

FENTIC

SM-1504BM

NL Gebruikershandleiding - Keukenmachine

FR Mode d'emploi - Robot pâtissier

EN Instruction manual - Stand mixer

DE Bedienungsanleitung - Küchenmaschine

ES Manual de instrucciones - Batidora amasadora

IT Manuale di istruzioni - impastatrice planetaria

PL Instrukcja obsługi - Robot kuchenny

SV Bruksanvisning - Matberedare



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

NL	INHOUDSOPGAVE	
Hoofdstuk 1	Belangrijke veiligheidsvoorschriften	4
Hoofdstuk 2	Onderdelen	5
Hoofdstuk 3	Bediening	6
Hoofdstuk 4	Reiniging & onderhoud	15
Hoofdstuk 5	Probleem & oplossing	16
Hoofdstuk 6	Milieu	17
Hoofdstuk 7	Garantie	17

FR	TABLE DES MATIÈRES	
Chapitre 1	Mesures de protection importantes	18
Chapitre 2	Les pièces	19
Chapitre 3	Contrôle	20
Chapitre 4	Nettoyage & entretien	29
Chapitre 5	Dépannage	30
Chapitre 6	Environnement	31
Chapitre 7	Garantie	31

EN	TABLE OF CONTENTS	
Chapter 1	Important safeguards	32
Chapter 2	Parts	33
Chapter 3	Controls	34
Chapter 4	Cleaning & maintenance	43
Chapter 5	Troubleshooting	44
Chapter 6	Environment	45
Chapter 7	Warranty	45

DE	INHALTSVERZEICHNIS	
Kapitel 1	Wichtige Sicherheitsmaßnahmen	46
Kapitel 2	Teile	47
Kapitel 3	Bedienung	48
Kapitel 4	Reinigung & Pflege	57
Kapitel 5	Problemlösung	58
Kapitel 6	Umwelt	59
Kapitel 7	Garantie	59

ES**TABLA DE CONTENIDO**

Capítulo 1	Consideraciones importantes	60
Capítulo 2	Piezas	61
Capítulo 3	Controles	62
Capítulo 4	Limpieza y mantenimiento	71
Capítulo 5	Solución de problemas	72
Capítulo 6	Medioambiente	73
Capítulo 7	Garantía	73

IT**SOMMARIO**

Capitolo 1	Precauzioni importanti	74
Capitolo 2	Pezzi	75
Capitolo 3	Controllo	76
Capitolo 4	Pulizia e manutenzione	85
Capitolo 5	Risoluzione dei problemi	86
Capitolo 6	Ambiente	87
Capitolo 7	Garanzia	87

PL**SPIS ZAWARTOŚCI**

Rozdział 1	Ważne zabezpieczenia	88
Rozdział 2	Części	89
Rozdział 3	Obsługa	90
Rozdział 4	Czyszczenie i konserwacja	99
Rozdział 5	Rozwiązywanie problemów	100
Rozdział 6	Środowisko	101
Rozdział 7	Gwarancja	101

SV**INNEHÅLLSFÖRTECKNING**

Kapitel 1	Viktiga säkerhetsåtgärder	102
Kapitel 2	Delar	103
Kapitel 3	Kontroll	104
Kapitel 4	Rengöring & underhåll	113
Kapitel 5	Felsökning	114
Kapitel 6	Miljö	115
Kapitel 7	Garanti	115

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

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.

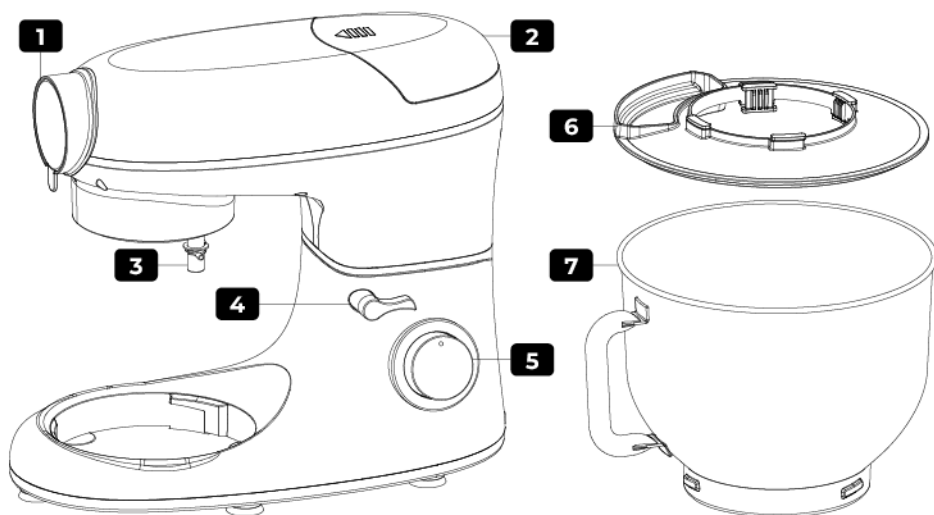
1. Lees alle instructies aandachtig door. Bewaar deze handleiding voor later.
2. Neem alle waarschuwingen en instructies zorgvuldig in acht en volg ze op.
3. Neem de tijd en wees voorzichtig tijdens het uitpakken en het instellen van het apparaat. Dit apparaat bevat onderdelen die bij verkeerd gebruik 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.
29. Gebruik uitsluitend originele reserveonderdelen.
30. Let op: zorg ervoor dat de blender is uitgeschakeld voordat je deze van de standaard verwijdert.

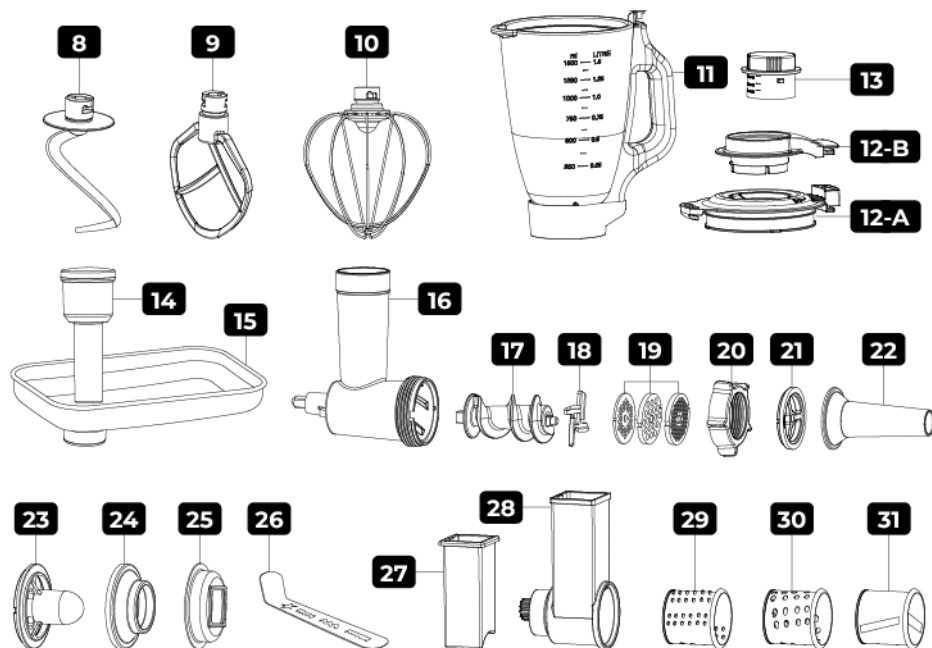
2 ONDERDELEN

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

- | | | |
|---------------|---------------------|----------------------|
| 1. Voorklep | 3. Bevestigingspunt | 5. Snelheidsregelaar |
| 2. Achterklep | 4. Vergrendelknop | 6. Spatscherm |
| | | 7. Mengkom |



- | | | |
|---------------------------|---------------------------------|---------------------|
| 8. Deeghaak | 16. Maalmolen | 24. Kibbeh mondstuk |
| 9. Menghaak | 17. Spiraalas | 25. Koekmondstuk |
| 10. Garde | 18. Mes | 26. Koekmaker |
| 11. Blenderbeker | 19. Maalmolenschijven | 27. Stamper |
| 12. Deksel blender | 20. Afsluitring | 28. Snijmolen |
| 13. Afdekkap blenderbeker | 21. Worst/koekmaker afsluitring | 29. Fijne rasp |
| 14. Duwstaaf | 22. Worstenvuller | 30. Grove rasp |
| 15. Plateau | 23. Kibbeh afsluitring | 31. Snijder |



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/of het plastic van het apparaat. Zie hoofdstuk 4: Reiniging en onderhoud voor meer informatie.

LET OP:

- Haal de stekker uit het stopcontact voordat je de opzetstukken verwisselt.
- Mix 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 15 minuten onafgebroken en laat de mixer daarna 10 minuten afkoelen.
- Begin altijd op een lage snelheid en voer die langzaam op indien nodig.
- Gebruik voor deeg bij voorkeur snelheidsstand 1-3. Een hogere snelheid is mogelijk, maar vergroot bij een dikke deeg consistentie de kans dat de machine gaat schudden.

VEILIGHEIDSMEECHANISMEN:

Deze machine heeft vier veiligheidsmechanismen. Elk daarvan kan ervoor zorgen dat de machine (tijdelijk) niet aangaat. Dat is geen defect, maar een teken dat de beveiliging zijn werk doet. Controleer bij een machine die "niets doet" altijd eerst deze vier punten:



- **Safety lock op de achteraansluiting:** de blenderaansluiting achterop heeft een veiligheidsvergrendeling. De machine start alleen als de blenderkan óf de achterklep op deze aansluiting is geplaatst. Lijkt de machine "niets te doen", controleer dan eerst of de achterklep of de blenderkan goed op de achteraansluiting zit. De voorklep heeft geen invloed op het starten van de machine.
- **Blender deksel:** het blender deksel bestaat uit twee onderdelen. Beide moeten goed en op de juiste manier bevestigd zijn, zoals beschreven in het onderdeel 'Blender'. Zolang het blender deksel niet correct is bevestigd, gaat de hele machine niet aan.
- **Veiligheidsschakelaar bovenhuis:** kantel je het bovenhuis omhoog terwijl de snelheidsknop op een snelheid staat, dan schakelt de motor uit. De machine start pas weer nadat het bovenhuis volledig omlaag is gekanteld én de knop terug op 0 heeft gestaan.
- **Thermische beveiliging:** de machine schakelt de motor bij oververhitting automatisch uit. Zet de knop dan op 0, haal de stekker uit het stopcontact en laat de machine minimaal 10 minuten afkoelen.

NORMAAL GEBRUIKSGEDRAG:

- **De machine wordt warm:** tijdens het mixen, en vooral bij het kneden van deeg, wordt de behuizing warm. Dit is normaal. Houd de rusttijden aan (max. 6 minuten onafgebroken bij zwaar deeg, daarna 10 minuten afkoelen).
- **Geluid en beweging:** op hogere snelheden en bij dik deeg maakt de machine meer geluid en kan hij licht bewegen. Plaats de machine altijd op een droog, vlak en schoon oppervlak, zodat de voetjes goed grip hebben.

MENGKOM:

Plaatsen en verwijderen van de mengkom: draai de kom zonder kracht in de vergrendeling tot hij vastklikt; niet extra aandraaien. Houd de groeven aan de onderkant van de kom en de vergrendeling in de voet schoon en droog. Opgedroogde voedsel- of deegresten in de groeven kunnen ervoor zorgen dat de kom klemt en vast komt te zitten.

Minimale en maximale ingrediënt hoeveelheden:

- **Deeg minimaal:** gebruik minimaal ± 300 g bloem + 160 g water. De deeghaak draait met een kleine ruimte boven de bodem van de mengkom. Deze ruimte is bewust ontworpen: zo raakt de deeghaak de kom niet en wordt slijtage aan kom en opzetstuk voorkomen. De deeghaak heeft daardoor voldoende deeg nodig om grip te krijgen. Bij minder deeg krijgt de deeghaak geen grip en wordt het deeg niet goed gekneet.
- **Deeg maximaal:** voeg niet meer dan ± 700 g bloem + 400 g water samen toe.
- **Mengkom:** Vul de kom bij zwaar deeg tot maximaal 1/3.
- **Garde:** gebruik minimaal 3 eiwitten.
- **Watertemperatuur:** tussen 5 en 40 °C.

Mixen en kneden

1



Plaats het apparaat op een stabiele ondergrond. Draai de kantelknop met de klok mee om het bovenhuis omhoog te kantelen.

2



Plaats het spatscherm aan de behuizing.

3



Plaats de mengkom in de behuizing. Draai de kom zonder kracht met de klok mee tot hij vastklikt; niet extra aandraaien. Houd de groeven van de kom en de vergrendeling schoon en droog.

4



Kies het gewenste opzetstuk en bevestig deze aan het bevestigingspunt. Draai het opzetstuk tegen de klok in tot deze vastklikt. Doe de ingrediënten in de mengkom.

5



Draai de kantelknop tegen de klok in om het bovenhuis omlaag te kantelen. Doe de stekker in het stopcontact en zet de snelheidsknop op de gewenste snelheid.

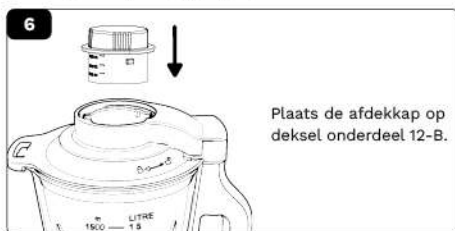
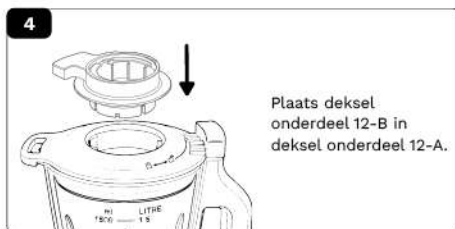
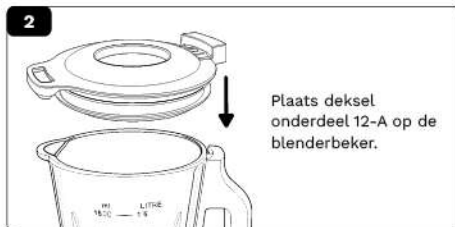
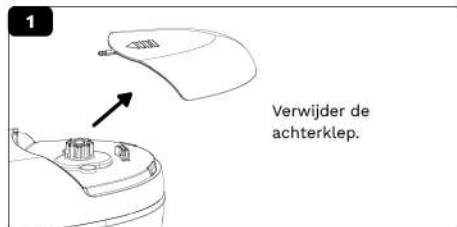
Draai na het mixen de snelheidsknop op "0". Draai aan de kantelknop om het bovenhuis omhoog te kantelen. Draai het opzetstuk naar rechts tot deze los komt en draai de kom naar links (tegen de klok in) totdat deze afgenomen kan worden.

OPZETSTUK	BEWERKING	SNELHEID	INGREDIËNT
	Kneden	1 - 3	Deeg voor brood, pizza en pasta - Minimaal ± 300 g bloem + 160 g water - Maximaal ± 700 g bloem + 400 g water
	Mengen	3 - 4	Deeg voor cake, koekjes en schepijs
	Mixen	5 - 6	Eiwit, room

Blender



OPMERKING: Als je vast voedsel wil gebruiken moet je de ingrediënten in kleine stukjes snijden voordat je deze in de blender doet.



LET OP:

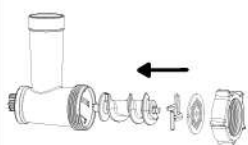
- Pas op de roterende delen als je een ander onderdeel gebruikt.
- Steek de stekker niet in het stopcontact voordat je de blender gebruikt. Zorg ervoor dat de blender correct is geïnstalleerd en dat het deksel goed vastzit voordat je de blender gebruikt.
- Blend nooit met warme vloeistoffen of ingrediënten; begin altijd met ingrediënten en vloeistoffen die koud of kamertemperatuur zijn (21 °C of lager).
- Overschrijd de maximale capaciteit van 1,5 liter niet in de blenderbeker.
- Verwijder de mengbeker of het deksel niet tijdens de handeling.
- Laat de blender niet langer dan 3 minuten draaien.



Gehaktmolen

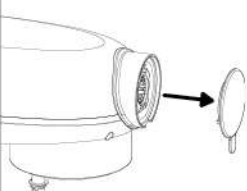
De gehaktmolen is voorzien van 3 opzetstukken voor fijn, middelgrof en grofmalen. Perfect voor het maken van hamburgers of gehakt.

- 1**



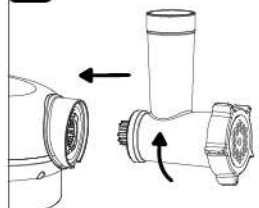
Plaats de spiraalas in de maalmolen. Plaats het mes op de spiraalas. Plaats de gewenste maalmolenschijf op het mes. Draai de afsluitring op de maalmolen vast.

2



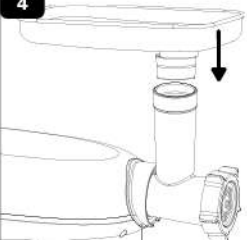
Verwijder de voorklep van de keukenmachine.

3



Houd de maalmolen vast, sluit deze aan op het transmissiegedeelte van de voorklep en draai hem tegen de klok in naar de vergrendelpositie.

4



Lijn de afvoerpoort van het plateau uit met de invoerpoort van de maalmolen en installeer het op zijn plaats.
- 5**
- Plaats een bak of korn bij de uitlaat van de maalmolen. Maak het vlees schoon en snijd het in reepjes of kleine stukjes. De breedte mag niet groter zijn dan de invoeropening van het plateau.
- Doe de stekker in het stopcontact en zet de snelheidsknop op de gewenste snelheid. Leg het vlees op het plateau en stop het één voor één in de invoeropening. Gebruik de duwstaaf om het vlees langzaam in de invoeropening van de maalmolen te duwen.
- Draai na gebruik de snelheidsknop op "0" en trek de stekker uit het stopcontact.

LET OP:

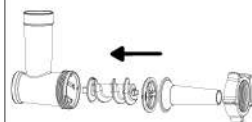


- Pas op de roterende delen als je een ander onderdeel gebruikt.
- Steek de stekker niet in het stopcontact voordat je de maalmolen gebruikt. Zorg ervoor dat de maalmolen correct is geïnstalleerd voordat je deze gebruikt.
- Steek nooit je vingers of andere lichaamsdelen in de maalmolen.
- Gebruik nooit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

Worstenmaker

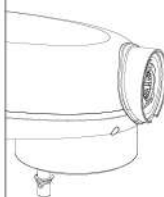
De worstenvuller is een handige tool voor het vullen van broodjes en het zelf maken van worsten.

1



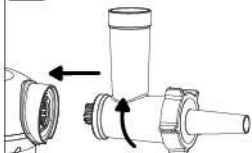
Plaats de spiraalas in de maalmolen. Plaats de afsluitring op de spiraalas. Plaats de worstenvuller op de afsluitring. Draai de afsluitring op de maalmolen vast.

2



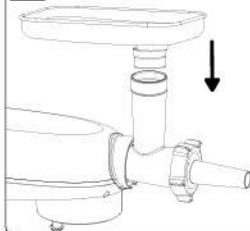
Verwijder de voorklep van de keukenmachine.

3



Houd de maalmolen vast, sluit deze aan op het transmissiedeelte van de voorklep en draai hem tegen de klok in naar de vergrendelpositie.

4



Lijn de afvoerpoort van het plateau uit met de invoerpoort van de maalmolen en installeer het op zijn plaats.

5

Plaats een bak of kom bij de uitlaat van de maalmolen. Bereid de (gehakt)vulling en voeg alle gewenste kruiden/ingrediënten toe. Bereid het worstenvel voor. Leg het worstenvel voor gebruik in water en leg een knoop aan het uiteinde. Plaats het worstenvel over de top van de worstenvuller

Doe de stekker in het stopcontact en zet de snelheidsknop op de gewenste snelheid. Leg het vlees op het plateau en stop het in de invoeropening. Gebruik de duwstaaf om het vlees langzaam in de invoeropening van de maalmolen te duwen. Trek voorzichtig aan de darm om het te vullen met de ingrediënten. Wanneer de worst de gewenste lengte heeft, trek je het strak en bind je het vast met een touw.

Draai na gebruik de snelheidsknop op "0" en trek de stekker uit het stopcontact.

LET OP:

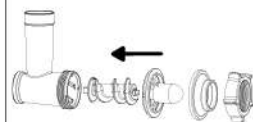
- Pas op de roterende delen als je een ander onderdeel gebruikt.
- Steek de stekker niet in het stopcontact voordat je de maalmolen gebruikt. Zorg ervoor dat de maalmolen correct is geïnstalleerd voordat je deze gebruikt.
- Steek nooit je vingers of andere lichaamsdelen in de maalmolen.
- Gebruik nooit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



Kibbehmaker

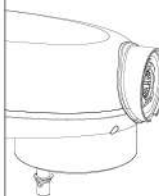
Met de kibbehmaker maak je zelf je eigen vleesballen.

1



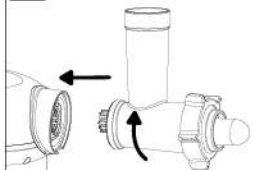
Plaats de spiraalas in de maalmolen.
Plaats het kibbehmondstuk op de spiraalas.
Plaats de kibbehafsluitring op het kibbehmondstuk.
Draai de afsluitring op de maalmolen vast.

2



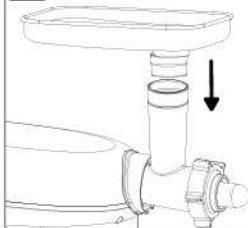
Verwijder de voorklep van de keukenmachine.

3



Houd de maalmolen vast, sluit deze aan op het transmissiegedeelte van de voorklep en draai hem tegen de klok in naar de vergrendelpositie.

4



Lijn de afvoerpoort van het plateau uit met de invoerpoort van de maalmolen en installeer het op zijn plaats.

5

Plaats een bak of kom bij de uitlaat van de maalmolen. Bereid de (gehakt)vulling en voeg alle gewenste kruiden/ingrediënten toe.

Doe de stekker in het stopcontact en zet de snelheidsknop op de gewenste snelheid. Leg het vlees op het plateau en stop het in de invoeropening. Gebruik de duwstaaf om het vlees langzaam in de invoeropening van de maalmolen te duwen.

Draai na gebruik de snelheidsknop op "0" en trek de stekker uit het stopcontact.

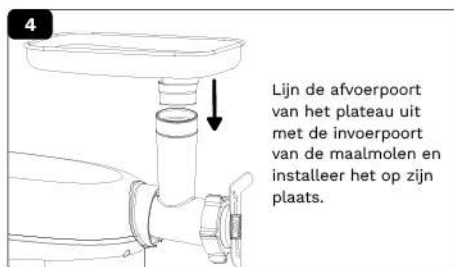
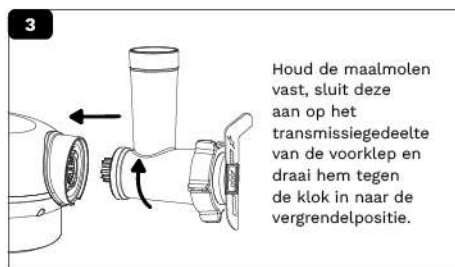
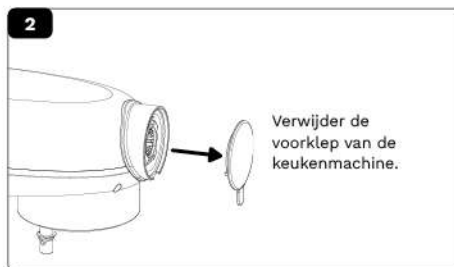
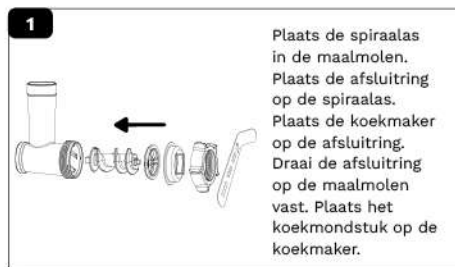
LET OP:



- 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.

koekmaker

Met het opzetstuk met 4 vormen maak je snel koekjes in allerlei ontwerpen.



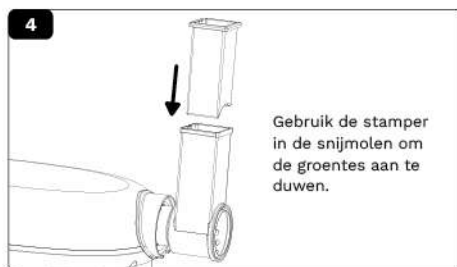
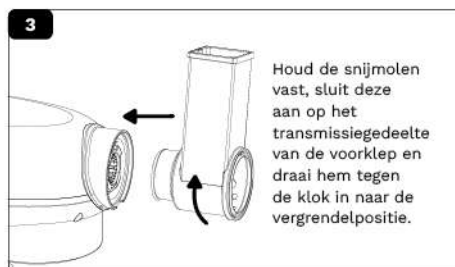
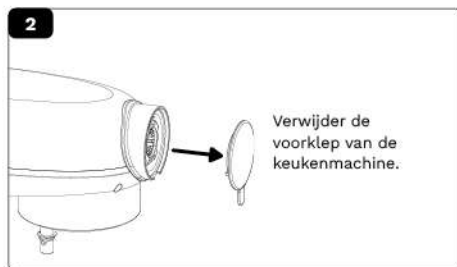
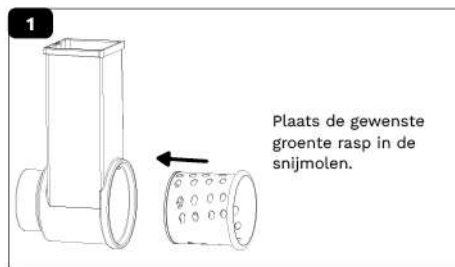
LET OP:



- 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 alle deeg in één keer in de maalmolen. Snijd het in kleine reepjes.

Groentesnijder

De snijder is voorzien van 3 opzetstukken. Snijdt en raspt in gelijkmatige plakken of stukken.



Was de groente grondig en schil of schraap de buitenlaag indien nodig. Snijd de groente op lengte zodat deze in de invoeropening past, maar laat hem verder heel (als een staaf). Doe de stekker in het stopcontact en zet de snelheidsknop op de gewenste snelheid. Doe de groente in zijn geheel, in de lengte, in de invoeropening van de snijmolen. Gebruik de stamper om de groente in de invoeropening te duwen, zodat u plakjes of geraspte groente krijgt.

Draai na gebruik de snelheidsknop op "0" en trek de stekker uit het stopcontact.

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 alle groente in één keer in de snijmolen. Snijd het in kleine stukjes.

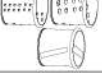
4 REINIGING & ONDERHOUD

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
	Blenderbeker		Deksel blender		Afdekkap blenderbeker
	Duwstaaf		Worstenvuller		Stamper
	Kibbeh mondstuk		Worst/koekmaker afsluitring		Voedsel-snijders
	Mes		Koekmaker		Maalmolen-schijven
	Kibbeh afsluitring		Koek-mondstuk		

NIET VAATWASSERBESTENDIG

	Menghaak		Deeghaak		Maalmolen !
	Spiraalas !		Snijmolen		Afsluitring !
	Plateau	LET OP: De maalmolen, spiraalas en afsluitring zijn niet vaatwasserbestendig en gevoelig voor afwasmiddelen. ! Reinig deze onderdelen alleen met water en droog ze na het reinigen volledig om schade te voorkomen.			

