todas las piezas estén completamente secas antes de volver a usarlas. No utilice el dispositivo si está húmedo.
- Se recomienda lavar todas las piezas a mano. Esto prolonga la vida útil de los accesorios.

**APTO PARA LAVAVAJILLAS**

	Bol para mezclar		Cubierta contra salpicaduras		Batidor
--	------------------	--	------------------------------	--	---------

**NO APTO PARA LAVAVAJILLAS**

	Gancho para mezclar		Gancho amasador		
--	---------------------	--	-----------------	--	--

ACCESORIOS NO INCLUIDOS**APTO PARA LAVAVAJILLAS**

	Barra de empuje		Pasapurés		Rellenador de salchichas
	Boquilla kibbeh		Aro de salchicha / galleta		Discos del molino triturador
	Anillo de cierre para kibbeh		Boquilla para galletas		Cuchillo
	Rallador y cortador		Máquina para hacer galletas		

**NO APTO PARA LAVAVAJILLAS**

	<u>Molinillo</u> ⚠		<u>Eje en espiral</u> ⚠		<u>Anillo de sellado</u> ⚠
	Rebanadora		Bandeja		Rodillo liso para pasta
	Cortador de tallarines		Cortador de espaguetis		

PRECAUCIÓN: El molinillo, el eje en espiral y el anillo de sellado no son aptos para el lavavajillas y son sensibles a los detergentes. Recomendamos limpiar estas piezas sólo con agua. Si se utiliza detergente, es importante secar completamente las piezas después de limpiarlas para evitar daños.

6 SOLUCIÓN DE PROBLEMAS



PRECAUCIÓN: Para evitar la activación accidental, desenchufe el cable de alimentación antes de montar o desmontar piezas y antes de solucionar problemas.

PROBLEMA	CAUSA	MÉTODO DE RESOLUCIÓN
La máquina no funciona	- El cable de alimentación no está bien conectado - Se ha activado la protección térmica del motor - La parte superior está levantada	- Verifique el cable de alimentación y asegúrese de que esté encendido - Deje que el aparato se enfríe durante al menos 10 minutos - Establezca el interruptor de inclinación en "0" y baje la carcasa superior hacia abajo, regrese el control de velocidad a "0" y luego seleccione una velocidad
Los accesorios raspan contra el recipiente	- El recipiente para mezclar está colocado incorrectamente - El accesorio está colocado incorrectamente	- Coloque el recipiente para mezclar correctamente en la carcasa - Coloque el accesorio correctamente en el punto de conexión
Los accesorios no tocan el fondo del recipiente para mezclar	Para evitar rayones, los accesorios no tocan el fondo del recipiente para mezclar	Este es un fenómeno normal
El dispositivo se mueve cuando está encendido	- Los pies antideslizantes no están bien sujetos - El dispositivo no está sobre una superficie estable - El dispositivo está en la configuración más alta	- Verifique que los pies antideslizantes estén firmemente sujetos - Coloque el dispositivo sobre una superficie estable y firme - Este es un fenómeno normal

7 MEDIOAMBIENTE



Al final de su vida útil, este dispositivo no debe desecharse con los residuos domésticos normales, sino que debe entregarse en un punto de recogida especial para el reciclaje de dispositivos eléctricos y electrónicos. El símbolo en el dispositivo, en las instrucciones de uso y en el embalaje llama su atención sobre esto. Los materiales utilizados en el dispositivo se pueden reciclar. Al reciclar electrodomésticos usados, hace una importante contribución a la protección de nuestro medio ambiente. Pregunte a las autoridades locales por el punto de recogida.

8 GARANTÍA

Gracias por comprar nuestro producto, que está hecho para cumplir con altos estándares de calidad. La garantía del fabricante cubre el producto contra defectos de fabricación por un período de 2 años a partir de la fecha de compra.

IT CONSERVARE QUESTE ISTRUZIONI

Grazie per aver scelto uno dei nostri prodotti Fentic!

Se ci sono domande sul prodotto, si prega di contattarci via e-mail service@fentickitchen.com o tramite WhatsApp scansionando il codice QR.



1 PRECAUZIONI IMPORTANTI

LEGGERE TUTTE LE ISTRUZIONI E LE AVVERTENZE PRIMA DI INIZIARE E CONSERVARLE CON CURA.

ATTENZIONE:

-  Questo dispositivo contiene connessioni elettriche e parti mobili che possono rappresentare un rischio per l'utente. Per evitare il rischio di lesioni gravi durante l'uso del dispositivo, è necessario osservare le seguenti misure di sicurezza di base:
-  Il mancato rispetto di una delle norme di sicurezza e delle istruzioni per un uso sicuro può comportare lesioni gravi e invalidare la garanzia.

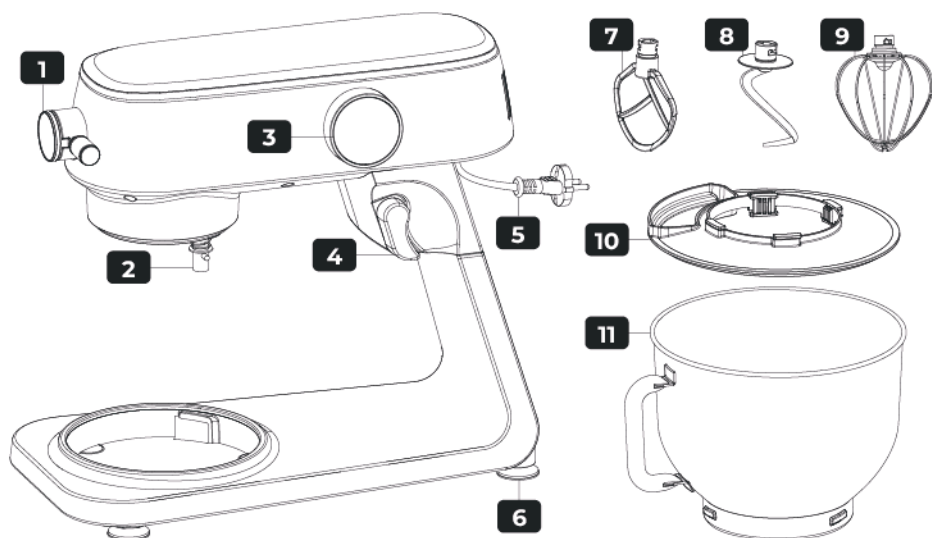
1. Leggere attentamente tutte le istruzioni. Conservare questo manuale per consultazioni future.
2. Leggere attentamente e seguire tutte le avvertenze e le istruzioni.
3. Prendersi il tempo necessario e fare attenzione durante il disimballaggio e la configurazione del dispositivo. Questo dispositivo contiene parti che possono causare lesioni se utilizzate in modo improprio.
4. Prima di utilizzare il dispositivo per la prima volta, assicurarsi che tutto il materiale di imballaggio e gli adesivi promozionali siano stati rimossi.
5. Non consentire ai bambini di utilizzare questo dispositivo o di utilizzarlo come un giocattolo. È necessaria una stretta supervisione quando qualsiasi apparecchio viene utilizzato vicino a bambini.
6. Assicurarsi che i bambini non possano giocare con il materiale di imballaggio.
7. Questo apparecchio è destinato all'uso in un ambiente domestico e per scopi commerciali come: cucine per il personale, negozi, uffici, fattorie, (clienti in) hotel, motel, bed & breakfast e altri ambienti residenziali.
8. Questo apparecchio non è destinato all'uso da parte di persone (inclusi i bambini) con capacità fisiche, sensoriali o mentali ridotte o prive di esperienza e conoscenza, a meno che non siano supervisionate o istruite sull'uso dell'apparecchio da una persona responsabile della loro sicurezza.
9. I bambini devono essere sorvegliati per assicurarsi che non giochino con l'apparecchio.
10. Questo apparecchio può essere utilizzato, pulito e mantenuto da bambini di età superiore agli 8 anni, a condizione che siano sorvegliati da una persona responsabile della loro sicurezza.
11. Tenere l'apparecchio e il cavo fuori dalla portata dei bambini sotto gli 8 anni.
12. L'apparecchio deve essere scollegato quando non viene utilizzato, durante la manutenzione e quando si sostituiscono parti. Lasciare raffreddare l'apparecchio prima di aggiungere o rimuovere parti e prima di pulirlo.
13. Controllare regolarmente il cavo di alimentazione. Non utilizzare il dispositivo se è rotto o danneggiato. Se il cavo di alimentazione è danneggiato, deve essere sostituito dal produttore, da un suo agente di assistenza o da personale qualificato per evitare rischi.
14. Attenzione: per evitare pericoli, questo apparecchio non deve essere collegato a un interruttore esterno come un timer o a un circuito che viene regolarmente acceso e spento.
15. Prestare attenzione quando si maneggiano le parti in movimento, specialmente quando si cambiano gli accessori e quando si pulisce l'apparecchio.
16. Le superfici dell'apparecchio possono surriscaldarsi durante l'uso. Attendere che il dispositivo si raffreddi prima di toccare l'alloggiamento e le parti per evitare ustioni.
17. Per evitare scosse elettriche o ustioni, non immergere l'apparecchio, il cavo o la spina in acqua o altri liquidi.

18. Non lasciare che il cavo di alimentazione penda dal bordo del bancone o tocchi superfici calde.
19. Non utilizzare questo dispositivo e i suoi accessori per scopi diversi da quelli previsti.
20. Non lasciare mai l'apparecchio incustodito quando è in funzione.
21. Non collocare l'apparecchio sopra o vicino a fornelli a gas o elettrici caldi o in un forno riscaldato.
22. Non utilizzare o conservare questo dispositivo all'aperto.
23. Non spostare l'apparecchio quando è in uso.
24. Verificare attentamente che la tensione e la frequenza corrispondano alle indicazioni sulla targhetta del dispositivo.
25. Ispezionare gli accessori per eventuali danni prima di ogni utilizzo. Se gli accessori sono piegati o si sospetta un danno, contattare il servizio clienti.
26. La spina deve essere inserita nella presa corretta, installata e messa a terra in conformità alle normative e ai requisiti locali.
27. La mancata manutenzione di questo dispositivo potrebbe ridurne la durata e possibilmente portare a situazioni pericolose.
28. Conservare il dispositivo al chiuso in un luogo asciutto e pulito.

2 PEZZI

NOTA: Il contenuto della confezione contiene le parti indicate nell'elenco sottostante. Contattare il servizio clienti se manca un componente:

- | | | |
|-----------------------------|--------------------------|-----------------|
| 1. Coperchio frontale | 5. Collegamento del cavo | 9. Frusta |
| 2. Punto di attacco | 6. Piedini antiscivolo | 10. Paraspruzzi |
| 3. Pannello di controllo | 7. Mescolatore | 11. Ciotola |
| 4. Pulsante di inclinazione | 8. Gancio impastatore | |



3 CONTROLLO

Prima del primo utilizzo

È importante pulire il dispositivo prima del primo utilizzo o se non è stato utilizzato per un lungo periodo. Rimuovere gli adesivi, la pellicola protettiva e/o la plastica dal dispositivo. Per ulteriori informazioni vedere la sezione 5 pulizia e manutenzione.

ATTENZIONE:

- Togliere la spina dalla presa prima di cambiare gli accessori.
- Non mescolare impasti molto pesanti (ad esempio impasti per pane) per più di 6 minuti consecutivi e lasciare raffreddare il mixer per 10 minuti.
- Mescolare ingredienti leggeri (ad es. panna montata, insalata) per non più di 30 minuti ininterrotti e lasciare raffreddare il mixer per 10 minuti.
- Iniziare sempre a una velocità bassa e aumentarla lentamente se necessario.
- Non aggiungere più di 1 chilo di ingredienti secchi e 500 ml di acqua insieme.
- Per impasti pesanti riempire la ciotola fino ad un massimo di 1/3.
- L'acqua deve essere compresa tra 5 e 40 °C.

1

Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile.

Spostare in avanti la manopola di blocco per inclinare la parte superiore verso l'alto fino a sentire un clic.

**2**

Posizionare il paraschizzi sull'apparecchio.

Premere delicatamente. Grazie alle guarnizioni in gomma rimarrà in posizione.

**3**

Posizionare la ciotola nell'apparecchio.

Ruotare la ciotola in senso orario fino a bloccarla.

**4**

Scegliere l'accessorio desiderato e fissarlo al punto di attacco.

Ruotare l'accessorio sui perni del punto di attacco.

**5**

Spostare nuovamente in avanti la manopola di blocco per abbassare la parte superiore fino a sentire un clic. Inserire la spina nella presa di corrente e accendere l'apparecchio tramite il pannello di controllo.

Sul pannello di controllo selezionare la velocità desiderata (fino a max 10) e la durata (fino a max 30 minuti). Usare il pulsante Avvio/Pausa per avviare o mettere in pausa l'apparecchio. Spegner l'apparecchio dopo l'uso e scollegarlo dalla presa di corrente prima di sostituire l'accessorio.

**Pannello di controllo**

Il display mostra il tempo (max 30 min) e la velocità (1-10). Utilizzare il pulsante SET per passare dalla regolazione del tempo a quella della velocità. Regolare i valori con (+) e (-), accendere o spegnere il dispositivo con il pulsante di accensione e avviare o mettere in pausa con il pulsante start/pause.

- | | |
|---------------------------|---------------------------|
| 1. Indicatore del tempo | 5. Avvio/Pausa |
| 2. Aumenta | 6. Diminuisci |
| 3. Selezione programma | 7. Indicatore di velocità |
| 4. Accensione/Spegnimento | |



Accessori opzionali disponibili

Ampliare il robot da cucina con vari accessori opzionali:

- Tritacarne: Per tritare la carne in pezzi fini, medi o grossi (con 3 dischi).
- Produttore di salsicce: Per preparare facilmente salsicce fresche (con 3 beccucci).
- Taglierina di verdure: Per grattugiare e tagliare le verdure (con 3 dischi).
- Creatore di biscotti: Per realizzare biscotti di diverse forme (con 4 stampi).
- Produttore di kibbeh: Per preparare kibbeh ripieni.
- Accessori per pasta (3 pezzi): Per preparare spaghetti, tagliatelle e sfoglie di lasagna fresche.

ATTENZIONE:

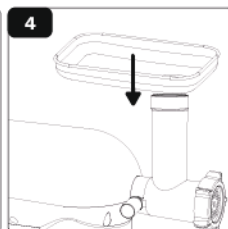
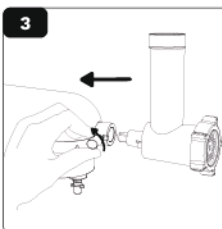
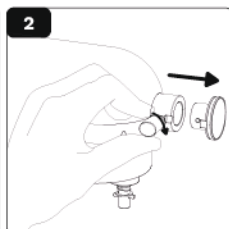
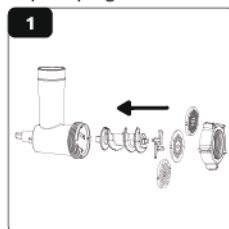


- Utilizzare le parti rotanti solo con un accessorio alla volta.
- Scollegare sempre la spina prima di montare o rimuovere gli accessori.
- Assicurarsi che il tritacarne sia installato correttamente prima dell'uso.
- Non inserire mai dita o altre parti del corpo nel tritacarne.
- Non utilizzare carne con ossa; rimuoverle prima di tritare.
- Non inserire alimenti interi; tagliarli sempre in piccoli pezzi.

ACCESSORI NON INCLUSI

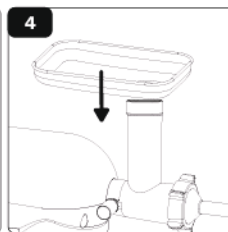
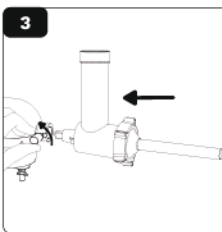
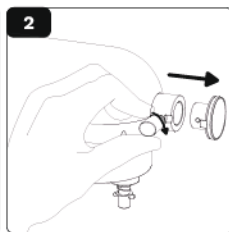
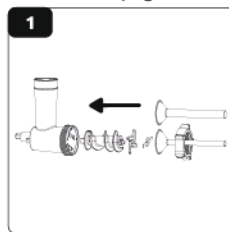
Tritacarne

1. Inserire la vite senza fine nel tritacarne, posizionare la lama e fissare il disco desiderato (fine, medio o grosso). Avvitare saldamente l'anello di chiusura.
2. Rimuovere il coperchio frontale ruotando la manopola laterale.
3. Inserire il tritacarne nella sede frontale e fissarlo con la manopola di bloccaggio.
4. Posizionare il vassoio sopra il tritacarne e mettere una ciotola sotto l'uscita. Pulire la carne, tagliarla in pezzi piccoli (max. grandezza apertura) e inserirli uno alla volta. Utilizzare lo spingitore per spingere delicatamente la carne all'interno.



