

FENTIC

SM-1504P

NL Gebruikershandleiding - Keukenmachine

FR Mode d'emploi - Robot pâtissier

EN Instruction manual - Stand mixer

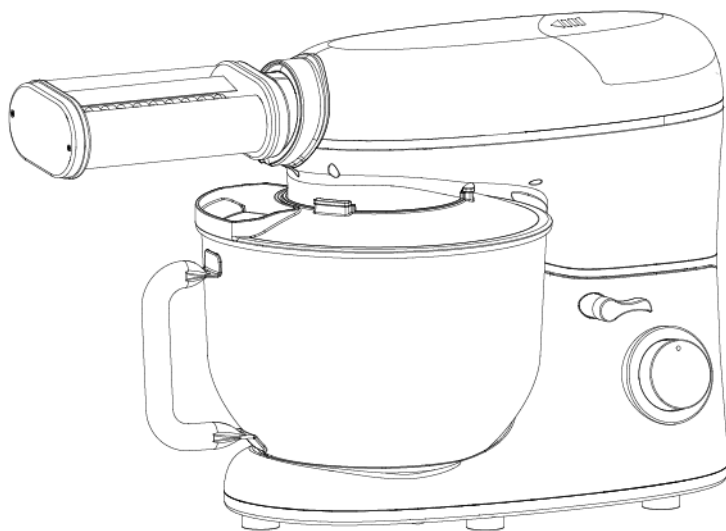
DE Bedienungsanleitung - Küchenmaschine

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	10
Hoofdstuk 5	Probleem & oplossing	11
Hoofdstuk 6	Milieu	12
Hoofdstuk 7	Garantie	12

FR	TABLE DES MATIÈRES	
Chapitre 1	Mesures de protection importantes	13
Chapitre 2	Les pièces	14
Chapitre 3	Contrôle	15
Chapitre 4	Nettoyage & entretien	19
Chapitre 5	Dépannage	20
Chapitre 6	Environnement	21
Chapitre 7	Garantie	21

EN	TABLE OF CONTENTS	
Chapter 1	Important safeguards	22
Chapter 2	Parts	23
Chapter 3	Controls	24
Chapter 4	Cleaning & maintenance	28
Chapter 5	Troubleshooting	29
Chapter 6	Environment	30
Chapter 7	Warranty	30

DE	INHALTSVERZEICHNIS	
Kapitel 1	Wichtige Sicherheitsmaßnahmen	31
Kapitel 2	Teile	32
Kapitel 3	BEDIENUNG	33
Kapitel 4	Reinigung & Pflege	37
Kapitel 5	Problemlösung	38
Kapitel 6	Umwelt	39
Kapitel 7	Garantie	39

ES**TABLA DE CONTENIDO**

Capítulo 1	Consideraciones importantes	40
Capítulo 2	Piezas	41
Capítulo 3	Controles	42
Capítulo 4	Limpieza y mantenimiento	46
Capítulo 5	Solución de problemas	47
Capítulo 6	Medioambiente	48
Capítulo 7	Garantía	48

IT**SOMMARIO**

Capitolo 1	Precauzioni importanti	49
Capitolo 2	Pezzi	50
Capitolo 3	Controllo	51
Capitolo 4	Pulizia e manutenzione	55
Capitolo 5	Risoluzione dei problemi	56
Capitolo 6	Ambiente	57
Capitolo 7	Garanzia	57

PL**SPIS ZAWARTOŚCI**

Rozdział 1	Ważne zabezpieczenia	58
Rozdział 2	Części	59
Rozdział 3	Obsługa	60
Rozdział 4	Czyszczenie i konserwacja	64
Rozdział 5	Rozwiązywanie problemów	65
Rozdział 6	Środowisko	66
Rozdział 7	Gwarancja	66

SV**INNEHÅLLSFÖRTECKNING**

Kapitel 1	Viktiga säkerhetsåtgärder	67
Kapitel 2	Delar	68
Kapitel 3	Kontroll	69
Kapitel 4	Rengöring & underhåll	73
Kapitel 5	Felsökning	74
Kapitel 6	Miljö	75
Kapitel 7	Garanti	75

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.