5 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
Machine start niet / doet niets	- Netsnoer niet (goed) aangesloten - Blenderkan/achterklep niet goed op achteraansluiting (safety lock) - Eén van de twee onderdelen van het blenderdeksel niet correct bevestigd - Bovenhuis staat omhoog gekanteld / niet volledig omlaag geklikt	- Controleer netsnoer en stroom - Plaats blenderkan/achterklep goed op achteraansluiting en controleer bevestiging - Bevestig beide onderdelen van het blenderdeksel juist (zie 'Blender') - Kantel bovenhuis volledig omlaag tot het vastklikt, zet snelheidsregelaar op "0" en kies opnieuw een snelheid. Helpt dit niet: stekker eruit, 10 sec wachten, weer insteken
Thermische beveiliging geactiveerd / machine stopt plotseling tijdens mixen	Motor oververhit door intensief gebruik (bijv. lang of zwaar kneden)	Zet knop op "0" en haal stekker uit stopcontact. Laat min. 10 min afkoelen. Haal altijd de stekker eruit (anders kan motor na afkoelen onverwacht vanzelf starten). Steek stekker terug in en kies snelheid
Opzetstukken schrapen tegen de kom aan	De mengkom of het opzetstuk is incorrect geplaatst	Plaats de mengkom juist in de behuizing en het opzetstuk juist op het bevestigingspunt
Opzetstukken raken niet de onderkant van de mengkom	Bewust zo ontworpen, om krassen te voorkomen	Dit is een normaal verschijnsel
Apparaat beweegt / schudt / "wandelt"	- Antislipvoeten zitten niet goed vast - Apparaat staat niet op stabiel oppervlak - Deeg is dik en snelheid staat hoog	- Controleer antislipvoeten - Plaats op stabiele, droge ondergrond - Gebruik snelheidsstand 1-3 voor deeg (bij zeer dik deeg is lichte beweging normaal)
Mengkom zit vast en draait niet los	Opgedroogde voedsel-/deegresten in de groeven, of kom te strak aangedraaid	Vul kom met koud water + ijsblokjes, wacht enkele minuten. Eventueel warme vochtige doek rond de voet leggen. Druk kom iets omlaag en draai linksom los. Reinig en droog groeven en vergrendeling goed

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSINGSMETHODE
Ingrediënten blijven onderin de kom liggen	Te weinig deeg: deeghaak draait bewust met ruimte boven de bodem en heeft voldoende deeg nodig voor grip	Gebruik minimaal $\pm$ 300 g bloem + 160 g water
Machine wordt warm	Normaal bij intensief gebruik	Mix zwaar deeg max. 6 min onafgebroken, laat 10 min afkoelen. Lichte ingrediënten: max. 15 minuten
Deeg wordt niet goed gekneet / blijft plakken	Verhouding bloem/water klopt niet, of water te koud/warm	Plakt het deeg: beetje bij beetje bloem toevoegen. Te droog/kruimelig: klein beetje water toevoegen. Gebruik water tussen 5 en 40 °C

6 MILIEU



Dit apparaat mag aan het einde van de levensduur niet bij het normale huisafval worden gedeponeerd, 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 recyclen van gebruikte huishoudelijke apparaten lever je een belangrijke bijdrage aan de bescherming van ons milieu. Informeer bij je lokale overheid naar het inzamelpunt.

7 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

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.

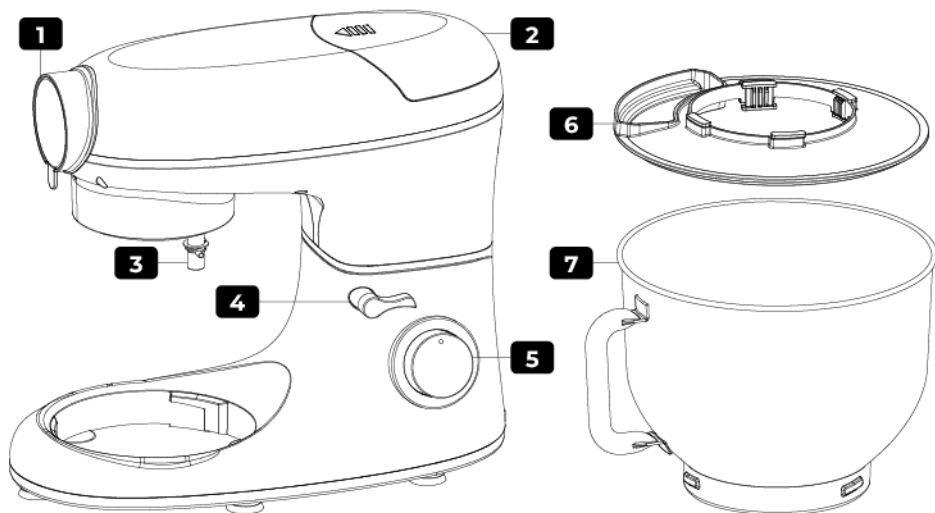
1. Lisez attentivement toutes les instructions. Conservez ce manuel pour plus tard.
2. Lisez attentivement et suivez tous les avertissements et instructions.
3. Prenez votre temps et soyez prudent lors du déballage et de l'installation de l'appareil. Cet appareil contient des pièces qui peuvent causer 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.
29. Utilisez uniquement des pièces de rechange d'origine.
30. Attention : assurez-vous que le mixeur est éteint avant de le retirer du support.

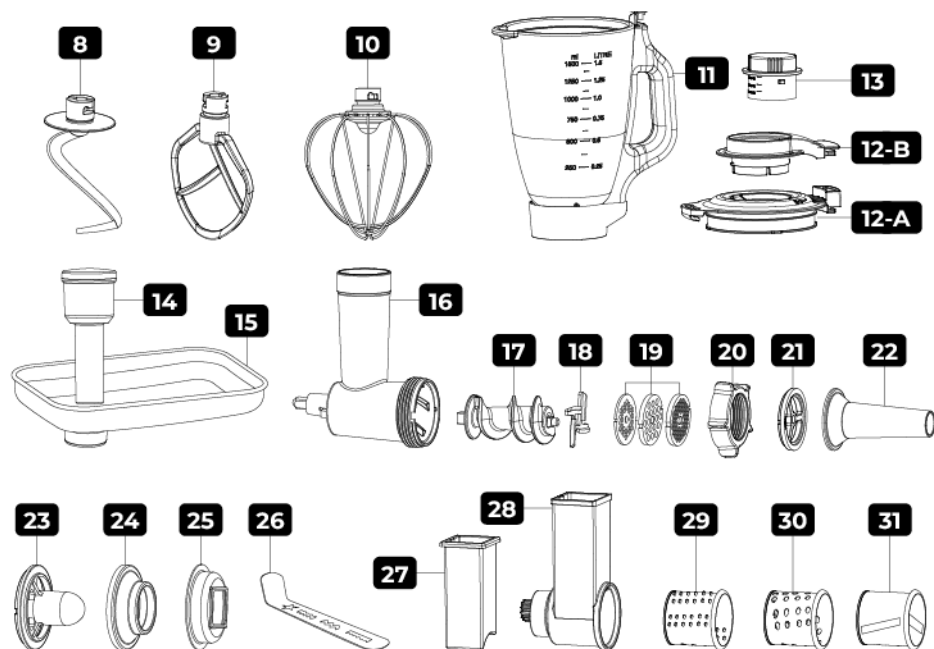
2 LES PIÈCES

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 | 3. Point d'attache | 5. Contrôleur de vitesse |
| 2. Couvercle arrière | 4. Bouton de verrouillage | 6. Protection anti-éclaboussures |
| | | 7. Bol à mélanger |



- | | | |
|-----------------------------|---------------------------------|------------------------|
| 8. Crochet pétrisseur | 16. Broyeur | 24. Buse kibbeh |
| 9. Crochet mélangeur | 17. Tige en spirale | 25. Buse à biscuits |
| 10. Fouet | 18. Couteau | 26. Machine à biscuits |
| 11. Bol du mixeur | 19. Disques du broyeur | 27. Presse-purée |
| 12. Couvercle du mixeur | 20. Bague d'étanchéité | 28. Trancheuse |
| 13. Couvercle du bol mixeur | 21. Anneau à saucisses/biscuits | 29. Râpe fine |
| 14. Barre de poussée | 22. Remplisseuse à saucisses | 30. Râpe grossière |
| 15. Plateau | 23. Anneau de kibbeh | 31. Cutter |



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 4 : Nettoyage et entretien pour plus d'informations.

REMARQUE :

- Retirez la fiche de la prise avant de changer les accessoires.
- Mélangez une pâte lourde (par exemple une pâte à pain) pendant 6 minutes maximum sans interruption, puis laissez refroidir le mixeur pendant 10 minutes.
- Mélangez des ingrédients légers (par exemple crème fouettée, salade) pendant 15 minutes maximum sans interruption, puis laissez refroidir le mixeur pendant 10 minutes.
- Commencez toujours à basse vitesse et augmentez-la lentement si nécessaire.
- Pour la pâte, utilisez de préférence la vitesse 1 à 3. Une vitesse plus élevée est possible, mais augmente le risque que la machine se mette à trembler avec une pâte de consistance épaisse.

MÉCANISMES DE SÉCURITÉ :

Cette machine dispose de quatre mécanismes de sécurité. Chacun d'entre eux peut faire en sorte que la machine ne démarre (temporairement) pas. Ce n'est pas un défaut, mais un signe que la sécurité fait son travail. En cas de machine qui « ne fait rien », vérifiez toujours d'abord ces quatre points :



- **Verrou de sécurité sur le raccord arrière** : le raccord du mixeur à l'arrière est doté d'un verrou de sécurité. La machine ne démarre que si le bol du mixeur ou le cache arrière est installé sur ce raccord. Si la machine semble « ne rien faire », vérifiez d'abord que le cache arrière ou le bol du mixeur est bien positionné sur le raccord arrière. Le cache avant n'a aucune influence sur le démarrage de la machine.
- **Couvercle du mixeur** : le couvercle du mixeur se compose de deux éléments. Les deux doivent être correctement fixés, comme décrit dans la section « Mixeur ». Tant que le couvercle du mixeur n'est pas correctement fixé, toute la machine ne démarre pas.
- **Interrupteur de sécurité du bloc supérieur** : si vous inclinez le bloc supérieur vers le haut alors que le bouton de vitesse est réglé sur une vitesse, le moteur s'arrête. La machine ne redémarre qu'une fois le bloc supérieur complètement abaissé et le bouton remis sur 0.
- **Protection thermique** : la machine coupe automatiquement le moteur en cas de surchauffe. Réglez alors le bouton sur 0, débranchez la fiche et laissez la machine refroidir au moins 10 minutes.

COMPORTEMENT NORMAL D'UTILISATION :



- **Da machine chauffe** : pendant le mixage, et surtout lors du pétrissage de la pâte, le boîtier chauffe. C'est normal. Respectez les temps de repos (max. 6 minutes sans interruption pour une pâte lourde, puis 10 minutes de refroidissement).
- **Bruit et mouvement** : à vitesse élevée et avec une pâte épaisse, la machine fait plus de bruit et peut légèrement bouger. Placez toujours la machine sur une surface sèche, plane et propre, afin que les pieds aient une bonne adhérence.

BOL MÉLANGEUR :



Mise en place et retrait du bol mélangeur : tournez le bol sans forcer dans le verrou jusqu'à ce qu'il s'enclenche ; ne serrez pas davantage. Gardez les rainures sous le bol et le verrou de l'embase propres et secs. Des résidus d'aliments ou de pâte séchés dans les rainures peuvent faire coincer le bol.

Quantités minimales et maximales d'ingrédients :

- **Pâte minimale** : utilisez au moins ± 300 g de farine + 160 g d'eau. Le crochet pétrisseur tourne avec un petit espace au-dessus du fond du bol. Cet espace est volontaire : il évite que le crochet touche le bol, ce qui préviendrait l'usure du bol et de l'accessoire. Le crochet a donc besoin de suffisamment de pâte pour accrocher. Avec moins de pâte, il n'a pas de prise et la pâte n'est pas bien pétrie.
- **Pâte maximale** : n'ajoutez pas plus de ± 700 g de farine + 400 g d'eau au total.
- **Bol mélangeur** : pour une pâte lourde, remplissez le bol jusqu'à 1/3 maximum.
- **Fouet** : utilisez au moins 3 blancs d'œufs.
- **Température de l'eau** : entre 5 et 40 °C.

Mélanger et pétrir

1



Placez l'appareil sur une surface stable. Tournez le bouton d'inclinaison dans le sens des aiguilles d'une montre pour incliner la section supérieure vers le haut.

2



Placez la protection anti-éclaboussures sur le boîtier.

3



Placez le bol mélangeur dans le boîtier. Tournez le bol sans forcer dans le sens des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche ; ne serrez pas davantage. Gardez les rainures du bol et le verrou propres et secs.

4



Choisissez l'accessoire souhaité et fixez-le au point de montage. Tournez l'accessoire dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à ce qu'il s'enclenche. Placez les ingrédients dans le bol à mélanger.

5

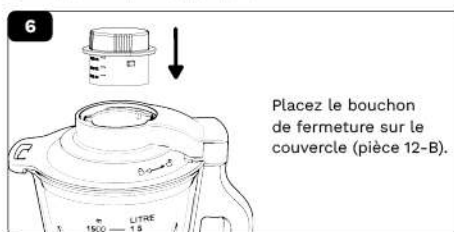
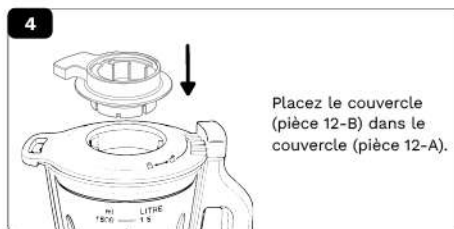
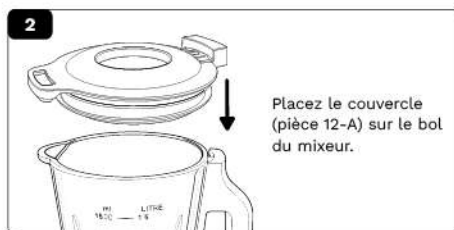
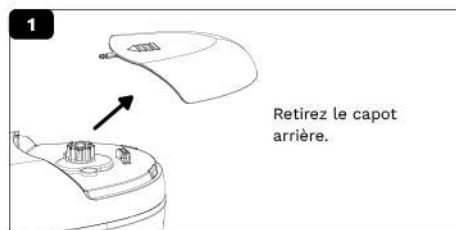


Tournez le bouton d'inclinaison dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour incliner la section supérieure vers le bas. Branchez la fiche et réglez le bouton de vitesse sur la vitesse souhaitée.

Après avoir mixé, tournez le bouton de vitesse sur « 0 ». Tournez le bouton d'inclinaison pour incliner la section supérieure vers le haut. Tournez l'accessoire vers la droite jusqu'à ce qu'il se détache et tournez le bol vers la gauche (dans le sens inverse des aiguilles d'une montre) jusqu'à ce qu'il puisse être retiré.

ACCESSOIRE	FONCTION	VITESSE	INGRÉDIENT
	Pétrir	1 - 3	Pâte à pain, pizza, pâtes - Minimum ± 300 g de farine + 160 g d'eau - Maximum ± 700 g de farine + 400 g d'eau
	Mélanger	3 - 4	Pâte à gâteau, biscuits et crème glacée
	Fouetter	5 - 6	Blanc d'œuf, crème

REMARQUE : Si vous souhaitez utiliser des aliments solides, vous devez couper les ingrédients en petits morceaux avant de les ajouter au mixeur.



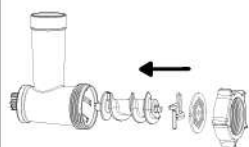
ATTENTION :

- Faites attention aux pièces rotatives lorsque vous utilisez une autre pièce.
- Ne branchez pas la fiche avant d'utiliser le mixeur. Assurez-vous que le mixeur est correctement installé et que le couvercle est bien serré avant d'utiliser le mixeur.
- Ne mélangez jamais avec des liquides ou des ingrédients chauds ; commencez toujours par des ingrédients et des liquides froids ou à température ambiante (21 °C ou moins).
- Ne dépassez pas la capacité maximale de 1,5 litre dans le bol mixeur.
- Ne retirez pas le bol de mixage ou le couvercle pendant l'opération.
- Ne faites pas fonctionner le mixeur pendant plus de 3 minutes.

Hachoir à viande

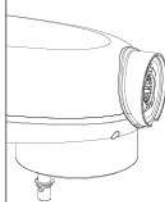
Le hachoir est livré avec 3 accessoires pour un hachage fin, moyen et grossier. Parfait pour préparer des hamburgers ou de la viande hachée.

1



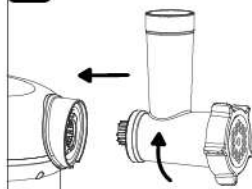
Placez l'arbre en spirale dans le broyeur.
Placez la lame sur l'arbre en spirale.
Placez le disque de broyeur souhaité sur la lame.
Serrez la bague d'étanchéité sur le broyeur.

2



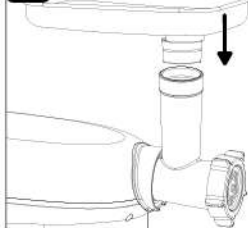
Retirez le couvercle avant du robot pâtissier.

3



Tenez le broyeur, connectez-le à la partie transmission du capot avant et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de verrouillage.

4



Alignez l'orifice de décharge du plateau avec l'orifice d'entrée du broyeur et installez-le en place.

5

Placez un récipient ou un bol près de la sortie du broyeur. Nettoyez la viande et coupez-la en lanières ou en petits morceaux. La largeur ne doit pas être supérieure à l'ouverture d'alimentation du plateau.

Branchez la fiche et réglez le bouton de vitesse sur la vitesse souhaitée. Placez la viande sur le plateau et insérez-la dans l'ouverture d'alimentation. Utilisez la tige de poussée pour pousser lentement la viande dans l'ouverture d'alimentation du hachoir.

Après utilisation, tournez le bouton de vitesse sur « 0 » et débranchez la fiche de la prise.

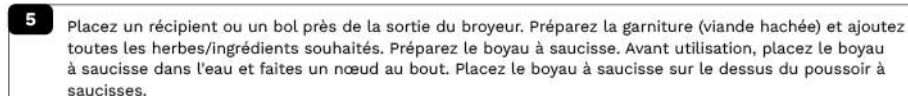
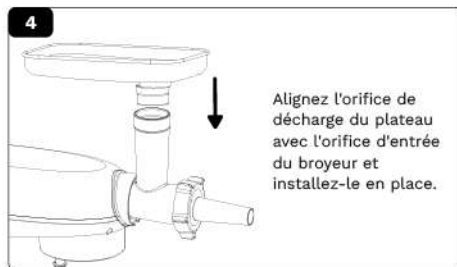
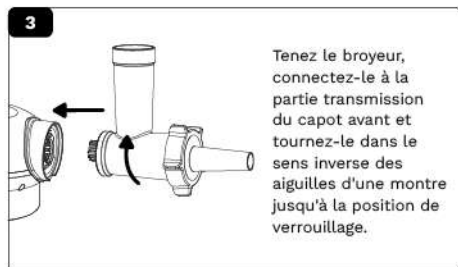
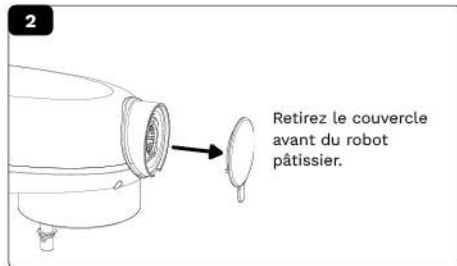
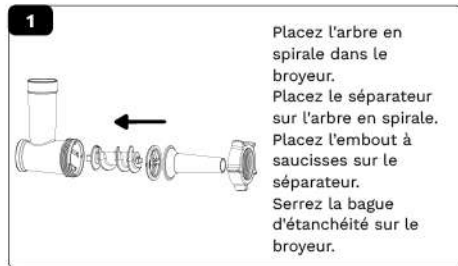
ATTENTION :



- Faites attention aux pièces rotatives lorsque vous utilisez une autre pièce.
- Ne branchez pas la prise d'alimentation avant d'utiliser le broyeur. Assurez-vous que le broyeur est correctement installé avant de l'utiliser.
- Ne mettez jamais vos doigts ou d'autres parties du corps dans le broyeur.
- N'utilisez jamais de viande avec des os. Retirez toujours la viande de l'os avant de la hacher.

Embout à saucisses

Le farceur à saucisses est un outil pratique pour farcir les sandwichs et faire ses propres saucisses.



Branchez la fiche et réglez le bouton de vitesse sur la vitesse souhaitée. Placez la viande sur le plateau et insérez-la dans l'ouverture d'alimentation. Utilisez la tige de poussée pour pousser lentement la viande dans l'ouverture d'alimentation du hachoir. Tirez doucement sur l'intestin pour le remplir d'ingrédients. Lorsque la saucisse a la longueur désirée, tirez-la fermement et attachez-la avec une corde.

Après utilisation, tournez le bouton de vitesse sur « 0 » et débranchez la fiche de la prise.

ATTENTION :

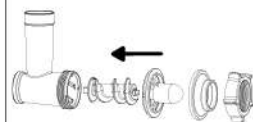


- Faites attention aux pièces rotatives lorsque vous utilisez une autre pièce.
- Ne branchez pas la prise d'alimentation avant d'utiliser le broyeur. Assurez-vous que le broyeur est correctement installé avant de l'utiliser.
- Ne mettez jamais vos doigts ou d'autres parties du corps dans le broyeur.
- N'utilisez jamais de viande avec des os. Retirez toujours la viande de l'os avant de la hacher.

Accessoire à kibbeh

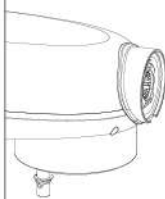
L'appareil à kibbeh vous permet de faire vos propres boulettes de viande.

1



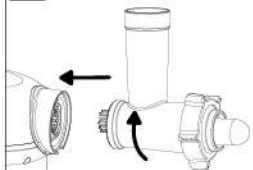
Placez l'arbre en spirale dans le broyeur. Placez l'embout du kibbeh sur la tige en spirale. Placez la bague d'étanchéité du kibbeh sur l'embout du kibbeh. Serrez la bague d'étanchéité sur le broyeur.

2



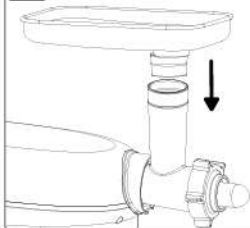
Retirez le couvercle avant du robot pâtissier.

3



Tenez le broyeur, connectez-le à la partie transmission du capot avant et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de verrouillage.

4



Alignez l'orifice de décharge du plateau avec l'orifice d'entrée du broyeur et installez-le en place.

5

Placez un récipient ou un bol près de la sortie du broyeur. Préparez la garniture (viande hachée) et ajoutez toutes les herbes/ingrédients souhaités.

Branchez la fiche et réglez le bouton de vitesse sur la vitesse souhaitée. Placez la viande sur le plateau et insérez-la dans l'ouverture d'alimentation. Utilisez la tige de poussée pour pousser lentement la viande dans l'ouverture d'alimentation du hachoir.

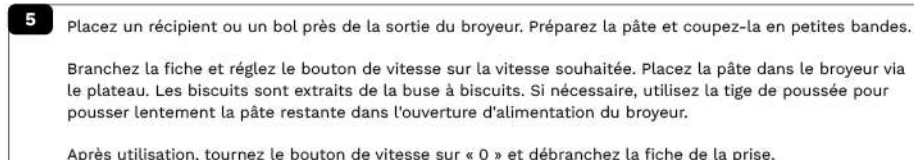
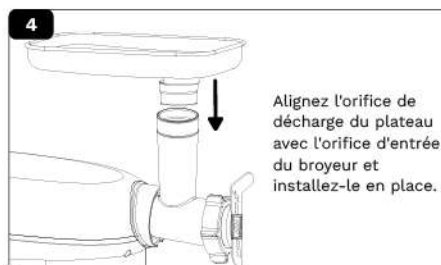
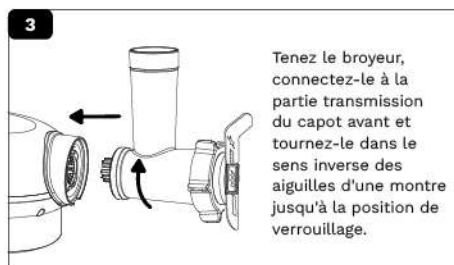
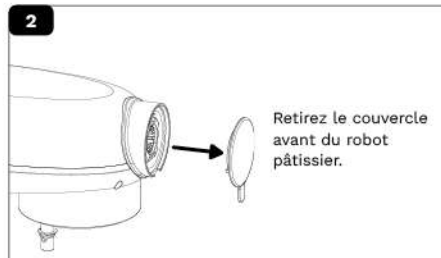
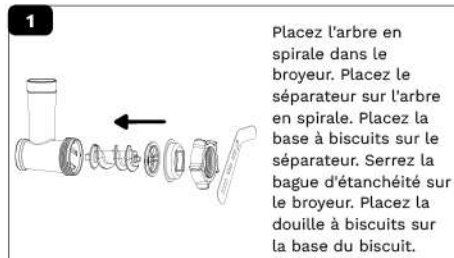
Après utilisation, tournez le bouton de vitesse sur « 0 » et débranchez la fiche de la prise.

ATTENTION :

- Faites attention aux pièces rotatives lorsque vous utilisez une autre pièce.
- Ne branchez pas la prise d'alimentation avant d'utiliser le broyeur. Assurez-vous que le broyeur est correctement installé avant de l'utiliser.
- Ne mettez jamais vos doigts ou d'autres parties du corps dans le broyeur.
- N'utilisez jamais de viande avec des os. Retirez toujours la viande de l'os avant de la hacher.

Accessoire à biscuits

L'accessoire à 4 formes vous permet de réaliser rapidement des biscuits de toutes sortes.



ATTENTION :

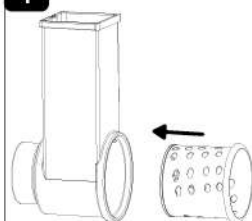


- Faites attention aux pièces rotatives lorsque vous utilisez une autre pièce.
- Ne branchez pas la prise d'alimentation avant d'utiliser le broyeur. Assurez-vous que le broyeur est correctement installé avant de l'utiliser.
- Ne mettez jamais vos doigts ou d'autres parties du corps dans le broyeur.
- N'utilisez jamais toute la pâte dans le broyeur en même temps. Coupez-la en petites lanières.

Coupeur de légumes

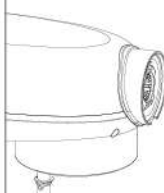
Le trancheur est doté de 3 accessoires. Tranche et râpe pour obtenir des tranches ou des morceaux réguliers.

1



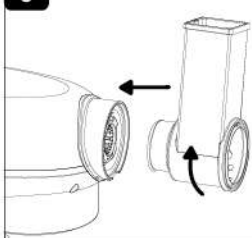
Placez la râpe à légumes souhaitée dans le broyeur.

2



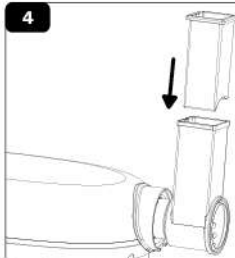
Retirez le couvercle avant du robot pâtissier.

3



Tenez le broyeur à couteaux, connectez-le à la partie transmission du capot avant et tournez-le dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de verrouillage.

4



Utilisez le pilon du coupe-légumes pour pousser les légumes.

5

Placez un bol ou un récipient sous la sortie du hachoir à légumes.

Lavez soigneusement le légume et épluchez ou grattez la peau extérieure si nécessaire. Coupez le légume à la bonne longueur pour qu'il s'insère dans l'orifice d'introduction, mais laissez-le entier (comme un bâtonnet). Branchez l'appareil et réglez le bouton de vitesse sur la vitesse souhaitée. Introduisez le légume en entier, dans le sens de la longueur, dans l'orifice du hachoir. Utilisez le poussoir pour pousser le légume dans l'orifice, afin d'obtenir des tranches ou des légumes râpés.

Après utilisation, remettez le bouton de vitesse sur « 0 » et débranchez l'appareil.

ATTENTION :



- Faites attention aux pièces rotatives lorsque vous utilisez une autre pièce.
- Ne branchez pas la prise d'alimentation avant d'utiliser le broyeur. Assurez-vous que le broyeur est correctement installé avant de l'utiliser.
- Ne mettez jamais vos doigts ou d'autres parties du corps dans le broyeur.
- N'utilisez jamais tous les légumes en même temps. Coupez-les en petits morceaux.

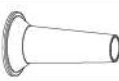
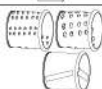
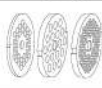
4 NETTOYAGE & ENTRETIEN

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

NE PASSE PAS AU LAVE-VAISSELLE

	Crochet mélangeur		Crochet pétrisseur		Broyeur
	Tige en spirale		Trancheuse		Bague d'étanchéité
	Plateau	ATTENTION : Le <u>broyeur</u>, la <u>spirale</u> et la <u>bague d'étanchéité</u> ne passent pas au lave-vaisselle. Nettoyez-les uniquement à l'eau et séchez-les complètement après le nettoyage afin d'éviter tout dommage.			