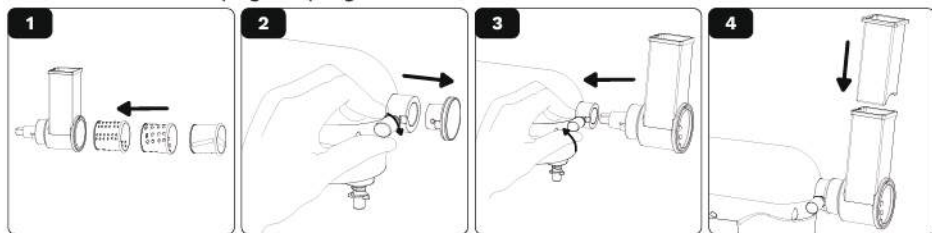
Produttore di salsicce

1. Inserire la vite senza fine nel tritacarne, posizionare il separatore e fissare il beccuccio desiderato (piccolo, medio o grande). Avvitare l'anello di chiusura.
2. Rimuovere il coperchio frontale ruotando la manopola laterale.
3. Inserire l'insaccatrice nella sede frontale e fissarla con la manopola di bloccaggio.
4. Mettere il budello in acqua e annodare un'estremità. Far scorrere il budello sul beccuccio. Posizionare il vassoio sopra il tritacarne e una ciotola sotto. Mettere la carne sul vassoio e inserirla nell'apertura. Usare lo spingitore per spingere la carne lentamente mentre si tira delicatamente il budello per riempirlo. Una volta raggiunta la lunghezza desiderata, tirare bene il budello e legarlo con uno spago.

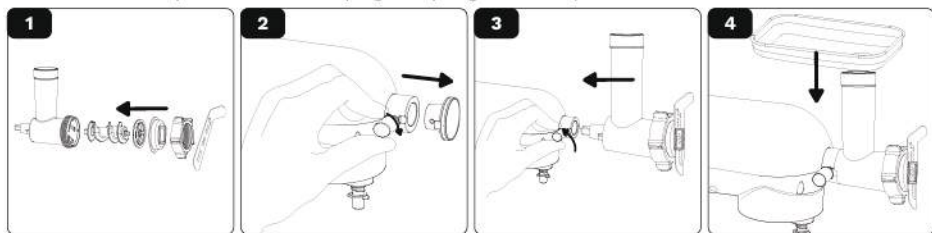


Taglierina di verdure

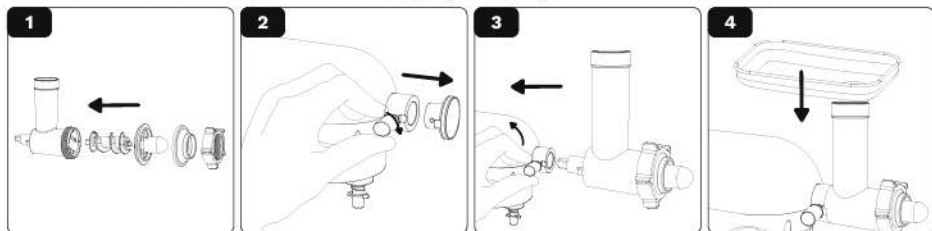
1. Inserire il disco desiderato (grattugia fine, grattugia grossa o affettatrice) nell'affettaverdure.
2. Rimuovere il coperchio frontale ruotando la manopola laterale.
3. Inserire l'affettaverdure nella sede frontale e fissarlo con la manopola di bloccaggio.
4. Posizionare una ciotola sotto l'uscita. Lavare le verdure e tagliarle in pezzi piccoli. Inserirli uno alla volta e utilizzare lo spingitore per guidarli delicatamente.

**Creatore di biscotti**

1. Inserire la vite senza fine nel tritacarne, posizionare il separatore, fissare la base per biscotti e il beccuccio desiderato. Serrare bene l'anello di chiusura.
2. Rimuovere il coperchio frontale ruotando la manopola laterale.
3. Inserire lo stampo nella sede frontale e fissarlo con la manopola di bloccaggio.
4. Posizionare il vassoio sopra il tritacarne e mettere una ciotola sotto. Mettere l'impasto sul vassoio e inserirlo nell'apertura. Usare lo spingitore per guidare l'impasto lentamente.

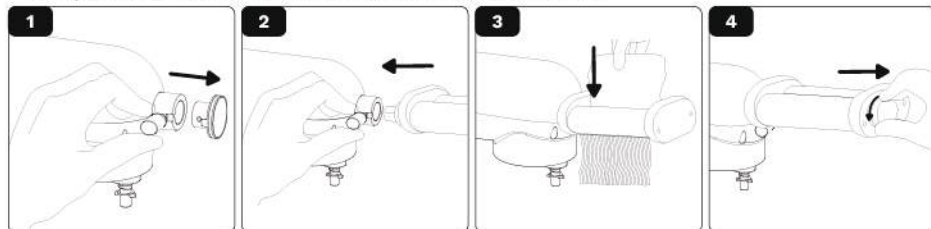
**Produttore di kibbeh**

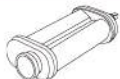
1. Inserire la vite senza fine nel tritacarne, posizionare il beccuccio per kibbeh e fissare l'anello di chiusura. Serrare bene.
2. Rimuovere il coperchio frontale ruotando la manopola laterale.
3. Inserire l'accessorio nella sede frontale e fissarlo con la manopola di bloccaggio.
4. Posizionare il vassoio sopra il tritacarne e mettere una ciotola sotto. Mettere la carne macinata sul vassoio e inserirla nell'apertura. Usare lo spingitore per guidare la carne lentamente.



Accessori per pasta

1. Rimuovere il coperchio frontale ruotando la manopola laterale.
2. Inserire l'accessorio desiderato (rullo per pasta, tagliatelle o spaghetti) e fissarlo con la manopola di bloccaggio.
3. Impostare la macchina alla velocità 2. Inserire le sfoglie di pasta nel rullo o nel tagliatore. Spolverare leggermente la pasta con farina per evitare che si secchi o si spezzi.
4. Opzionale: Con il rullo per pasta, è possibile regolare lo spessore delle sfoglie tirando la manopola di regolazione in avanti e selezionando lo spessore desiderato.



ACCESSORIO	FUNZIONE	VELOCITÀ	LARGHEZZA PASTA
	Stendere la pasta	2 - 6	Fino a 140 mm
	Tagliare fettuccine	2 - 6	6,5 mm
	Tagliare spaghetti	2 - 6	2 mm

SFOGLIATRICE	LIVELLO	SUGGERIMENTO
	1 - 2	Impastare e stendere la pasta
	3 - 4	Pasta all'uovo
	4 - 5	Spaghetti, fettuccine, sfoglie di lasagna
	6 - 7	Fettuccine sottili, tortellini, linguine

4 FUNZIONI

ACCESSORIO	FUNZIONE	VELOCITÀ	INGREDIENTE
	Impastare	1 - 3	Impasto per pane, pizza e pasta
	Mescolare	2 - 7	Impasto per torte, biscotti e gelato
	Montare	8 - 10	Albume d'uovo, panna

Protezione termica per il motore

Il dispositivo è dotato di protezione termica del motore. Questo impedisce il surriscaldamento. Se il mixer viene utilizzato troppo intensamente, il motore si spegne. Quindi lasciare raffreddare il mixer per 10 minuti.



ATTENZIONE: Se ciò accade, scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente per alcuni minuti affinché l'interruttore di sicurezza possa resettarsi. Se non si scollega la spina, il motore potrebbe avviarsi inaspettatamente una volta terminato il periodo di raffreddamento.

Interruttore di sicurezza per la parte superiore

Il motore dell'apparecchio non può avviarsi se la parte superiore è sollevata. Se si solleva la parte superiore mentre l'apparecchio è in funzione, l'interruttore di sicurezza spegnerà immediatamente il motore. Successivamente sarà possibile riaccendere l'apparecchio una volta che la parte superiore sarà stata nuovamente abbassata.

5 PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Prima della pulizia, staccare la spina dalla presa e attendere che l'apparecchio si sia raffreddato.
2. Rimuovere gli accessori usati e utilizzare un panno umido per pulire l'alloggiamento.
3. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte dopo ogni utilizzo.

ATTENZIONE:



- Per evitare l'attivazione accidentale, scollegare il cavo di alimentazione prima di installare o smontare le parti e prima della pulizia.
- Assicurarsi che il dispositivo non sia mai immerso nell'acqua.
- Non mettere mai l'apparecchio in lavastoviglie.
- Per garantire prestazioni durature ed efficaci, pulire il dispositivo dopo ogni utilizzo.
- Non utilizzare detergenti taglienti, aggressivi o abrasivi.
- Assicurarsi che tutte le parti siano completamente asciutte prima di riutilizzarle.
- Si consiglia di lavare tutte le parti a mano. Ciò prolunga la vita degli accessori.

**LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE**

	Ciotola		Paraspruzzi		Frusta
--	---------	--	-------------	--	--------

**NON LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE**

	Mescolatore		Gancio impastatore		
--	-------------	--	--------------------	--	--

ACCESSORI NON INCLUSI**LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE**

	Barra di spinta		Passaverdure		Insaccatrice Passaverdure
	Ugello kibbeh		Anello per salsiccia / biscotto		Dischi macinazione
	Anello kibbeh		Ugello per biscotti		Coltello
	Grattugia e taglierina		Macchina per biscotti		

**NON LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE**

	<u>Macinino</u>		<u>Albero a spirale</u>		<u>Anello di tenuta</u>
	Affettatrice		Vassoio		Sfogliatrice
	Trafila per fettuccine		Trafila per spaghetti		

NOTA: Il corpo del macinino, l'albero a spirale e l'anello di tenuta non sono lavabili in lavastoviglie e sono sensibili ai detergenti. Si consiglia di lavare questi pezzi solo con acqua. Se si utilizza un detergente, asciugare accuratamente tutti i componenti dopo il lavaggio per evitare danni.

6 RISOLUZIONE DEI PROBLEMI



ATTENZIONE: Per evitare l'attivazione accidentale, scollegare il cavo di alimentazione prima di montare o smontare parti e prima di risolvere i problemi.

PROBLEMI	CAUSA	METODO DI RISOLUZIONE
La macchina non funziona	- Il cavo di alimentazione non è collegato correttamente - La protezione termica del motore è stata attivata - La parte superiore è sollevata	- Controllare il cavo di alimentazione e assicurarsi che l'alimentazione sia attiva - Lasciare raffreddare l'apparecchio per almeno 10 minuti - Impostare l'interruttore di inclinazione su "0" e abbassare la parte superiore, riportare il controllo della velocità su "0" e quindi selezionare una velocità
Gli accessori raschiano contro la ciotola	- Il boccale è posizionato in modo errato - L'accessorio è posizionato in modo errato	- Posizionare correttamente il boccale nell'alloggiamento - Posizionare correttamente l'accessorio nel punto di attacco
Gli accessori non toccano il fondo del boccale	Per evitare graffi, gli accessori non toccano il fondo del boccale	Questo è un fenomeno normale
Il dispositivo si muove quando è acceso	- I piedini antiscivolo non sono fissati saldamente - Il dispositivo non è su una superficie stabile - Il dispositivo è sull'impostazione più alta	- Verificare che i piedini antiscivolo siano fissati saldamente - Posizionare il dispositivo su una superficie stabile e solida - Questo è un fenomeno normale

7 AMBIENTE



A fine vita, questo dispositivo non deve essere smaltito con i normali rifiuti domestici, ma deve essere consegnato a un punto di raccolta speciale per il riciclaggio di dispositivi elettrici ed elettronici. Il simbolo sull'apparecchio, nelle istruzioni per l'uso e sulla confezione richiama l'attenzione su questo. I materiali utilizzati nel dispositivo possono essere riciclati. Riciclando gli elettrodomestici usati, si contribuisce in modo importante alla protezione del nostro ambiente. Rivolgersi alle autorità locali per conoscere il punto di raccolta.

8 GARANZIA

Grazie per aver acquistato il nostro prodotto, realizzato per soddisfare elevati standard di qualità. La garanzia del produttore copre il prodotto contro i difetti di fabbricazione per un periodo di 2 anni dalla data di acquisto.

PL ZACHOWAJ TE INSTRUKCJE

Dziękujemy za wybranie jednego z naszych produktów Fentic!

Jeśli masz jakiegokolwiek pytania dotyczące produktu, skontaktuj się z nami, wysyłając wiadomość e-mail na adres service@fentickitchen.com lub WhatsApp, skanując kod QR.



1 WAŻNE ZABEZPIECZENIA

PRZECZYTAJ WSZYSTKIE INSTRUKCJE, INSTRUKCJE BEZPIECZEŃSTWA I OSTRZEŻENIA PRZED ROZPOCZĘCIEM I TRZYMAJ JE DOBRZE.

OSTRZEŻENIE:

-  To urządzenie zawiera połączenia elektryczne i ruchome części, które mogą stanowić zagrożenie dla użytkownika. Aby uniknąć ryzyka poważnych obrażeń podczas korzystania z urządzenia, należy przestrzegać następujących podstawowych środków bezpieczeństwa:
-  Nieprzestrzeganie któregokolwiek z przepisów bezpieczeństwa i instrukcji dotyczących bezpiecznego użytkowania może spowodować poważne obrażenia i unieważnić gwarancję.

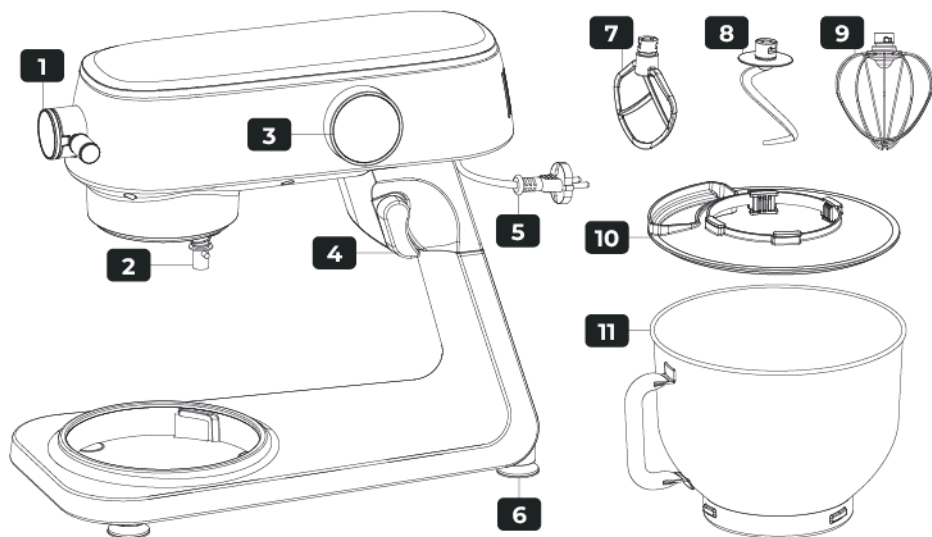
1. Przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje. Zachowaj tę instrukcję na później.
2. Przeczytaj uważnie i postępuj zgodnie ze wszystkimi ostrzeżeniami i instrukcjami.
3. Nie spiesz się i zachowaj ostrożność podczas rozpakowywania i konfigurowania urządzenia. To urządzenie zawiera części, które w przypadku nieprawidłowego użycia mogą spowodować obrażenia.
4. Przed pierwszym użyciem urządzenia należy upewnić się, że zostały usunięte wszelkie materiały opakowaniowe i naklejki promocyjne.
5. Nie pozwalaj dzieciom obsługiwać tego urządzenia ani używać go jako zabawki. Jeśli jakiegokolwiek urządzenie jest używane w pobliżu dzieci, konieczny jest ścisły nadzór.
6. Upewnij się, że dzieci nie mogą bawić się materiałem opakowaniowym.
7. To urządzenie jest przeznaczone do użytku w środowisku domowym i do celów komercyjnych, takich jak: kuchnie dla personelu, sklepy, biura, gospodarstwa rolne, hotele (klienci), motele, pensjonaty i inne środowiska mieszkalne.
8. To urządzenie nie jest przeznaczone do użytku przez osoby (w tym dzieci) o ograniczonych zdolnościach fizycznych, sensorycznych lub umysłowych, albo nieposiadające doświadczenia i wiedzy, chyba że znajdują się pod nadzorem lub zostały poinstruowane w zakresie użytkowania urządzenia przez osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
9. Dzieci należy nadzorować, aby mieć pewność, że nie bawią się urządzeniem.
10. To urządzenie może być używane, czyszczone i konserwowane przez dzieci powyżej 8 roku życia, pod warunkiem, że znajdują się one pod nadzorem osoby odpowiedzialnej za ich bezpieczeństwo.
11. Trzymaj urządzenie i przewód poza zasięgiem dzieci poniżej 8 roku życia.
12. Urządzenie należy odłączyć od prądu, gdy nie jest używane, podczas konserwacji i wymiany części. przed dodaniem lub wyjęciem części i przed czyszczeniem urządzenia należy poczekać, aż urządzenie ostygnie.
13. Regularnie sprawdzaj przewód zasilający. nie używaj urządzenia, jeśli jest uszkodzone lub uszkodzone. jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
14. Przestroga: aby uniknąć zagrożenia, tego urządzenia nie wolno podłączać do zewnętrznego wyłącznika, takiego jak wyłącznik czasowy, ani do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany.
15. Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ruchomymi częściami, zwłaszcza podczas wymiany akcesoriów i czyszczenia urządzenia.
16. Powierzchnie urządzenia mogą się nagrzewać podczas użytkowania. przed dotknięciem obudowy i części należy poczekać, aż urządzenie ostygnie, aby uniknąć poparzeń.