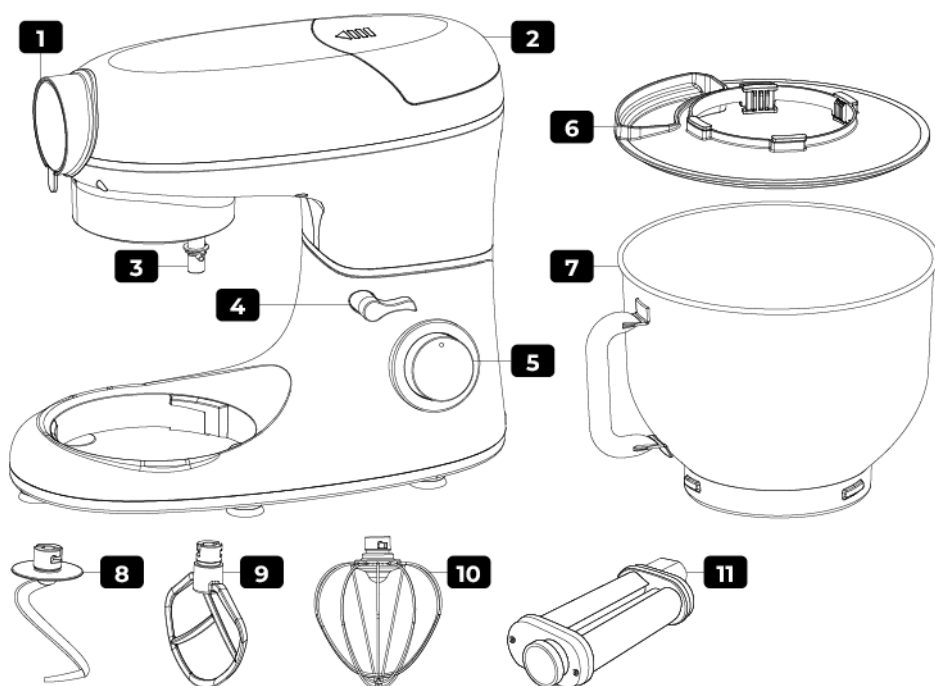
1. Lees alle instructies aandachtig door. Bewaar deze handleiding voor later.
2. Neem alle waarschuwingen en instructies zorgvuldig in acht en volg ze op.
3. Neem de tijd en wees voorzichtig tijdens het uitpakken en het instellen van het apparaat. Dit apparaat bevat onderdelen die bij verkeerd gebruik 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 verwijderd en voordat je het apparaat schoonmaakt.
13. Controleer regelmatig het netsnoer. Gebruik het apparaat niet als het gebroken of beschadigd is. Als het netsnoer beschadigd is moet dit vervangen worden door de fabrikant, zijn onderhoudsagent of gelijkaardige gekwalificeerde personen om risico's te vermijden.
14. Let op: om risico's te vermijden mag dit apparaat niet aangesloten worden op een externe schakelaar zoals een timer, of op een stroomkring die regelmatig aan- en uitgeschakeld wordt.
15. Voorzichtigheid is geboden bij het hanteren van bewegende onderdelen, vooral bij het verwisselen van accessoires en bij het schoonmaken van het apparaat.
16. De oppervlakken van het apparaat kunnen warm worden tijdens het gebruik. Wacht tot het apparaat is afgekoeld voordat je de behuizing en onderdelen aanraakt om brandwonden te vermijden.
17. Dompel het apparaat, het snoer of de stekker niet onder in water of een andere vloeistof om elektrische schok of brandwonden te vermijden.
18. Laat het netsnoer niet over de rand van het aanrecht hangen of warme oppervlakken raken.
19. Gebruik dit apparaat en de accessoires niet voor andere doeleinden dan het beoogde gebruik.

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

2 ONDERDELEN

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

- | | | | |
|---------------------|----------------------|-------------|-----------------|
| 1. Voorklep | 4. Vergrendelknop | 7. Mengkom | 10. Garde |
| 2. Achterklep | 5. Snelheidsregelaar | 8. Deeghaak | 11. Pastaroller |
| 3. Bevestigingspunt | 6. Spatscherf | 9. Menghaak | |



Uitbreiding hulpstukken

Breid de mogelijkheden van jouw SM-1504P keukenmachine uit met diverse optioneel verkrijgbare accessoires. Met deze extra hulpstukken kun je nog meer uit je apparaat halen, zoals het malen van vlees, het snijden van groenten of het blenden van de lekkerste smoothies!