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 démarre pas / ne fonctionne pas	- Le cordon d'alimentation n'est pas (bien) branché - Le bol du mixeur/le cache arrière n'est pas bien positionné sur le raccord arrière (verrou de sécurité) - L'une des deux pièces du couvercle du mixeur n'est pas correctement fixée - La partie supérieure est relevée / pas complètement abaissée	- Vérifiez le cordon d'alimentation et l'alimentation électrique - Positionnez correctement le bol du mixeur/le cache arrière sur le raccord arrière et vérifiez la fixation - Fixez correctement les deux pièces du couvercle du mixeur (voir 'Mixeur') - Abaissez complètement la partie supérieure jusqu'au clic, réglez le sélecteur de vitesse sur "0" et choisissez à nouveau une vitesse. Si cela ne fonctionne pas : débranchez, attendez 10 s, rebranchez
La protection thermique est activée / la machine s'arrête soudainement pendant le mixage	Moteur surchauffé par un usage intensif (par ex. pétrissage long ou lourd)	Régalez le bouton sur "0" et débranchez la fiche. Laissez refroidir min. 10 min. Débranchez toujours la fiche (sinon le moteur pourrait redémarrer seul de façon inattendue après refroidissement). Rebranchez et choisissez une vitesse
Les accessoires frottent contre le bol	Le bol mélangeur ou l'accessoire est mal positionné	Positionnez correctement le bol dans le boîtier et l'accessoire sur le point de fixation
Les accessoires ne touchent pas le fond du bol	Conçu ainsi intentionnellement, pour éviter les rayures	C'est un phénomène normal
L'appareil bouge / vibre / "se déplace"	- Les pieds antidérapants ne sont pas bien fixés - L'appareil n'est pas sur une surface stable - La pâte est épaisse et la vitesse est élevée	- Vérifiez les pieds antidérapants - Placez sur une surface stable et sèche - Utilisez la vitesse 1-3 pour la pâte (avec une pâte très épaisse, un léger mouvement est normal)
Le bol mélangeur est coincé et ne se dévisse pas	Résidus de nourriture/pâte séchés dans les rainures, ou bol trop serré	Remplissez le bol d'eau froide + glaçons, attendez quelques minutes. Eventuellement, enroulez un chiffon humide chaud autour de la base. Appuyez légèrement sur le bol et tournez vers la gauche pour le desserrer. Nettoyez et séchez bien les rainures et le verrou

PROBLÈME	CAUSE	MÉTHODE DE RÉOLUTION
Les ingrédients restent au fond du bol	Trop peu de pâte : le crochet pétrisseur tourne intentionnellement avec un espace au-dessus du fond et a besoin de suffisamment de pâte pour accrocher	Utilisez au moins $\pm$ 300 g de farine + 160 g d'eau
La machine chauffe	Normal en cas d'utilisation intensive	Mélangez une pâte lourde max. 6 min sans interruption, laissez refroidir 10 min. Ingrédients légers : max. 15 minutes
La pâte n'est pas bien pétrie / reste collante	Le rapport farine/eau n'est pas correct, ou l'eau est trop froide/chaude	Si la pâte colle : ajoutez un peu de farine petit à petit. Trop sèche/friable : ajoutez un peu d'eau. Utilisez de l'eau entre 5 et 40 °C

6 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.

7 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

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.

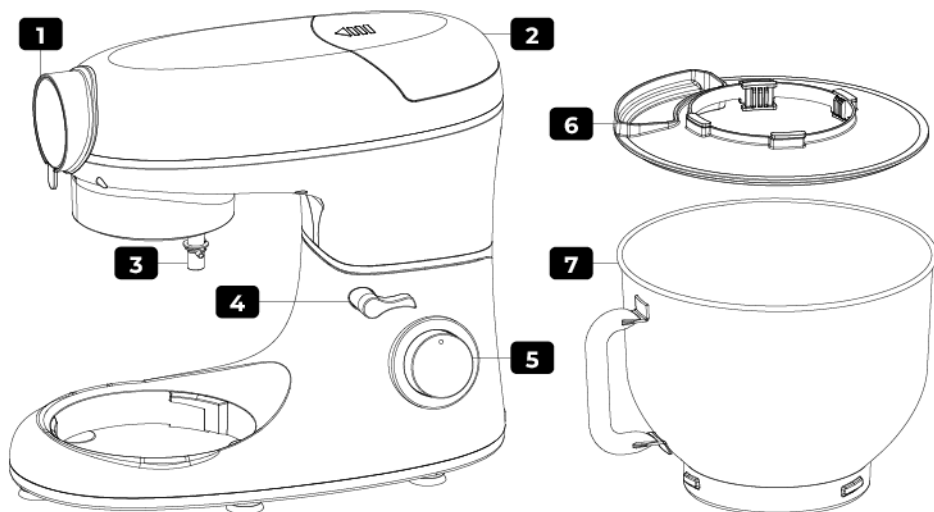
1. Read all instructions carefully. Save this manual for later.
2. Carefully read and follow all warnings and instructions.
3. Take your time and be careful when unpacking and setting up the device. This device contains parts that can cause injury if misused.
4. Before using the device for the first 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.
29. Use only original spare parts.
30. Caution: make sure the blender is turned off before removing it from the stand.

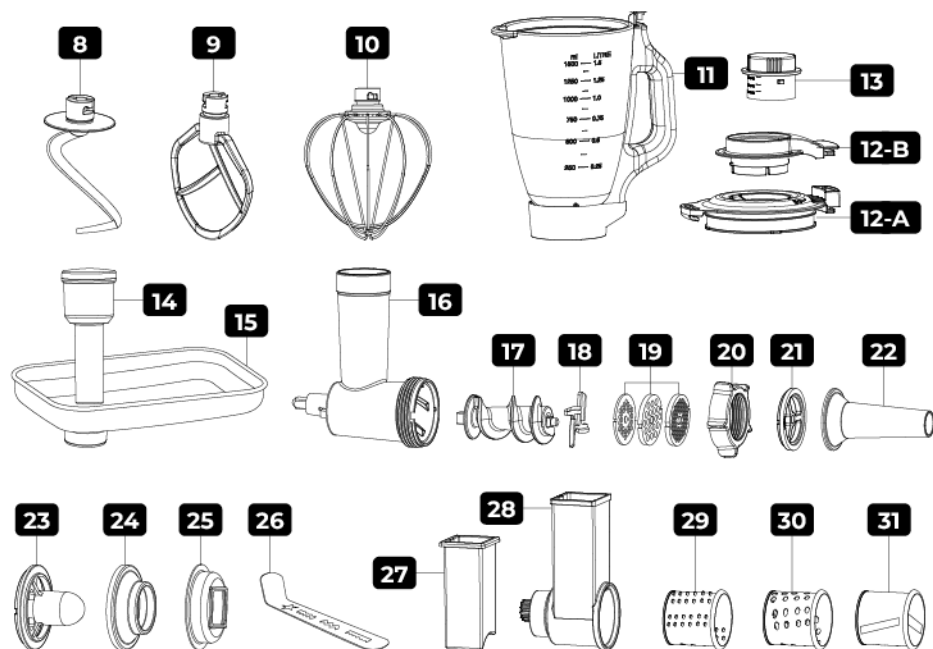
2 PARTS

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 | 3. Attachment point | 5. Speed controller |
| 2. Rear cover | 4. Locking button | 6. Splash guard |
| | | 7. Mixing bowl |



- | | | |
|-----------------------|---------------------------|-------------------|
| 8. Dough hook | 16. Grinder | 24. Kibbeh nozzle |
| 9. Mixing hook | 17. Spiral shaft | 25. Cookie nozzle |
| 10. Whisk | 18. Knife | 26. Cookie maker |
| 11. Blender cup | 19. Grinding mill discs | 27. Masher |
| 12. Blender lid | 20. Sealing ring | 28. Slicer |
| 13. Blender jar cover | 21. Sausage/ biscuit ring | 29. Fine grater |
| 14. Push bar | 22. Sausage filler | 30. Coarse grater |
| 15. Plateau | 23. Kibbeh ring | 31. Cutter |



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 4 cleaning and maintenance for more information.

CAUTION:

- Remove the plug from the socket before changing the attachments.
- Mix 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 15 minutes uninterrupted and then let the mixer cool for 10 minutes.
- Always start at a low speed and increase it slowly if necessary.
- For dough, preferably use speed setting 1-3. A higher speed is possible, but increases the chance of the machine shaking with a thick dough consistency.

SAFETY MECHANISMS:

This machine has four safety mechanisms. Each of these can cause the machine to (temporarily) not start. This is not a defect, but a sign that the safety feature is doing its job. If the machine seems to "do nothing," always check these four points first:



- **Safety lock on the rear connection:** the blender connection at the back has a safety lock. The machine only starts if the blender jug or the rear cover is fitted on this connection. If the machine seems to "do nothing," first check whether the rear cover or the blender jug is properly seated on the rear connection. The front cover has no effect on starting the machine.
- **Blender lid:** the blender lid consists of two parts. Both must be properly and correctly attached, as described in the "Blender" section. As long as the blender lid is not correctly attached, the whole machine will not start.
- **Safety switch on the upper housing:** if you tilt the upper housing up while the speed knob is set to a speed, the motor switches off. The machine only starts again once the upper housing has been tilted fully down and the knob has been returned to 0.
- **Thermal protection:** the machine automatically switches off the motor if it overheats. Set the knob to 0, unplug the device, and let the machine cool down for at least 10 minutes.

NORMAL OPERATING BEHAVIOR:

- **The machine gets warm:** during mixing, and especially when kneading dough, the housing gets warm. This is normal. Observe the rest periods (max. 6 minutes uninterrupted for heavy dough, then let cool for 10 minutes).
- **Noise and movement:** at higher speeds and with thick dough, the machine makes more noise and may move slightly. Always place the machine on a dry, flat and clean surface, so the feet get good grip.

MIXING BOWL:

Placing and removing the mixing bowl: turn the bowl without force into the lock until it clicks into place; do not over-tighten. Keep the grooves at the bottom of the bowl and the lock in the base clean and dry. Dried food or dough residue in the grooves can cause the bowl to jam.

Minimum and maximum ingredient amounts:

- **Minimum dough:** use at least ± 300 g flour + 160 g water. The dough hook rotates with a small gap above the bottom of the bowl. This gap is deliberate: it keeps the dough hook from touching the bowl, which prevents wear on the bowl and attachment. The dough hook therefore needs enough dough to get grip. With less dough, it doesn't get grip and the dough isn't kneaded properly.
- **Maximum dough:** do not add more than ± 700 g flour + 400 g water together.
- **Mixing bowl:** for heavy dough, fill the bowl up to a maximum of 1/3.
- **Whisk:** use at least 3 egg whites.
- **Water temperature:** between 5 and 40 °C.

Mixing and kneading

1



Place the device on a stable surface. Turn the tilt knob clockwise to tilt the top section up.

2



Place the splash guard on the housing.

3



Place the mixing bowl in the housing. Turn the bowl without force clockwise until it clicks into place; do not over-tighten. Keep the grooves of the bowl and the lock clean and dry.

4



Choose the desired attachment and attach it to the mounting point. Turn the attachment counterclockwise until it clicks into place. Place the ingredients in the mixing bowl.

5



Turn the tilt knob counterclockwise to tilt the top section down. Plug in the plug and set the speed knob to the desired speed.

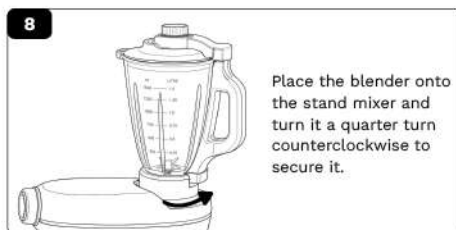
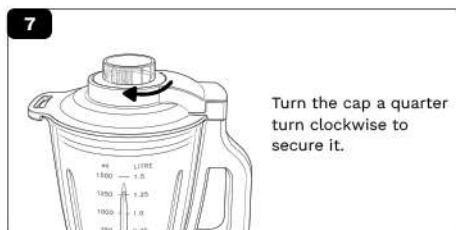
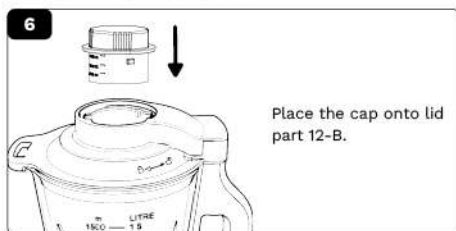
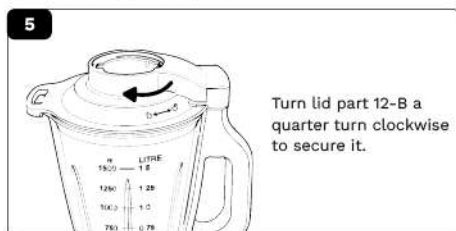
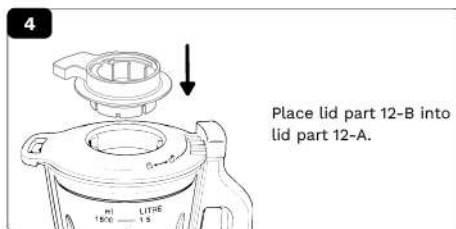
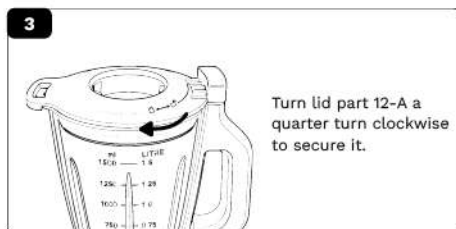
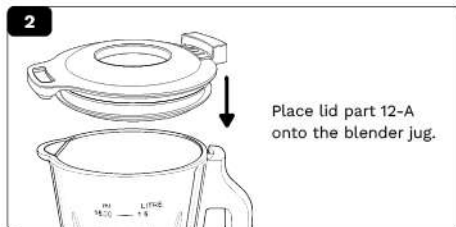
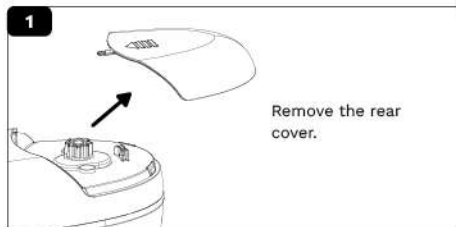
After mixing, turn the speed knob to "0". Turn the tilt knob to tilt the top section up. Turn the attachment to the right until it comes loose and turn the bowl to the left (counterclockwise) until it can be removed.

ATTACHMENT	OPERATION	SPEED	INGREDIENT
	Knead	1 - 3	Dough for bread, pizza and pasta - Minimum ± 300 g flour + 160 g water - Maximum ± 700 g flour + 400 g water
	Mix	3 - 4	Dough for cake, cookies and ice cream
	Blend	5 - 6	Egg white, cream

Blender



NOTE: If you want to use solid food, you must cut the ingredients into small pieces before adding them to the blender.



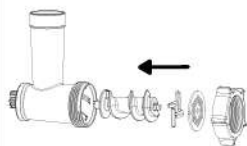
CAUTION:

- Be careful of the rotating parts when using another part.
- Do not plug in the power plug before using the blender. Make sure the blender is installed correctly and the lid is secure before using the blender.
- Never blend with hot liquids or ingredients; always start with ingredients and liquids that are cold or room temperature (21 °C or lower).
- Do not exceed the maximum capacity of 1.5 liters in the blender jar.
- Do not remove the blender jar or lid during operation.
- Do not run the blender for more than 3 minutes.

Meat grinder

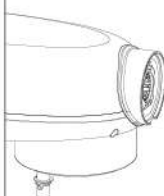
The mincer comes with 3 attachments for fine, medium and coarse grinding. Perfect for making burgers or minced meat.

1



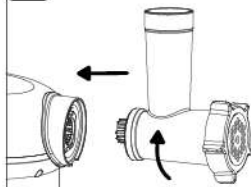
Place the spiral shaft in the grinder.
Place the blade on the spiral shaft.
Place the desired grinder disc on the blade.
Tighten the sealing ring on the grinder.

2



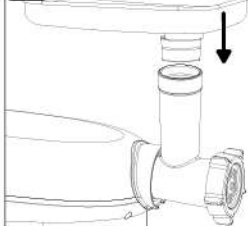
Remove the front cover from the stand mixer.

3



Hold the grinder, connect it to the transmission part of the front cover and turn it counterclockwise to the lock position.

4



Align the discharge port of the platter with the input port of the grinder and install it in place.

5

Place a container or bowl near the outlet of the grinder. Clean the meat and cut it into strips or small pieces. The width must not be greater than the insertion opening of the platform.

Plug in the plug and set the speed knob to the desired speed. Place the meat on the tray and insert it one by one into the feed opening. Use the push rod to slowly push the meat into the feed opening of the grinder.

After use, turn the speed knob to "0" and pull the plug from the socket.

CAUTION:

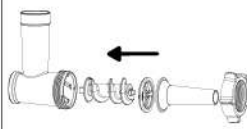


- Be careful of the rotating parts when using another part.
- Do not plug in the power plug before using the grinder. Make sure the grinder is installed correctly before using it.
- Never put your fingers or other body parts into the grinder.
- Never use meat with bone. Always remove the meat from the bone before grinding.

Sausage maker

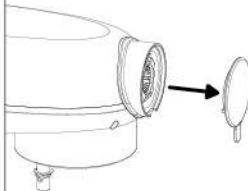
The sausage stuffer is a handy tool for stuffing sandwiches and making your own sausages.

- 1**



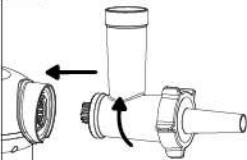
Place the spiral shaft in the grinder. Place the separator on the spiral shaft. Place the sausage filler on the separator. Tighten the sealing ring on the grinder.

2



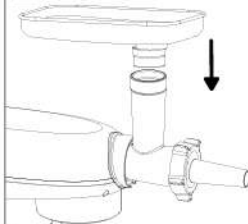
Remove the front cover from the stand mixer.

3



Hold the grinder, connect it to the transmission part of the front cover and turn it counterclockwise to the lock position.

4



Align the discharge port of the platter with the input port of the grinder and install it in place.
- 5** Place a container or bowl near the outlet of the grinder. Prepare the (minced meat) filling and add all desired herbs/ingredients. Prepare the sausage casing. Before use, place the sausage casing in water and tie a knot at the end. Place the sausage casing over the sausage stuffer.
- Plug in the plug and set the speed knob to the desired speed. Place the meat on the tray and insert it into the feed opening. Use the push rod to slowly push the meat into the feed opening of the grinder. Gently pull on the intestine to fill it with the ingredients. When the sausage is the desired length, pull it tight and tie it with a rope.
- After use, turn the speed knob to "0" and pull the plug from the socket.

CAUTION:

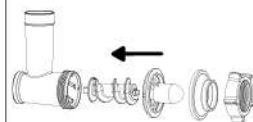


- Be careful of the rotating parts when using another part.
- Do not plug in the power plug before using the grinder. Make sure the grinder is installed correctly before using it.
- Never put your fingers or other body parts into the grinder.
- Never use meat with bone. Always remove the meat from the bone before grinding.

Kibbeh maker

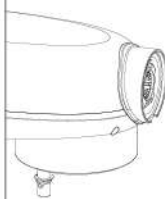
The kibbeh maker lets you make your own meatballs.

1



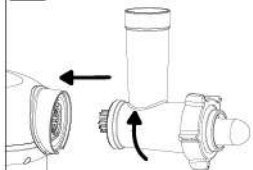
Place the spiral shaft in the grinder. Place the kibbeh mouthpiece on the spiral shaft. Place the kibbeh sealing ring on the kibbeh mouthpiece. Tighten the sealing ring on the grinder.

2



Remove the front cover from the stand mixer.

3



Hold the grinder, connect it to the transmission part of the front cover and turn it counterclockwise to the lock position.

4



Align the discharge port of the platter with the input port of the grinder and install it in place.

5

Place a container or bowl near the outlet of the grinder. Prepare the (minced meat) filling and add all desired herbs/ingredients.

Plug in the plug and set the speed knob to the desired speed. Place the meat on the tray and insert it into the feed opening. Use the push rod to slowly push the meat into the feed opening of the grinder.

After use, turn the speed knob to "0" and pull the plug from the socket.

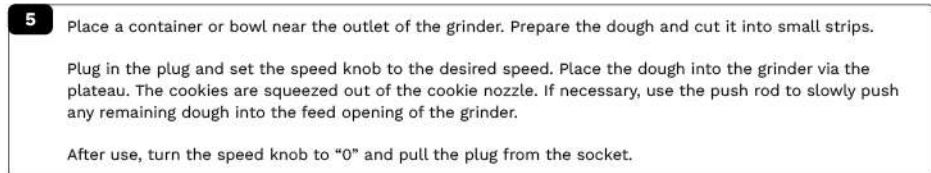
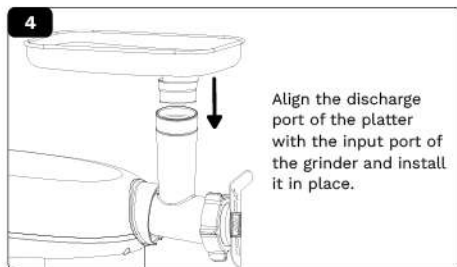
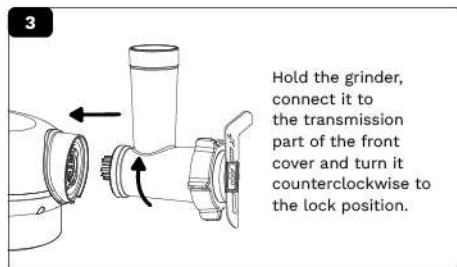
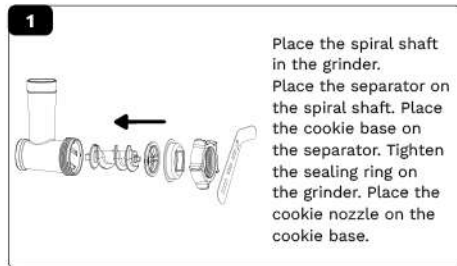
CAUTION:



- Be careful of the rotating parts when using another part.
- Do not plug in the power plug before using the grinder. Make sure the grinder is installed correctly before using it.
- Never put your fingers or other body parts into the grinder.
- Never use meat with bone. Always remove the meat from the bone before grinding.

Cookie maker

The 4-shape attachment lets you quickly make biscuits in all kinds of designs.



CAUTION:

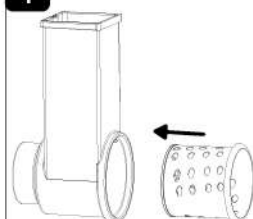


- Be careful of the rotating parts when using another part.
- Do not plug in the power plug before using the grinder. Make sure the grinder is installed correctly before using it.
- Never put your fingers or other body parts into the grinder.
- Never use all the dough in the grinder at once. Cut it into small strips.

Vegetable cutter

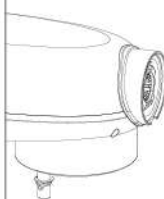
The slicer features 3 attachments. Cut and grate into even slices or pieces.

1



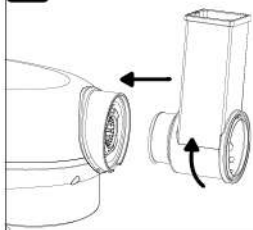
Place the desired vegetable grater in the cutting grinder.

2



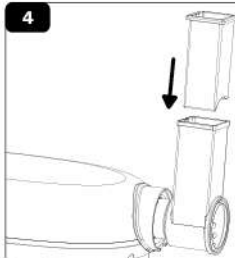
Remove the front cover from the stand mixer.

3



Hold the cutting mill, connect it to the transmission part of the front cover and turn it counterclockwise to the lock position.

4



Use the pestle in the slicer to push vegetables.

5

Place a bowl or container under the outlet of the slicer.

Wash the vegetable thoroughly and peel or scrape the outer layer if necessary. Cut the vegetable to length so it fits into the feed opening, but leave it whole (like a stick). Plug the device into the socket and set the speed knob to the desired speed. Insert the vegetable whole, lengthwise, into the feed opening of the slicer. Use the pusher to push the vegetable into the feed opening, so you get slices or grated vegetables.

After use, turn the speed knob to "0" and unplug the device from the socket.

CAUTION:



- Be careful of the rotating parts when using another part.
- Do not plug in the power plug before using the grinder. Make sure the grinder is installed correctly before using it.
- Never put your fingers or other body parts into the grinder.
- Never put all the vegetables into the slicer at once. Cut it into small pieces.

4 CLEANING & MAINTENANCE

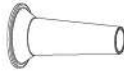
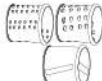
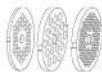
1. Before cleaning, remove the plug from the socket and wait until the device has cooled down.
2. Remove the used accessories and use a damp cloth to clean the housing.
3. Make sure that all parts are clean and dry after each use.

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
	Blender cup		Blender lid		Blender jar cover
	Push bar		Sausage filler		Stamper
	Kibbeh nozzle		Sausage / biscuit ring		Grater and cutter
	Knife		Cookie maker		Grinding mill discs
	Kibbeh ring		Cookie nozzle		



NOT DISHWASHER SAFE

	Mixing hook		Dough hook		Grinder 
	Spiral shaft 		Slicer		Sealing ring 
	Plateau	 CAUTION: The <u>grinder</u>, <u>spiral shaft</u> and <u>sealing ring</u> are not dishwasher safe and are sensitive to detergents. Clean these parts with water only and dry them thoroughly after cleaning to prevent damage.			

5 TROUBLESHOOTING



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

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Machine doesn't start / doesn't work	- Power cord not (properly) connected - Blender jug/rear cover not properly seated on rear connection (safety lock) - One of the two blender lid parts not correctly attached - Upper housing is tilted up / not fully clicked down	- Check power cord and power supply - Fit blender jug/rear cover properly on rear connection and check attachment - Attach both blender lid parts correctly (see 'Blender') - Tilt upper housing fully down until it clicks, set speed control to "0" and select a speed again. If that doesn't help: unplug, wait 10 sec, plug back in
Thermal protection activated / machine suddenly stops during mixing	Motor overheated due to intensive use (e.g. long or heavy kneading)	Set knob to "0" and unplug the device. Let cool down for at least 10 min. Always unplug the device (otherwise the motor may unexpectedly start by itself after cooling). Plug back in and select a speed
Attachments scrape against the bowl	The mixing bowl or attachment is incorrectly placed	Place the bowl correctly in the housing and the attachment correctly on the attachment point
Attachments don't touch the bottom of the bowl	Deliberately designed this way, to prevent scratches	This is a normal phenomenon
Device moves / shakes / "walks"	- Anti-slip feet aren't attached securely - Device isn't on a stable surface - Dough is thick and speed is set high	- Check anti-slip feet - Place on a stable, dry surface - Use speed setting 1-3 for dough (slight movement is normal with very thick dough)
Mixing bowl is stuck and won't turn loose	Dried food/dough residue in the grooves, or bowl turned too tight	Fill bowl with cold water + ice cubes, wait a few minutes. Optionally wrap a warm damp cloth around the base. Press bowl down slightly and turn left to loosen. Clean and dry grooves and lock thoroughly

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION
Ingredients remain at the bottom of the bowl	Too little dough: dough hook deliberately rotates with a gap above the bottom and needs enough dough to get grip	Use at least $\pm$ 300 g flour + 160 g water
Machine gets warm	Normal with intensive use	Mix heavy dough max. 6 min uninterrupted, let cool 10 min. Light ingredients: max. 15 minutes
Dough isn't kneaded properly / keeps sticking	Flour/water ratio isn't right, or water is too cold/warm	If dough sticks: add flour little by little. Too dry/crumby: add a little water. Use water between 5 and 40°C

6 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.

7 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

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.

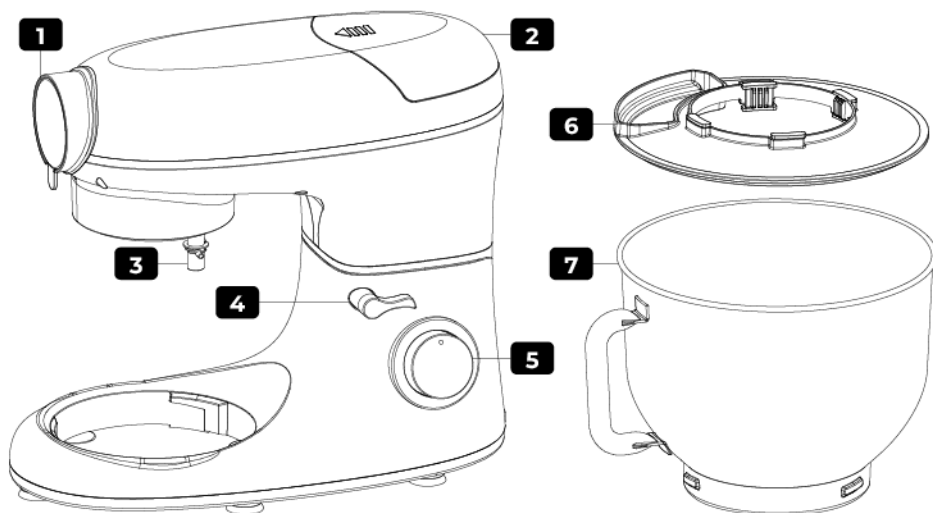
1. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch. Bewahren Sie dieses Handbuch für später auf.
2. Lesen und befolgen Sie alle Warnungen und Anweisungen sorgfältig.
3. Nehmen Sie sich Zeit und seien Sie vorsichtig beim Auspacken und Aufstellen des Geräts. Dieses Gerät enthält Teile, die bei Missbrauch Verletzungen 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 & breakfast 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 wie 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.
29. Verwenden Sie nur Original-Ersatzteile.
30. Achtung: Stellen Sie sicher, dass der Mixer ausgeschaltet ist, bevor Sie ihn vom Stand nehmen.