17. Aby uniknąć porażenia prądem lub oparzeń, nie zanurzaj urządzenia, przewodu ani wtyczki w wodzie lub innym płynie.
18. Nie pozwól, aby przewód zasilający zwisał z krawędzi blatu i nie dotykał gorących powierzchni.
19. Nie używaj tego urządzenia i jego akcesoriów do celów innych niż te, do których jest przeznaczone.
20. Nigdy nie pozostawiaj pracującego urządzenia bez nadzoru.
21. Nie umieszczaj urządzenia na lub w pobliżu gorącego palnika gazowego lub elektrycznego, ani w nagrzanym piekarniku.
22. Nie używaj ani nie przechowuj tego urządzenia na zewnątrz.
23. Nie przesuwaj urządzenia, gdy jest używane.
24. Sprawdź dokładnie czy napięcie i częstotliwość odpowiadają wskazaniom na tabliczce znamionowej urządzenia.
25. Przed każdym użyciem sprawdź akcesoria pod kątem uszkodzeń. Jeżeli akcesoria są wygięte lub istnieje podejrzenie uszkodzenia, prosimy o kontakt.
26. Wtyczkę należy podłączyć do odpowiedniego gniazdka, które jest zainstalowane i uziemione zgodnie z lokalnymi przepisami i wymaganiami.
27. Zaniechanie utrzymywania urządzenia w czystości może skrócić jego żywotność i doprowadzić do niebezpiecznych sytuacji.
28. Przechowuj urządzenie w pomieszczeniu zamkniętym, w suchym i czystym miejscu.

2 CZĘŚCI

UWAGA: Zawartość opakowania zawiera części wskazane na poniższej liście. Skontaktuj się, jeśli brakuje części:

- | | | |
|-----------------------|-------------------------|----------------------------|
| 1. Przednia okładka | 5. Połączenie kablowe | 9. Trzepaczka |
| 2. Punkt mocowania | 6. Antypoślizgowe nóżki | 10. Osłona przeciwbryzgowa |
| 3. Panel sterowania | 7. Hak do ciasta | 11. Miska do mieszania |
| 4. Przycisk blokujący | 8. Hak mieszający | |



3 OBSŁUGA

Przed pierwszym użyciem

Ważne jest, aby wyczyścić urządzenie przed pierwszym użyciem lub jeśli nie było używane przez dłuższy czas. usuń naklejki, folię ochronną i/lub plastik z urządzenia. Więcej informacji można znaleźć w rozdziale 5 czyszczenie i konserwacja.

NOTATKA:

- Przed wymianą nasadek należy wyjąć wtyczkę z gniazdka.
- Nie mieszaj bardzo ciężkiego ciasta (np. chlebowego) dłużej niż 6 minut bez przerwy, a następnie pozostaw mikser do ostygnięcia na 10 minut.
- Mieszaj lekkie składniki (np. bitą śmietanę, sałatkę) nie dłużej niż 30 minut bez przerwy, a następnie pozostaw mikser na 10 minut do ostygnięcia.
- Zawsze zaczynaj od niskiej prędkości i w razie potrzeby powoli ją zwiększaj.
- Nie dodawać łącznie więcej niż 1 kilogram suchych składników i 500 ml wody.
- W przypadku ciężkich ciast napętnij misę maksymalnie do 1/3.
- Temperatura wody musi wynosić od 5 do 40°C.

1

Umieść urządzenie na stabilnej powierzchni.

Przesuń pokrętkę blokady do przodu, aby odchylić górną część urządzenia do góry, aż usłyszysz kliknięcie.



2

Umieść ostonę przeciwbryzgową na obudowie.

Delikatnie dociśnij. Dzięki gumowym uszczelkom pozostanie na miejscu.



3

Umieść miskę w obudowie.

Obróć miskę zgodnie z ruchem wskazówek zegara, aż się zablokuje.



4

Wybierz odpowiednią końcówkę i przymocuj ją do punktu mocowania.

Obróć końcówkę, aby osadzić ją na trzpieniach punktu mocowania.



5

Przesuń ponownie pokrętkę blokady do przodu, aby opuścić górną część urządzenia do momentu kliknięcia. Podłącz wtyczkę do gniazdka i włącz urządzenie za pomocą panelu sterowania.

Na panelu sterowania wybierz żadaną prędkość (maks. 10) i czas pracy (maks. 30 minut). Użyj przycisku Start/Pauza, aby uruchomić lub zatrzymać urządzenie. Po zakończeniu pracy wyłącz urządzenie i odłącz wtyczkę z gniazdka przed wymianą końcówek.



Panel sterowania

Na wyświetlaczu pokazuje się czas (maks. 30 min) i prędkość (1-10). Użyj przycisku SET, aby przełączać między ustawieniem czasu a prędkości. Zmieniaj wartości za pomocą (+) i (-), włączaj lub wyłączaj urządzenie przyciskiem zasilania oraz uruchamiaj lub wstrzymuj program przyciskiem start/pauza.

- | | |
|-------------------|-----------------------|
| 1. Wskaźnik czasu | 5. Start/Pauza |
| 2. Zwiększanie | 6. Zmniejszanie |
| 3. Wybór programu | 7. Wskaźnik prędkości |
| 4. Włącz/Wyłącz | |



Dostępne opcjonalnie akcesoria

Rozszerz możliwości swojego robota kuchennego dzięki dodatkowym akcesoriom:

- Maszynka do mięsa: Do mielenia mięsa na drobno, średnio lub grubo (z 3 sitami).
- Nadziewarka do kiełbas: Do łatwego przygotowywania świeżych kiełbas (z 3 końcówkami).
- Krawalnica do warzyw: Do tarcia i krojenia warzyw (z 3 końcówkami).
- Wytwornica ciastek: Do przygotowywania ciastek w różnych kształtach (z 4 końcówkami).
- Przystawka do kibbeh: Do przygotowywania nadziewanego kibbeh.
- Zestaw do makaronu (3 sztuki): Do przygotowywania świeżych spaghetti, tagliatelle i płatów lasagne.

UWAGA:

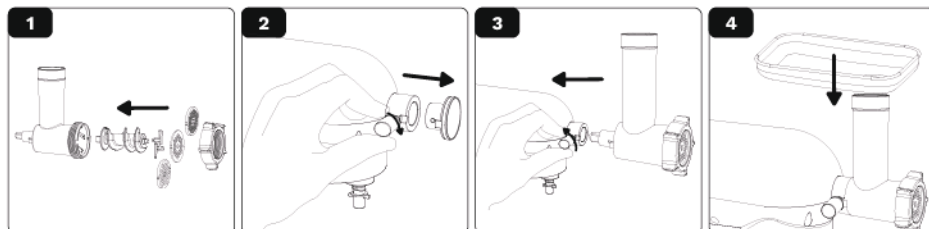


- Używaj elementów obrotowych tylko z jednym akcesorium na raz.
- Zawsze odłącz urządzenie od prądu przed montażem lub demontażem akcesoriów.
- Upewnij się, że maszynka do mięsa jest prawidłowo zamontowana przed użyciem.
- Nigdy nie wkładaj palców ani innych części ciała do maszyny.
- Nie używaj mięsa z kośćmi; usuń je przed mieleniem.
- Nie wkładaj całych kawałków jedzenia; zawsze kroj je na mniejsze kawałki.

AKCESORIA NIEZAWARTE W ZESTAWIE

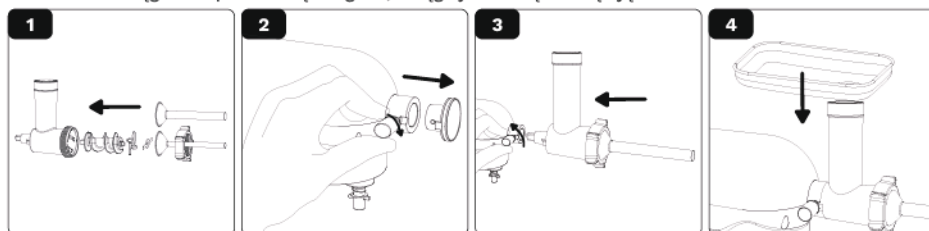
Maszynka do mięsa

1. Włóż ślimak do maszyny, załóż nóż i wybierz odpowiednie sito (drobne, średnie lub grube). Dokładnie dokręć pierścień mocujący.
2. Zdejmij przednią pokrywę, obracając pokrętło obok niej.
3. Umieść maszynkę w przednim gnieździe i zamocuj ją pokrętłem blokującym.
4. Załóż tacę na maszynkę i ustaw miskę pod wylotem. Oczyszcz mięso, pokrój je na kawałki (maks. wielkość otworu) i wkładaj je pojedynczo. Użyj popychacza, aby powoli przesunąć mięso do środka.



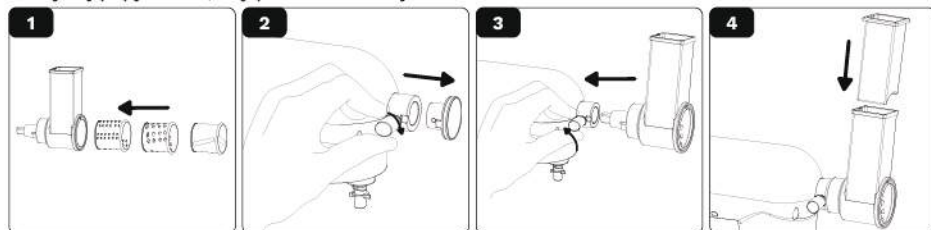
Nadziewarka do kiełbas

1. Włóż ślimak do maszyny, zamontuj separator i załóż wybraną końcówkę do kiełbas (małą, średnią lub dużą). Dokręć pierścień mocujący.
2. Zdejmij przednią pokrywę, obracając pokrętło obok niej.
3. Umieść nadziewarkę w przednim gnieździe i zamocuj ją pokrętłem blokującym.
4. Namocz ostonkę w wodzie i zawiąż jeden koniec. Nałóż ostonkę na końcówkę. Załóż tacę na maszynkę i ustaw miskę pod wylotem. Nałóż mięso na tacę i włóż je do otworu. Użyj popychacza, aby powoli przesunąć mięso, delikatnie ciągnąc ostonkę, aby równomiernie ją napędnąć. Gdy kiełbasa osiągnie odpowiednią długość, ściągnij ostonkę i zwiąż ją sznurkiem.

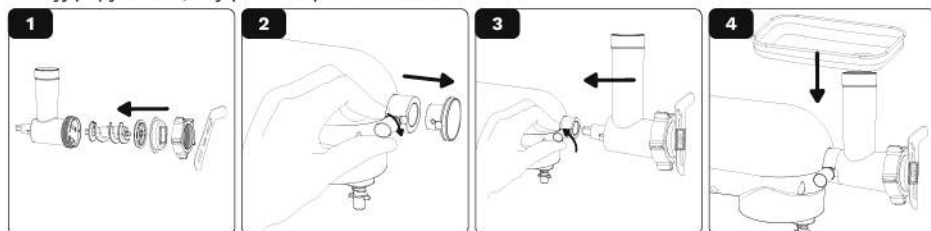


Krajalnica do warzyw

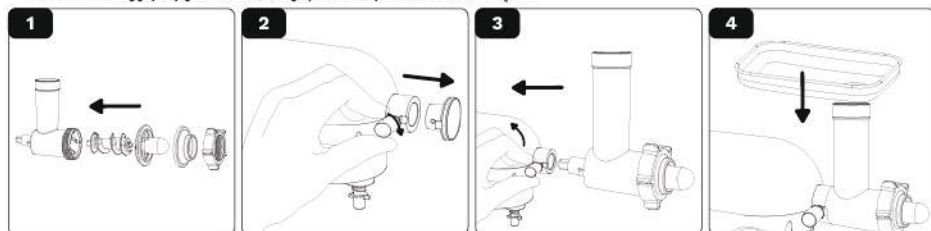
1. Włóż wybraną końcówkę (drobna tarka, gruba tarka lub krajalnica) do urządzenia.
2. Zdejmij przednią pokrywę, obracając pokrętło obok niej.
3. Umieść krajalnicę w przednim gnieździe i zamocuj ją pokrętłem blokującym.
4. Podstaw miskę pod krajalnicę. Umyj warzywa i pokrój je na kawałki. Wkładaj je pojedynczo i używaj popychacza, aby powoli wsuwać je do środka.


Wytwornica ciastek

1. Włóż ślimak do maszyny, zamontuj separator, załóż podstawę do ciastek oraz wybraną końcówkę. Dokręć pierścień mocujący.
2. Zdejmij przednią pokrywę, obracając pokrętło obok niej.
3. Umieść urządzenie w przednim gnieździe i zamocuj je pokrętłem blokującym.
4. Załóż tacę na maszynkę i ustaw miskę pod wylotem. Nałóż ciasto na tacę i wtóń je do otworu. Użyj popychacza, aby powoli wprowadzać ciasto.

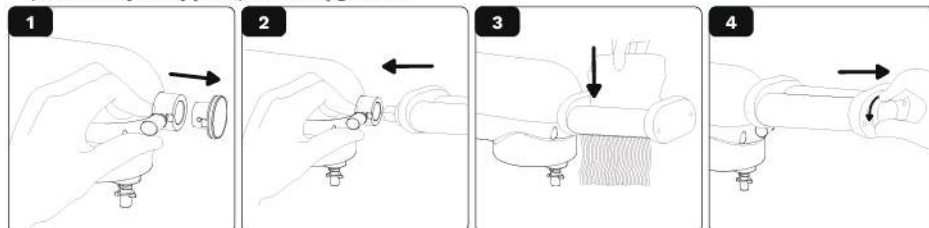

Przystawka do kibbeh

1. Włóż ślimak do maszyny, zamontuj końcówkę do kibbeh i dokręć pierścień mocujący.
2. Zdejmij przednią pokrywę, obracając pokrętło obok niej.
3. Umieść przystawkę w przednim gnieździe i zamocuj ją pokrętłem blokującym.
4. Załóż tacę na maszynkę i ustaw miskę pod wylotem. Nałóż mięso mielone na tacę i wtóń je do otworu. Użyj popychacza, aby powoli przesuwac mięso.



Przystawki do makaronu

1. Zdejmij przednią pokrywę, obracając pokrętło obok niej.
2. Włóż wybraną przystawkę (wałkowarka, wykrawacz do fettuccine lub spaghetti) i zamocuj ją pokrętłem blokującym.
3. Ustaw robota na prędkość 2. Wprowadź płaty ciasta do wałkowarki lub wykrawacza. Lekko oprósz makaron mąką, aby zapobiec wysychaniu i łamaniu.
4. Opcjonalnie: W przypadku wałkowarki można regulować grubość ciasta, pociągając pokrętło do przodu i wybierając odpowiednią grubość.