OPTIONEEL VERKRIJGBAAR					
					
Fettuccine snijder		Spaghetti snijder		Blender	
					
Gehaktmolen		Worstenmaker		Kibbehmaker	
					
Koekmaker		Groentesnijder			

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.

GOED OM TE WETEN:

- **Safety lock op de achteraansluiting:** de aansluiting achterop heeft een veiligheidsvergrendeling. De machine start alleen als de achterklep (of de optioneel verkrijgbare blender) op deze aansluiting is geplaatst. Lijkt de machine "niets te doen", controleer dan eerst of de achterklep goed op de achteraansluiting zit. De voorklep heeft geen invloed op het starten van de machine.
- **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.
- **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. Lijkt de machine "niets te doen" zonder dat hij warm is, zie dan het hoofdstuk Probleem & oplossing.
- **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.
- **Optionele blender:** gebruik je de los verkrijgbare blender, draai de blenderbeker dan tegen de klok in vast op de achteraansluiting en na gebruik met de klok mee los. Plaats na het verwijderen van de blenderbeker altijd de achterklep terug; zonder blender of achterklep start de machine niet.

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.

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

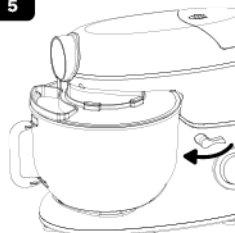
Plaats het spatscher aan de behuizing.

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.

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 gekneed.
- **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.

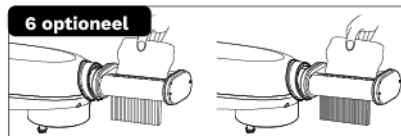
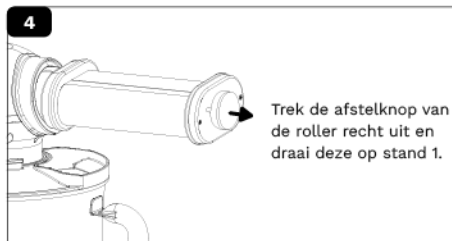
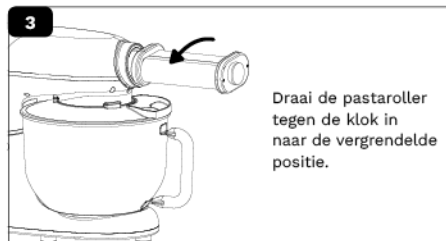
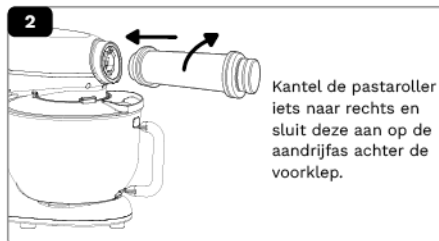
OPZETSTUK	BEWERKING	SNELHEID	INGREDIËNT
	Kneden	1 - 3	Deeg voor brood, pizza en pasta - Minimaal ± 300 g bloem + 160 g water - Maximaal ± 700 g bloem + 400 g water
	Mengen	3 - 4	Deeg voor cake, koekjes en schepijs
	Mixen	5 - 6	Eiwit, room

Pastaroller

De pastaroller rolt deegplakken uit tot 14 cm breed en heeft 8 standen om de dikte nauwkeurig aan te passen. Ideaal voor het maken van diverse soorten verse pasta, van dunne tot dikke bladen.



OPMERKING: Dit hulpstuk mag uitsluitend voor pastadeeg worden gebruikt. Snij of rol niets anders dan pastadeeg om beschadiging te voorkomen.

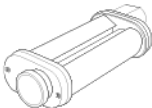


Om perfect gesneden fettuccine of spaghetti te maken, verwissel je de pastaroller voor de optioneel verkrijgbare fettuccine of spaghetti snijder.