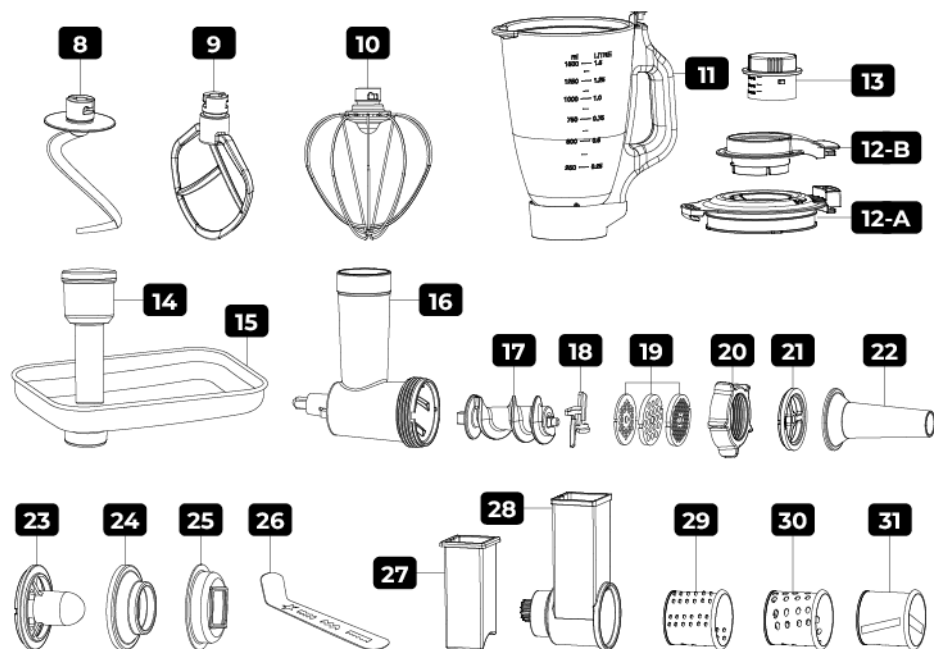
2 TEILE

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

- | | | |
|----------------------|-----------------------|---------------------------|
| 1. Vordere Abdeckung | 3. Befestigungspunkt | 5. Geschwindigkeitsregler |
| 2. Hintere Abdeckung | 4. Verriegelungstaste | 6. Spritzschutz |
| | | 7. Rührschüssel |



- | | | |
|-----------------------|---------------------|------------------|
| 8. Knethaken | 16. Mühle | 24. Kibbeh-Düse |
| 9. Rührhaken | 17. Spiralwelle | 25. Keksdüse |
| 10. Schneebesens | 18. Messer | 26. Keksmaschine |
| 11. Mixbecher | 19. Mahlscheiben | 27. Stampfer |
| 12. Mixerdeckel | 20. Dichtungsring | 28. Hobel |
| 13. MixBehälterdeckel | 21. Wurst-/Keksring | 29. Feine Reibe |
| 14. Schiebestange | 22. Wurstfüller | 30. Grobe Reibe |
| 15. Plateau | 23. Kibbeh-Ring | 31. Cutter |



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 4 „Reinigung und Wartung“.

WARNUNG:

- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie die Aufsätze wechseln.
- Schwere Teige (z. B. Brotteig) nicht länger als 6 Minuten ununterbrochen mixen und dann den Mixer 10 Minuten abkühlen lassen.
- Leichte Zutaten (z. B. Schlagsahne, Salat) nicht länger als 15 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.
- Verwenden Sie für Teig vorzugsweise Geschwindigkeitsstufe 1-3. Eine höhere Geschwindigkeit ist möglich, erhöht jedoch bei dickflüssigem Teig die Wahrscheinlichkeit, dass die Maschine ins Wackeln Gerät.

SICHERHEITSMECHANISMEN:

Diese Maschine verfügt über vier Sicherheitsmechanismen. Jeder davon kann dazu führen, dass die Maschine (vorübergehend) nicht startet. Das ist kein Defekt, sondern ein Zeichen dafür, dass die Sicherung ihre Arbeit tut. Wenn die Maschine "nichts zu tun" scheint, überprüfen Sie immer zuerst diese vier Punkte:



- **Sicherheitsverriegelung am hinteren Anschluss:** der Mixer-Anschluss auf der Rückseite verfügt über eine Sicherheitsverriegelung. Die Maschine startet nur, wenn der Mixbecher oder die hintere Abdeckung an diesem Anschluss angebracht ist. Scheint die Maschine "nichts zu tun", überprüfen Sie zuerst, ob die hintere Abdeckung oder der Mixbecher richtig auf dem hinteren Anschluss sitzt. Die vordere Abdeckung hat keinen Einfluss auf das Starten der Maschine.
- **Mixerdeckel:** der Mixerdeckel besteht aus zwei Teilen. Beide müssen ordnungsgemäß und richtig befestigt sein, wie im Abschnitt "Mixer" beschrieben. Solange der Mixerdeckel nicht korrekt befestigt ist, startet die gesamte Maschine nicht.
- **Sicherheitsschalter am Oberteil:** wenn Sie das Oberteil nach oben kippen, während der Geschwindigkeitsknopf auf eine Geschwindigkeit eingestellt ist, schaltet sich der Motor aus. Die Maschine startet erst wieder, nachdem das Oberteil vollständig nach unten gekippt und der Knopf wieder auf 0 gestellt wurde.
- **Thermischer Schutz:** die Maschine schaltet den Motor bei Überhitzung automatisch aus. Stellen Sie den Knopf dann auf 0, ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose und lassen Sie die Maschine mindestens 10 Minuten abkühlen.

NORMALES BETRIEBSVERHALTEN:

- **Die Maschine wird warm:** beim Mixen, und besonders beim Kneten von Teig, wird das Gehäuse warm. Dies ist normal. Halten Sie die Ruhezeiten ein (max. 6 Minuten ununterbrochen bei schwerem Teig, danach 10 Minuten abkühlen lassen).
- **Geräusch und Bewegung:** bei höheren Geschwindigkeiten und dickem Teig macht die Maschine mehr Geräusch und kann sich leicht bewegen. Stellen Sie die Maschine immer auf eine trockene, ebene und saubere Oberfläche, damit die Füße guten Halt haben.

RÜHRSCHÜSSEL:

Einsetzen und Entfernen der Rührschüssel: drehen Sie die Schüssel ohne Kraft in die Verriegelung, bis sie einrastet; nicht zusätzlich festdrehen. Halten Sie die Rillen am Boden der Schüssel und die Verriegelung im Sockel sauber und trocken. Angetrocknete Lebensmittel- oder Teigreste in den Rillen können dazu führen, dass die Schüssel klemmt.

Minimale und maximale Zutatenmengen:

- **Teig minimal:** mindestens ± 300 g Mehl + 160 g Wasser verwenden. Der Knethaken dreht sich mit einem kleinen Abstand über dem Boden der Schüssel. Dieser Abstand ist bewusst so konstruiert: Dadurch berührt der Knethaken die Schüssel nicht, was Verschleiß an Schüssel und Aufsatz verhindert. Der Knethaken braucht daher genug Teig, um Grip zu bekommen. Bei weniger Teig bekommt er keinen Grip und der Teig wird nicht richtig geknetet.
- **Teig maximal:** nicht mehr als ± 700 g Mehl + 400 g Wasser zusammen zugeben.
- **Rührschüssel:** bei schwerem Teig die Schüssel maximal zu 1/3 füllen.
- **Schneebeesen:** mindestens 3 Eiweiß verwenden.
- **Wassertemperatur:** zwischen 5 und 40 °C.

Mischen und Kneten

1



Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Oberfläche. Drehen Sie den Kippknopf im Uhrzeigersinn, um das Oberteil nach oben zu neigen.

2



Setzen Sie den Spritzschutz auf das Gehäuse.

3



Stellen Sie die Rührschüssel in das Gehäuse. Drehen Sie die Schüssel ohne Kraft im Uhrzeigersinn, bis Sie einrastet; nicht zusätzlich festdrehen. Halten Sie die Rillen der Schüssel und die Verriegelung sauber und trocken.

4



Wählen Sie den gewünschten Aufsatz und befestigen Sie ihn am Montagepunkt. Drehen Sie den Aufsatz gegen den Uhrzeigersinn, bis er einrastet. Geben Sie die Zutaten in die Rührschüssel.

5



Drehen Sie den Kippknopf gegen den Uhrzeigersinn, um das Oberteil nach unten zu neigen. Stecken Sie den Stecker ein und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeit ein.

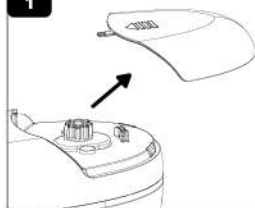
Drehen Sie nach dem Mischen den Geschwindigkeitsregler auf „0“. Drehen Sie den Kippknopf, um das Oberteil nach oben zu neigen. Drehen Sie den Aufsatz nach rechts, bis er sich löst, und drehen Sie die Schüssel nach links (gegen den Uhrzeigersinn), bis sie abgenommen werden kann.

AUFSATZ	BEARBEITUNG	GESCHWINDIGKEIT	ZUTAT
	Kneten	1 - 3	Teig für Brot, Pizza und Pasta - Minimal ± 300 g Mehl + 160 g Wasser - Maximal ± 700 g Mehl + 400 g Wasser
	Rühren	3 - 4	Teig für Kuchen, Kekse und Eis
	Mischen	5 - 6	Eiweiß, Sahne



HINWEIS: Wenn Sie feste Lebensmittel verwenden möchten, müssen sie die Zutaten in kleine Stücke schneiden, bevor sie sie in den mixer geben.

1



Entfernen Sie die hintere Abdeckung.

2



Setzen Sie den Deckel (Teil 12-A) auf den Mixbecher.

3



Drehen Sie den Deckel (Teil 12-A) eine Vierteldrehung nach rechts, um ihn zu befestigen.

4



Setzen Sie den Deckel (Teil 12-B) in den Deckel (Teil 12-A) ein.

5



Drehen Sie den Deckel (Teil 12-B) eine Vierteldrehung nach rechts, um ihn zu befestigen.

6



Setzen Sie den Verschlussdeckel auf den Deckel (Teil 12-B).

7



Drehen Sie den Verschlussdeckel eine Vierteldrehung nach rechts, um ihn zu befestigen.

8



Setzen Sie den Mixer auf die Küchenmaschine und drehen Sie ihn eine Vierteldrehung gegen den Uhrzeigersinn, um ihn zu befestigen.

WARNUNG:

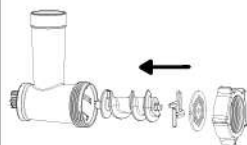
- Achten Sie bei der Verwendung eines anderen Teils auf die rotierenden Teile.
- Stecken Sie den Stecker nicht ein, bevor Sie den Mixer verwenden. Stellen Sie sicher, dass der Mixer richtig installiert ist und der Deckel fest sitzt, bevor Sie den Mixer verwenden.
- Niemals mit heißen Flüssigkeiten oder Zutaten mixen; Beginnen Sie immer mit Zutaten und Flüssigkeiten, die kalt sind oder Raumtemperatur haben (21 °C oder niedriger).
- Überschreiten Sie nicht das maximale Fassungsvermögen des MixBehälters von 1,5 Litern.
- Entfernen Sie während des Betriebs nicht die Rührschüssel oder den Deckel.
- Lassen Sie den Mixer nicht länger als 3 Minuten laufen.



Fleischwolf

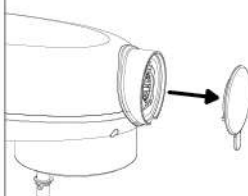
Der Fleischwolf wird mit 3 Aufsätzen für feines, mittleres und grobes Mahlen geliefert. Perfekt für die Zubereitung von Burgern oder Hackfleisch.

1



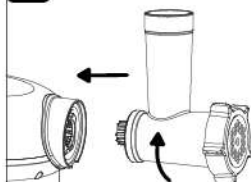
Setzen Sie die Spiralmühle in die Mühle ein.
Setzen Sie die Klinge auf die Spiralmühle.
Setzen Sie die Gewünschte Mahlscheibe auf das Messer.
Ziehen Sie den Dichtungsring am Mahlwerk fest.

2



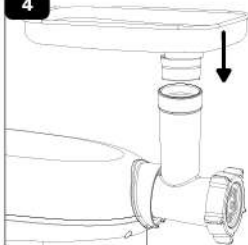
Entfernen Sie die Frontabdeckung von der Küchenmaschine.

3



Halten Sie die Mühle, verbinden Sie mit dem Übertragungsteil der Frontabdeckung und drehen Sie Sie gegen den Uhrzeigersinn in die Verriegelungsposition.

4



Richten Sie die Auslassöffnung des Plattentellers mit der Einlassöffnung der Mühle aus und installieren Sie.

5

Stellen Sie einen Behälter oder eine Schüssel in die Nähe des Auslasses der Mühle. Das Fleisch putzen und in Streifen oder kleine Stücke schneiden. Die breite darf nicht größer sein als die einstellöffnung der plattform.

Stecken Sie den Stecker ein und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeit ein. Legen Sie das Fleisch auf das Tablett und stecken Sie es einzeln in die Einfüllöffnung. schieben Sie das fleisch mit der schubstange langsam in die einfüllöffnung des fleischwolfs.

Drehen Sie nach dem Gebrauch den Geschwindigkeitsregler auf „0“ und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

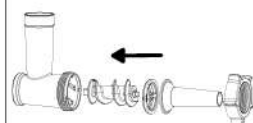
WARNUNG:

- Achten Sie bei der Verwendung eines anderen Teils auf die rotierenden Teile.
- Stecken Sie den NetzStecker nicht ein, bevor Sie die Mühle verwenden. Stellen Sie sicher, dass die Mühle richtig installiert ist, bevor Sie sie verwenden.
- Stecken Sie niemals Ihre Finger oder andere Körperteile in die Mühle.
- Verwenden Sie niemals Fleisch mit Knochen. Entfernen Sie das Fleisch vor dem Zerkleinern immer vom Knochen.

Wurstmacher

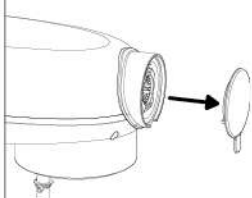
Der Wurstfüller ist ein praktisches Werkzeug zum Füllen von Sandwiches und zur Herstellung eigener Würste.

1



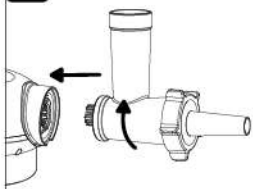
Setzen Sie die spiralwelle in die Mühle ein. Platzieren Sie den separator auf der spiralwelle. Legen Sie den wurstfüller auf den separator. Ziehen Sie den dichtungsring am mahlwerk fest.

2



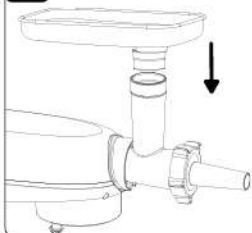
Entfernen Sie die Frontabdeckung von der Küchenmaschine.

3



Halten Sie die Mühle, verbinden Sie mit dem Übertragungsteil der Frontabdeckung und drehen Sie Sie gegen den Uhrzeigersinn in die Verriegelungsposition.

4



Richten Sie die Auslassöffnung des Plattentellers mit der Einlassöffnung der Mühle aus und installieren Sie.

5

Stellen Sie einen Behälter oder eine Schüssel in die Nähe des Auslasses der Mühle. Bereiten Sie die (hackfleisch-)füllung vor und fügen Sie alle gewünschten kräuter/Zutaten hinzu. Bereiten Sie die wursthülle vor. Legen Sie die wursthülle vor dem gebrauch in wasser und verknoten Sie am ende. Legen Sie die wursthülle über den wurstfüller

Stecken Sie den stecker ein und stellen Sie den geschwindigkeitsregler auf die gewünschte geschwindigkeit ein. Legen Sie das fleisch auf das tablett und stecken Sie es in die einfüllöffnung. Schieben Sie das fleisch mit der schubstange langsam in die einfüllöffnung des fleischwolfs. Ziehen Sie vorsichtig am darm, um ihn mit den zutaten zu füllen. Wenn die wurst die gewünschte länge hat, ziehen Sie fest und binden Sie mit einem seil fest.

Ziehen Sie den stecker den geschwindigkeitsregler auf „0“ und ziehen Sie den stecker aus der steckdose.

WARNUNG:

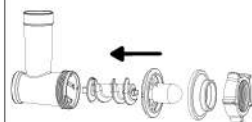


- Achten Sie bei der Verwendung eines anderen Teils auf die rotierenden Teile.
- Stecken Sie den Netzstecker nicht ein, bevor Sie die Mühle verwenden. Stellen Sie sicher, dass die Mühle richtig installiert ist, bevor Sie sie verwenden.
- Stecken Sie niemals Ihre Finger oder andere Körperteile in die Mühle.
- Verwenden Sie niemals Fleisch mit Knochen. Entfernen Sie das Fleisch vor dem Zerkleinern immer vom Knochen.

Kibbeh-Macher

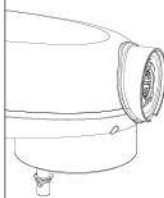
Mit dem Kibbeh-Maker können Sie Ihre eigenen Fleischbällchen herstellen.

1



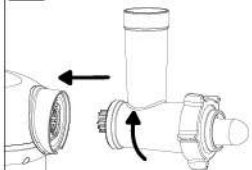
Setzen Sie die spiralwelle in die Mühle ein. Setzen Sie das kibbeh-mundstück auf den spiralschaft. Setzen Sie den kibbeh-dichtungsring auf das kibbeh-mundstück. Ziehen Sie den dichtungsring am mahlwerk fest.

2



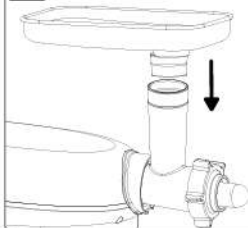
Entfernen Sie die Frontabdeckung von der Küchenmaschine.

3



Halten Sie die Mühle, verbinden Sie mit dem übertragungsteil der Frontabdeckung und drehen sie gegen den Uhrzeigersinn in die verriegelungsposition.

4



Richten Sie die austlassöffnung des plattentellers mit der einlassöffnung der mühle aus und installieren Sie.

5

Stellen Sie einen Behälter oder eine Schüssel in die Nähe des Auslasses der Mühle. Bereiten Sie die (hackfleisch-)füllung vor und fügen Sie alle gewünschten kräuter/Zutaten hinzu.

Stecken Sie den Stecker ein und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeit ein. Legen Sie das fleisch auf das tablett und stecken Sie es in die einfüllöffnung. Schieben Sie das fleisch mit der schubstange langsam in die einfüllöffnung des fleischwolfs.

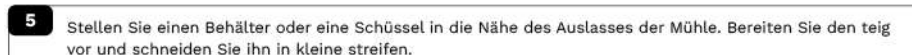
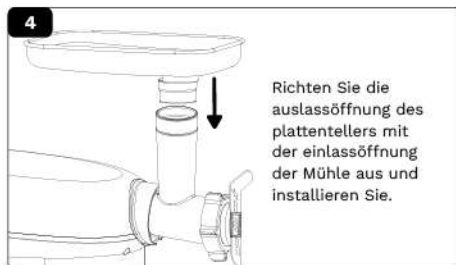
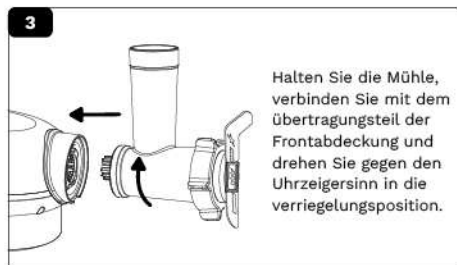
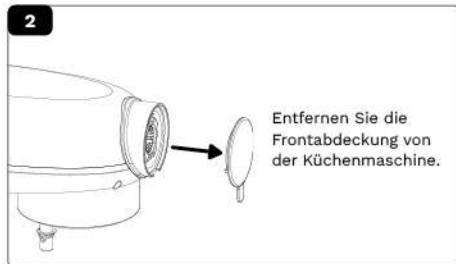
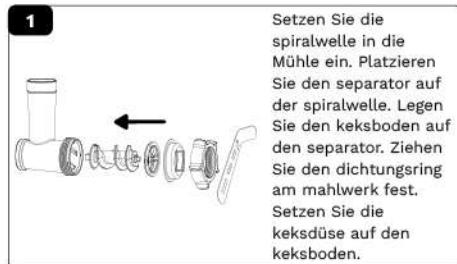
Drehen Sie nach dem gebrauch den Geschwindigkeitsregler auf „0“ und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

WARNUNG:

- Achten Sie bei der Verwendung eines anderen Teils auf die rotierenden Teile.
- Stecken Sie den NetzStecker nicht ein, bevor Sie die Mühle verwenden. Stellen Sie sicher, dass die Mühle richtig installiert ist, bevor Sie sie verwenden.
- Stecken Sie niemals Ihre Finger oder andere Körperteile in die Mühle.
- Verwenden Sie niemals Fleisch mit Knochen. Entfernen Sie das Fleisch vor dem Zerkleinern immer vom Knochen.

Keksmacher

Mit dem 4-Formen-Aufsatz können Sie schnell Kekse in allen möglichen Formen herstellen.



Stecken Sie den Stecker ein und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Geschwindigkeit ein. Geben Sie den teig über das plateau in die Mühle. Die kekse werden aus der keksdüse gedrückt. Bei bedarf mit der schubstange den restlichen teig langsam in die einfüllöffnung des mahlwerks schieben.

Drehen Sie nach dem gebrauch den Geschwindigkeitsregler auf „0“ und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

WARNUNG:

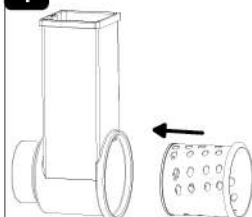


- Achten Sie bei der Verwendung eines anderen Teils auf die rotierenden Teile.
- Stecken Sie den NetzStecker nicht ein, bevor Sie die Mühle verwenden. Stellen Sie sicher, dass die Mühle richtig installiert ist, bevor Sie sie verwenden.
- Stecken Sie niemals Ihre Finger oder andere Körperteile in die Mühle.
- Verwenden Sie niemals den gesamten Teig auf einmal in der Mühle. In kleine Streifen schneiden.

Gemüseschneider

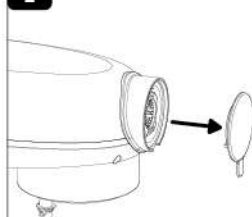
Der Gemüseschneider verfügt über 3 Aufsätze. Schneiden und raspeln Sie in gleichmäßige Scheiben oder Stücke.

1



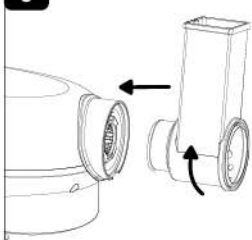
Legen Sie die gewünschte gemüserewe in die schneidmühle.

2



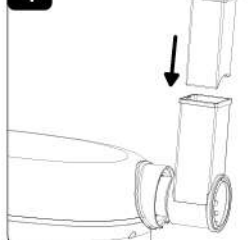
Entfernen Sie die Frontabdeckung von der Küchenmaschine.

3



Halten Sie die schneidmühle, verbinden Sie mit dem getriebeteil der Frontabdeckung und drehen Sie gegen den Uhrzeigersinn in die verriegelungsposition.

4



Mit dem Stößel in der Schneidemaschine können Sie Gemüse schieben.

5

Stellen Sie eine Schüssel oder einen Behälter unter den Auslauf des Schneidwerks.

Waschen Sie das Gemüse gründlich und schälen oder schaben Sie die äußere Schicht bei Bedarf ab. Schneiden Sie das Gemüse auf die passende Länge, damit es in die Einfüllöffnung passt, lassen Sie es aber im Ganzen (wie einen Stab). Stecken Sie den Stecker in die Steckdose und stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf die gewünschte Stufe ein. Führen Sie das Gemüse vollständig, der Länge nach, in die Einfüllöffnung des Schneidwerks ein. Verwenden Sie den Stopfer, um das Gemüse in die Einfüllöffnung zu drücken, sodass Sie Scheiben oder geriebenes Gemüse erhalten.

Drehen Sie den Geschwindigkeitsregler nach Gebrauch auf „0“ und ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose.

WARNUNG:

- Achten Sie bei der Verwendung eines anderen Teils auf die rotierenden Teile.
- Stecken Sie den NetzStecker nicht ein, bevor Sie die Mühle verwenden. Stellen Sie sicher, dass die Mühle richtig installiert ist, bevor Sie sie verwenden.
- Stecken Sie niemals Ihre Finger oder andere Körperteile in die Mühle.
- Verwenden Sie niemals das gesamte Gemüse auf einmal in der Küchenmaschine. Schneiden Sie es in kleine Stücke.

4 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.

DEUTSCH

SPÜLMASCHINENFEST

	Rührschüssel		Spritzschutz		Schneebecken
	Mixbecher		Mixerdeckel		MixBehälter-deckel
	Schiebestange		Wurstfüller		Stampfer
	Kibbeh-Düse		Wurst-/Keksring		Reibe und Messer
	Messer		Keksmaschine		Mahlscheiben
	Kibbeh-Verschlussring		Keksdüse		

NICHT SPÜLMASCHINENFEST

	Rührhaken		Knethaken		Mühle
	Spiralwelle		Hobel		Dichtungsring
	Plateau	WARNUNG: Die <u>Mühle</u> , die <u>Spiralwelle</u> und der <u>Dichtungsring</u> sind nicht spülmaschinenfest. Reinigen Sie diese Teile nur mit Wasser und trocknen Sie sie anschließend vollständig ab, um Schäden zu vermeiden.			



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
Maschine startet nicht / funktioniert nicht	• Netzkabel nicht (richtig) angeschlossen • Mixbecher/hintere Abdeckung sitzt nicht richtig auf dem hinteren Anschluss (Sicherheitsverriegelung) • Eines der beiden Teile des Mixerdeckels nicht korrekt befestigt • Oberteil ist hochgeklappt / nicht vollständig heruntergeklappt	• Netzkabel und Stromversorgung prüfen • Mixbecher/hintere Abdeckung richtig auf dem hinteren Anschluss anbringen und Befestigung prüfen • Beide Teile des Mixerdeckels richtig befestigen (siehe 'Mixer') • Oberteil vollständig herunterklappen bis es einrastet, Geschwindigkeitsregler auf "0" stellen und erneut eine Geschwindigkeit wählen. Hilft das nicht: Stecker ziehen, 10 Sek. warten, wieder einstecken
Thermischer Schutz aktiviert / Maschine stoppt plötzlich während des Mixens	Motor überhitzt durch intensive Nutzung (z.B. langes oder schweres Kneten)	Knopf auf "0" stellen und Stecker ziehen. Mind. 10 Min. abkühlen lassen. Stecker immer ziehen (sonst kann der Motor nach dem Abkühlen unerwartet von selbst starten). Stecker wieder einstecken und Geschwindigkeit wählen
Aufsätze schaben gegen die Schüssel	Die Rührschüssel oder der Aufsatz ist falsch platziert	Schüssel richtig ins Gehäuse setzen und Aufsatz richtig am Befestigungspunkt anbringen
Aufsätze berühren nicht den Boden der Schüssel	Bewusst so konstruiert, um Kratzer zu vermeiden	Dies ist ein normales Phänomen
Gerät bewegt sich / wackelt / "wandert"	• Antirutschfüße sitzen nicht fest • Gerät steht nicht auf stabiler Oberfläche • Teig ist dick und Geschwindigkeit ist hoch eingestellt	• Antirutschfüße prüfen • Auf stabile, trockene Unterlage stellen • Geschwindigkeitsstufe 1-3 für Teig verwenden (bei sehr dickem Teig ist leichte Bewegung normal)
Rührschüssel klemmt und lässt sich nicht lösen	Angetrocknete Lebensmittel-/ Teigreste in den Rillen, oder Schüssel zu fest angezogen	Schüssel mit kaltem Wasser + Eiswürfeln füllen, einige Minuten warten. Eventuell ein warmes, feuchtes Tuch um den Sockel legen. Schüssel leicht nach unten drücken und nach links drehen, um sie zu lösen. Rillen und Verriegelung gründlich reinigen und trocknen

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNGSMETHODE
Zutaten bleiben am Boden der Schüssel liegen	Zu wenig Teig: Knethaken dreht sich bewusst mit Abstand über dem Boden und braucht genug Teig, um Grip zu bekommen	Mindestens ± 300 g Mehl + 160 g Wasser verwenden
Maschine wird warm	Normal bei intensiver Nutzung	Schweren Teig max. 6 Min. ununterbrochen mixen, 10 Min. abkühlen lassen. Leichte Zutaten: max. 15 Minuten
Teig wird nicht richtig geknetet / bleibt kleben	Verhältnis Mehl/Wasser stimmt nicht, oder Wasser zu kalt/warm	Klebt der Teig: nach und nach etwas Mehl zugeben. Zu trocken/krümelig: etwas Wasser zugeben. Wasser zwischen 5 und 40 °C verwenden

6 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.