PRZYSTAWKA	FUNKCJA	PRĘDKOŚĆ	SZEROKOŚĆ CIASTA
	Rozwałkowywanie ciasta	2 - 6	Do 140 mm
	Krojenie fettuccine	2 - 6	6,5 mm
	Krojenie spaghetti	2 - 6	2 mm

WĄLEK DO MAKARONU	POZIOM	ZASTOSOWANIE
	1 - 2	Wyrabianie i wałkowanie ciasta
	3 - 4	Makaron jajeczny
	4 - 5	Spaghetti, fettuccine, płaty lasagne
	6 - 7	Cienkie fettuccine, tortellini, linguine

4 CECHY

AKCESORIUM	OPERACJA	PRĘDKOŚĆ	SKŁADNIK
	Ugniatanie	1 - 3	Ciasto na chleb, pizzę i makaron
	Mieszanie	2 - 7	Ciasto na ciasta, ciasteczka i lody
	Ubijanie	8 - 10	Białko jaja, śmietanka

Termiczne zabezpieczenie silnika

Urządzenie jest wyposażone w zabezpieczenie termiczne silnika. Zapobiega to przegrzaniu. Jeśli mikser jest używany zbyt intensywnie, silnik wyłącza się. Następnie należy odczekać 10 minut, aż mikser ostygnie.



NOTATKA: Jeśli tak się stanie, odłącz urządzenie od gniazdka na kilka minut, aby wyłącznik bezpieczeństwa mógł się zresetować. Jeśli nie odłączysz wtyczki, silnik może uruchomić się niespodziewanie po zakończeniu okresu chłodzenia.

Wyłącznik bezpieczeństwa górnej obudowy

Silnik urządzenia nie może się uruchomić, gdy górna część jest podniesiona. Jeśli podniesiesz górną część podczas pracy urządzenia, wyłącznik bezpieczeństwa natychmiast zatrzyma silnik. Następnie możesz ponownie włączyć urządzenie, gdy górna część zostanie opuszczona.

5 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i poczekać, aż urządzenie ostygnie.
2. Wymij zużyte akcesoria i za pomocą wilgotnej szmatki wyczyść obudowę.
3. Po każdym użyciu upewnij się, że wszystkie części są czyste i suche.

NOTATKA:



- Aby zapobiec przypadkowemu włączeniu, przed instalacją lub demontażem części oraz przed czyszczeniem należy odłączyć przewód zasilający.
- Upewnij się, że urządzenie nigdy nie jest zanurzone w wodzie.
- Nigdy nie należy umieszczać urządzenia w zmywarce.
- Aby zapewnić trwałe i skuteczne działanie, należy czyścić urządzenie po każdym użyciu.
- Nie używaj ostrych, agresywnych lub ściernych środków czyszczących.
- Przed ponownym użyciem należy upewnnić się, że wszystkie części są dokładnie suche.
- Zaleca się mycie wszystkich części ręcznie. Wydłuża to żywotność akcesoriów.

**MOŻNA MYĆ W ZMYWARCE**

	Miska do mieszania		Ostona przeciwbryzgowa		Trzepaczka
--	--------------------	--	------------------------	--	------------

**NIE MOŻNA MYĆ W ZMYWARCE**

	Hak mieszający		Hak do ciasta		
--	----------------	--	---------------	--	--

AKCESORIA NIEZAWARTE W ZESTAWIE**MOŻNA MYĆ W ZMYWARCE**

	Tłok		Ubijak		Lejek do kielbas
	Końcówka do kibbeh		Pierścień do kielbas/ciastek		Tarcze do maszynki
	Pierścień do kibbeh		Końcówka do ciastek		Nóż
	Krajalnice do warzyw		Forma do ciastek		

**NIE MOŻNA MYĆ W ZMYWARCE**

	<u>Maszynka do mięsa</u> ⚠		<u>Ślimak</u> ⚠		<u>Pierścień mocujący</u> ⚠
	Krajalnica		Tacka		Watek do makaronu
	Krajalnica do fettuccine		Krajalnica do spaghetti		



UWAGA: Obudowa maszynki do mięsa, ślimak i pierścień mocujący nie są przystosowane do mycia w zmywarce i są wrażliwe na detergenty. Zalecamy czyszczenie tych elementów wyłącznie wodą. Jeśli używasz detergentu, dokładnie wysusz wszystkie części po myciu, aby uniknąć uszkodzeń.

6 ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW



NOTATKA: Aby zapobiec przypadkowemu uruchomieniu, należy odłączyć przewód zasilający przed montażem lub demontażem części oraz przed przystąpieniem do rozwiązywania problemów.

PROBLEM	PRZYCZYNA	SPOSÓB ROZWIĄZANIA
Maszyna nie działa	- Przewód zasilający nie jest prawidłowo podłączony - Zadziałało zabezpieczenie termiczne silnika - Górna część obudowy jest uniesiona	- Sprawdź przewód zasilający i upewnij się, że zasilanie jest włączone - Pozostaw urządzenie do ostygnięcia na co najmniej 10 minut - Ustaw przełącznik pochylenia na „0” i opuść górną obudowę z powrotem w dół, przywróć kontrolę prędkości do „0”, a następnie wybierz prędkość
Nasadki ocierają się o misę	- Naczynie miksujące zostało źle umieszczone - Nasadka jest umieszczona nieprawidłowo	- Umieścić naczynie miksujące prawidłowo w obudowie - Umieść nasadkę prawidłowo w punkcie mocowania
Nasadki nie dotykają dna naczynia miksującego	Aby zapobiec porysowaniu, nasadki nie dotykają dna naczynia miksującego	Jest to normalne zjawisko
Urządzenie porusza się, gdy jest włączone	- Antypoślizgowe nóżki nie są mocno przymocowane - Urządzenie nie stoi na stabilnej powierzchni - Urządzenie jest na najwyższym ustawieniu	- Sprawdź, czy nóżki antypoślizgowe są dobrze zamocowane - Umieść urządzenie na stabilnej i twardej powierzchni - Jest to normalne zjawisko

7 ŚRODOWISKO



Po zakończeniu okresu eksploatacji urządzenia nie wolno wyrzucać razem ze zwykłymi odpadami domowymi, lecz należy je przekazać do specjalnego punktu zbiórki zajmującego się recyklingiem urządzeń elektrycznych i elektronicznych. Zwraca na to uwagę symbol znajdujący się na urządzeniu, w instrukcji obsługi i na opakowaniu. Materiały użyte w urządzeniu nadają się do recyklingu. Recyklingując zużyty sprzęt agd, w istotny sposób przyczyniasz się do ochrony naszego środowiska. Zapytaj władze lokalne o punkt zbiórki.

8 GWARANCJA

Dziękujemy za zakup naszego produktu, który został wykonany zgodnie z wysokimi standardami jakości. Gwarancja producenta obejmuje produkt na wady produkcyjne przez okres 2 lat od daty zakupu.

SV BEHÅLL DESSA INSTRUKTIONER

Tack för att du har valt en av våra Fentic-produkter!

Om det finns några frågor om produkten, vänligen kontakta oss via e-post service@fentickitchen.com eller kontakta oss via WhatsApp genom att skanna QR-koden.



1 VIKTIGA SÄKERHETSÅTGÄRDER

LÄS ALLA INSTRUKTIONER, SÄKERHETSINSTRUKTIONER OCH VARNINGAR INNAN DU BÖRJAR OCH HÅLL DEM VÄL.

VARNING:



Den här enheten innehåller elektriska anslutningar och rörliga delar som kan utgöra en risk för användaren. För att undvika risken för allvarlig skada när du använder din enhet måste du följa följande grundläggande säkerhetsåtgärder:



Underlåtenhet att följa någon av säkerhetsbestämmelserna och instruktionerna för säker användning kan leda till allvarlig skada och ogiltiga din garanti.

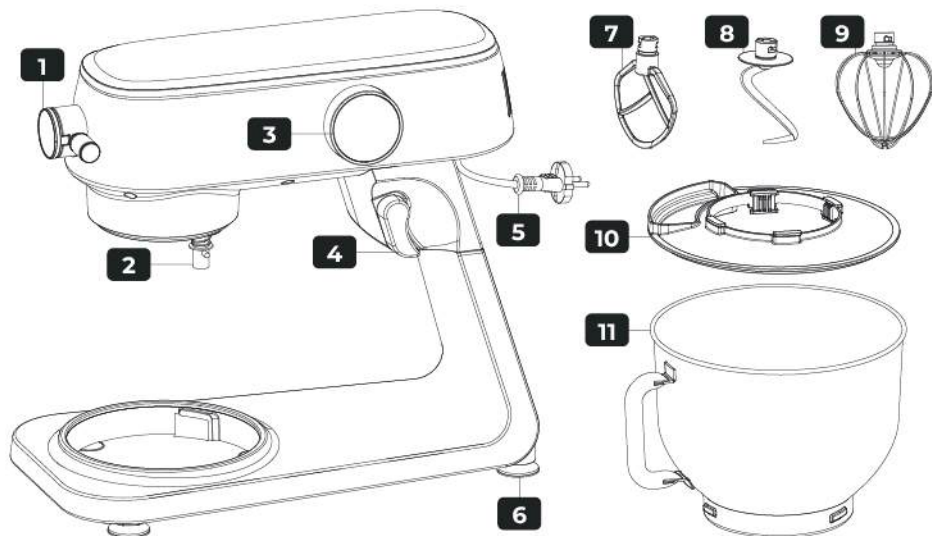
1. Läs alla instruktioner noggrant. spara denna bruksanvisning för senare.
2. Läs noga och följ alla varningar och instruktioner.
3. Ta dig tid och var försiktig när du packar upp och ställer in enheten. den här enheten innehåller delar som kan orsaka skada om den används felaktigt.
4. Innan du använder enheten för första gången, se till att allt förpackningsmaterial och alla reklametiketter har tagits bort.
5. Låt inte barn använda den här enheten eller använda den som en leksak. noggrann övervakning är nödvändig när någon apparat används nära barn.
6. Se till att barn inte kan leka med förpackningsmaterialet.
7. Denna apparat är avsedd att användas i hemmiljö och för kommersiella ändamål såsom: personalkök, butiker, kontor, gårdar, (kunder på) hotell, motell, bed & breakfast och andra bostadsmiljöer.
8. Denna apparat är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk, sensorisk eller mental förmåga, eller bristande erfarenhet och kunskap, såvida de inte har fått övervakning eller instruktioner angående användning av apparaten av en person som ansvarar för deras säkerhet.
9. Barn bör övervakas för att säkerställa att de inte leker med apparaten.
10. Denna apparat får användas, rengöras och underhållas av barn över 8 år förutsatt att de övervakas av en person som ansvarar för deras säkerhet.
11. Förvara apparaten och sladden utom räckhåll för barn under 8 år.
12. Apparaten måste kopplas ur när den inte används, under underhåll och vid byte av delar. låt apparaten svalna innan du lägger till eller tar bort delar och innan du rengör apparaten.
13. Användning regelbundet nätsladden. använd inte enheten om den är trasig eller skadad. om nätsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, dess servicerepresentant eller liknande kvalificerade personer för att undvika fara.
14. Försiktighet: för att undvika fara får denna apparat inte anslutas till en extern strömbrytare såsom en timer, eller till en krets som regelbundet slås på och av.
15. Försiktighet bör iakttas vid hantering av rörliga delar, speciellt vid byte av tillbehör och vid rengöring av apparaten.
16. Ytorna på apparaten kan bli varma under användning. vänta tills enheten har svalnat innan du rör vid höljet och delarna för att undvika brännskador.
17. För att undvika elektriska stötar eller brännskador, doppa inte ner apparaten, sladden eller kontakten i vatten eller vätska.
18. Låt inte nätsladden hänga över diskens kant eller vidrör heta ytor.

19. Använd inte denna enhet och dess tillbehör för något annat ändamål än dess avsedda användning.
20. Lämna aldrig apparaten utan uppsikt när den är i drift.
21. Placera inte apparaten på eller nära en het gas- eller elektrisk brännare, eller i en uppvärmd ugn.
22. Använd eller förvara inte denna enhet utomhus.
23. Flytta inte apparaten när den används.
24. Användning noga att spänningen och frekvensen överensstämmer med indikationerna på enhetens märkskylt.
25. Inspektera tillbehören för skador före varje användning. om tillbehören är böjda eller misstänks skada, vänligen kontakta oss.
26. Kontakten måste anslutas till rätt uttag som är installerat och jordat i enlighet med lokala föreskrifter och krav.
27. Underlåtenhet att hålla denna enhet ren kan förkorta dess livslängd och eventuellt leda till farliga situationer.
28. Förvara enheten inomhus på en torr och ren plats.

2 DELAR

OBS: Innehållet i paketet innehåller de delar som anges i listan nedan. Kontakta oss om en del saknas:

- | | | |
|------------------|--------------------|-----------------|
| 1. Främre kåpa | 5. Kabelanslutning | 9. Visp |
| 2. Fästpunkt | 6. Halkfria fötter | 10. Stänkskydd |
| 3. Kontrollpanel | 7. Blandarkrok | 11. Blandarskål |
| 4. Lutningsknapp | 8. Degkrok | |



3 KONTROLL

Innan första användning

Det är viktigt att rengöra enheten före första användningen eller om den inte har använts på länge. Ta bort klistermärkena, skyddsfilmerna och/eller plasten från enheten. Se avsnitt 5 rengöring och underhåll för mer information.

OBS:

- Dra ut kontakten ur uttaget innan du byter tillbehör.
- Blanda mycket tung deg (t.ex. brödeg) inte längre än 6 minuter i sträck och låt mixern sedan svalna i 10 minuter.
- Blanda lätta ingredienser (t.ex. vispgrädde, sallad) i högst 30 minuter utan avbrott och låt sedan mixern svalna i 10 minuter.
- Börja alltid med låg hastighet och öka långsamt vid behov.
- Tillsätt inte mer än 1 kilo torra ingredienser och 500 ml vatten tillsammans.
- För tung deg, fyll skålen upp till max 1/3.
- Vattnet måste vara mellan 5–40 °C.

1

Placera apparaten på en stabil yta.

Skjut låsratten framåt för att luta upp den övre delen tills du hör ett klick.

**2**

Placera stänkskyddet på höljet.

Tryck till försiktigt. Tack vare gummitätningarna hålls det på plats.

**3**

Placera skålen i höljet.

Vrid skålen medurs tills den låser sig.

**4**

Välj rätt tillbehör och fäst det på fästpunkten.

Vrid tillbehöret så att det sitter fast på fästpinnarna.

**5**

Skjut låsratten framåt igen för att sänka den övre delen tills den klickar. Anslut kontakten till vägguttaget och slå på apparaten via kontrollpanelen.

På kontrollpanelen väljer du önskad hastighet (max 10) och tid (max 30 minuter). Använd Start/Paus-knappen för att starta eller stoppa apparaten. När du är klar stänger du av apparaten och drar ur kontakten innan du byter tillbehör.

**Kontrollpanel**

Displayen visar tid (max. 30 min) och hastighet (1-10). Använd SET-knappen för att växla mellan tids- och hastighetsinställningar. Justera värdena med (+) och (-), slå på eller av enheten med strömbrytaren och starta eller stoppa med start/paus-knappen.

- | | |
|------------------|------------------------|
| 1. Tidsindikator | 5. Start/Paus |
| 2. Öka | 6. Minska |
| 3. Programval | 7. Hastighetsindikator |
| 4. På/Av | |



Valfria tillbehör

Utöka din köksmaskin med flera extra tillbehör (säljs separat):

- **Köttkvarn:** För att mala kött till fint, medelgrovt eller grovt köttfärs (med 3 skivor).
- **Korvsmakare:** För att enkelt göra färska korvar (med 3 munstycken).
- **Grönsaksskärare:** För att riva och skära grönsaker (med 3 insatser).
- **Kaksmakare:** För att göra kakor i olika former (med 4 munstycken).
- **Kibbeh tillverkare:** För att göra fylld kibbeh.
- **Pastatillbehör (3 delar):** För att göra färsk spaghetti, tagliatelle och lasagneplattor.