LET OP:



- Haal de stekker uit het stopcontact voordat je de opzetstukken verwisselt.
- Begin altijd op een lage snelheid en voer die langzaam op indien nodig.
- Draag geen zeer wijde of loszittende kleding en geen das of sjaal die door de draaiende delen gegrepen kan worden. Wees ook voorzichtig met lange haren.

OPZETSTUK	PASTABREEDTE	SNELHEID	INSTELLING	TOEPASSING
	Maximaal 140 mm	2 - 6	• 1 - 2 • 3 - 4 • 4 - 5 • 6 - 8	• Kleden en walsen van het deeg • Dunne noedels • Spaghetti, Fettuccine, Lasagne, Noedels • Dunne fettuccine, Tortellini, Linguine

4 REINIGING & ONDERHOUD

1. Verwijder voor reiniging de stekker uit het stopcontact en wacht tot het apparaat is afgekoeld.
2. Verwijder het hulpstuk en laat deze gedurende een uur drogen in de lucht en verwijder daarna het opgedroogde deeg met behulp van een reinigingsborsteltje. Als opgedroogd deeg moeilijk te verwijderen is, probeer dan met je hand op het hulpstuk te kloppen. Gebruik indien nodig een tandenstoker.
3. Poets het hulpstuk met een zachte, droge doek op.
4. Bewaar de hulpstukken bij kamertemperatuur op een droge plaats.

LET OP:

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

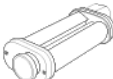


VAATWASSERBESTENDIG

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



NIET VAATWASSERBESTENDIG

	Menghaak		Deeghaak		Pastaroller
---	----------	---	----------	---	-------------



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

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSINGSMETHODE
De machine start niet / doet het niet	- Het netsnoer is niet goed aangesloten - De achterklep (of de optionele blender) zit niet goed op de achteraansluiting, waardoor de safety lock voorkomt dat de machine start - Het bovenhuis staat omhoog gekanteld, is niet volledig omlaag geklikt, of is tijdens het mixen omhoog gekanteld geweest. De veiligheidsschakelaar heeft dan de motor uitgeschakeld en start pas weer nadat de knop terug op "0" heeft gestaan	- Controleer het netsnoer en zorg ervoor dat de stroom is ingeschakeld - Plaats de achterklep (of de blender) goed op de achteraansluiting en controleer of deze vastzit; zonder achterklep of blender start de machine niet - Kantel het bovenhuis volledig omlaag tot het vastklikt, zet de snelheidsregelaar op "0" en selecteer opnieuw een snelheid. Helpt dat niet, haal de stekker uit het stopcontact, wacht 10 seconden en steek deze weer in
De thermische beveiliging is geactiveerd / de machine stopt plotseling tijdens het mixen	Motor is oververhit door intensief gebruik (bijvoorbeeld na lang of zwaar kneden)	Zet de knop op "0" en haal de stekker uit het stopcontact. Laat de machine minimaal 10 minuten afkoelen. Haal altijd de stekker uit het stopcontact, want blijft deze erin, dan kan de motor na het afkoelen onverwacht vanzelf starten. Steek daarna de stekker weer in het stopcontact en kies een snelheid
De opzetstukken schrapen tegen de kom aan	- De mengkom is incorrect geplaatst - Het opzetstuk is incorrect geplaatst	- Plaats de mengkom op de juiste manier in de behuizing - Plaats het opzetstuk op de juiste manier aan het bevestigingspunt
De opzetstukken raken niet de onderkant van de mengkom	Om krassen te voorkomen raken de opzetstukken de onderkant van de mengkom niet	Dit is een normaal verschijnsel
Ingrediënten blijven onderin de kom liggen	Te kleine hoeveelheid deeg: de deeghaak draait bewust met een kleine ruimte boven de bodem (dit voorkomt slijtage aan kom en opzetstuk) en heeft voldoende deeg nodig om grip te krijgen	Gebruik minimaal ± 300 g bloem + 160 g water. Bij minder deeg krijgt de deeghaak geen grip op het deeg