7 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

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.

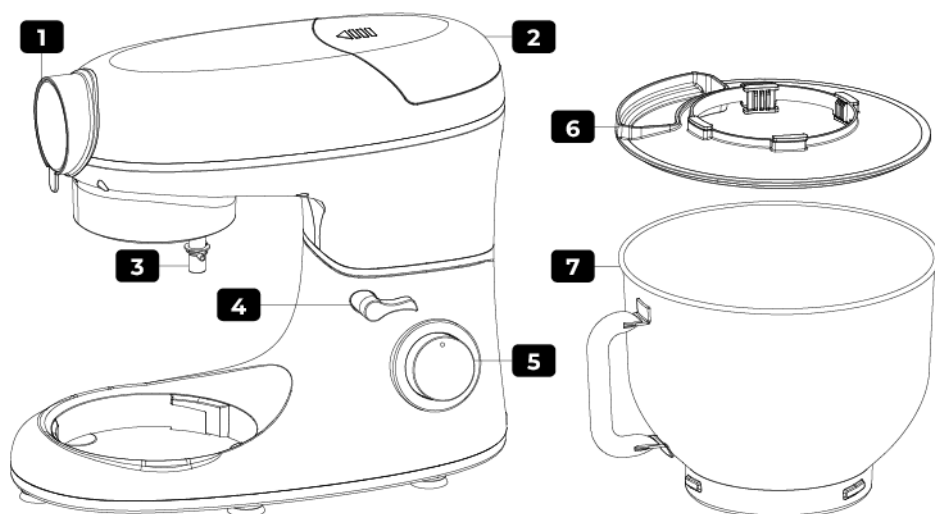
1. Lea atentamente todas las instrucciones. Guarde este manual para más adelante.
2. Lea atentamente y siga todas las advertencias e instrucciones.
3. Tómese su tiempo y tenga cuidado al desembalar y configurar el dispositivo. Este aparato contiene cuchillas afiladas que pueden causar lesiones si no 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 8 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 8 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.
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 los accesorios están doblados o se sospecha que están dañados, 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.
29. Utilice únicamente repuestos originales.
30. Precaución: asegúrese de que la licuadora esté apagada antes de retirarla del soporte.

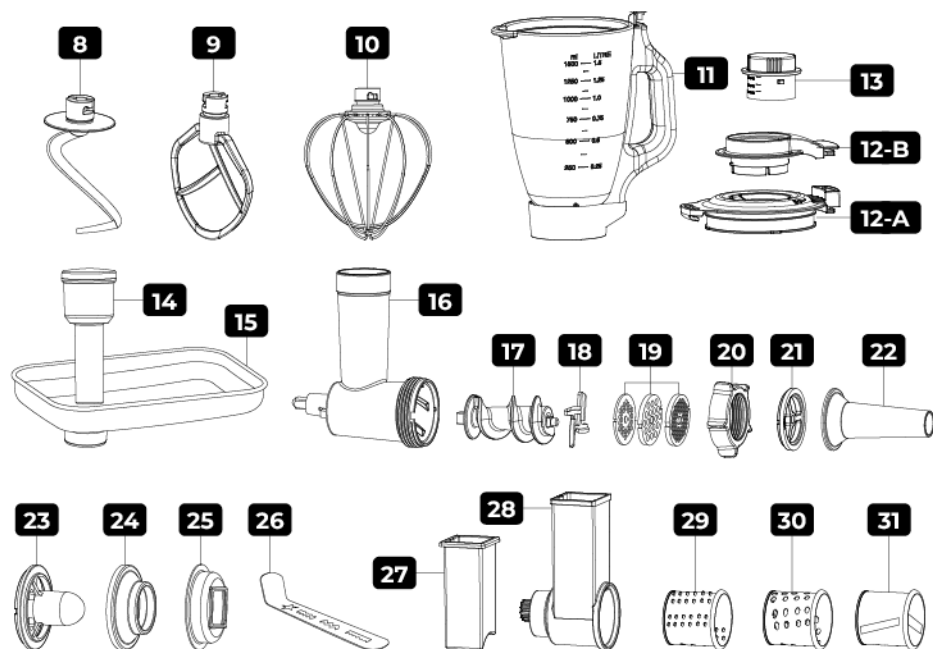
2 PIEZAS

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 | 3. Punto de conexión | 5. Controlador de velocidad |
| 2. Cubierta trasera | 4. Botón de bloqueo | 6. Cubierta contra salpicaduras |
| | | 7. Bol para mezclar |



- | | | |
|-------------------------------------|----------------------------------|---------------------------------|
| 8. Gancho amasador | 16. Molinillo | 24. Boquilla kibbeh |
| 9. Gancho para mezclar | 17. Eje en espiral | 25. Boquilla para galletas |
| 10. Batidor | 18. Cuchillo | 26. Máquina para hacer galletas |
| 11. Vaso de la batidora | 19. Discos del molino triturador | 27. Pasapurés |
| 12. Tapa de la licuadora | 20. Anillo de sellado | 28. Rebanadora |
| 13. Tapa de la jarra de la batidora | 21. Aro de salchicha/galleta | 29. Rallador fino |
| 14. Barra de empuje | 22. Rellenador de salchichas | 30. Rallador grueso |
| 15. Bandeja | 23. Anillo de kibbeh | 31. Cortador |



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 4 limpieza y mantenimiento para obtener más información.

PRECAUCIÓN:

- Retire el enchufe de la toma antes de cambiar los accesorios.
- Mezcle masas pesadas (por ejemplo, masa de pan) durante no más de 6 minutos ininterrumpidos y, a continuación, deje enfriar la batidora durante 10 minutos.
- Mezcle ingredientes ligeros (por ejemplo, nata montada, ensalada) durante no más de 15 minutos ininterrumpidos y, a continuación, deje enfriar la batidora durante 10 minutos.
- Comience siempre a baja velocidad y aumente lentamente si es necesario.
- Para la masa, utilice preferiblemente la velocidad 1-3. Es posible usar una velocidad mayor, pero aumenta la probabilidad de que la máquina se mueva con una masa de consistencia espesa.

MECANISMOS DE SEGURIDAD:

Este aparato dispone de cuatro mecanismos de seguridad. Cada uno de ellos puede hacer que el aparato no arranque (temporalmente). Esto no es un defecto, sino una señal de que la protección está haciendo su trabajo. Si el aparato parece "no hacer nada", compruebe siempre primero estos cuatro puntos:



- **Bloqueo de seguridad en la conexión trasera:** la conexión de la batidora en la parte trasera tiene un bloqueo de seguridad. El aparato solo arranca si el vaso de la batidora o la tapa trasera está colocada en esta conexión. Si el aparato parece "no hacer nada", compruebe primero si la tapa trasera o el vaso de la batidora está bien colocado en la conexión trasera. La tapa delantera no influye en el arranque del aparato.
- **Tapa de la batidora:** la tapa de la batidora consta de dos piezas. Ambas deben estar correctamente colocadas, tal como se describe en el apartado "Batidora". Mientras la tapa de la batidora no esté correctamente colocada, todo el aparato no arrancará.
- **Interruptor de seguridad de la parte superior:** si inclina la parte superior hacia arriba mientras el mando de velocidad está en una posición de velocidad, el motor se apaga. El aparato solo vuelve a arrancar después de que la parte superior se haya inclinado completamente hacia abajo y el mando haya vuelto a la posición 0.
- **Protección térmica:** el aparato apaga automáticamente el motor en caso de sobrecalentamiento. Coloque entonces el mando en 0, desenchufe el aparato y déjelo enfriar al menos 10 minutos.



COMPORTAMIENTO NORMAL DE USO:

- **El aparato se calienta:** durante el mezclado, y especialmente al amasar masa, la carcasa se calienta. Esto es normal. Respete los tiempos de reposo (máx. 6 minutos ininterrumpidos con masa pesada, luego 10 minutos de enfriamiento).
- **Ruido y movimiento:** a velocidades más altas y con masa espesa, el aparato hace más ruido y puede moverse ligeramente. Coloque siempre el aparato sobre una superficie seca, plana y limpia, para que las patas tengan buen agarre.



BOL PARA MEZCLAR:

Colocación y retirada del bol para mezclar: gire el bol sin forzar en el cierre hasta que encaje; no lo apriete más. Mantenga las ranuras de la parte inferior del bol y el cierre de la base limpios y secos. Los restos secos de comida o masa en las ranuras pueden hacer que el bol se atasque.

Cantidades mínimas y máximas de ingredientes:

- **Masa mínima:** use al menos ± 300 g de harina + 160 g de agua. El gancho para masa gira con un pequeño espacio sobre el fondo del bol. Este espacio está diseñado a propósito: así el gancho no toca el bol, lo que evita el desgaste del bol y del accesorio. Por eso el gancho necesita suficiente masa para agarrar. Con menos masa, no agarra bien y la masa no se amasa correctamente.
- **Masa máxima:** no añada en total más de ± 700 g de harina + 400 g de agua.
- **Bol para mezclar:** para masa pesada, llene el bol hasta un máximo de 1/3.
- **Batidor:** use al menos 3 claras de huevo.
- **Temperatura del agua:** entre 5 y 40 °C.

Mezclar y amasar

1



Coloque el dispositivo sobre una superficie estable. Gire la perilla de inclinación en el sentido de las agujas del reloj para inclinar la sección superior hacia arriba.

2



Coloque la protección contra salpicaduras en la carcasa.

3



Coloque el bol para mezclar en la carcasa. Gire el bol sin forzar en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje; no lo apriete más. Mantenga las ranuras del bol y el cierre limpios y secos.

4



Elija el accesorio deseado y fíjelo al punto de montaje. Gire el accesorio en sentido antihorario hasta que encaje en su lugar. Coloque los ingredientes en el tazón para mezclar.

5



Gire la perilla de inclinación en sentido antihorario para inclinar la sección superior hacia abajo. Conecte el enchufe y ajuste la perilla de velocidad a la velocidad deseada.

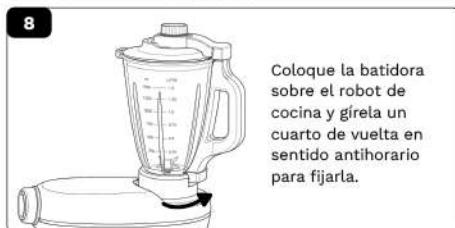
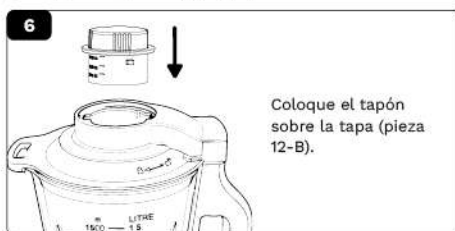
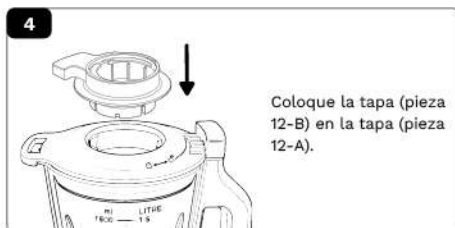
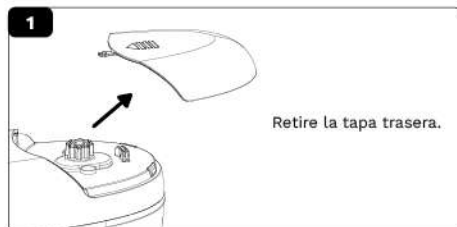
Después de mezclar, gire la perilla de velocidad a "0". Gire la perilla de inclinación para inclinar la sección superior hacia arriba. Gire el accesorio hacia la derecha hasta que se suelte y gire el bol hacia la izquierda (en sentido antihorario) hasta que se pueda retirar.

ACCESORIO	FUNCIÓN	VELOCIDAD	INGREDIENTE
	Amasar	1 - 3	Masa para pan, pizza y pasta - Mínimo ± 300 g de harina + 160 g de agua - Máximo ± 700 g de harina + 400 g de agua
	Batir	3 - 4	Masa para pastel, galletas y helado
	Mezclar	5 - 6	Clara de huevo, crema

Batidora



NOTA: Si desea utilizar alimentos sólidos, debe cortar los ingredientes en trozos pequeños antes de añadirlos a la batidora.



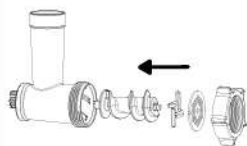
PRECAUCIÓN:

- Tenga cuidado con las piezas giratorias cuando utilice otra pieza.
- No enchufe el enchufe antes de usar la licuadora. Asegúrese de que la licuadora esté instalada correctamente y que la tapa esté segura antes de usarla.
- Nunca licue con líquidos o ingredientes calientes; Comience siempre con ingredientes y líquidos fríos o a temperatura ambiente (21 °C o menos).
- No exceda la capacidad máxima de 1,5 litros en la jarra de la licuadora.
- No retire el tazón ni la tapa durante la operación.
- No haga funcionar la licuadora por más de 3 minutos.

Molinillo de carne

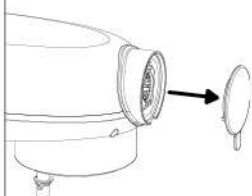
La picadora viene con 3 accesorios para picar fino, medio y grueso. Perfecta para hacer hamburguesas o carne picada.

1



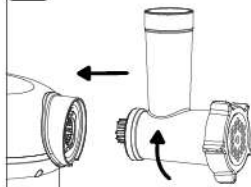
Coloque el eje espiral en el molinillo. Coloque la hoja en el eje espiral. Coloque el disco triturador deseado en la cuchilla. Apriete el anillo de sellado en el molinillo.

2



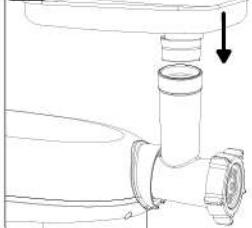
Retire la cubierta frontal de la batidora.

3



Sostenga el molinillo, conéctelo a la parte de transmisión de la cubierta frontal y gírelo en sentido antihorario hasta la posición de bloqueo.

4



Alinee el puerto de descarga del plato con el puerto de entrada del molinillo e instálelo en su lugar.

5

Coloca un recipiente o bol cerca de la salida del molinillo. Limpie la carne y córtela en tiras o trozos pequeños. El ancho no debe ser mayor que la abertura de inserción de la plataforma.

Enchufe el enchufe y ajuste la perilla de velocidad a la velocidad deseada. Coloque la carne en la bandeja e introdúzcala una a una en la abertura de alimentación. Utilice la varilla de empuje para empujar lentamente la carne hacia la abertura de alimentación del molinillo.

Después del uso, gire la perilla de velocidad a "0" y desconecte el enchufe de la toma.

PRECAUCIÓN:

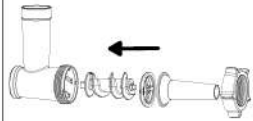


- Tenga cuidado con las piezas giratorias cuando utilice otra pieza.
- No enchufe el enchufe antes de usar el molinillo. Asegúrese de que el molinillo esté instalado correctamente antes de usarlo.
- Nunca meta los dedos u otras partes del cuerpo en el molinillo.
- Nunca utilices carne con hueso. Retire siempre la carne del hueso antes de triturlarla.

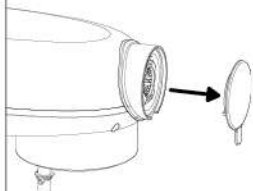
Fabricante de salchichas

La embutidora de salchichas es una herramienta práctica para rellenar bocadillos y hacer sus propias salchichas.

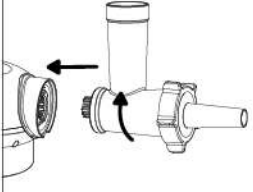
- 1**



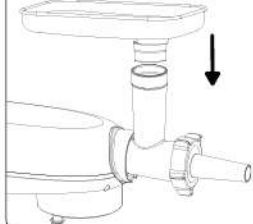
Coloque el eje espiral en el molinillo. Coloque el separador en el eje espiral. Coloque el relleno de salchicha en el separador. Apriete el anillo de sellado en el molinillo.
- 2**



Retire la cubierta frontal de la batidora.
- 3**



Sostenga el molinillo, conéctelo a la parte de transmisión de la cubierta frontal y gírelo en sentido antihorario hasta la posición de bloqueo.
- 4**



Alinee el puerto de descarga del plato con el puerto de entrada del molinillo e instálelo en su lugar.
- 5** Coloca un recipiente o bol cerca de la salida del molinillo. Prepare el relleno (carne picada) y agregue todas las hierbas/ingredientes deseados. Prepare la tripa de salchicha. Antes de usar, coloque la tripa de salchicha en agua y haga un nudo en el extremo. Coloque la tripa de salchicha sobre la parte superior del embutidor de salchichas.
- Enchufe el enchufe y ajuste la perilla de velocidad a la velocidad deseada. Coloque la carne en la bandeja e insértela en la abertura de alimentación. Utilice la varilla de empuje para empujar lentamente la carne hacia la abertura de alimentación del molinillo. Tire suavemente del intestino para llenarlo con los ingredientes. Cuando la salchicha tenga el largo deseado, apriétela y átela con una cuerda.
- Después del uso, gire la perilla de velocidad a "0" y desconecte el enchufe de la toma.

PRECAUCIÓN:

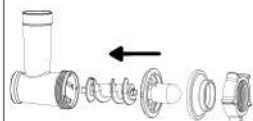


- Tenga cuidado con las piezas giratorias cuando utilice otra pieza.
- No enchufe el enchufe antes de usar el molinillo. Asegúrese de que el molinillo esté instalado correctamente antes de usarlo.
- Nunca meta los dedos u otras partes del cuerpo en el molinillo.
- Nunca utilices carne con hueso. Retire siempre la carne del hueso antes de triturarla.

Fabricante de kibbeh

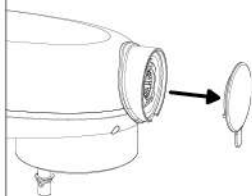
La máquina para hacer kibbeh le permite hacer sus propias albóndigas.

1



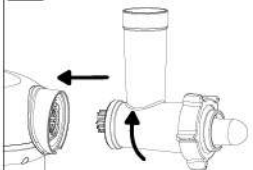
Coloque el eje espiral en el molinillo. Coloque la boquilla del kibbeh en el eje en espiral. Coloque el anillo de sellado del kibbeh en la boquilla del kibbeh. Apriete el anillo de sellado en el molinillo.

2



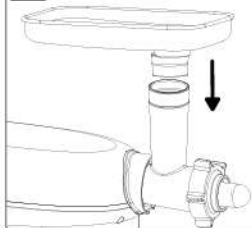
Retire la cubierta frontal de la batidora.

3



Sostenga el molinillo, conéctela a la parte de transmisión de la cubierta frontal y gírelo en sentido antihorario hasta la posición de bloqueo.

4



Alinee el puerto de descarga del plato con el puerto de entrada del molinillo e instálelo en su lugar.

5

Coloca un recipiente o bol cerca de la salida del molinillo. Prepare el relleno (carne picada) y agregue todas las hierbas/ingredientes deseados.

Enchufe el enchufe y ajuste la perilla de velocidad a la velocidad deseada. Coloque la carne en la bandeja e insértela en la abertura de alimentación. Utilice la varilla de empuje para empujar lentamente la carne hacia la abertura de alimentación del molinillo.

Después del uso, gire la perilla de velocidad a "0" y desconecte el enchufe de la toma.

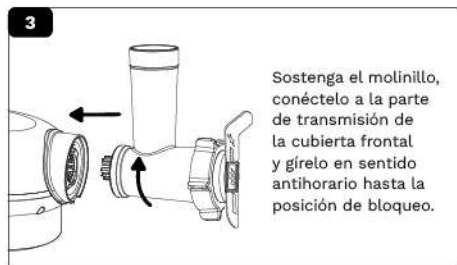
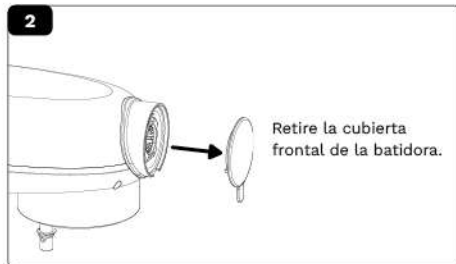
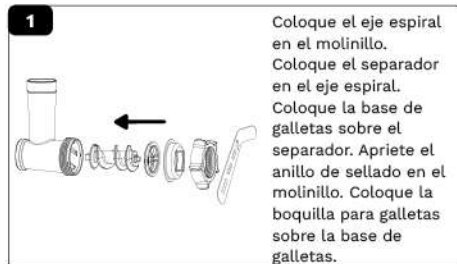
PRECAUCIÓN:



- Tenga cuidado con las piezas giratorias cuando utilice otra pieza.
- No enchufe el enchufe antes de usar el molinillo. Asegúrese de que el molinillo esté instalado correctamente antes de usarlo.
- Nunca meta los dedos u otras partes del cuerpo en el molinillo.
- Nunca utilices carne con hueso. Retire siempre la carne del hueso antes de triturarla.

Fabricante de galletas

El accesorio de 4 formas le permite hacer rápidamente galletas con todo tipo de diseños.



5 Coloca un recipiente o bol cerca de la salida del molinillo. Prepara la masa y córtala en tiras pequeñas.

Enchufe el enchufe y ajuste la perilla de velocidad a la velocidad deseada. Coloque la masa en el molinillo a través de la bandeja. Las galletas se exprimen por la boquilla para galletas. Si es necesario, use la varilla de empuje para empujar lentamente la masa restante hacia la abertura de alimentación del molinillo.

Después del uso, gire la perilla de velocidad a "0" y desconecte el enchufe de la toma.

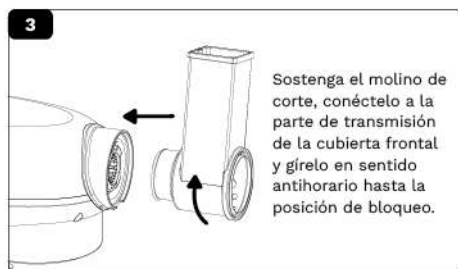
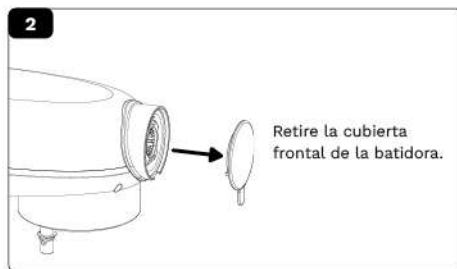
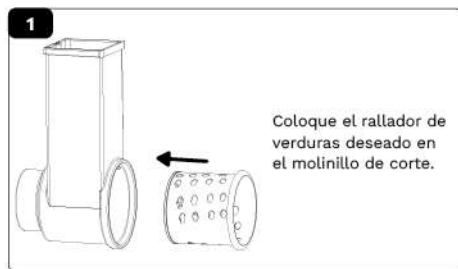
PRECAUCIÓN:



- Tenga cuidado con las piezas giratorias cuando utilice otra pieza.
- No enchufe el enchufe antes de usar el molinillo. Asegúrese de que el molinillo esté instalado correctamente antes de usarlo.
- Nunca meta los dedos u otras partes del cuerpo en el molinillo.
- Nunca uses toda la masa en el molinillo a la vez. Córtalo en tiras pequeñas.

Cortador de vegetales

El cortafiambres dispone de 3 accesorios. Corta y ralla en rodajas o trozos uniformes.



5 Coloque un recipiente o bol debajo de la salida de la picadora.

Lave bien la verdura y pele o raspe la capa exterior si es necesario. Corte la verdura a lo largo de forma que quepa en la abertura de entrada, pero déjela entera (como un bastón). Enchufe el aparato y ajuste el regulador de velocidad a la velocidad deseada. Introduzca la verdura entera, en sentido longitudinal, en la abertura de entrada de la picadora. Utilice el empujador para introducir la verdura en la abertura, de modo que obtenga rodajas o verdura rallada.

Después de usarlo, gire el regulador de velocidad a "0" y desenchufe el aparato.

PRECAUCIÓN:

- Tenga cuidado con las piezas giratorias cuando utilice otra pieza.
- No enchufe el enchufe antes de usar el molinillo. Asegúrese de que el molinillo esté instalado correctamente antes de usarlo.
- Nunca meta los dedos u otras partes del cuerpo en el molinillo.
- Nunca utilices todas las verduras del procesador de alimentos a la vez. Córtalo en trozos pequeños.

4 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
	Vaso de la batidora		Tapa de la licuadora		Tapa de la jarra de la batidora
	Barra de empuje		Rellenador de salchichas		Pasapurés
	Boquilla kibbeh		Aro de salchicha / galleta		Rallador y cortador
	Cuchillo		Máquina para hacer galletas		Discos del molino triturador
	Anillo de kibbeh		Boquilla para galletas		



NO APTO PARA LAVAVAJILLAS

	Gancho para mezclar		Gancho amasador		Molinillo ⚠
	Eje en espiral ⚠		Rebanadora		Anillo de sellado ⚠
	Bandeja				

PRECAUCIÓN: El molinillo, el eje en espiral y el anillo de sellado no son aptos para el lavavajillas. Límpielos solo con agua y séquelos completamente después de limpiarlos para evitar daños.



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 arranca / no funciona	- Cable de alimentación no (bien) conectado - Vaso de la batidora/tapa trasera no bien colocado en la conexión trasera (bloqueo de seguridad) - Una de las dos piezas de la tapa de la batidora no fijada correctamente - Parte superior está inclinada hacia arriba / no completamente bajada	- Compruebe el cable de alimentación y la corriente - Coloque bien el vaso de la batidora/tapa trasera en la conexión trasera y compruebe la fijación - Fije correctamente ambas piezas de la tapa de la batidora (véase 'Batidora') - Baje completamente la parte superior hasta que encaje, ponga el control de velocidad en "0" y seleccione de nuevo una velocidad. Si no ayuda: desenchufe, espere 10 seg, vuelva a enchufar
Protección térmica activada / la máquina se detiene de repente durante el mezclado	Motor sobrecalentado por uso intensivo (p. ej. amasado largo o pesado)	Ponga el botón en "0" y desenchufe. Deje enfriar mín. 10 min. Desenchufe siempre (si no, el motor puede arrancar solo de forma inesperada tras enfriarse). Vuelva a enchufar y elija velocidad
Los accesorios rozan contra el bol	El bol o el accesorio está mal colocado	Coloque el bol correctamente en la carcasa y el accesorio correctamente en el punto de fijación
Los accesorios no tocan el fondo del bol	Diseñado así intencionadamente, para evitar rayones	Esto es un fenómeno normal
El aparato se mueve / tiembla / "camina"	- Las patas antideslizantes no están bien fijadas - El aparato no está sobre una superficie estable - La masa es espesa y la velocidad está alta	- Compruebe las patas antideslizantes - Colóquelo sobre una superficie estable y seca - Use la velocidad 1-3 para masa (con masa muy espesa, un ligero movimiento es normal)
El bol está atascado y no se afloja	Restos de comida/masa secos en las ranuras, o bol demasiado apretado	Llene el bol con agua fría + cubitos de hielo, espere unos minutos. Opcionalmente, envuelva un paño húmedo caliente alrededor de la base. Presione el bol ligeramente hacia abajo y gire hacia la izquierda para aflojarlo. Limpie y seque bien las ranuras y el cierre

PROBLEMA	CAUSA	MÉTODO DE RESOLUCIÓN
Los ingredientes se quedan en el fondo del bol	Poca masa: el gancho amasador gira intencionadamente con espacio sobre el fondo y necesita suficiente masa para agarrar	Use al menos $\pm$ 300 g de harina + 160 g de agua
La máquina se calienta	Normal con uso intensivo	Mezcle masa pesada máx. 6 min sin interrupción, deje enfriar 10 min. Ingredientes ligeros: máx. 15 minutos
La masa no se amasa bien / sigue pegándose	La proporción harina/agua no es correcta, o el agua está demasiado fría/caliente	Si la masa se pega: añada harina poco a poco. Demasiado seca/desmenuzada: añada un poco de agua. Use agua entre 5 y 40 °C

6 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.