OBS:

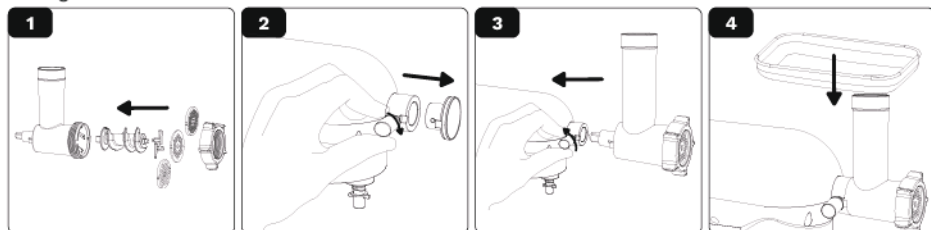


- Använd de roterande delarna endast med ett tillbehör i taget.
- Dra alltid ur kontakten innan du monterar eller tar bort tillbehör.
- Användning att köttkvarnen är korrekt installerad innan du använder den.
- Stick aldrig in fingrar eller andra kroppsdelar i kvarnen.
- Använd inte kött med ben; ta bort benen innan du maler.
- Lägg aldrig hela livsmedelsbitar i kvarnen; skär dem alltid i små bitar.

TILLBEHÖR SOM INTE INGÅR

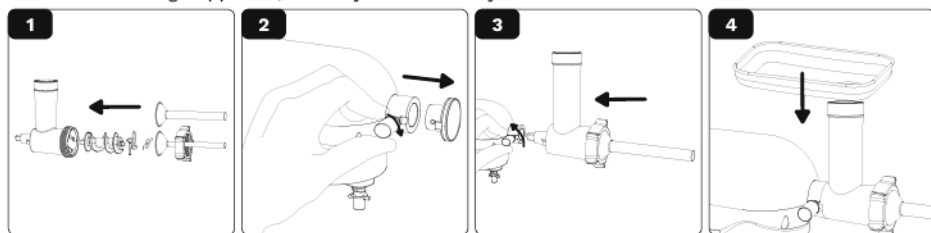
Köttkvarn

1. Sätt in skruven i kvarnen, placera bladet och fäst önskad skiva (fin, medel eller grov). Skruva fast låsringen ordentligt.
2. Ta bort främre kåpan genom att vrida på knappen bredvid.
3. Sätt in köttkvarnen i öppningen och säkra den med låsknappen.
4. Placera brickan ovanpå kvarnen och ställ en skål under utloppet. Rengör köttet, skär det i små bitar (max storlek motsvarande öppningen) och mata in det en bit i taget. Använd mataren för att långsamt föra ner köttet.



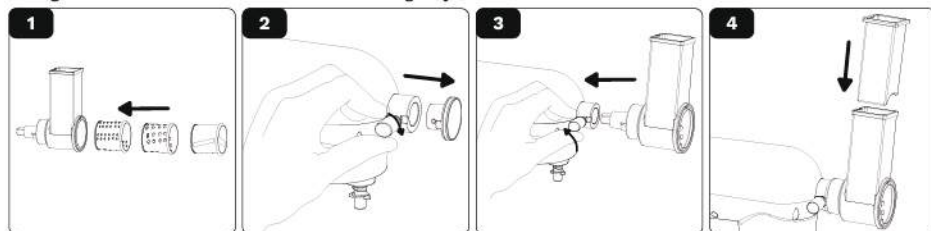
Korvsmakare

1. Sätt in skruven i kvarnen, placera separatoren och fäst det önskade korvmunstycket (litet, medel eller stort). Skruva fast låsringen.
2. Ta bort främre kåpan genom att vrida på knappen bredvid.
3. Placera korvstopparen i öppningen och säkra den med låsknappen.
4. Lägg fjälstret i vatten och knyt ena änden. Trä fjälstret på munstycket. Placera brickan ovanpå kvarnen och ställ en skål under utloppet. Lägg köttet på brickan och mata in det. Använd mataren för att långsamt trycka ner köttet samtidigt som du drar fjälstret försiktigt för att fylla det jämnt. När önskad längd uppnåtts, dra åt fjälstret och knyt med snöre.

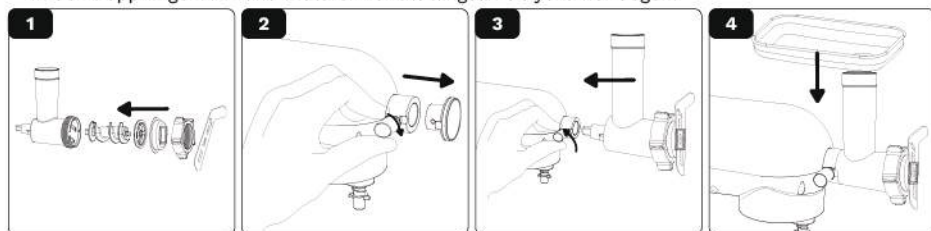


Grönsaksskärare

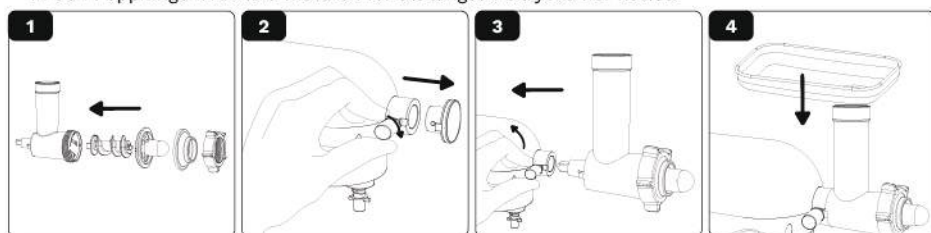
1. Sätt in önskad insats (finrivare, grovrivare eller skärinsats) i grönsaksskäraren.
2. Ta bort främre kåpan genom att vrida på knappen bredvid.
3. Placera grönsaksskäraren i öppningen och säkra den med låsknappen.
4. Placera en skål under skäraren. Tvätta grönsakerna och skär dem i små bitar. Mata ner bitarna en i taget och använd mataren för att försiktigt trycka ner dem.

**Kaksmakare**

1. Sätt in skruven i kvarnen, placera separatorn, fäst kakbasen och önskat munstycke. Skruva åt låsringen ordentligt.
2. Ta bort främre kåpan genom att vrida på knappen bredvid.
3. Placera kakpressen i öppningen och säkra den med låsknappen.
4. Placera brickan ovanpå kvarnen och ställ en skål under utloppet. Lägg degen på brickan och mata in den i öppningen. Använd mataren för att långsamt trycka ner degen.

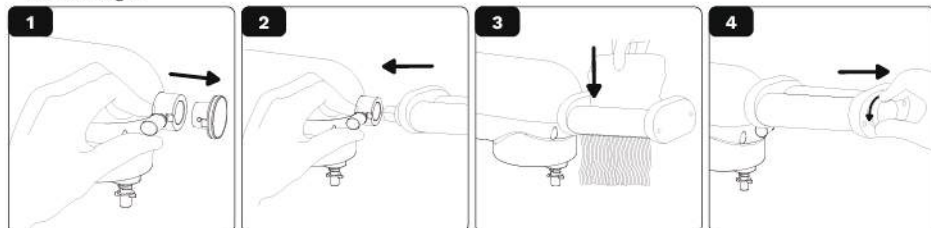
**Kibbeh tillverkare**

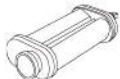
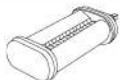
1. Sätt in skruven i kvarnen, placera kibbeh-munstycket och fäst låsringen. Dra åt ordentligt.
2. Ta bort främre kåpan genom att vrida på knappen bredvid.
3. Placera kibbeh-tillbehöret i öppningen och säkra det med låsknappen.
4. Placera brickan ovanpå kvarnen och ställ en skål under utloppet. Lägg färsen på brickan och mata in den i öppningen. Använd mataren för att långsamt trycka ner köttet.



Pastatillbehör

1. Ta bort främre kåpan genom att vrida på knappen bredvid.
2. Sätt i önskat tillbehör (pastavals, fettuccineskärare eller spaghettskärare) och fäst det med låsknappen.
3. Ställ in maskinen på hastighet 2. Mata in degen i valsen eller skäraren. Pudra pastan lätt med mjöl under bearbetningen för att förhindra att den torkar eller spricker.
4. Valfritt: Med pastavalsen kan du justera degens tjocklek genom att dra reglaget framåt och välja önskat läge.



TILLBEHÖR	FUNKTION	HASTIGHET	DEGBREDD
	Kavla ut deg	2 - 6	Upp till 140 mm
	Skära fettuccine	2 - 6	6,5 mm
	Skära spaghetti	2 - 6	2 mm

PASTAVALS	LÄGE	REKOMMENDATION
	1 - 2	Knåda och kavla deg
	3 - 4	Äggnudlar
	4 - 5	Spaghetti, fettuccine, lasagneplattor
	6 - 7	Tunn fettuccine, tortellini, linguine

4 FUNKTIONER

TILLBEHÖR	FUNKTION	HASTIGHET	INGREDIENS
	Knåda	1 - 3	Deg för bröd, pizza och pasta
	Blanda	2 - 7	Deg för tårta, kakor och glass
	Mixa	8 - 10	Äggvita, grädde

Termiskt skydd för motorn

Apparaten har ett termiskt motorskydd som förhindrar överhettning. Om mixern används för intensivt stängs motorn av. Låt mixern svalna i 10 minuter.



OBS: Om detta händer, dra ur kontakten i några minuter så att säkerhetsbrytaren kan återställas. Om du inte drar ur kontakten kan motorn starta oväntat när kylperioden är slut.

Säkerhetsbrytare för det övre höljet

Motorn kan inte starta när den övre delen är uppfälld. Om du faller upp den övre delen medan apparaten är igång stänger säkerhetsbrytaren av motorn omedelbart. Du kan sedan starta apparaten igen när den övre delen är nedfälld.

5 RENGÖRING & UNDERHÅLL

1. Före rengöring, dra ut kontakten ur uttaget och vänta tills enheten har svalnat.
2. Ta bort de använda tillbehören och använd en fuktig trasa för att rengöra höljet.
3. Se till att alla delar är rena och torra efter varje användning.

OBS:

- För att förhindra oavsiktlig aktivering, koppla ur nätsladden innan du installerar eller demonterar delar och före rengöring.
- Se till att enheten aldrig är nedsänkt i vatten.
- Du bör aldrig placera apparaten i diskmaskinen.
- För att säkerställa varaktig och effektiv prestanda, rengör enheten efter varje användning.
- Använd inte vassa, aggressiva eller slipande rengöringsmedel.
- Se till att alla delar är ordentligt torra innan du använder dem igen. Använd inte enheten om den är fuktig.
- Det rekommenderas att tvätta alla delar för hand. Detta förlänger tillbehörens livslängd.

**TÅL MASKINDISK**

	Blandarskål		Stänkskydd		Visp
--	-------------	--	------------	--	------

**EJ MASKINDISK**

	Blandarkrok		Degkrok		
--	-------------	--	---------	--	--

TILLBEHÖR SOM INTE INGÅR**TÅL MASKINDISK**

	Tryckstång		Påmatare		Korvhorn
	Kibbeh munstycke		Korv-/kakring		Kvarnsivor
	Kibbeh ring		Kakpress-munstycke		Kniv
	Rivjärn och skärare		Kakpress		

**EJ MASKINDISK**

	Köttkvarn		Spiralskaft		Låsring
	Skivmaskin		Bricka		Pastavals
	Fettuccini-skärare		Spaghetti-skärare		

OBS: Köttkvarn, spiralskaft och låsring tål inte maskindisk och är känsliga för rengöringsmedel. Vi rekommenderar att dessa delar endast rengörs med vatten. Om rengöringsmedel används är det viktigt att torka delarna helt efter rengöringen för att undvika skador.

6 FELSÖKNING



OBS: För att förhindra oavsiktlig aktivering, dra ur nätsladden innan du monterar eller demonterar delar och före felsökning.

PROBLEM	ORSAK	LÖSNINGSMETOD
Maskinen fungerar inte	• Blandarskålen är felaktigt placerad • Det termiska skyddet för motorn har aktiverats • Överhuset lutar uppåt	• Kontrollera nätsladden och se till att strömmen är på • Låt apparaten svalna i minst 10 minuter • Ställ lutningsreglaget på "0" och sänk det övre huset igen, återställ hastighetsreglaget till "0" och välj sedan en hastighet
Tillbehören skrapar mot skålen	• Blandarskålen är felaktigt placerad • Tillbehöret är felaktigt placerat	• Placera blandarskålen korrekt i höljet • Placera tillbehöret korrekt vid fästpunkten
Tillbehören vidrör inte botten på blandarskålen	För att förhindra repor, vidrör inte tillbehören botten på blandarskålen	Detta är ett normalt fenomen
Enheten rör sig när den är på	• De halkfria fötterna sitter inte ordentligt fast • Enheten står inte på en stabil yta • Enheten är på den högsta inställningen	• Kontrollera att halkskyddsfötterna sitter ordentligt fast • Placera enheten på en stabil och stadig yta • Detta är ett normalt fenomen

7 MILJÖ



Vid slutet av sin livslängd får denna enhet inte slängas tillsammans med vanligt hushållsavfall, utan måste lämnas till en särskild samlingsplats för återvinning av elektriska och elektroniska apparater. Symbolen på enheten, i bruksanvisningen och på förpackningen gör dig uppmärksam på detta. Materialen som används i enheten kan återvinnas. Genom att återvinna begagnade hushållsapparater gör du ett viktigt bidrag till att skydda vår miljö. Fråga dina lokala myndigheter om samlingsstället.

8 GARANTI

Tack för att du köpte vår produkt, som är gjord för att uppfylla höga kvalitetsstandarder. Tillverkarens garanti täcker produkten mot tillverkningsfel under en period av 2 år från inköpsdatum.

CS USCHOVEJTE SI TYTO POKYNY

Děkujeme, že jste si vybrali jeden z našich produktů Fentic!

Pokud máte k produktu další dotazy, kontaktujte nás e-mailem na service@fentickitchen.com nebo přes WhatsApp naskenováním QR kódu.



1 DŮLEŽITÁ BEZPEČNOSTNÍ OPATŘENÍ

PŘEČTĚTE SI VŠECHNY NÁVODY, BEZPEČNOSTNÍ INSTRUKCE A UPOZORNĚNÍ PŘED POUŽITÍM A USCHOVEJTE JE PRO POZDĚJŠÍ POUŽITÍ.

UPOZORNĚNÍ:

 Toto zařízení obsahuje elektrická připojení a pohyblivé části, které mohou představovat riziko pro uživatele. Abyste předešli vážnému zranění při používání zařízení, dodržujte následující základní bezpečnostní opatření:

 Nedodržení některého z bezpečnostních předpisů a pokynů pro bezpečné použití může vést k vážnému zranění a zneplatnění vaší záruky.