7 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

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.

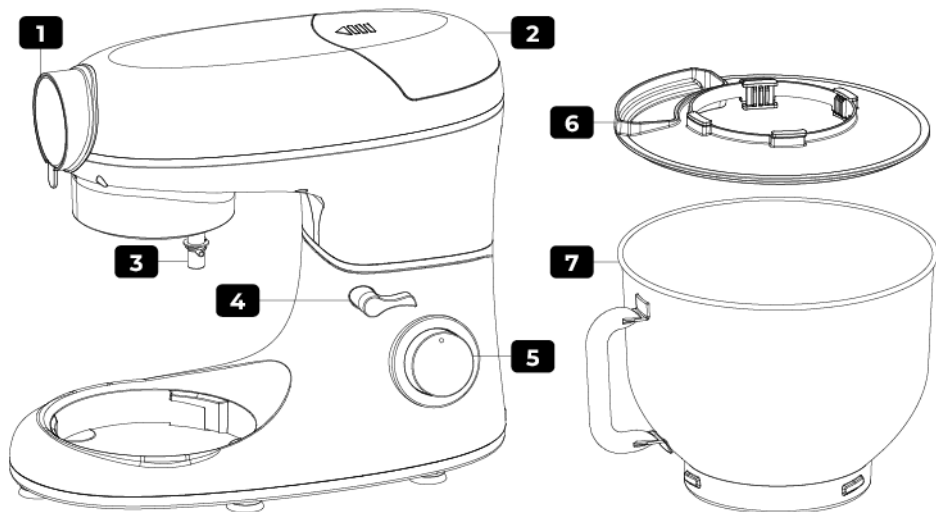
1. Leggere attentamente tutte le istruzioni. Conservare questo manuale per consultazioni future.
2. Leggere attentamente e seguire tutte le avvertenze e le istruzioni.
3. Prendersi il tempo necessario e fare attenzione durante il disimballaggio e la configurazione del dispositivo. Questo dispositivo 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, contattaci.
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.
29. Utilizzare solo pezzi di ricambio originali.
30. Attenzione: assicurarsi che il frullatore sia spento prima di rimuoverlo dal supporto.

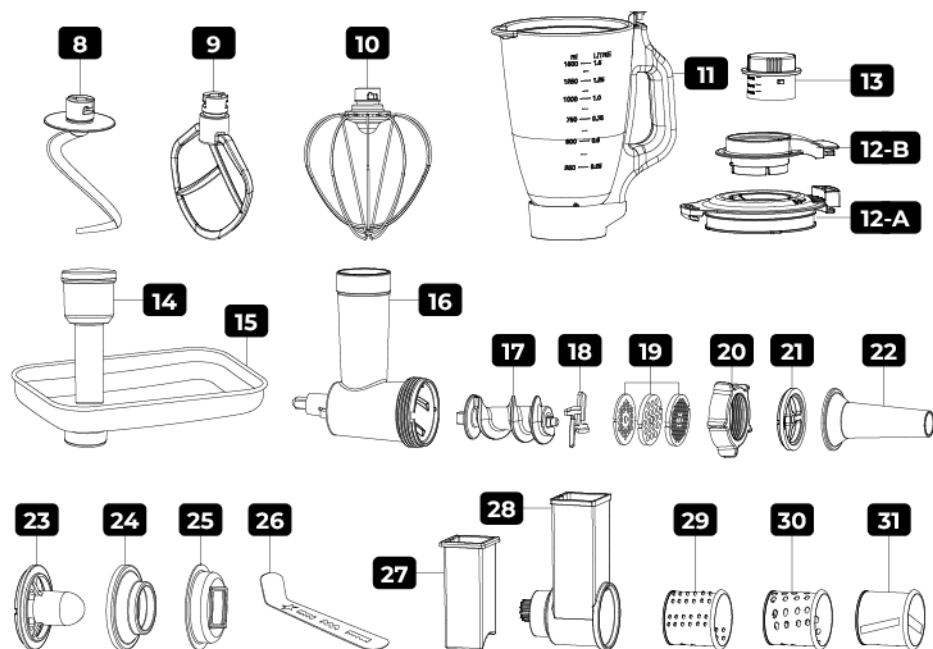
2 PEZZI

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

- | | | |
|-------------------------|-----------------------|---------------------------|
| 1. Coperchio frontale | 3. Punto di attacco | 5. Regolatore di velocità |
| 2. Coperchio posteriore | 4. Pulsante di blocco | 6. Paraspruzzi |
| | | 7. Ciotola |



- | | | |
|--|-----------------------------------|---------------------------|
| 8. Gancio impastatore | 16. Macinino | 24. Ugello kibbeh |
| 9. Mescolatore | 17. Albero a spirale | 25. Ugello per biscotti |
| 10. Frusta | 18. Coltello | 26. Macchina per biscotti |
| 11. Tazza frullatore | 19. Dischi di macinazione | 27. Passaverdure |
| 12. Coperchio frullatore | 20. Anello di tenuta | 28. Affettatrice |
| 13. Coperchio della caraffa del frullatore | 21. Anello per salsiccia/biscotto | 29. Grattugia fine |
| 14. Barra di spinta | 22. Insaccatrice | 30. Grattugia grossa |
| 15. Vassoio | 23. Anello kibbeh | 31. Taglierina |



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 4 pulizia e manutenzione.

ATTENZIONE:

- Togliere la spina dalla presa prima di cambiare gli accessori.
- Mescolare gli impasti pesanti (ad esempio, l'impasto del pane) per non più di 6 minuti ininterrotti, quindi lasciare raffreddare il mixer per 10 minuti.
- Mescolare ingredienti leggeri (ad es. panna montata, insalata) per non più di 15 minuti ininterrotti e lasciare raffreddare il mixer per 10 minuti.
- Iniziare sempre a una velocità bassa e aumentarla lentamente se necessario.
- Per l'impasto, utilizzare preferibilmente la velocità 1-3. È possibile una velocità maggiore, ma aumenta il rischio che la macchina si muova con un impasto di consistenza densa.

MECCANISMI DI SICUREZZA:

Questa macchina dispone di quattro meccanismi di sicurezza. Ognuno di essi può far sì che la macchina (temporaneamente) non si avvii. Non si tratta di un difetto, ma di un segnale che la protezione sta svolgendo il suo compito. Se la macchina sembra "non fare nulla", controllare sempre prima questi quattro punti:

- Blocco di sicurezza sul collegamento posteriore:** il collegamento del frullatore sul retro dispone di un blocco di sicurezza. La macchina si avvia solo se il bicchiere del frullatore o lo sportello posteriore è posizionato su questo collegamento. Se la macchina sembra "non fare nulla", controllare prima se lo sportello posteriore o il bicchiere del frullatore è ben posizionato sul collegamento posteriore. Lo sportello anteriore non ha alcuna influenza sull'avvio della macchina.
- Coperchio del frullatore:** il coperchio del frullatore è composto da due parti. Entrambe devono essere fissate correttamente, come descritto nella sezione "Frullatore". Finché il coperchio del frullatore non è fissato correttamente, l'intera macchina non si avvia.
- Interruttore di sicurezza dell'alloggiamento superiore:** se si inclina l'alloggiamento superiore verso l'alto mentre la manopola della velocità è impostata su una velocità, il motore si spegne. La macchina si riavvia solo dopo che l'alloggiamento superiore è stato completamente inclinato verso il basso e la manopola è stata riportata su 0.
- Protezione termica:** la macchina spegne automaticamente il motore in caso di surriscaldamento. Portare quindi la manopola su 0, staccare la spina e lasciare raffreddare la macchina per almeno 10 minuti.

COMPORTAMENTO NORMALE DURANTE L'USO:

- La macchina si scalda:** durante la miscelazione, e soprattutto durante l'impasto, l'alloggiamento si scalda. È normale. Rispettare i tempi di pausa (max. 6 minuti ininterrotti con impasto pesante, poi 10 minuti di raffreddamento).
- Rumore e movimento:** a velocità più elevate e con impasto denso, la macchina fa più rumore e può muoversi leggermente. Posizionare sempre la macchina su una superficie asciutta, piana e pulita, in modo che i piedini abbiano una buona presa.

CIOTOLA:

Posizionamento e rimozione della ciotola: ruotare la ciotola senza forzare nel blocco finché non scatta in posizione; non stringere ulteriormente. Mantenere pulite e asciutte le scanalature sul fondo della ciotola e il blocco nella base. Residui di cibo o impasto essiccati nelle scanalature possono far incastrare la ciotola.

Quantità minime e massime di ingredienti:

- Impasto minimo:** utilizzare almeno ± 300 g di farina + 160 g di acqua. Il gancio impastatore ruota con un piccolo spazio sopra il fondo della ciotola. Questo spazio è progettato appositamente: così il gancio non tocca la ciotola, il che previene l'usura di ciotola e accessorio. Il gancio impastatore ha quindi bisogno di impasto sufficiente per fare presa. Con meno impasto non fa presa e l'impasto non viene lavorato bene.
- Impasto massimo:** non aggiungere insieme più di ± 700 g di farina + 400 g di acqua.
- Ciotola:** per impasti pesanti, riempire la ciotola fino ad un massimo di 1/3.
- Frusta:** utilizzare almeno 3 albumi.
- Temperatura dell'acqua:** tra 5 e 40 °C.

Miscelazione e impasto

1



Posizionare il dispositivo su una superficie stabile. Ruotare la manopola di inclinazione in senso orario per inclinare la sezione superiore verso l'alto.

2



Posizionare il paraspruzzi sull'alloggiamento.

3



Posizionare la ciotola nell'alloggiamento. Ruotare la ciotola senza forzare in senso orario finché non scatta in posizione; non stringere ulteriormente. Mantenere pulite e asciutte le scanalature della ciotola e il blocco.

4



Scegli l'accessorio desiderato e fissalo al punto di montaggio. Ruotare l'accessorio in senso antiorario finché non scatta in posizione. Metti gli ingredienti nella ciotola.

5



Ruotare la manopola di inclinazione in senso antiorario per inclinare la sezione superiore verso il basso. Collegare la spina e impostare la manopola della velocità sulla velocità desiderata.

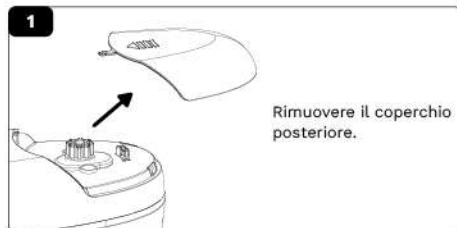
Dopo aver mescolato, ruotare la manopola della velocità su "0". Ruotare la manopola di inclinazione per inclinare la sezione superiore verso l'alto. Ruotare l'accessorio verso destra finché non si allenta e ruotare la ciotola verso sinistra (in senso antiorario) finché non è possibile rimuoverla.

ACCESSORIO	FUNZIONE	VELOCITÀ	INGREDIENTE
	Impastare	1 - 3	Impasto per pane, pizza e pasta - Minimo ± 300 g di farina + 160 g di acqua - Massimo ± 700 g di farina + 400 g di acqua
	Mescolare	3 - 4	Impasto per torte, biscotti e gelato
	Montare	5 - 6	Albume d'uovo, panna

Frullatore



NOTA: Se si desidera utilizzare alimenti solidi, è necessario tagliare gli ingredienti in piccoli pezzi prima di aggiungerli al frullatore.



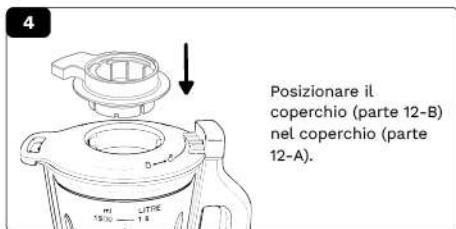
Rimuovere il coperchio posteriore.



Posizionare il coperchio (parte 12-A) sul bicchiere del frullatore.



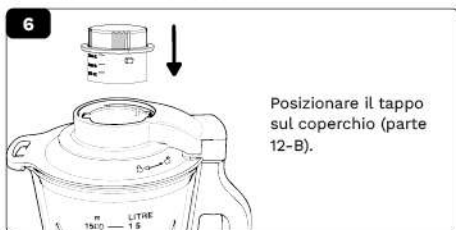
Ruotare il coperchio (parte 12-A) di un quarto di giro verso destra per fissarlo.



Posizionare il coperchio (parte 12-B) nel coperchio (parte 12-A).



Ruotare il coperchio (parte 12-B) di un quarto di giro verso destra per fissarlo.



Posizionare il tappo sul coperchio (parte 12-B).



Ruotare il tappo di un quarto di giro verso destra per fissarlo.



Posizionare il frullatore sul robot da cucina e ruotarlo di un quarto di giro in senso antiorario per fissarlo.

ATTENZIONE:

- Fare attenzione alle parti rotanti quando si utilizza un'altra parte.
- Non collegare la spina prima di utilizzare il frullatore. Assicurarsi che il frullatore sia installato correttamente e che il coperchio sia ben fissato prima di utilizzare il frullatore.

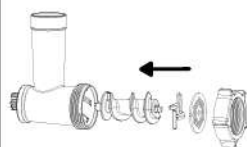


- Non frullare mai con liquidi o ingredienti caldi; iniziare sempre con ingredienti e liquidi freddi o a temperatura ambiente (21 °C o inferiore).
- Non superare la capacità massima di 1,5 litri nella caraffa del frullatore.
- Non rimuovere il boccale o il coperchio durante l'operazione.
- Non far funzionare il frullatore per più di 3 minuti.

Tritacarne

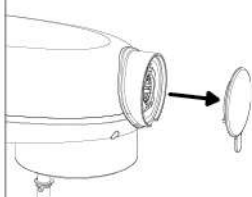
Il tritacarne è dotato di 3 accessori per la macinatura fine, media e grossolana. Perfetto per preparare hamburger o carne macinata.

1



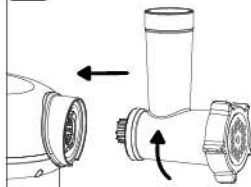
Posizionare l'albero a spirale nel macinino. Posizionare la lama sull'albero a spirale. Posizionare il disco smerigliatore desiderato sulla lama. Stringere l'anello di tenuta sul macinino.

2



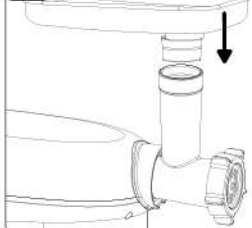
Rimuovere il coperchio anteriore dal robot da cucina.

3



Tenere la smerigliatrice, collegarla alla parte di trasmissione del coperchio anteriore e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di blocco.

4



Allineare la porta di scarico del piatto con la porta di ingresso del macinino e installarlo in posizione.

5

Posizionare un contenitore o una ciotola vicino all'uscita del macinino. Pulite la carne e tagliatela a listarelle o pezzetti. La larghezza non deve essere maggiore dell'apertura di inserimento della piattaforma.

Collegare la spina e impostare la manopola della velocità sulla velocità desiderata. Disporre la carne sulla teglia e inserirla una alla volta nell'apertura di alimentazione. Utilizzare l'asta di spinta per spingere lentamente la carne nell'apertura di alimentazione del tritacarne.

Dopo l'uso, ruotare la manopola della velocità su "0" e staccare la spina dalla presa.

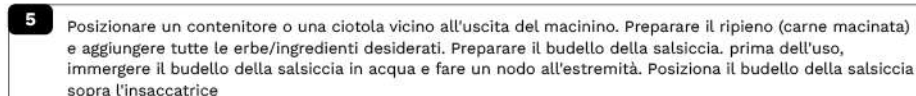
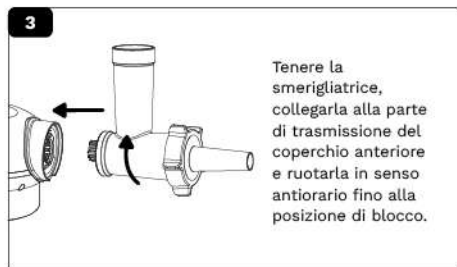
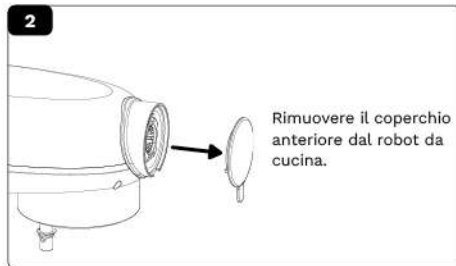
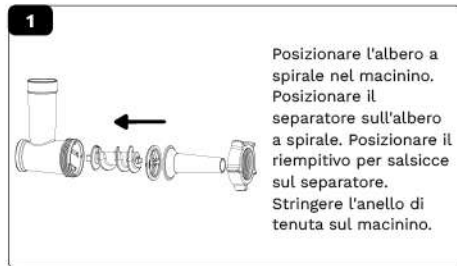
ATTENZIONE:



- Fare attenzione alle parti rotanti quando si utilizza un'altra parte.
- Non collegare la spina di alimentazione prima di utilizzare la smerigliatrice. Assicurarsi che il macinino sia installato correttamente prima di utilizzarlo.
- Non inserire mai le dita o altre parti del corpo nel macinino.
- Non utilizzare mai carne con osso. Rimuovere sempre la carne dall'osso prima di macinarla.

Produttore di salsicce

L'insaccatrice è uno strumento pratico per farcire panini e preparare salsicce.



Collegare la spina e impostare la manopola della velocità sulla velocità desiderata. Disporre la carne sulla teglia e inserirla nell'apertura di alimentazione. Utilizzare l'asta di spinta per spingere lentamente la carne nell'apertura di alimentazione del tritacarne. Tirare delicatamente il budello per riempirlo con gli ingredienti. Quando la salsiccia avrà raggiunto la lunghezza desiderata, tiratela bene e legatela con una corda.

Dopo l'uso, ruotare la manopola della velocità su "0" e staccare la spina dalla presa.

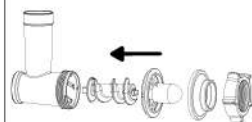
ATTENZIONE:

- Fare attenzione alle parti rotanti quando si utilizza un'altra parte.
- Non collegare la spina di alimentazione prima di utilizzare la smerigliatrice. Assicurarsi che il macinino sia installato correttamente prima di utilizzarlo.
- Non inserire mai le dita o altre parti del corpo nel macinino.
- Non utilizzare mai carne con osso. Rimuovere sempre la carne dall'osso prima di macinarla.

Produttore di kibbeh

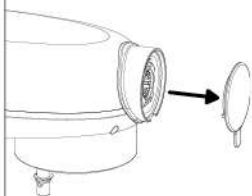
Il kibbeh maker consente di preparare polpette.

1



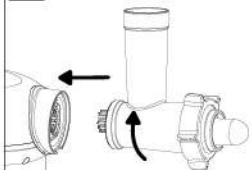
Posizionare l'albero a spirale nel macinino. Posiziona il bocchino del kibbeh sull'asta a spirale. Posiziona l'anello di tenuta del kibbeh sul bocchino del kibbeh. Stringere l'anello di tenuta sul macinino.

2



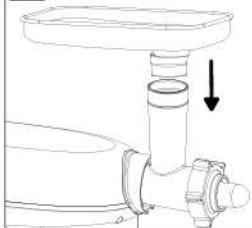
Rimuovere il coperchio anteriore dal robot da cucina.

3



Tenere la smerigliatrice, collegarla alla parte di trasmissione del coperchio anteriore e ruotarla in senso antiorario fino alla posizione di blocco.

4



Allineare la porta di scarico del piatto con la porta di ingresso del macinino e installarlo in posizione.

5

Posizionare un contenitore o una ciotola vicino all'uscita del macinino. Preparare il ripieno (carne macinata) e aggiungere tutte le erbe/ingredienti desiderati.

Collegare la spina e impostare la manopola della velocità sulla velocità desiderata. Disporre la carne sulla teglia e inserirla nell'apertura di alimentazione. Utilizzare l'asta di spinta per spingere lentamente la carne nell'apertura di alimentazione del tritacarne.

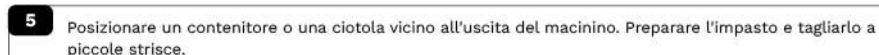
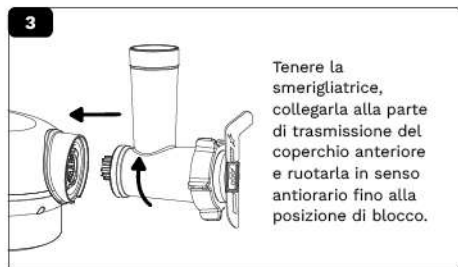
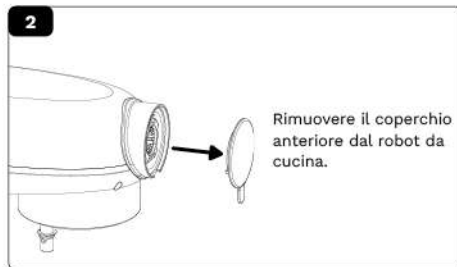
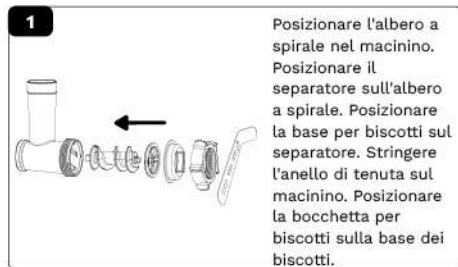
Dopo l'uso, ruotare la manopola della velocità su "0" e staccare la spina dalla presa.

ATTENZIONE:

- Fare attenzione alle parti rotanti quando si utilizza un'altra parte.
- Non collegare la spina di alimentazione prima di utilizzare la smerigliatrice. Assicurarsi che il macinino sia installato correttamente prima di utilizzarlo.
- Non inserire mai le dita o altre parti del corpo nel macinino.
- Non utilizzare mai carne con osso. Rimuovere sempre la carne dall'osso prima di macinarla.

Creatore di biscotti

L'accessorio per 4 forme consente di realizzare rapidamente biscotti di ogni tipo.



Collegare la spina e impostare la manopola della velocità sulla velocità desiderata. Mettere l'impasto nel macinino tramite il plateau. I biscotti vengono spremuti dall'ugello per biscotti. Se necessario, utilizzare l'asta di spinta per spingere lentamente l'eventuale impasto rimasto nell'apertura di alimentazione del macinino.

Dopo l'uso, ruotare la manopola della velocità su "0" e staccare la spina dalla presa.

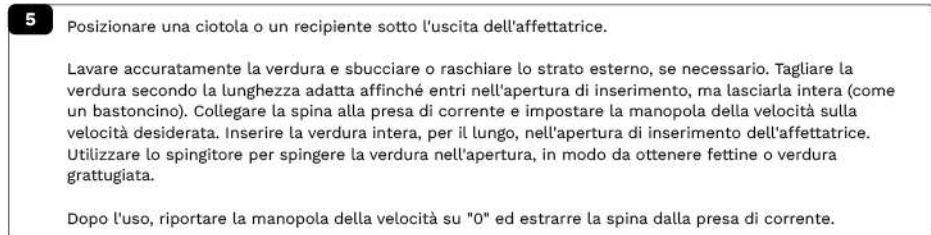
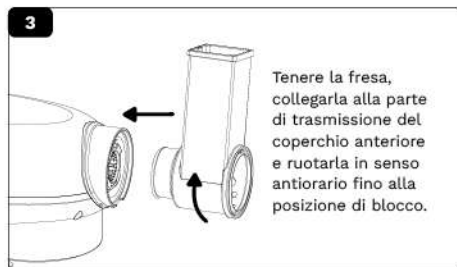
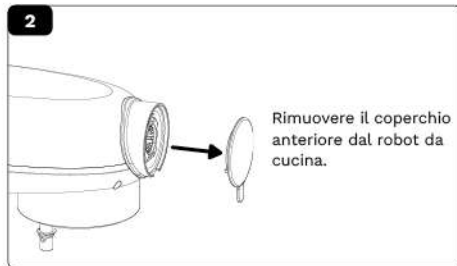
ATTENZIONE:



- Fare attenzione alle parti rotanti quando si utilizza un'altra parte.
- Non collegare la spina di alimentazione prima di utilizzare la smerigliatrice. Assicurarsi che il macinino sia installato correttamente prima di utilizzarlo.
- Non inserire mai le dita o altre parti del corpo nel macinino.
- Non utilizzare mai tutto l'impasto nel macinino in una volta. Tagliarlo a piccole strisce.

Taglierina di verdure

L'affettatrice è dotata di 3 accessori. Tagliare e grattugiare in fette o pezzi uniformi.



ATTENZIONE:



- Fare attenzione alle parti rotanti quando si utilizza un'altra parte.
- Non collegare la spina di alimentazione prima di utilizzare la smerigliatrice. Assicurarsi che il macinino sia installato correttamente prima di utilizzarlo.
- Non inserire mai le dita o altre parti del corpo nel macinino.
- Non utilizzare mai tutte le verdure nel robot da cucina in una volta. Tagliarlo a pezzetti.

4 PULIZIA E MANUTENZIONE

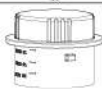
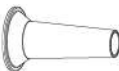
1. Prima della pulizia, staccare la spina dalla presa e attendere che l'apparecchio si sia raffreddato.
2. Rimuovere gli accessori usati e utilizzare un panno umido per pulire l'alloggiamento.
3. Assicurarsi che tutte le parti siano pulite e asciutte dopo ogni utilizzo.

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
	Tazza frullatore		Coperchio frullatore		Coperchio della caraffa del frullatore
	Barra di spinta		Insaccatrice		Passaverdure
	Ugello kibbeh		Anello per salsiccia / biscotto		Grattugia e taglierina
	Coltello		Macchina per biscotti		Dischi di macinazione
	Anello kibbeh		Ugello per biscotti		

NON LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE

	Mescolatore		Gancio impastatore		Macinino
	Albero a spirale		Affettatrice		Anello di tenuta
	Vassoio	ATTENZIONE: Il macinino, l'albero a spirale e l'anello di tenuta non sono lavabili in lavastoviglie. Pulirli solo con acqua e asciugarli completamente dopo la pulizia per evitare danni.			



ATTENZIONE: Il macinino, l'albero a spirale e l'anello di tenuta non sono lavabili in lavastoviglie. Pulirli solo con acqua e asciugarli completamente dopo la pulizia per evitare danni.



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

PROBLEMA	CAUSA	METODO DI RISOLUZIONE
La macchina non si avvia / non funziona	• Cavo di alimentazione non (ben) collegato • Bicchiere del frullatore/coperchio posteriore non ben posizionato sul collegamento posteriore (blocco di sicurezza) • Una delle due parti del coperchio del frullatore non fissata correttamente • Parte superiore è inclinata verso l'alto / non completamente abbassata	• Controllare il cavo di alimentazione e la corrente • Posizionare bene il bicchiere del frullatore/coperchio posteriore sul collegamento posteriore e controllare il fissaggio • Fissare correttamente entrambe le parti del coperchio del frullatore (vedi 'Frullatore') • Abbassare completamente la parte superiore finché non scatta, impostare il regolatore di velocità su "0" e selezionare nuovamente una velocità. Se non aiuta: staccare la spina, attendere 10 sec, ricollegare
Protezione termica attivata / la macchina si ferma improvvisamente durante la miscelazione	Motore surriscaldato per uso intensivo (ad es. impasto lungo o pesante)	Impostare la manopola su "0" e staccare la spina. Lasciare raffreddare min. 10 min. Staccare sempre la spina (altrimenti il motore potrebbe riavviarsi inaspettatamente da solo dopo il raffreddamento). Ricollegare e scegliere una velocità
Gli accessori raschiano contro la ciotola	La ciotola o l'accessorio è posizionato in modo errato	Posizionare correttamente la ciotola nell'alloggiamento e l'accessorio nel punto di fissaggio
Gli accessori non toccano il fondo della ciotola	Progettato intenzionalmente così, per evitare graffi	Questo è un fenomeno normale
L'apparecchio si muove / trema / "cammina"	• I piedini antiscivolo non sono ben fissati • L'apparecchio non è su una superficie stabile • L'impasto è denso e la velocità è alta	• Controllare i piedini antiscivolo • Posizionare su una superficie stabile e asciutta • Usare la velocità 1-3 per l'impasto (con impasto molto denso, un leggero movimento è normale)
La ciotola è bloccata e non si allenta	Residui di cibo/impasto essiccati nelle scanalature, o ciotola troppo stretta	Riempire la ciotola con acqua fredda + cubetti di ghiaccio, attendere qualche minuto. Eventualmente avvolgere un panno umido caldo intorno alla base. Premere leggermente la ciotola verso il basso e girare a sinistra per allentarla. Pulire e asciugare bene le scanalature e il blocco

PROBLEMA	CAUSA	METODO DI RISOLUZIONE
Gli ingredienti rimangono sul fondo della ciotola	Troppo poco impasto: il gancio impastatore ruota intenzionalmente con spazio sopra il fondo e necessita di impasto sufficiente per fare presa	Usare almeno $\pm$ 300 g di farina + 160 g di acqua
La macchina si scalda	Normale con uso intensivo	Miscelare impasto pesante max. 6 min ininterrotti, lasciare raffreddare 10 min. Ingredienti leggeri: max. 15 minuti
L'impasto non viene lavorato bene / continua ad attaccarsi	Il rapporto farina/acqua non è corretto, o l'acqua è troppo fredda/calda	Se l'impasto si attacca: aggiungere farina poco alla volta. Troppo secco/friabile: aggiungere un po' d'acqua. Usare acqua tra 5 e 40 °C

6 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 il punto di raccolta.