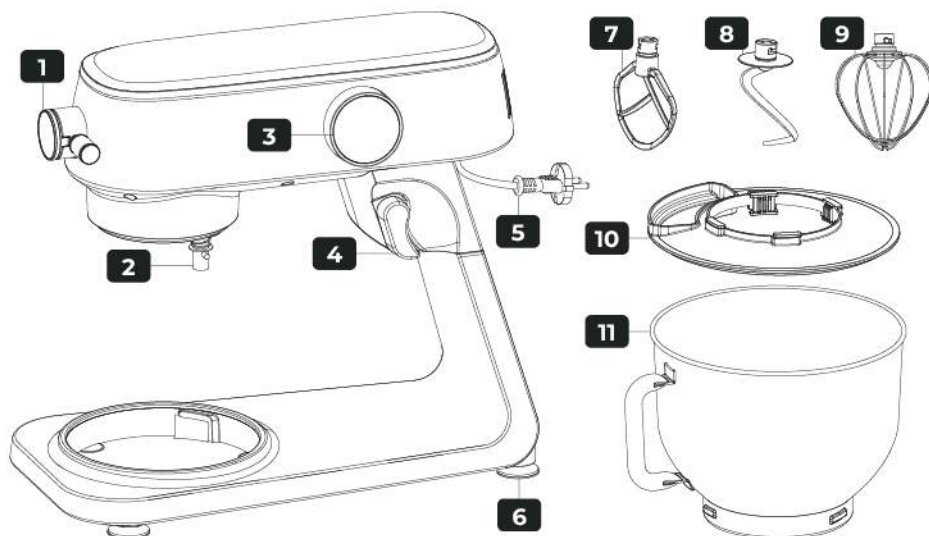
1. Přečtěte si pozorně všechny pokyny. Uschovejte si tento návod pro pozdější použití.
2. Dodržujte všechna varování a pokyny a pečlivě je následujte.
3. Buďte opatrní při vybalování a nastavování zařízení. Toto zařízení obsahuje součásti, které mohou při nesprávném použití způsobit zranění.
4. Před prvním použitím zařízení odstraňte veškerý obalový materiál a propagační nálepky.
5. Nedovolte dětem zařízení obsluhovat ani používat jako hračku. Při používání zařízení v blízkosti dětí je nezbytný pečlivý dohled.
6. Zajistěte, aby si děti nemohly hrát s obalovým materiálem.
7. Toto zařízení je určeno pro použití v domácím prostředí a pro komerční účely, jako jsou: zaměstnanecké kuchyně, obchody, kanceláře, farmy, hotely, motely, penziony a jiné obytné prostory.
8. Toto zařízení není určeno pro osoby (včetně dětí) s tělesným, smyslovým nebo mentálním omezením, nebo s nedostatkem zkušeností a znalostí, pokud nejsou pod dohledem a nebyly poučeny o používání zařízení osobou zodpovědnou za jejich bezpečnost.
9. Děti musí být pod dohledem, aby se zajistilo, že si se zařízením nebudou hrát.
10. Toto zařízení mohou používat, čistit a udržívat děti starší 8 let, pokud jsou pod dohledem osoby odpovědné za jejich bezpečnost.
11. Udržujte zařízení a kabel mimo dosah dětí mladších 8 let.
12. Zařízení musí být odpojeno ze zásuvky, když není používáno, během údržby nebo při výměně součástí. Nechte zařízení vychladnout, než přidáte nebo odeberete části a než ho vyčistíte.
13. Pravidelně kontrolujte napájecí kabel. Nepoužívejte zařízení, pokud je kabel zlomený nebo poškozený. Pokud je napájecí kabel poškozen, musí být vyměněn výrobcem, jeho servisním zástupcem nebo obdobně kvalifikovanou osobou, aby se předešlo riziku.
14. Upozornění: Aby se předešlo rizikům, toto zařízení nesmí být připojeno k externímu spínači, jako je časovač, ani k obvodu, který se pravidelně zapíná a vypíná.
15. Buďte opatrní při manipulaci s pohyblivými částmi, zejména při výměně příslušenství a čištění zařízení.
16. Povrchy zařízení se mohou během používání zahřát. Počkejte, dokud zařízení nevychladne, než se dotknete krytu a částí, abyste předešli popáleninám.
17. Neponořujte zařízení, kabel ani zástrčku do vody nebo jiné kapaliny, abyste předešli úrazu elektrickým proudem nebo popáleninám.
18. Nenechávejte napájecí kabel viset přes okraj pracovní desky nebo se dotýkat horkých povrchů.
19. Nepoužívejte zařízení a příslušenství k jiným účelům, než ke kterým jsou určeny.
20. Nikdy nenechávejte zařízení bez dozoru, když je v provozu.

21. Neumísťujte zařízení na horký plynový nebo elektrický sporák ani do vyhřáté trouby.
22. Toto zařízení nepoužívejte ani neskladujte venku.
23. Zařízení nepřemísťujte, když je v provozu.
24. Pečlivě zkontrolujte, zda napětí a frekvence odpovídají údajům na typovém štítku zařízení.
25. Před každým použitím zkontrolujte příslušenství, zda není poškozené. Pokud je příslušenství ohnuté nebo existuje podezření na poškození, obraťte se na dodavatele.
26. Zástrčka musí být zapojena do správné zásuvky, která je nainstalována a uzemněna podle místních norem a požadavků.
27. Pokud zařízení nebude udržováno v čistotě, může to zkrátit jeho životnost a vést k nebezpečným situacím.
28. Uchovávejte zařízení v interiéru, na suchém a čistém místě.

2 DÍLY

POZNÁMKA: Obsah balení obsahuje díly uvedené v následujícím seznamu. Pokud některý díl chybí, kontaktujte nás:

- | | | |
|------------------------|--------------------------|-------------------------|
| 1. Přední kryt | 5. Připojení kabelu | 9. Šlehací metla |
| 2. Montážní bod | 6. Protiskluzové nožičky | 10. Kryt proti stříkání |
| 3. Ovládací panel | 7. Hnětací hák | 11. Mísa na míchání |
| 4. Zajišťovací knoflík | 8. Hnětací hák | |



3 OVLÁDÁNÍ

Před prvním použitím

Je důležité zařízení vyčistit před prvním použitím nebo pokud nebylo delší dobu používáno. Odstraňte nálepky, ochrannou fólii a plast z přístroje. Více informací naleznete v kapitole 5: Čištění a údržba.

POZNÁMKA:

- Vytáhněte zástrčku ze zásuvky před výměnou nástavců.
- Velmi těžké těsto (například chlebové těsto) nemíchejte nepřetržitě déle než 6 minut a poté nechte mixér 10 minut vychladnout.
- Nemíchejte lehké ingredience (například šlehačku, salát) déle než 30 minut bez přerušení a poté nechte mixér 10 minut vychladnout.
- Vždy začněte na nízké rychlosti a v případě potřeby pomalu zvyšujte.
- Nepřidávejte více než 1 kg suchých přísad a 500 ml vody najednou.
- Plňte mísu těžkým těstem maximálně do 1/3.
- Voda musí mít teplotu mezi 5–40 °C.

1

Umístěte přístroj na stabilní povrch.

Posuňte zajišťovací knoflík dopředu a naklopte horní část směrem nahoru, dokud neuslyšíte cvaknutí.



2

Nasaďte ochranný kryt na tělo přístroje.

Jemně zatlačte. Díky gumovým částem zůstane pevně na místě.



3

Vložte mísu do pouzdra.

Otočte mísou po směru hodinových ručiček, dokud nezapadne.



4

Vyberte požadovaný nástavec a upevněte jej do upevňovacího bodu.

Otočte nástavec do čepů upevňovacího bodu.



5

Posuňte zajišťovací knoflík zpět dopředu a naklopte horní část směrem dolů, dokud neuslyšíte cvaknutí. Zasuňte zástrčku do zásuvky a zapněte přístroj přes ovládací panel.

Na ovládacím panelu vyberte požadovanou rychlost (až 10) a dobu (max. 30 minut). Použijte tlačítko Start/Pauza k zapnutí nebo pozastavení. Po použití přístroj vypněte, vytáhněte zástrčku ze zásuvky a teprve poté vyměňte nástavec.



Ovládací panel

Na displeji se zobrazuje čas (max. 30 min) a rychlost (1-10). Pomocí tlačítka SET přepínáte mezi nastavením času a rychlosti. Hodnoty upravíte pomocí (+) a (-), zařízení zapnete nebo vypnete tlačítkem zap/vyp a spustíte nebo pozastavíte tlačítkem start/pauza.

- | | |
|--------------------|-----------------------|
| 1. Časový displej | 5. Start/Pauza |
| 2. Zvýšení | 6. Snížení |
| 3. Volba režimu | 7. Ukazatel rychlosti |
| 4. Zapnutí/vypnutí | |



Volitelné příslušenství

Rozšiřte svůj kuchyňský robot o další volitelné příslušenství (prodává se samostatně):

- Mlýnek na maso: Na mletí masa na jemné, střední nebo hrubé kousky (se 3 nástavci).
- Plnička klobás: Na snadnou výrobu čerstvých klobás (se 3 nástavci).
- Kráječ zeleniny: Na strouhání a krájení zeleniny (se 3 nástavci).
- Tvořítko na sušenky: Na výrobu sušenek různých tvarů (se 4 nástavci).
- Nástavec na kibbeh: Na přípravu plněného kibbehu.
- Nástavce na těstoviny (3 ks): Na výrobu čerstvých špaget, tagliatelle a lasagní.

POZOR:

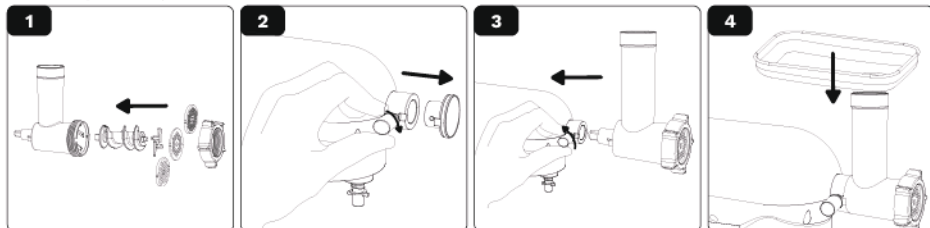


- Používejte pohyblivé části pouze s jedním příslušenstvím najednou.
- Před montáží nebo demontáží příslušenství vždy odpojte přístroj od elektřiny.
- Ujistěte se, že je mlýnek na maso správně namontován před použitím.
- Nikdy nevkládejte prsty ani jiné části těla do mlýnku.
- Nepoužívejte maso s kostí; kosti vždy před mletím odstraňte.
- Nikdy nevkládejte celé potraviny; vždy je nakrájejte na malé kousky.

PŘÍSLUŠENSTVÍ NENÍ SOUČÁSTÍ BALENÍ

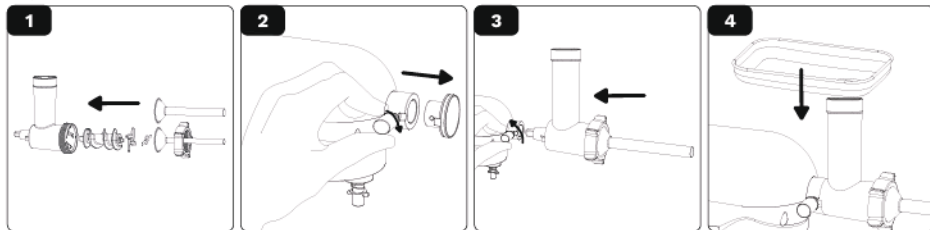
Mlýnek na maso

1. Vložte šnek do mlýnku, nasadte nůž a upevněte požadovaný kotouč (jemný, střední nebo hrubý). Pevně utáhněte závěrný kroužek.
2. Sejměte přední kryt otočením knoflíku vedle něj.
3. Vložte mlýnek do otvoru a upevněte ho upevňovacím knoflíkem.
4. Položte nádobu na horní část mlýnku a umístěte misku pod výstup. Očistěte maso, nakrájejte ho na malé kousky (maximálně velikost otvoru) a vkládejte je po jednom. Použijte pěchovač, abyste maso pomalu posouvali dovnitř.



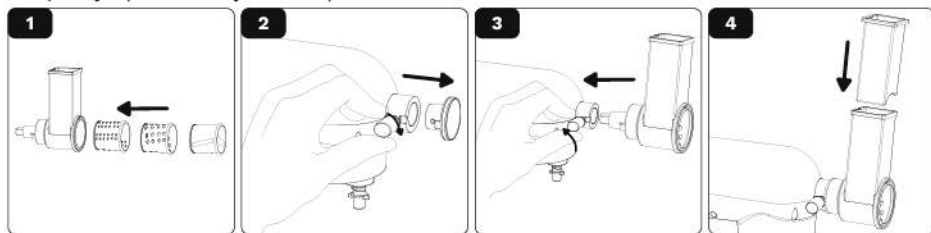
Plnička klobás

1. Vložte šnek do mlýnku, nasadte oddělovač a upevněte požadovanou trysku (malou, střední nebo velkou). Utáhněte závěrný kroužek.
2. Sejměte přední kryt otočením knoflíku vedle něj.
3. Vložte plničku do otvoru a upevněte ji upevňovacím knoflíkem.
4. Namočte střívk do vody a zavažte jeden konec. Nasuňte střívk na trysku. Položte nádobu na horní část mlýnku a dejte misku pod výstup. Položte maso na nádobu a vložte ho do otvoru. Použijte pěchovač, abyste maso pomalu posouvali dovnitř, přičemž jemně táhněte střívk, aby se rovnoměrně plnilo. Jakmile dosáhnete požadované délky, stáhněte střívk a zavažte ho provázek.



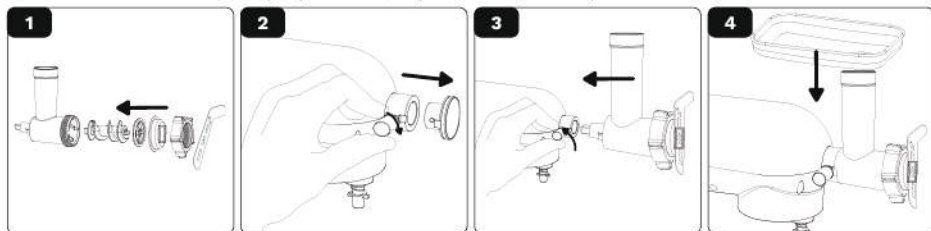
Kráječ zeleniny

1. Vložte požadovaný nástavec (jemné struhadlo, hrubé struhadlo nebo kráječ) do kráječe zeleniny.
2. Sejměte přední kryt otočením knoflíku vedle něj.
3. Vložte kráječ do otvoru a upevněte ho upevňovacím knoflíkem.
4. Umístěte misku pod kráječ. Omyjte zeleninu a nakrájejte ji na malé kousky. Vkládejte je po jednom a použijte pěchovač k jemnému posunutí dovnitř.



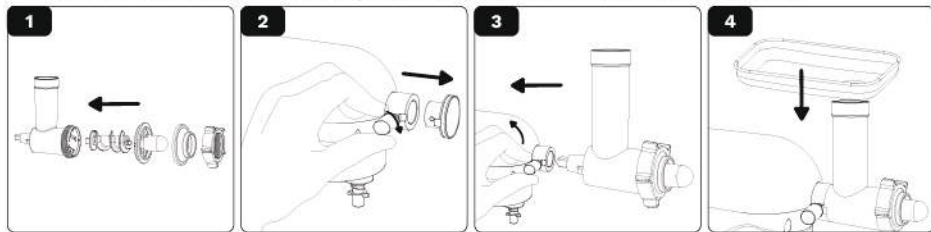
Tvořítka na sušenky

1. Vložte šnek do mlýnku, nasadte oddělovač, připevněte základnu na sušenky a požadovanou trysku. Utáhněte závěrný kroužek.
2. Sejměte přední kryt otočením knoflíku vedle něj.
3. Vložte tvořítka do otvoru a upevněte ho upevňovacím knoflíkem.
4. Položte nádobu na horní část mlýnku a umístěte misku pod výstup. Položte těsto na nádobu a vložte ho do otvoru. Použijte pěchovač, aby se těsto pomalu posunovalo dovnitř.



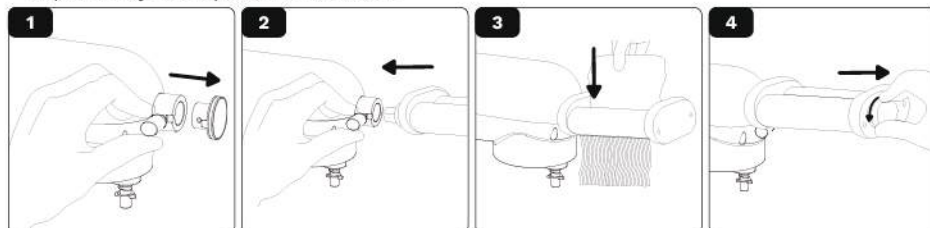
Nástavec na kibbeh

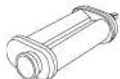
1. Vložte šnek do mlýnku, nasadte kibbeh trysku a upevněte závěrný kroužek. Pevně utáhněte.
2. Sejměte přední kryt otočením knoflíku vedle něj.
3. Vložte nástavec do otvoru a upevněte ho upevňovacím knoflíkem.
4. Položte nádobu na horní část mlýnku a umístěte misku pod výstup. Položte mleté maso na nádobu a vložte ho do otvoru. Použijte pěchovač k pomalému posunu masa dovnitř.

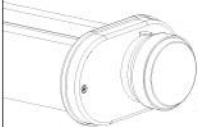


Nástavce na těstoviny

1. Sejměte přední kryt otočením knoflíku vedle něj.
2. Vložte požadovaný nástavec (váleček na těstoviny, kráječ na fettuccine nebo kráječ na špagety) a upevněte ho upevňovacím knoflíkem.
3. Nastavte kuchyňský robot na rychlost 2. Vložte pláty těsta do válečku nebo kráječe. Lehce poprašte těstoviny moukou, aby se zabránilo vysychání nebo lámání.
4. Volitelně: S válečkem na těstoviny můžete nastavit tloušťku těsta zatažením za regulační knoflík dopředu a výběrem požadované úrovně.