7 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

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.

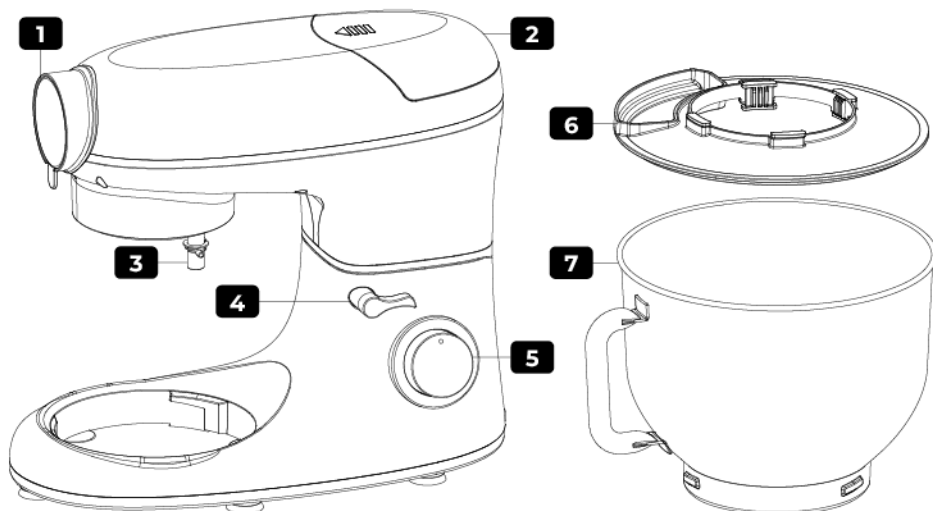
1. Przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje. Zachowaj tę instrukcję na później.
2. Przeczytaj uważnie i postępuj zgodnie ze wszystkimi ostrzeżeniami i instrukcjami.
3. Nie spiesz się i zachowaj ostrożność podczas rozpakowywania i konfigurowania urządzenia. To urządzenie zawiera części, które w przypadku 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.
29. Używaj wyłącznie oryginalnych części zamiennych.
30. Uwaga: przed zdjęciem blendera ze stojaka upewnij się, że jest on wyłączony.

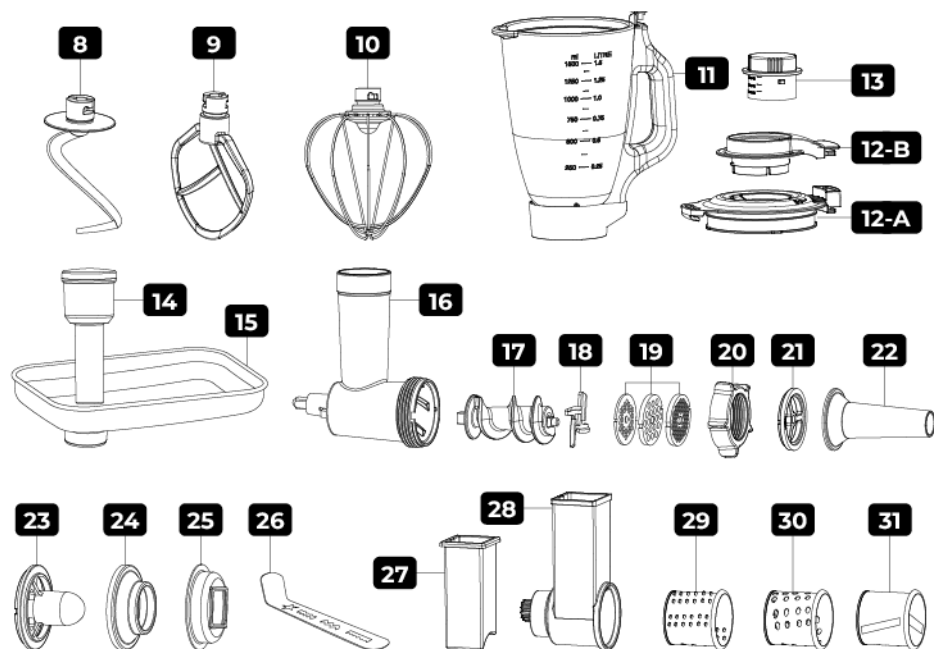
2 CZĘŚCI

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

- | | | |
|---------------------|-----------------------|---------------------------|
| 1. Przednia okładka | 3. Punkt mocowania | 5. Regulator prędkości |
| 2. Tylna pokrywa | 4. Przycisk blokujący | 6. Osłona przeciwbryzgowa |
| | | 7. Miska do mieszania |



- | | | |
|------------------------------|-----------------------------------|-------------------------|
| 8. Hak do ciasta | 16. Młynek | 24. Dysza kibbeh |
| 9. Hak mieszający | 17. Wał spiralny | 25. Dysza do ciastek |
| 10. Trzepaczka | 18. Nóż | 26. Maszynka do ciastek |
| 11. Kubek blendera | 19. Tarcze młyna mielącego | 27. Tłuczek |
| 12. Pokrywa blendera | 20. Pierścień uszczelniający | 28. Krawędź |
| 13. Pokrywa dzbanka blendera | 21. Krążek do kielbasy/ciasteczka | 29. Drobną tarką |
| 14. Długopis do pchania | 22. Nadziewarka do kielbas | 30. Gruba tarka |
| 15. Tacka | 23. Pierścień kibbeh | 31. Przecinak |



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 4: 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 15 minut bez przerwy, a następnie pozostaw mikser na 10 minut do ostygnięcia.
- Zawsze zaczynaj od niskiej prędkości i w razie potrzeby powoli ją zwiększaj.
- Do ciasta zaleca się używanie prędkości 1-3. Możliwa jest wyższa prędkość, ale zwiększa to ryzyko, że maszyna zacznie się trząść przy gęstej konsystencji ciasta.

MECHANIZMY BEZPIECZEŃSTWA:

To urządzenie posiada cztery mechanizmy bezpieczeństwa. Każdy z nich może spowodować, że maszyna (tymczasowo) się nie uruchomi. Nie jest to usterka, lecz oznaka, że zabezpieczenie działa prawidłowo. Jeśli maszyna wydaje się "nic nie robić", zawsze najpierw sprawdź te cztery punkty:



- **Blokada bezpieczeństwa na tylnym przyłączy:** przyłączy blendera z tyłu ma blokadę bezpieczeństwa. Maszyna uruchamia się tylko wtedy, gdy na tym przyłączy jest zamontowany dzbanek blendera lub tylna klapka. Jeśli maszyna wydaje się "nic nie robić", sprawdź najpierw, czy tylna klapka lub dzbanek blendera jest prawidłowo umieszczony na tylnym przyłączy. Przednia klapka nie ma wpływu na uruchomienie maszyny.
- **Pokrywa blendera:** pokrywa blendera składa się z dwóch części. Obie muszą być prawidłowo i poprawnie zamocowane, zgodnie z opisem w sekcji "Blender". Dopóki pokrywa blendera nie jest prawidłowo zamocowana, cała maszyna się nie uruchomi.
- **Wyłącznik bezpieczeństwa górnej części obudowy:** jeśli odchyliš górną część obudowy do góry, gdy pokrętko prędkości jest ustawione na jakąś prędkość, silnik się wyłącza. Maszyna uruchomi się ponownie dopiero po całkowitym odchyleniu górnej części obudowy w dół i przywróceniu pokrętki do pozycji 0.
- **Zabezpieczenie termiczne:** maszyna automatycznie wyłącza silnik w przypadku przegrzania. Ustaw wtedy pokrętko na 0, wyjmij wtyczkę z gniazdka i pozostaw maszynę do ostygnięcia przez co najmniej 10 minut.

NORMALNE ZACHOWANIE PODCZAS UŻYTKOWANIA:



- **Maszyna się nagrzewa:** podczas mieszania, a zwłaszcza podczas wyrabiania ciasta, obudowa się nagrzewa. Jest to normalne. Przestrzegaj czasów przerw (maks. 6 minut bez przerwy przy ciężkim cieście, następnie 10 minut odczekaj do ostygnięcia).
- **Hałas i ruch:** przy wyższych prędkościach i gęstym cieście maszyna wydaje więcej hałasu i może się lekko poruszać. Zawsze umieszczaj maszynę na suchej, płaskiej i czystej powierzchni, aby nożyki miały dobry grip.

MISA DO MIESZANIA:



Zakładanie i zdejmowanie misy do mieszania: obróć misę bez użycia siły w blokadzie, aż się zatrzaśnie; nie dokręcaj dodatkowo. Utrzymuj rowki na spodzie misy oraz blokadę w podstawie czyste i suche. Zaschnięte resztki jedzenia lub ciasta w rowkach mogą spowodować, że misa się zablokuje.

Minimalne i maksymalne ilości składników:

- **Ciasto minimalnie:** użyj co najmniej ± 300 g mąki + 160 g wody. Hak do ciasta obraca się z niewielkim odstępem nad dnem misy. Ten odstęp jest celowo zaprojektowany: dzięki temu hak nie dotyka misy, co zapobiega zużyciu misy i nasadki. Hak do ciasta potrzebuje więc wystarczającej ilości ciasta, aby uzyskać przyczepność. Przy mniejszej ilości ciasta hak nie ma przyczepności i ciasto nie jest dobrze wyrabiane.
- **Ciasto maksymalnie:** nie dodawaj łącznie więcej niż ± 700 g mąki + 400 g wody.
- **Misa do mieszania:** w przypadku ciężkiego ciasta napętnij misę maksymalnie do 1/3.
- **Trzepaczka:** użyj co najmniej 3 białek jaj.
- **Temperatura wody:** między 5 a 40 °C.

Mieszanie i ugniatanie

1



Umieść urządzenie na stabilnej powierzchni. Obróć pokrętło pochylenia w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby odchylić górną część do góry.

2



Założ osłonę przeciwbryzgową na obudowę.

3



Umieść misę w obudowie. Obróć misę bez użycia siły w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż się zatrzaśnie; nie dokręcaj dodatkowo. Utrzymuj rowki miski oraz blokadę czyste i suche.

4



Wybierz żądany element mocujący i zamocuj go w punkcie montażowym. Obróć nasadkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Umieść składniki w misie miksującej.

5



Obróć pokrętło pochylenia w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby odchylić górną część w dół. Podłącz wtyczkę i ustaw pokrętło prędkości na żądaną prędkość.

Po wymieszaniu ustaw pokrętło prędkości na "0". Obróć pokrętło pochylenia, aby odchylić górną część do góry. Obróć nasadkę w prawo, aż się poluzuje, i obróć misę w lewo (w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara), aż będzie można ją wyjąć.

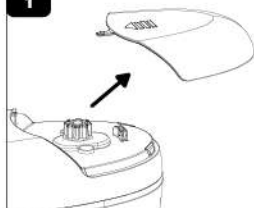
NASADKA	FUNKCJA	PRĘDKOŚĆ	SKŁADNIK
	Ugniatanie	1 - 3	Ciasto na chleb, pizzę i makaron - Minimalnie ± 300 g mąki + 160 g wody - Maksymalnie ± 700 g mąki + 400 g wody
	Mieszanie	3 - 4	Ciasto na ciasta, ciasteczka i lody
	Ubijanie	5 - 6	Białko jaja, śmietanka

Blender



NOTATKA: Jeśli chcesz użyć pokarmu stałego, musisz pokroić składniki na małe kawałki przed dodaniem ich do blendera.

1



Zdejmij tylną pokrywę.

2



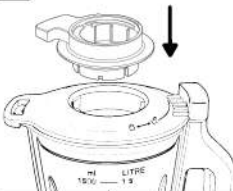
Umieść pokrywę (część 12-A) na dzbanku blendera.

3



Obróć pokrywę (część 12-A) o ćwierć obrotu w prawo, aby ją zamocować.

4



Umieść pokrywę (część 12-B) w pokrywce (część 12-A).

5



Obróć pokrywę (część 12-B) o ćwierć obrotu w prawo, aby ją zamocować.

6



Umieść zatyczkę na pokrywce (część 12-B).

7



Obróć zatyczkę o ćwierć obrotu w prawo, aby ją zamocować.

8



Umieść blender na robocie kuchennym i obróć go o ćwierć obrotu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby go zamocować.

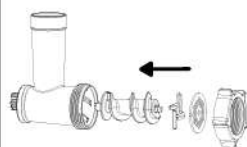
NOTATKA:

- Podczas używania innej części należy uważać na obracające się części.
- Nie podłączaj wtyczki przed użyciem blendera. Przed użyciem blendera upewnij się, że blender jest prawidłowo zainstalowany, a pokrywa jest dobrze zabezpieczona.
- Nigdy nie mieszaj z gorącymi płynami lub składnikami; zawsze zaczynaj od składników i płynów, które są zimne lub mają temperaturę pokojową (21 °C lub niższą).
- Nie przekraczać maksymalnej pojemności dzbanka blendera wynoszącej 1,5 litra.
- W trakcie pracy nie zdejmować miski miksującej ani pokrywki.
- Nie uruchamiaj blendera na dłużej niż 3 minuty.

Maszynka do mięsa

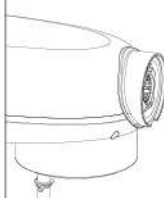
Maszynka do mielenia mięsa jest wyposażona w 3 nasadki do drobnego, średniego i grubego mielenia. Idealna do przygotowywania hamburgerów lub mięsa mielonego.

1



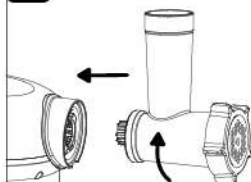
Umieść wąż spiralny w młynku. Umieść ostrze na spiralnym wale. Umieść żądaną tarczę szlifierską na ostrzu. Dokręć pierścień uszczelniający na szlifierce.

2



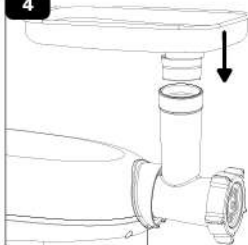
Zdejmij przednią pokrywę z miksera stojącego.

3



Przytrzymaj szlifierkę, podłącz ją do części przekładni przedniej pokryw i przekręć ją w lewo do pozycji zablokowanej.

4



Wyrównaj otwór wylotowy talerza z otworem wejściowym młynka i zainstaluj go na miejscu.

5

Umieść pojemnik lub miskę w pobliżu wylotu młynka. Mięso oczyścić i pokroić w paski lub małe kawałki, szerokość nie może być większa niż otwór wsuwany platformy.

Podłącz wtyczkę i ustaw pokrętło prędkości na żądaną prędkość. Połóż mięso na blasze i wtóń je jedno po drugim do otworu wsadowego. Za pomocą popychacza powoli wypychaj mięso do otworu wsadowego młynka.

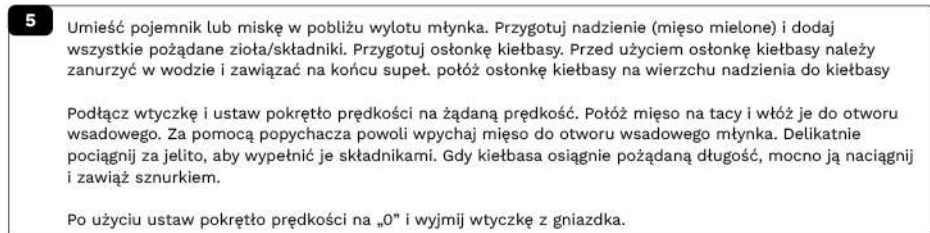
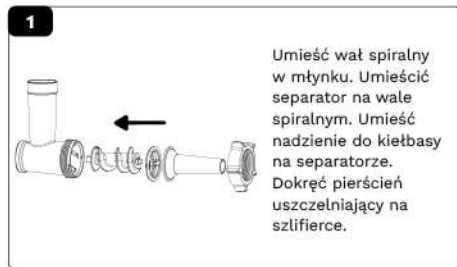
Po użyciu ustaw pokrętło prędkości na „0” i wyjmij wtyczkę z gniazdka.

NOTATKA:

- Podczas używania innej części należy uważać na obracające się części.
- Nie podłączaj wtyczki do gniazdka przed użyciem szlifierki. Przed użyciem upewnij się, że młynek jest prawidłowo zainstalowany.
- Nigdy nie wkładaj palców ani innych części ciała do młynka.
- Nigdy nie używaj mięsa z kością. Przed rozdrobnieniem zawsze oddzielaj mięso od kości.

Nadziewarka do kiełbas

Nadziewarka do kiełbas to poręczne narzędzie do nadziewania kanapek i robienia własnych kiełbas.



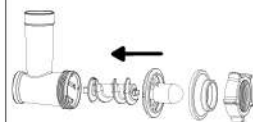
NOTATKA:

- Podczas używania innej części należy uważać na obracające się części.
- Nie podłączaj wtyczki do gniazdka przed użyciem szlifierki. Przed użyciem upewnij się, że młynek jest prawidłowo zainstalowany.
- Nigdy nie wkładaj palców ani innych części ciała do młynka.
- Nigdy nie używaj mięsa z kością. Przed rozdrobieniem zawsze oddzielaj mięso od kości.

Przystawka do kibbeh

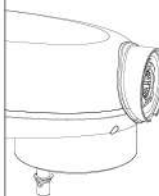
Przystawka do robienia kibbeh pozwala przygotować własne klopsiki.

1



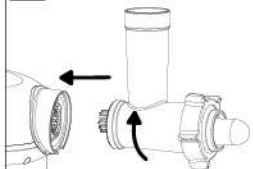
Umieść wąż spiralny w młynku. Umieść usznik kibbeh na spiralnym trzonku. Umieść pierścień uszczelniający kibbeh na uszniku kibbeh. Dokręć pierścień uszczelniający na szlifierce.

2



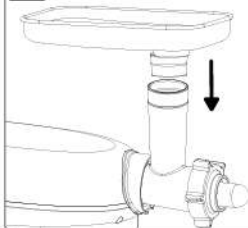
Zdejmij przednią pokrywę z miksera stojącego.

3



Przytrzymaj szlifierkę, podłącz ją do części przekładni przedniej pokryw i przekręć ją w lewo do pozycji zablokowanej.

4



Wyrównaj otwór wylotowy talerza z otworem wejściowym młynka i zainstaluj go na miejscu.

5

Umieść pojemnik lub miskę w pobliżu wylotu młynka. przygotuj nadzienie (mięso mielone) i dodaj wszystkie pożądane zioła/składniki.

Podłącz wtyczkę i ustaw pokrętkę prędkości na żądaną prędkość. Połóż mięso na tacy i włóż je do otworu wsadowego. za pomocą popychacza powoli wpychaj mięso do otworu wsadowego młynka.

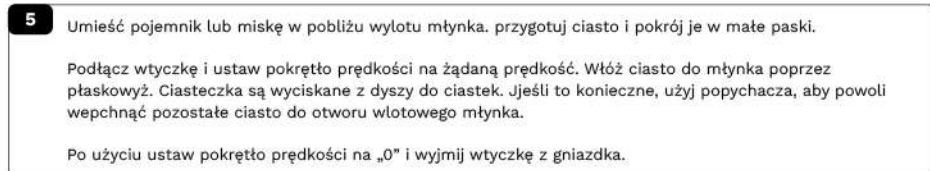
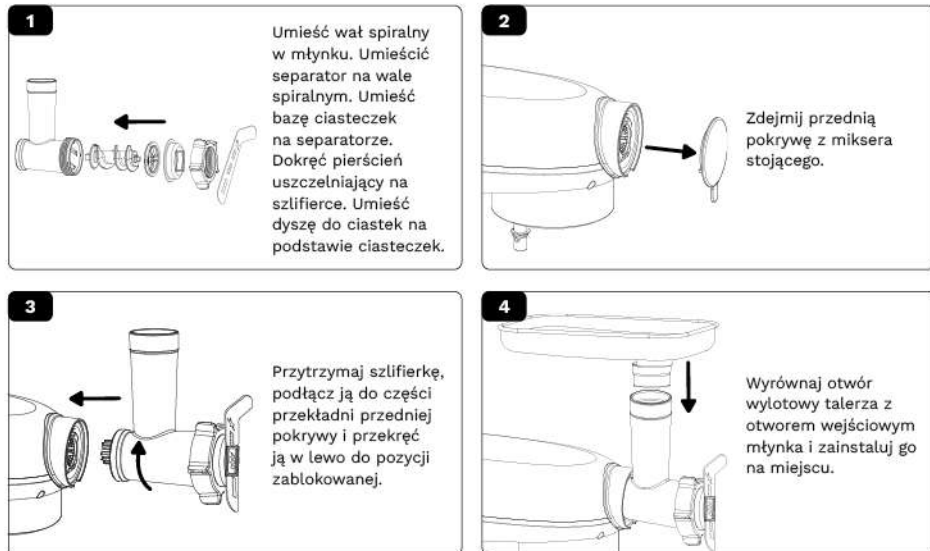
Po użyciu ustaw pokrętkę prędkości na „0” i wyjmij wtyczkę z gniazdka.

NOTATKA:

- Podczas używania innej części należy uważać na obracające się części.
- Nie podłączaj wtyczki do gniazdka przed użyciem szlifierki. Przed użyciem upewnij się, że młynek jest prawidłowo zainstalowany.
- Nigdy nie wkładaj palców ani innych części ciała do młynka.
- Nigdy nie używaj mięsa z kością. Przed rozdrobnieniem zawsze oddzielaj mięso od kości.

Przystawka do ciasteczek

Przystawka o 4 kształtach pozwala szybko przygotować ciastka o różnych wzorach.



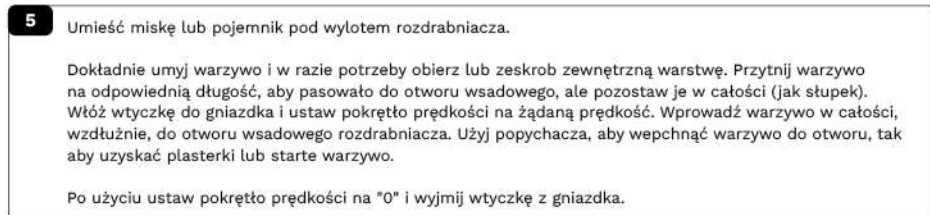
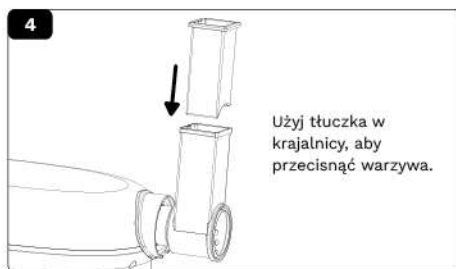
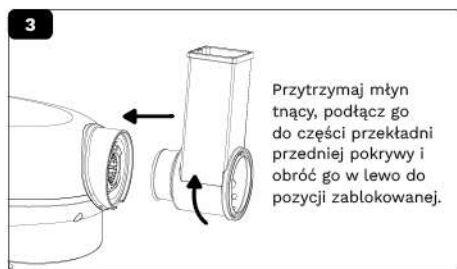
NOTATKA:



- Podczas używania innej części należy uważać na obracające się części.
- Nie podłączaj wtyczki do gniazdka przed użyciem szlifierki. Przed użyciem upewnij się, że młynek jest prawidłowo zainstalowany.
- Nigdy nie wkładaj palców ani innych części ciała do młynka.
- Nigdy nie używaj całego ciasta na raz w młynku. Pokrój go w małe paski.

Krajarka warzyw

Krajalnica posiada 3 przystawki. Tnie i ściera na tarce na równe plasterki lub kawałki.



NOTATKA:

- Podczas używania innej części należy uważać na obracające się części.
- Nie podłączaj wtyczki do gniazdka przed użyciem szlifierki. Przed użyciem upewnij się, że młynek jest prawidłowo zainstalowany.
- Nigdy nie wkładaj palców ani innych części ciała do młynka.
- Nigdy nie używaj wszystkich warzyw w robocie kuchennym na raz. Pokrój go na małe kawałki.

4 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i poczekać, aż urządzenie ostygnie.
2. Wyjmij 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 upewnić się, że wszystkie części są dokładnie suche.
- Zaleca się mycie wszystkich części ręcznie. Wydłuża to żywotność akcesoriów.



MOŻNA MYĆ W ZMYWARCE

	Miska do mieszania		Osłona przeciwbryzgowa		Trzepaczka
	Kubek blendera		Pokrywa blendera		Pokrywa dzbanka blendera
	Drażek do pchania		Nadziwarka do kiełbas		Tłuczek
	Dysza kibbeh		Krażek do kiełbasy / ciasteczka		Tarka i nóż
	Nóż		Maszynka do ciastek		Tarcze młynne mielącego
	Pierścień kibbeh		Dysza do ciastek		

NIE MOŻNA MYĆ W ZMYWARCE

	Hak mieszający		Hak do ciasta		Młynek
	Wał spiralny		Krajalnica		Pierścień uszczelniający
	Tacka				

NOTATKA: Młynek, wał spiralny i pierścień uszczelniający nie nadają się do mycia w zmywarce. Czyść te części wyłącznie wodą i dokładnie osusz po czyszczeniu, aby uniknąć uszkodzeń.





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

PROBLEM	PRZYCZYNA	METODA ROZWIĄZANIA
Maszyna nie uruchamia się / nie działa	- Przewód zasilający nie jest (dobrze) podłączony - Dzbanek blendera/tylna klapka nie jest dobrze umieszczona na tylnym przyłączy (blokada bezpieczeństwa) - Jedna z dwóch części pokrywy blendera nie jest poprawnie zamocowana - Górna część jest uniesiona / nie w pełni opuszczona	- Sprawdź przewód zasilający i zasilanie - Umieść dzbanek blendera/tylną klapkę dobrze na tylnym przyłączy i sprawdź mocowanie - Zamocuj obie części pokrywy blendera prawidłowo (zob. "Blender") - Opuść górną część całkowicie do zatrzaśnięcia, ustaw regulator prędkości na "0" i ponownie wybierz prędkość. Jeśli nie pomaga: wyjmij wtyczkę, poczekaj 10 sek, włóż ponownie
Zabezpieczenie termiczne aktywowane / maszyna nagle się zatrzymuje podczas mieszania	Silnik przegrzany wskutek intensywnego użytkowania (np. długiego lub ciężkiego wyrabiania)	Ustaw pokrętkę na "0" i wyjmij wtyczkę. Odczekaj min. 10 min do ostygnięcia. Zawsze wyjmuj wtyczkę (inaczej silnik może niespodziewanie uruchomić się sam po ostygnięciu). Włóż wtyczkę z powrotem i wybierz prędkość
Nasadki ocierają się o misę	Misa lub nasadka jest nieprawidłowo umieszczona	Umieść misę prawidłowo w obudowie, a nasadkę prawidłowo w punkcie mocowania
Nasadki nie dotykają dna misy	Celowo tak zaprojektowane, aby zapobiec porysowaniu	Jest to normalne zjawisko
Urządzenie porusza się / trzęsie się / "chodzi"	- Antypoślizgowe nóżki nie są dobrze przymocowane - Urządzenie nie stoi na stabilnej powierzchni - Ciasto jest gęste, a prędkość ustawiona wysoko	- Sprawdź antypoślizgowe nóżki - Umieść na stabilnej, suchej powierzchni - Użyj prędkości 1-3 dla ciasta (przy bardzo gęstym cieście lekkie poruszanie jest normalne)
Misa jest zablokowana i nie daje się obrócić	Zaschnięte resztki jedzenia/ciasta w rowkach, albo misa zbyt mocno dokręcona	Napełnij misę zimną wodą + kostkami lodu, odczekaj kilka minut. Ewentualnie owiń podstawę ciepłą wilgotną szmatką. Delikatnie dociśnij misę w dół i obróć w lewo, aby ją poluzować. Dokładnie oczyść i osusz rowki oraz blokadę

PROBLEM	PRZYCZYNA	METODA ROZWIĄZANIA
Składniki pozostają na dnie misy	Za mało ciasta: hak do ciasta celowo obraca się z odstępem nad dnem i potrzebuje wystarczającej ilości ciasta, aby uzyskać przyczepność	Użyj co najmniej ± 300 g mąki + 160 g wody
Maszyna się nagrzewa	Normalne przy intensywnym użytkowaniu	Miksuj ciężkie ciasto maks. 6 min bez przerwy, odczekaj 10 min do ostygnięcia. Lekkie składniki: maks. 15 minut
Ciasto nie jest dobrze wyrabiane / wciąż się klei	Proporcja mąki/wody jest niewłaściwa, albo woda jest za zimna/ciepła	Jeśli ciasto się klei: dodawaj mąkę stopniowo. Za suche/kruche: dodaj trochę wody. Użyj wody między 5 a 40 °C

6 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.