NÁSTAVEC	FUNKCE	RYCHLOST	ŠÍŘKA TĚSTA
	Válečkování těsta	2 - 6	Do 140 mm
	Krájení fettuccine	2 - 6	6,5 mm
	Krájení špaget	2 - 6	2 mm

VÁLEČEK NA TĚSTOVINY	NASTAVENÍ	DOPORUČENÍ
	1 - 2	Hnětení a válečkování těsta
	3 - 4	Vaječné nudle
	4 - 5	Špagety, fettuccine, lasagne
	6 - 7	Tenké fettuccine, tortellini, linguine

4 FUNKCE

NÁSTAVEC	ČINNOST	RYCHLOST	INGREDIENCE
	Hnětení	1 - 3	Těsto na chléb, pizzu a těstoviny
	Míchání	2 - 7	Těsto na dorty, sušenky a zmrzlinu
	Šlehání	8 - 10	Vaječné bílky, smetana

Tepelná ochrana motoru

Přístroj je vybaven tepelnou ochranou motoru. Ta zabráňuje přehřátí. Pokud je mixér používán příliš intenzivně, motor se automaticky vypne. Poté nechte mixér 10 minut vychladnout.



POZOR: Pokud k tomu dojde, vytáhněte zástrčku na několik minut ze zásuvky, aby se bezpečnostní spínač mohl resetovat. Pokud zástrčku nevytáhnete, motor se může po uplynutí doby chlazení nečekaně spustit.

Bezpečnostní spínač horní části

Motor přístroje se nespustí, pokud je horní část vyklopena. Pokud horní část vyklopíte během provozu, bezpečnostní spínač motor okamžitě vypne. Přístroj můžete znovu zapnout, jakmile horní část zaklopíte dolů.

5 ČIŠTĚNÍ & ÚDRŽBA

- Před čištěním vytáhněte zástrčku ze zásuvky a počkejte, až přístroj vychladne.
- Příslušenství omývejte vlhkým hadříkem, kryt přístroje rovněž.
- Ujistěte se, že všechny části jsou před dalším použitím čisté a suché.

POZOR:

- Abyste zabránili nechtěné aktivaci, vždy odpojte přístroj od zásuvky před montáží, demontáží nebo čištěním dílů.
- Ujistěte se, že přístroj nikdy nebude ponořen do vody.
- Přístroj nikdy nevkládejte do myčky nádobí.
- Pro zajištění trvalého a efektivního výkonu čistěte přístroj po každém použití.
- Nepoužívejte ostré, agresivní ani abrazivní čisticí prostředky.
- Ujistěte se, že všechny části jsou před dalším použitím zcela suché. Nepoužívejte přístroj, pokud je vlhký.
- Doporučuje se všechny části mýt ručně, čímž se prodlouží životnost příslušenství.



**VHODNÉ DO MYČKY NÁDOBÍ**

	Mísa		Kryt proti stříkání		Metla
--	------	--	---------------------	--	-------

**NENÍ VHODNÉ DO MYČKY NÁDOBÍ**

	Míchací hák		Hnětací hák		
--	-------------	--	-------------	--	--

PŘÍSLUŠENSTVÍ NENÍ SOUČÁSTÍ BALENÍ**VHODNÉ DO MYČKY NÁDOBÍ**

	Tlačná tyč		Pěchovadlo		Plnička klobás
	Nástavec na kibbeh		Uzavírací kroužek pro plnic klobás/sušenkovač		Mlečí kotouče
	Uzávěr na kibbeh		Nástavec na sušenky		Nůž
	Nástavce na krájení		Tvořítko na sušenky		

**NENÍ VHODNÉ DO MYČKY NÁDOBÍ**

	<u>Mlýnek</u> ⚠		<u>Šneková hřídel</u> ⚠		<u>Uzavírací kroužek</u> ⚠
	Kráječ		Nádoba		Váleček na těstoviny
	Kráječ na fettuccine		Kráječ na špagety		



POZOR: Mlýnek, šneková hřídel a uzavírací kroužek nejsou vhodné do myčky a jsou citlivé na mycí prostředky. Doporučujeme tyto části čistit pouze vodou. Pokud se použije mycí prostředek, je důležité části po vyčištění důkladně osušit, aby nedošlo k poškození.

6 PROBLÉM & ŘEŠENÍ



POZNÁMKA: Aby se zabránilo neúmyslnému spuštění, odpojte zástrčku ze zásuvky před montáží nebo demontáží dílů a před tím, než začnete odstraňovat problémy.

PROBLÉM	PŘÍČINA	ZPŮSOB ŘEŠENÍ
Stroj nefunguje	- Napájecí kabel není správně připojen - Tepelná ochrana motoru je aktivována - Horní část je vyklopená nahoru	- Zkontrolujte napájecí kabel a ujistěte se, že je zapnuto napájení - Nechte zařízení alespoň 10 minut vychladnout - Přepněte páčku na „0“ a spusťte horní část dolů, nastavte regulátor rychlosti na „0“ a poté zvolte rychlost
Nástavce narážejí do mísy	- Mísa je nesprávně umístěna - Nástavec je nesprávně upevněn	- Umístěte mísu správně do pouzdra - Přípevněte nástavec správně k upevňovacímu bodu
Nástavce se nedotýkají dna mísy	Aby se předešlo poškrábání, nástavce se nedotýkají dna mísy	Toto je normální jev
Zařízení se pohybuje při zapnutí	- Protiskluzové nožičky nejsou správně upevněny - Zařízení nestojí na stabilním povrchu - Zařízení je nastaveno na nejvyšší stupeň	- Zkontrolujte, zda jsou protiskluzové nožičky pevně nasazeny - Umístěte zařízení na stabilní a pevný povrch - Toto je normální jev

7 ŽIVOTNÍ PROSTŘEDÍ



Tento spotřebič nesmí být na konci své životnosti vyhozen do běžného domácího odpadu, ale musí být odevzdán na speciálním sběrném místě určeném k recyklaci elektrických a elektronických zařízení. Symbol na spotřebiči, v návodu k použití a na obalu na tuto skutečnost upozorňuje. Materiály použité v tomto spotřebiči lze recyklovat. Recyklací použitých domácích spotřebičů přispíváte k ochraně životního prostředí. Informujte se u místních úřadů, kde se nachází nejbližší sběrné místo.

8 ZÁRUKA

Děkujeme vám za zakoupení našeho výrobku, který byl vyroben v souladu s vysokými standardy kvality. Tovární záruka se vztahuje na tento výrobek po dobu 2 let od data zakoupení proti výrobním vadám.

SK UCHOVAJTE SI TIETO POKYNY

Ďakujeme, že ste si vybrali jeden z našich produktov Fentic!

Ak máte ďalšie otázky týkajúce sa produktu, kontaktujte nás e-mailom na service@fentickitchen.com alebo cez WhatsApp naskenovaním QR kódu.



1 DÔLEŽITÉ BEZPEČNOSTNÉ POKYNY

PREČÍTAJTE SI VŠETKY INŠTRUKCIE, BEZPEČNOSTNÉ POKYNY A UPOZORNENIA PRED ZAČATÍM A UCHOVAJTE SI ICH!

UPOZORNENIA:



Toto zariadenie obsahuje elektrické pripojenia a pohyblivé časti, ktoré môžu predstavovať riziko pre používateľa. Aby ste predišli vážnemu zraneniu pri používaní zariadenia, dodržiavajte nasledujúce základné bezpečnostné opatrenia:



Nedodržanie niektorého z bezpečnostných predpisov a pokynov na bezpečné používanie môže viesť k vážnemu zraneniu a k zneplatneniu vašej záruky.

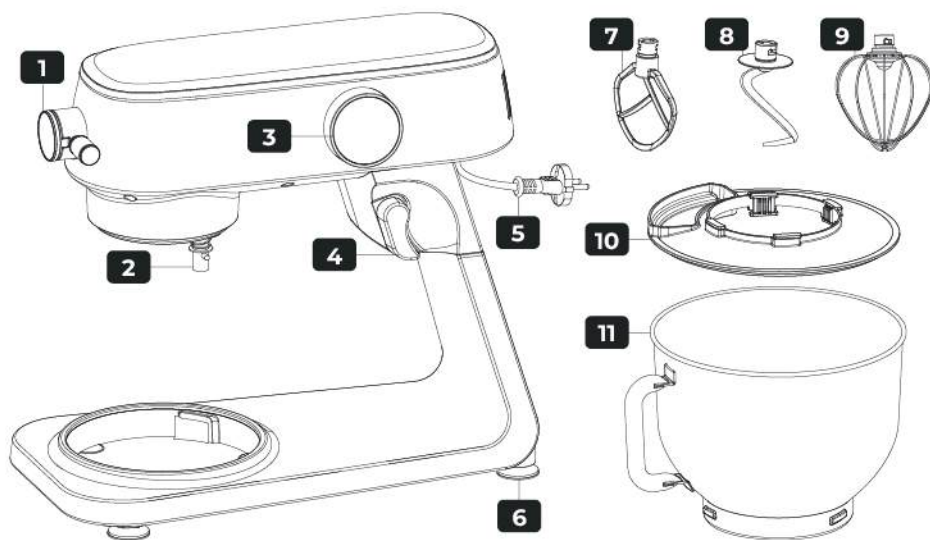
1. Pozorne si prečítajte všetky pokyny. Túto príručku si uschovajte na neskoršie použitie.
2. Dodržiavajte všetky varovania a pokyny a riadte sa nimi.
3. Venujte čas a buďte opatrní pri vybaľovaní a nastavovaní zariadenia. Toto zariadenie obsahuje časti, ktoré môžu pri nesprávnom použití spôsobiť zranenie.
4. Uistite sa, že všetok obalový materiál a reklamné nálepky boli odstránené pred prvým použitím zariadenia.
5. Nedovoľte deťom obsluhovať toto zariadenie ani ho používať ako hračku. Pri používaní zariadenia v blízkosti detí je potrebný zvýšený dohľad.
6. Zabezpečte, aby sa deti nemohli hrať s obalovým materiálom.
7. Toto zariadenie je určené na používanie v domácnosti a na komerčné účely, ako sú: personálne kuchyne, obchody, kancelárie, farmy, (zákazníci v) hoteloch, moteloch, penziónoch a iných rezidenčných prostrediach.
8. Toto zariadenie nie je určené na používanie osobami (vrátane detí) s telesným, zmyslovým alebo mentálnym obmedzením, nedostatkom skúseností alebo vedomostí, pokiaľ nie sú pod dohľadom a nedostali pokyny o používaní zariadenia od osoby zodpovednej za ich bezpečnosť.
9. Deti musia byť pod dohľadom, aby sa zabezpečilo, že sa so zariadením nebudú hrať.
10. Toto zariadenie môžu používať, čistiť a udržiavať deti staršie ako 8 rokov, za predpokladu, že sú pod dohľadom osoby zodpovednej za ich bezpečnosť.
11. Zariadenie a kábel uchovávajte mimo dosahu detí mladších ako 8 rokov.
12. Zariadenie musí byť odpojené zo zásuvky, keď sa nepoužíva, počas údržby a pri výmene častí. Nechajte zariadenie vychladnúť predtým, než pridáte alebo odstránite časti a než ho začnete čistiť.
13. Pravidelne kontrolujte napájaci kábel. Nepoužívajte zariadenie, ak je kábel zlomený alebo poškodený. Ak je napájací kábel poškodený, musí byť vymenený výrobcom, jeho servisným zástupcom alebo podobne kvalifikovanou osobou, aby sa predišlo rizikám.
14. Upozornenie: Aby sa predišlo rizikám, toto zariadenie nesmie byť pripojené k externému spínaču, ako je časovač, alebo k okruhu, ktorý sa pravidelne zapína a vypína.
15. Buďte opatrní pri manipulácii s pohyblivými časťami, najmä pri výmene príslušenstva a čistení zariadenia.
16. Povrchy zariadenia sa môžu počas používania zahriať. Počkajte, kým zariadenie nevychladne, predtým než sa dotknete krytu a častí, aby ste predišli popáleninám.
17. Neponárajte zariadenie, kábel ani zástrčku do vody alebo inej kvapaliny, aby ste predišli úrazu elektrickým prúdom alebo popáleninám.
18. Nenechávajte napájací kábel visieť cez okraj kuchynskej linky alebo sa dotýkať horúcich povrchov.

19. Nepoužívajte toto zariadenie a príslušenstvo na iné účely, než na tie, na ktoré sú určené.
20. Nikdy nenechávajte zariadenie bez dozoru, keď je v prevádzke.
21. Neumiestňujte zariadenie na horúci plynový alebo elektrický varič ani do vyhriatej rúry.
22. Toto zariadenie nepoužívajte ani neskladujte vonku.
23. Zariadenie nepremiestňujte, keď je v prevádzke.
24. Starostlivo skontrolujte, či napätie a frekvencia zodpovedajú údajom na typovom štítku zariadenia.
25. Pred každým použitím skontrolujte príslušenstvo, či nie je poškodené. Ak je príslušenstvo ohnuté alebo existuje podozrenie na poškodenie, kontaktujte dodávateľa.
26. Zástrčka musí byť zapojená do správnej zásuvky, ktorá je nainštalovaná a uzemnená podľa miestnych noriem a požiadaviek.
27. Ak toto zariadenie nebude udržiavané v čistote, môže sa tým skrátiť jeho životnosť a potenciálne viesť k nebezpečným situáciám.
28. Uchovávajte zariadenie v interiéri, na suchom a čistom mieste.

2 SÚČIASTKY

POZNÁMKA: Obsah balenia obsahuje súčasti uvedené v nasledujúcom zozname. Ak niektorá časť chýba, kontaktujte nás:

- | | | |
|-------------------------|-------------------------|---------------------------|
| 1. Predný kryt | 5. Pripojenie kábla | 9. Metla |
| 2. Montážny bod | 6. Protišmykové nožičky | 10. Kryt proti striekaniu |
| 3. Ovládací panel | 7. Miešací hák | 11. Miska na miešanie |
| 4. Zaisťovacie tlačidlo | 8. Hnetací hák | |



3 OVLÁDANIE

Pred prvým použitím

Je dôležité zariadenie vyčistiť pred prvým použitím alebo ak sa dlhšiu dobu nepoužívalo. Odstráňte nálepky, ochrannú fóliu a plast z prístroja. Viac informácií nájdete v kapitole 5: Čistenie a údržba.

POZNÁMKA:

- Pred výmenou nastavcov vytiahnite zástrčku zo zásuvky.
- Veľmi ťažké cesto (napríklad chlebové cesto) nemiešajte nepretržite dlhšie ako 6 minút a potom nechajte mixér 10 minút vychladnúť.
- Nemiešajte ľahké ingrediencie (napríklad šľahačku, šalát) dlhšie ako 30 minút bez prerušenia a potom nechajte mixér 10 minút vychladnúť.
- Vždy začínajte na nízkej rýchlosti a v prípade potreby ju pomaly zvyšujte.
- Neprikladajte naraz viac ako 1 kg suchých prísad a 500 ml vody.
- Misu s ťažkým cestom naplňajte maximálne do 1/3.
- Voda musí mať teplotu medzi 5–40 °C.

1

Umiestnite prístroj na stabilný povrch.

Posuňte zaistovacie tlačidlo dopredu a naklopte hornú časť smerom nahor, kým nebudete počuť cvaknutie.



2

Nasadte ochranný kryt na telo prístroja.

Jemne zatlačte. Vďaka gumeným častiam zostane pevne na mieste.



3

Vložte misu do puzdra.

Otočte misou v smere hodinových ručičiek, kým nezapadne.



4

Vyberte požadovaný nastavtec a upevnite ho do upevňovacieho bodu.

Otočte nastavtec do kolíkov upevňovacieho bodu.



5

Posuňte zaistovacie tlačidlo späť dopredu a naklopte hornú časť smerom nadol, kým nebudete počuť cvaknutie. Zasuňte zástrčku do zásuvky a zapnite prístroj cez ovládací panel.

Na ovládacom paneli vyberte požadovanú rýchlosť (až 10) a dobu (max. 30 minút). Použite tlačidlo Štart/Pauza na zapnutie alebo pozastavenie. Po použití prístroj vypnite, vytiahnite zástrčku zo zásuvky a až potom vymeňte nastavtec.



Ovládací panel

Na displeji sa zobrazuje čas (max. 30 min) a rýchlosť (1-10). Pomocou tlačidla SET prepínate medzi nastavením času a rýchlosti. Hodnoty upravíte tlačidlami (+) a (-), zariadenie zapnete alebo vypnete tlačidlom napájania a spustíte alebo pozastavíte pomocou tlačidla štart/pauza.