7 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

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 göra din garanti ogiltig.

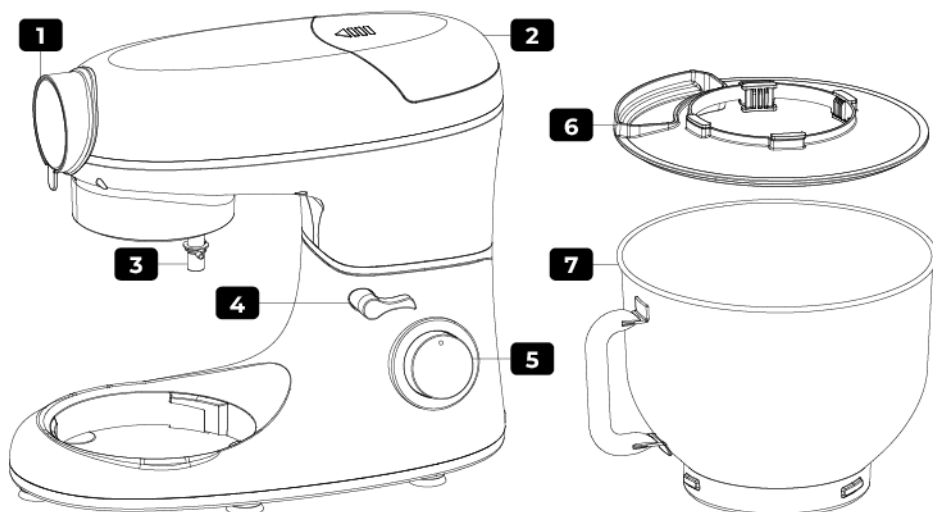
1. Läs alla instruktioner noggrant. Spara denna bruksanvisning för senare.
2. Läs noga och följ alla varningar och instruktioner.
3. Ta dig tid och var försiktig när du packar upp och ställer in enheten. Den här enheten innehåller delar som kan orsaka skada om den används felaktigt.
4. Innan du använder 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 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. Kontrollera 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 annan 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. Kontrollera 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.
29. Använd endast originalreservdelar.
30. Varning: se till att mixern är avstängd innan du tar bort den från stativet.

2 DELAR

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

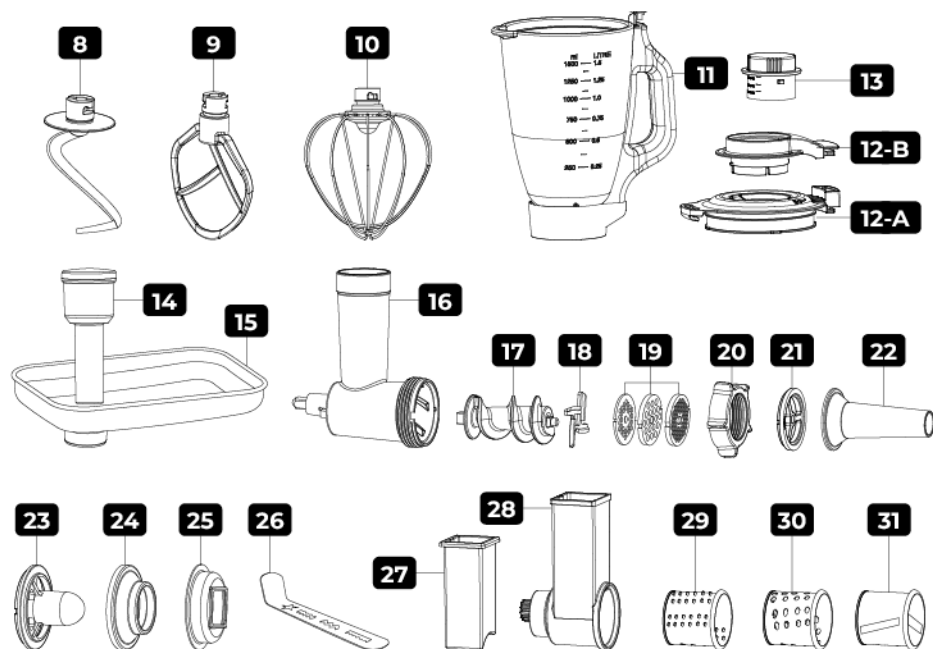
- | | | |
|------------------|--------------|------------------------|
| 1. Främre omslag | 3. Fästpunkt | 5. Hastighetsregulator |
| 2. Bakre kåpa | 4. Låsknapp | 6. Stängskydd |
| | | 7. Blandarskål |



8. Degkrok
9. Blandarkrok
10. Visp
11. Mixerkopp
12. Blenderlock
13. Lock till blenderburken
14. Tryckstång
15. Bricka

16. Köttkvarn
17. Spiralskaft
18. Kniv
19. Kvarnskivor
20. Låsring
21. Korv-/kakring
22. Korvhorn
23. Kibbeh ring

24. Kibbeh munstycke
25. Kakpressmunstycke
26. Kakpress
27. Påmatare
28. Skivmaskin
29. Fint rivjärn
30. Grovt rivjärn
31. Skivare



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 4: Rengöring och underhåll för mer information.

OBS:

- Dra ut kontakten ur uttaget innan du byter tillbehör.
- Blanda tunga degar (t.ex. brödeg) i högst 6 minuter utan avbrott och låt sedan mixern svalna i 10 minuter.
- Blanda lätta ingredienser (t.ex. vispgrädde, sallad) i högst 15 minuter utan avbrott och låt sedan mixern svalna i 10 minuter.
- Börja alltid med låg hastighet och öka långsamt vid behov.
- Använd helst hastighet 1-3 för deg. En högre hastighet är möjlig, men ökar risken för att maskinen börjar skaka vid tjock degkonsistens.

SÄKERHETSMEKANISMER:

Denna maskin har fyra säkerhetsmekanismer. Var och en av dessa kan göra att maskinen (tillfälligt) inte startar. Detta är inte ett fel, utan ett tecken på att säkerhetsfunktionen gör sitt jobb. Om maskinen verkar "inte göra något", kontrollera alltid dessa fyra punkter först:



- **Säkerhetslås på den bakre anslutningen:** mixeranslutningen på baksidan har ett säkerhetslås. Maskinen startar bara om mixerbägaren eller den bakre luckan är monterad på denna anslutning. Om maskinen verkar "inte göra något", kontrollera först att den bakre luckan eller mixerbägaren sitter ordentligt på den bakre anslutningen. Den främre luckan påverkar inte maskinens start.
- **Mixerlock:** mixerlocket består av två delar. Båda måste vara ordentligt och korrekt monterade, enligt beskrivningen i avsnittet "Mixer". Så länge mixerlocket inte är korrekt monterat startar inte hela maskinen.
- **Säkerhetsbrytare på överhuset:** om du lutar överhuset uppåt medan hastighetsratten är inställd på en hastighet stängs motorn av. Maskinen startar först igen efter att överhuset har fallits helt ner och ratten har återställts till 0.
- **Termiskt skydd:** maskinen stänger automatiskt av motorn vid överhettning. Ställ då vredet på 0, dra ut kontakten ur uttaget och låt maskinen svalna i minst 10 minuter.

NORMALT ANVÄNDNINGSBETEENDE:



- **Maskinen blir varm:** under blandning, och särskilt vid knådning av deg, blir höljet varmt. Detta är normalt. Håll vilotiderna (max. 6 minuter utan avbrott vid tung deg, låt sedan svalna i 10 minuter).
- **Ljud och rörelse:** vid högre hastigheter och tjock deg låter maskinen mer och kan röra sig lätt. Placera alltid maskinen på en torr, plan och ren yta, så att fötterna får bra grepp.

BLANDARSKÅL:



Placering och borttagning av blandarskålen: vrid skålen utan kraft i låset tills den klickar på plats; dra inte åt ytterligare. Håll spåren på skålens undersida och låset i foten rena och torra. Intorkade mat- eller degrester i spåren kan göra att skålen fastnar.

Minimala och maximala ingrediensmängder:

- **Deg minimum:** använd minst ± 300 g mjöl + 160 g vatten. Degkroken roterar med ett litet utrymme ovanför skålens botten. Detta utrymme är medvetet konstruerat: så nuddar degkroken inte skålen, vilket förhindrar slitage på skål och tillbehör. Degkroken behöver därför tillräckligt med deg för att få grepp. Med mindre deg får den inget grepp och degen knådas inte ordentligt.
- **Deg maximum:** tillsatt inte mer än ± 700 g mjöl + 400 g vatten tillsammans.
- **Blandarskål:** för tung deg, fyll skålen upp till max 1/3.
- **Visp:** använd minst 3 äggvitor.
- **Vattentemperatur:** mellan 5 och 40 °C.

Blandning och knådning

1



Placera enheten på en stabil yta. Vrid tiltknappen medurs för att luta den övre delen uppåt.

2



Placera stängskyddet på huset.

3



Placera blandarskålen i huset. Vrid skålen utan kraft medurs tills den klickar på plats; dra inte åt ytterligare. Håll skålens spår och låset rena och torra.

4



Välj önskat fäste och fäst det på monteringspunkten. Vrid tillbehöret moturs tills det klickar på plats. Lägg ingredienserna i blandarskålen.

5



Vrid tiltknappen moturs för att luta den övre delen nedåt. Sätt i kontakten och ställ in hastighetsratten på önskad hastighet.

Efter blandning, vrid hastighetsratten till "0". Vrid på tiltknappen för att luta den övre delen uppåt. Vrid tillbehöret åt höger tills det lossnar och vrid skålen åt vänster (moturs) tills den kan tas bort.

TILLBEHÖR

FUNKTION

HASTIGHET

INGREDIENS



Knåda

1 - 3

Deg för bröd, pizza och pasta
- Minimum ± 300 g mjöl + 160 g vatten
- Maximum ± 700 g mjöl + 400 g vatten



Blanda

3 - 4

Deg för tårta, kakor och glass



Mixa

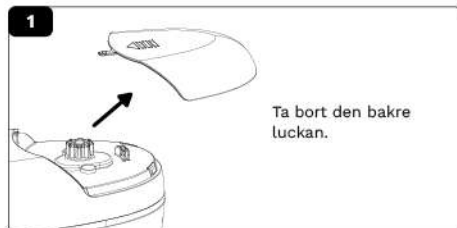
5 - 6

Äggvita, grädde

Blandare



OBS: Om du vill använda fast föda måste du skära ingredienserna i små bitar innan du lägger dem i mixern.



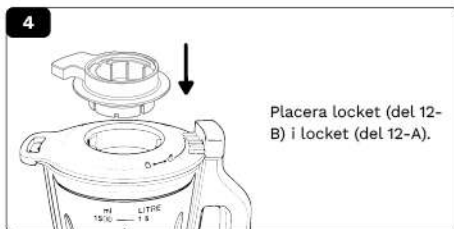
Ta bort den bakre luckan.



Placera locket (del 12-A) på mixerbägaren.



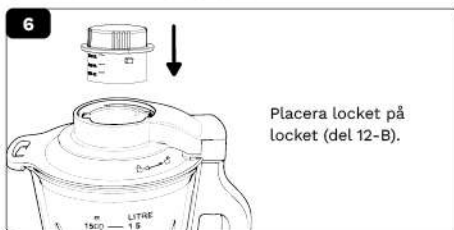
Vrid locket (del 12-A) ett kvarts varv åt höger för att fästa det.



Placera locket (del 12-B) i locket (del 12-A).



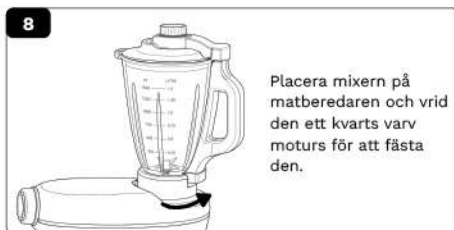
Vrid locket (del 12-B) ett kvarts varv åt höger för att fästa det.



Placera locket på locket (del 12-B).



Vrid locket ett kvarts varv åt höger för att fästa det.



Placera mixern på matberedaren och vrid den ett kvarts varv moturs för att fästa den.

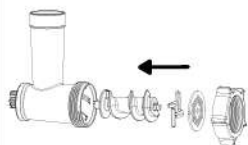
OBS:

- Var försiktig med de roterande delarna när du använder en annan del.
- Sätt inte i kontakten innan du använder mixern. Se till att mixern är korrekt installerad och att locket sitter ordentligt innan du använder mixern.
- Blanda aldrig med heta vätskor eller ingredienser; Börja alltid med ingredienser och vätskor som är kalla eller rumstempererade (21° C eller lägre).
- Överskrid inte den maximala kapaciteten på 1,5 liter i mixerburken.
- Ta inte bort blandarskålen eller locket under användning.
- Kör inte mixern i mer än 3 minuter.

Köttkvarn

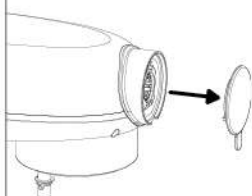
Kvarnen levereras med 3 tillbehör för fin-, medel- och grovmalning. Perfekt för att göra hamburgare eller köttfärs.

1



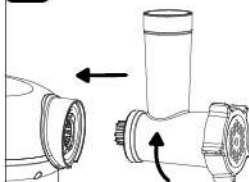
Placera spiralaxeln i kvarnen. Placera bladet på spiralaxeln. Placera önskad slipskiva på bladet. Dra åt tätningsringen på kvarnen.

2



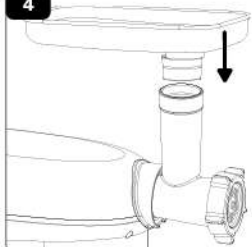
Ta bort frontkåpan från standmixern.

3



Håll kvarn, anslut den till transmissionsdelen av frontkåpan och vrid den moturs till låst läge.

4



Rikta in utloppsporten på tallriken med ingångsporten på kvarnen och installera den på plats.

5

Placera en behållare eller skål nära utloppet på kvarnen. rengör köttet och skär det i strimlor eller små bitar. Bredden får inte vara större än plattformens införsöppning.

Sätt i kontakten och ställ in hastighetsratten på önskad hastighet. Lägg köttet på brickan och för in det en efter en i matningsöppningen. Använd tryckstangen för att långsamt trycka in köttet i kvarnens matningsöppning.

Efter användning, vrid hastighetsratten till "0" och dra ut kontakten ur uttaget.

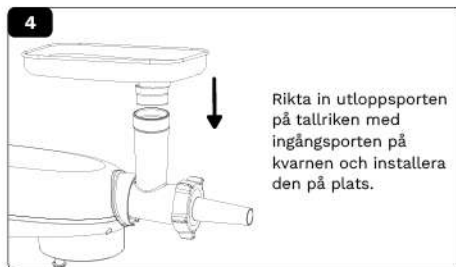
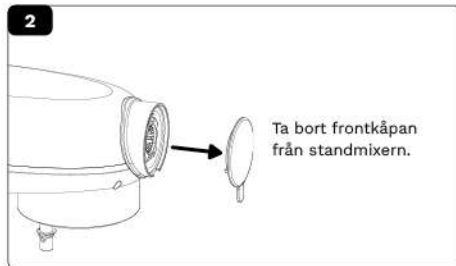
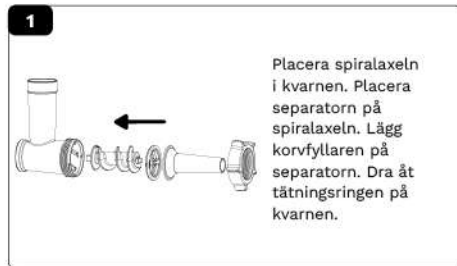
OBS:

- Var försiktig med de roterande delarna när du använder en annan del.
- Sätt inte i stickkontakten innan du använder kvarnen. Se till att kvarnen är korrekt installerad innan du använder den.
- Stoppa aldrig in fingrarna eller andra kroppsdelar i kvarnen.
- Använd aldrig kött med ben. Ta alltid bort köttet från benet innan du maler det.



Korvtillverkare

Korvstopparen är ett praktiskt verktyg för att fylla smörgåsar och göra dina egna korvar.



- 5** Placera en behållare eller skål nära utloppet på kvarnen. Förbered (köttfärsen) fyllningen och tillsätt alla önskade örter/ingredienser. Förbered korvtarmen. Före användning, lägg korvtarmen i vatten och knyt en knut på slutet. Läggs korvhöljet över toppen av korvstopparen

Sätt i kontakten och ställ in hastighetsratten på önskad hastighet. Läggs köttet på brickan och för in det i matningsöppningen. Använd tryckstangen för att långsamt trycka in köttet i kvarnens matningsöppning. Dra försiktigt i tarmen för att fylla den med ingredienserna. När korven har fått önskad längd, dra åt den och knyt den med ett rep.

Efter användning, vrid hastighetsratten till "0" och dra ut kontakten ur uttaget.

OBS:

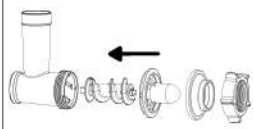


- Var försiktig med de roterande delarna när du använder en annan del.
- Sätt inte i stickkontakten innan du använder kvarnen. Se till att kvarnen är korrekt installerad innan du använder den.
- Stoppa aldrig in fingrarna eller andra kroppsdelar i kvarnen.
- Använd aldrig kött med ben. Ta alltid bort köttet från benet innan du maler det.

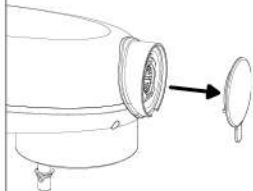
Kibbehtillverkare

Med kibbehtillverkaren kan du göra dina egna köttbullar.

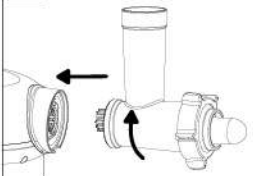
- 1**



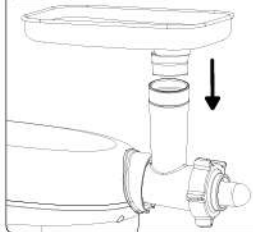
Placera spiralaxeln i kvarnen. Placera kibbeh-munstycket på spiralskaftet. Placera kibbeh-tättningsringen på kibbeh-munstycket. Dra åt tättningsringen på kvarnen.
- 2**



Ta bort frontkåpan från standmixern.
- 3**



Håll kvarn, anslut den till transmissionsdelen av frontkåpan och vrid den moturs till låst läge.
- 4**



Rikta in utloppsporten på tallriken med ingångsporten på kvarnen och installera den på plats.
- 5**

Placera en behållare eller skål nära utloppet på kvarnen. Förbered (köttfärsen) fyllningen och tillsätt alla önskade örter/ingredienser.

Sätt i kontakten och ställ in hastighetsratten på önskad hastighet. Lägg köttet på brickan och för in det i matningsöppningen. använd tryckstängsen för att långsamt trycka in köttet i kvarnens matningsöppning.

Efter användning, vrid hastighetsratten till "0" och dra ut kontakten ur uttaget.

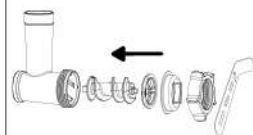
OBS:

- Var försiktig med de roterande delarna när du använder en annan del.
- Sätt inte i stickkontakten innan du använder kvarnen. Se till att kvarnen är korrekt installerad innan du använder den.
- Stoppa aldrig in fingrarna eller andra kroppsdelar i kvarnen.
- Använd aldrig kött med ben. Ta alltid bort köttet från benet innan du maler det.

Kaktilverkare

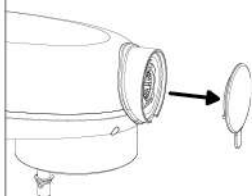
Med tillbehöret med 4 former kan du snabbt göra kex i alla möjliga utföranden.

1



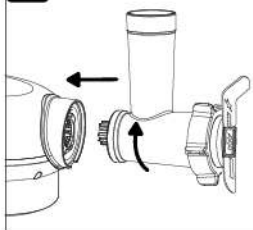
Placera spiralaxeln i kvarnen. Placera separatorn på spiralaxeln. Placera kakbotten på separatorn. Dra åt tätningsringen på kvarnen. Placera kakpressmunstycket på kakbotten.

2



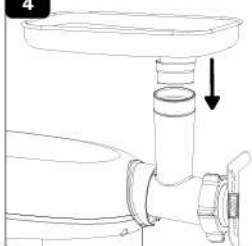
Ta bort frontkåpan från standmixern.

3



Håll kvarn, anslut den till transmissionsdelen av frontkåpan och vrid den moturs till låst läge.

4



Rikta in utloppsporten på tallriken med ingångsporten på kvarnen och installera den på plats.

5

Placera en behållare eller skål nära utloppet på kvarnen. Förbered degen och skär den i små strimlor.

Sätt i kontakten och ställ in hastighetsratten på önskad hastighet. Lägg degen i kvarnen via plattan. Kakorna pressas ut ur kakpressmunstycket. Använd vid behov tryckstången för att långsamt trycka in eventuell kvarvarande deg i kvarnens matningsöppning.

Efter användning, vrid hastighetsratten till "0" och dra ut kontakten ur uttaget.

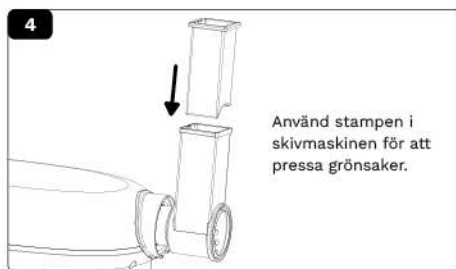
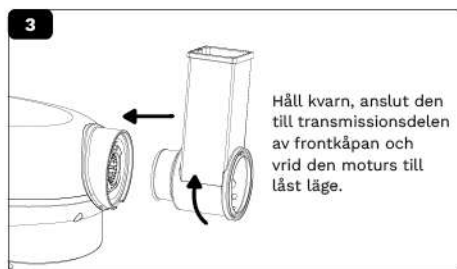
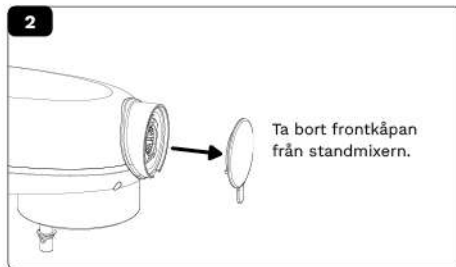
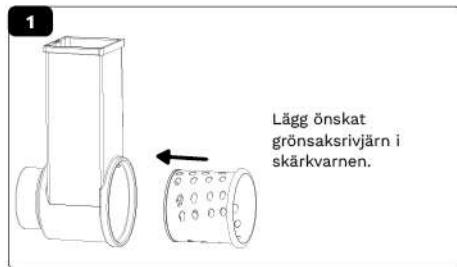
OBS:



- Var försiktig med de roterande delarna när du använder en annan del.
- Sätt inte i stickkontakten innan du använder kvarnen. Se till att kvarnen är korrekt installerad innan du använder den.
- Stoppa aldrig in fingrarna eller andra kroppsdelar i kvarnen.
- Använd aldrig all deg i kvarnen på en gång. Skär den i små strimlor.

Grönsaksskärare

Skivmaskinen har 3 tillbehör. Skär och riv i jämna skivor eller bitar.



5 Placera en skål eller behållare under rivjärnets utlopp.

Tvätta grönsaken noggrant och skala eller skrapa det yttre skiktet vid behov. Skär grönsaken i lämplig längd så att den passar i matningsöppningen, men låt den vara hel (som en stav). Sätt i kontakten i vägguttaget och ställ in hastighetsreglaget på önskad hastighet. För in grönsaken hel, på längden, i rivjärnets matningsöppning. Använd mataren för att trycka ner grönsaken i matningsöppningen, så att du får skivor eller riven grönsak.

Vrid efter användning hastighetsreglaget till "0" och dra ut kontakten ur vägguttaget.

OBS:

- Var försiktig med de roterande delarna när du använder en annan del.
- Sätt inte i stickkontakten innan du använder kvarnen. Se till att kvarnen är korrekt installerad innan du använder den.
- Stoppa aldrig in fingrarna eller andra kroppsdelar i kvarnen.
- Använd aldrig alla grönsaker i matberedaren på en gång. Skär den i små bitar.

4 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
	Mixer kopp		Blenderlock		Lock till blenderburken
	Tryckstång		Korvhorn		Påmatare
	Kibbeh munstycke		Korv-/kakring		Rivjärn och skärare
	Kniv		Kakpress		Kvarnskivor
	Kibbeh ring		Kakpressmunstycke		



INTE MASKINDISK

	Blandarkrok		Degkrok		Köttkvarn !
	Spiralskaft !		Skivmaskin		Låsring !
	Bricka	! OBS: Kvarnen, spiralskaftet och låsringen tål inte maskindisk. Rengör dessa delar endast med vatten och torka dem noggrant efter rengöring för att undvika skador.			



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

PROBLEM	ORSAK	LÖSNINGSMETOD
Maskinen startar inte / fungerar inte	- Nätsladden är inte (ordentligt) ansluten - Mixerbägaren/den bakre luckan sitter inte ordentligt på den bakre anslutningen (säkerhetslås) - En av mixerlockets två delar är inte korrekt fastsatt - Överhuset är uppfällt / inte helt nedfällt	- Kontrollera nätsladden och strömförsörjningen - Sätt fast mixerbägaren/den bakre luckan ordentligt på den bakre anslutningen och kontrollera fästet - Sätt fast båda delarna av mixerlocket korrekt (se 'Mixer') - Fäll ner överhuset helt tills det klickar, ställ hastighetsreglaget på "0" och välj en hastighet igen. Hjälper inte det: dra ur kontakten, vänta 10 sek, sätt i igen
Termiskt skydd aktiverat / maskinen stannar plötsligt under blandning	Motorn överhettad av intensiv användning (t.ex. lång eller tung knådning)	Ställ ratten på "0" och dra ur kontakten. Låt svalna min. 10 min. Dra alltid ur kontakten (annars kan motorn oväntat starta av sig själv efter avsvälning). Sätt i kontakten igen och välj hastighet
Tillbehören skrapar mot skålen	Blandarskålen eller tillbehöret är felaktigt placerat	Placera skålen korrekt i huset och tillbehöret korrekt på fästpunkten
Tillbehören rör inte vid skålens botten	Avsiktligt utformat så, för att förhindra repor	Detta är ett normalt fenomen
Enheten rör sig / skakar / "vandrar"	- De halkfria fötterna sitter inte ordentligt fast - Enheten står inte på en stabil yta - Degen är tjock och hastigheten är hög	- Kontrollera de halkfria fötterna - Placera på en stabil, torr yta - Använd hastighet 1-3 för deg (vid mycket tjock deg är lätt rörelse normalt)
Blandarskålen sitter fast och lossnar inte	Intorkade mat-/degresten i spåren, eller skålen är för hårt åtdragen	Fyll skålen med kallt vatten + isbitar, vänta några minuter. Alternativt kan en varm fuktig trasa läggas runt basen. Tryck skålen lätt nedåt och vrid åt vänster för att lossa den. Rengör och torka spåren och låset noggrant
Ingredienserna stannar kvar i botten av skålen	För lite deg: degkroken roterar medvetet med utrymme ovanför botten och behöver tillräckligt med deg för att få grepp	Använd minst ± 300 g mjöl + 160 g vatten

PROBLEM	ORSAK	LÖSNINGSMETOD
Maskinen blir varm	Normalt vid intensiv användning	Blanda tung deg max. 6 min utan avbrott, låt svalna 10 min. Lätta ingredienser: max. 15 minuter
Degen knådas inte ordentligt / fortsätter att fastna	Förhållandet mjöl/vatten stämmer inte, eller vattnet är för kallt/varmt	Om degen fastnar: tillsätt mjöl lite i taget. För torr/smulig: tillsätt lite vatten. Använd vatten mellan 5 och 40 °C

6 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.

7 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.