- | | |
|----------------------|-------------------------|
| 1. Časový displej | 5. Štart/Pauza |
| 2. Zvýšenie | 6. Zníženie |
| 3. Voľba režimu | 7. Ukazovateľ rýchlosti |
| 4. Zapnutie/vypnutie | |



Voliteľné príslušenstvo

Rozšírte svoj kuchynský robot o ďalšie voliteľné príslušenstvo (predáva sa samostatne):

- Mlynček na mäso: Na mletie mäsa na jemné, stredné alebo hrubé kúsky (s 3 nástavcami).
- Plnička klobás: Na jednoduchú výrobu čerstvých klobás (s 3 nástavcami).
- Krájač zeleniny: Na strúhanie a krájanie zeleniny (s 3 nástavcami).
- Tvorítko na sušienky: Na výrobu sušienok rôznych tvarov (s 4 nástavcami).
- Nástavec na kibbeh: Na prípravu plneného kibbehu.
- Nástavce na cestoviny (3 ks): Na výrobu čerstvých špagiet, tagliatelle a lasagní.

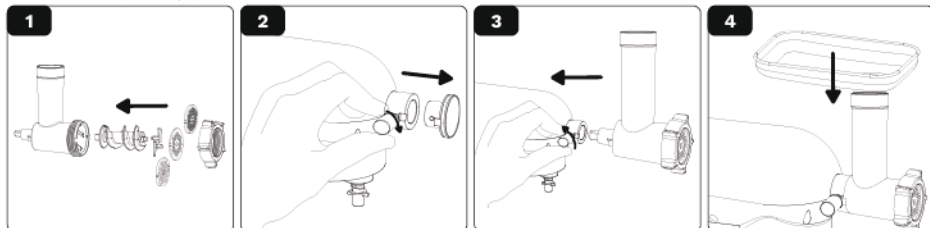
POZOR:

- Používajte rotujúce časti iba s jedným príslušenstvom naraz.
- Pred montážou alebo demontážou príslušenstva vždy odpojte prístroj od elektriny.
- Uistite sa, že je mlynček na mäso správne nainštalovaný pred použitím.
- Nikdy nevkladajte prsty ani iné časti tela do mlynčeka.
- Nepoužívajte mäso s kosťami; vždy ich mletím odstráňte.
- Nikdy nevkladajte celé kusy potravín; vždy ich nakrájajte na menšie kusy.

PRÍSLUŠENSTVO NIE JE SÚČASŤOU BALENIA

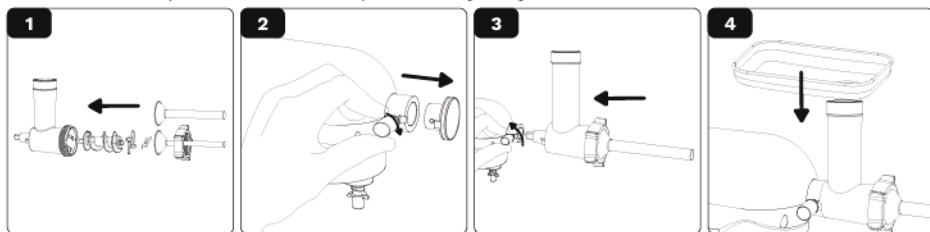
Mlynček na mäso

1. Vložte šnek do mlynčeka, nasadte nôž a pripevnite požadovaný kotúč (jemný, stredný alebo hrubý). Dobré utiahnite uzatvárací krúžok.
2. Odstráňte predný kryt otočením gombíka vedľa neho.
3. Vložte mlynček do otvoru a upevnite ho upevňovacím gombíkom.
4. Položte nádobu na hornú časť mlynčeka a umiestnite misku pod výstup. Očistite mäso, nakrájajte ho na malé kusy (maximálne veľkosť otvoru) a vkladajte ich po jednom. Použite tlačnú tyč, aby ste mäso pomaly posúvali dovnútra.



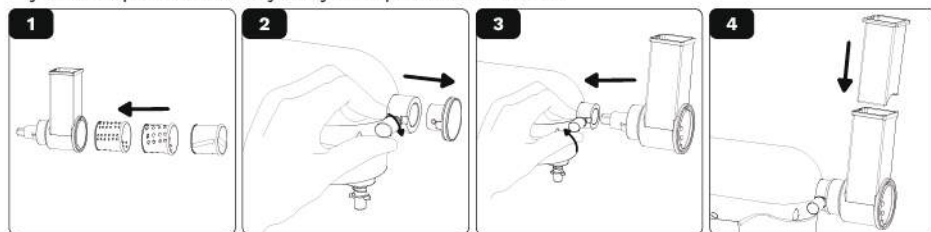
Plnička klobás

1. Vložte šnek do mlynčeka, nasadte oddeľovač a upevnite požadovanú trysku (malú, strednú alebo veľkú). Uťahujte uzatvárací krúžok.
2. Odstráňte predný kryt otočením gombíka vedľa neho.
3. Vložte plničku do otvoru a upevnite ju upevňovacím gombíkom.
4. Namočte črevá do vody a zaviažte jeden koniec. Nasuňte črevo na trysku. Položte nádobu na hornú časť mlynčeka a položte misku pod výstup. Položte mäso na nádobu a vložte ho do otvoru. Použite tlačidlo, aby ste mäso pomaly posúvali dovnútra, pričom jemne ťahajte črevo, aby sa rovnomerne naplnilo. Po dosiahnutí požadovanej dĺžky črevo stiahnite a zaviažte šnúrkou.



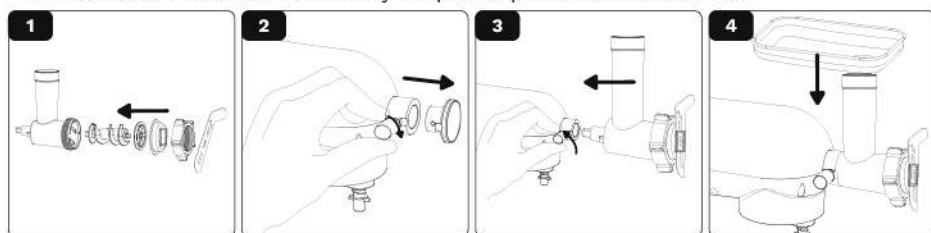
Krájač zeleniny

1. Vložte požadovaný nástavec (jemné strúhadlo, hrubé strúhadlo alebo krájač) do krájača zeleniny.
2. Odstráňte predný kryt otočením gombíka vedľa neho.
3. Vložte krájač do otvoru a upevnite ho upevňovacím gombíkom.
4. Umiestnite misku pod krájač. Umyte zeleninu a nakrájajte ju na malé kúsky. Vkladajte ich po jednom a použite tlačnú tyč na jemné posúvanie dovnútra.



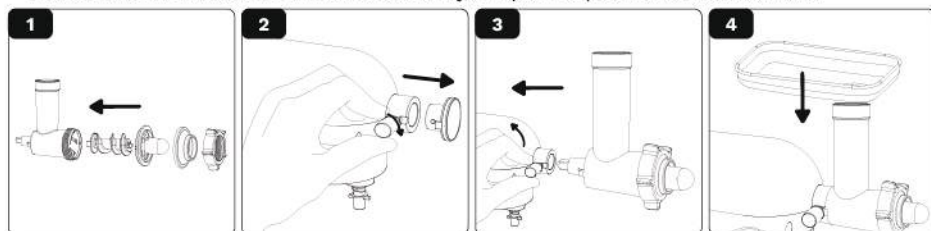
Tvorítka na sušienky

1. Vložte šnek do mlynčeka, nasadíte oddeľovač, pripevníte základňu na sušienky a požadovanú trysku. Utiahnite uzatvárací krúžok.
2. Odstráňte predný kryt otočením gombíka vedľa neho.
3. Vložte tvorítka do otvoru a upevnite ho upevňovacím gombíkom.
4. Položte nádobu na hornú časť mlynčeka a umiestnite misku pod výstup. Položte cesto na nádobu a vložte ho do otvoru. Použite tlačnú tyč na pomalé posúvanie cesta dovnútra.



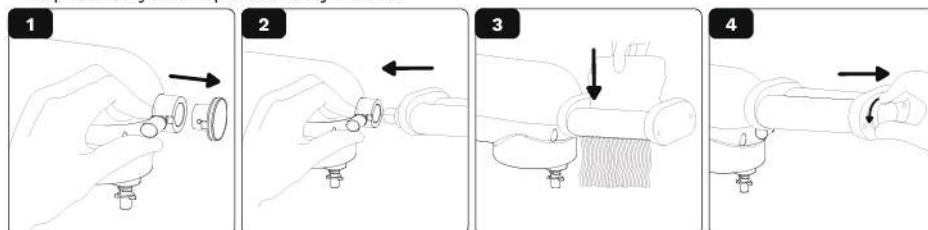
Nástavec na kibbeh

1. Vložte šnek do mlynčeka, nasadíte kibbeh trysku a pripevníte záverečný krúžok. Dobre utiahnite.
2. Odstráňte predný kryt otočením gombíka vedľa neho.
3. Vložte nástavec do otvoru a upevnite ho upevňovacím gombíkom.
4. Položte nádobu na hornú časť mlynčeka a umiestnite misku pod výstup. Položte mleté mäso na nádobu a vložte ho do otvoru. Použite tlačnú tyč na pomalé posúvanie mäsa dovnútra.



Nástavce na cestoviny

1. Odstráňte predný kryt otočením gombíka vedľa neho.
2. Vložte požadovaný nástavec (valček na cestoviny, krájač na fettuccine alebo krájač na špagety) a upevnite ho upevňovacím gombíkom.
3. Nastavte kuchynský robot na rýchlosť 2. Vložte pláty cesta do valčeka alebo krájača. Jemne posypte cestoviny múkou, aby ste zabránili ich vysušeniu alebo lámaniu.
4. Voliteľné: S valčekom na cestoviny môžete nastaviť hrúbku cesta potiahnutím za ovládací gombík dopredu a výberom požadovanej úrovne.



NÁSTAVEC	FUNKCIA	RÝCHLOSŤ	ŠÍRKA CESTA
	Válcovanie cesta	2 - 6	Do 140 mm
	Krájanie fettuccine	2 - 6	6,5 mm
	Krájanie špagiet	2 - 6	2 mm

VALČEK NA CESTOVINY	NASTAVENIE	ODPORÚČANIE
	1 - 2	Miesenie a válcovanie cesta
	3 - 4	Vaječné rezance
	4 - 5	Špagety, fettuccine, lasagne
	6 - 7	Jemné fettuccine, tortellini, linguine

4 FUNKCIE

NADSTAVEC	ČINNOSŤ	RÝCHLOSŤ	INGREDIENCIA
	Hnetenie	1 - 3	Cesto na chlieb, pizzu a cestoviny
	Miešanie	2 - 7	Cesto na koláče, sušienky a zmrzlinu
	Šľahanie	8 - 10	Bielky, smotana

Tepelná ochrana motora

Zariadenie je vybavené tepelnou ochranou motora. Tá zabráňuje prehriatiu. Ak sa mixér používa príliš intenzívne, motor sa automaticky vypne. Potom nechajte mixér 10 minút vychladnúť.



UPOZORNENIE: Ak sa to stane, vytiahnite zástrčku zo zásuvky na niekoľko minút, aby sa bezpečnostný spínač resetoval. Ak zástrčku nevytiahnete, motor sa môže po skončení chladenia nečakane spustiť.

Bezpečnostný spínač hornej časti

Motor zariadenia sa nespustí, ak je horná časť vyklopená. Ak hornú časť vyklopite počas prevádzky, bezpečnostný spínač motor okamžite vypne. Zariadenie môžete znova zapnúť, keď je horná časť sklopená nadol.

5 ČISTENIE & ÚDRŽBA

1. Pred čistením vytiahnite zástrčku zo zásuvky a počkajte, kým zariadenie vychladne.
2. Príslušenstvo čistite vlhkou handričkou, kryt zariadenia tiež.
3. Uistite sa, že všetky časti sú pred ďalším použitím čisté a suché.

UPOZORNENIE:

- Aby ste predišli nechcenému spusteniu, vždy odpojte zariadenie od zásuvky pred montážou, demontážou alebo čistením častí.
- Uistite sa, že zariadenie nikdy nebude ponorené do vody.
- Zariadenie nikdy nekladajte do umývačky riadu.
- Na zabezpečenie trvalého a efektívneho výkonu čistite zariadenie po každom použití.
- Nepoužívajte ostré, agresívne ani abrazívne čistiace prostriedky.
- Uistite sa, že všetky časti sú pred ďalším použitím úplne suché. Nepoužívajte zariadenie, ak je vlhké.
- Odporúča sa všetky časti umývať ručne, čo predĺži životnosť príslušenstva.



**VHODNÉ DO UMÝVAČKY RIADU**

	Misa		Kryt proti striekaniu		Metla
--	------	--	-----------------------	--	-------

**NEVHODNÉ DO UMÝVAČKY RIADU**

	Miešací hák		Hnetací hák		
--	-------------	--	-------------	--	--

PRÍSLUŠENSTVO NIE JE SÚČASŤOU BALENIA**VHODNÉ DO UMÝVAČKY RIADU**

	Tlačná tyč		Piest		Plniaca tryska na klobásky
	Tryska na kibbeh		Krúžok na klobásky/ koláčiky		Disky mlynčeka
	Krúžok kibbeh		Tryska na sušienky		Nôž
	Krájače potravín		Tvorítko na sušienky		

**NEVHODNÉ DO UMÝVAČKY RIADU**

	Mlynček na mäso		Šnekový hriadeľ		Uzatvárací krúžok
	Krájač		Nádoba		Valček na cestoviny
	Krájač na fettuccine		Krájač na špagety		

POZNÁMKA: Telo mlynčeka, šnekový hriadeľ a uzatvárací krúžok nie sú vhodné do umývačky riadu a sú citlivé na čistiace prostriedky. Odporúčame tieto časti čistiť iba vodou. Ak použijete čistiaci prostriedok, uistite sa, že všetky diely po umytí dôkladne osušíte, aby ste predišli poškodeniu.

6 PROBLÉMY A RIEŠENIA



UPOZORNENIE: Aby sa predišlo neúmyselnému zapnutiu, odpojte zástrčku zo zásuvky pred montážou alebo demontážou dielov a pred tým, ako začnete odstraňovať problémy.

PROBLÉM	PRÍČINA	SPÔSOB RIEŠENIA
Stroj nefunguje	- Napájací kábel nie je správne pripojený - Tepelná ochrana motora je aktivovaná - Horná časť je vyklopená nahor	- Skontrolujte napájací kábel a uistite sa, že je zapnutý prívod prúdu - Nechajte zariadenie aspoň 10 minút vychladnúť - Prepnite páčku na „0“ a sklopte hornú časť nadol, nastavte regulátor rýchlosti na „0“ a potom vyberte rýchlosť
Nadstavce narážajú do misky	- Misa je nesprávne umiestnená - Nadstavec je nesprávne pripevnený	- Umiestnite misku správne do puzdra - Pripojte nadstavec správne k upevňovaciemu bodu
Nadstavce sa nedotýkajú dna misky	Aby sa predišlo poškriabaniu, nadstavce sa nedotýkajú dna misky	Toto je normálny jav
Zariadenie sa pohybuje pri zapnutí	- Protišmykové nožičky nie sú správne upevnené - Zariadenie nestojí na stabilnom povrchu - Zariadenie je nastavené na najvyšší stupeň	- Skontrolujte, či sú protišmykové nožičky pevne nasadené - Umiestnite zariadenie na stabilný a pevný povrch - Toto je normálny jav

7 ŽIVOTNÉ PROSTREDIE



Tento spotrebič nesmie byť na konci svojej životnosti vyhodенý do bežného domového odpadu, ale musí byť odovzdaný na špeciálnom zbernom mieste určenom na recykláciu elektrických a elektronických zariadení. Symbol na spotrebiči, v návode na použitie a na obale na to upozorňuje. Materiály použité v tomto spotrebiči je možné recyklovať. Recykláciou použitých domácich spotrebičov významne prispievate k ochrane životného prostredia. Informujte sa u miestnych úradov, kde sa nachádza najbližšie zberné miesto.

8 ZÁRUKA

Ďakujeme vám za kúpu nášho výrobku, ktorý bol vyrobený v súlade s vysokými kvalitatívnymi normami. Záruka výrobcu sa vzťahuje na tento výrobok počas obdobia 2 rokov od dátumu kúpy proti výrobným chybám.