PROBLEEM	OORZAAK	OPLOSSINGSMETHODE
De mengkom zit vast en draait niet los	Opgedroogde voedsel- of deegresten in de groeven, of de kom is te strak aangedraaid	Vul de kom met koud water met ijsblokjes en wacht enkele minuten. Leg eventueel daarnaast een warme, vochtige doek (lauwwarm kraanwater, niet kokend) rond de voet van de machine en laat deze een paar minuten liggen. Druk de kom daarna iets omlaag en draai hem met een stevige hand linksom los. Maak daarna de groeven van de kom en de vergrendeling goed schoon en droog, zodat dit niet opnieuw gebeurt
Het apparaat beweegt / schudt / "wandelt" als hij aanstaat	- De antislipvoeten zitten niet goed vast - Het apparaat staat niet op een stabiel, droog oppervlak (of de ondergrond is glad of vochtig) - Het deeg is erg dik en de snelheid staat hoog	- Controleer of de antislipvoeten goed vast zitten - Plaats het apparaat op een stabiele, droge en stevige ondergrond - Gebruik voor deeg bij voorkeur snelheidsstand 1-3; bij zeer dik deeg is lichte beweging normaal
De machine wordt warm	Normaal bij intensief gebruik	Mix zwaar deeg max. 6 minuten onafgebroken en laat de machine 10 minuten afkoelen. Lichte ingrediënten mag je max. 15 minuten mixen
Het deeg wordt niet goed gekneet / blijft plakken	De verhouding tussen bloem en water klopt niet, of het water is te koud of te warm	Plakt het deeg aan de kom of de deeghaak, voeg dan beetje bij beetje wat bloem toe. Is het deeg te droog en kruimelig, voeg dan een klein beetje water toe. Gebruik water tussen 5 en 40 °C
Het pastadeeg droogt uit of brokelt in de pastaroller	Het deeg is te droog, of is tijdens het rollen niet licht met bloem bestoven	Bestuif het deeg tijdens het rollen licht met bloem. Vouw het deeg dubbel en rol opnieuw tot het glad en meegaand is. Is het deeg te droog en kruimelig, kneed dan een klein beetje water door het deeg

6 MILIEU



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

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.

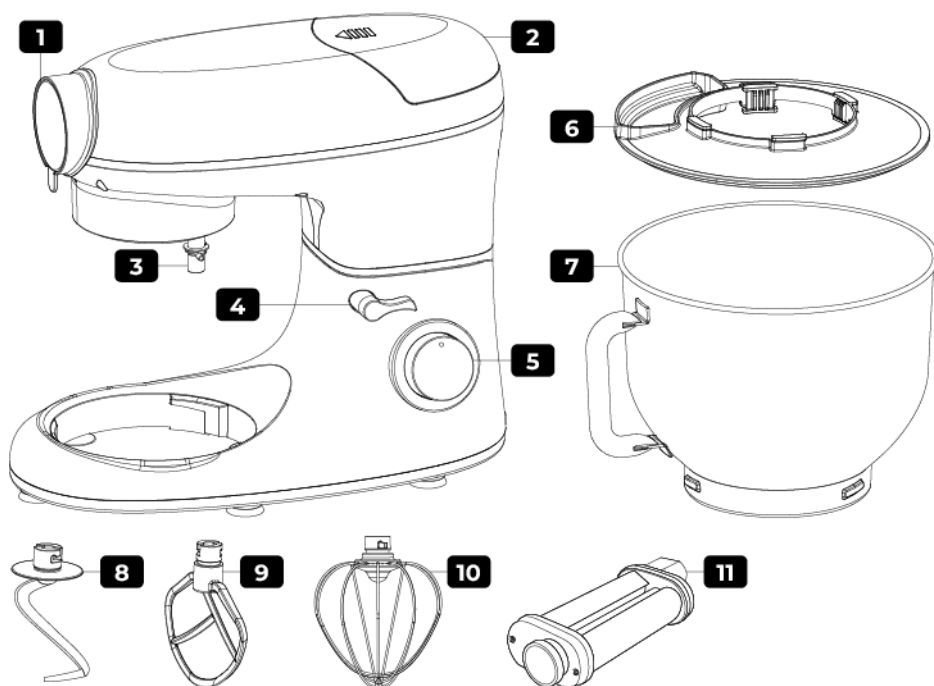
1. Lisez attentivement toutes les instructions. Conservez ce manuel pour plus tard.
2. Lisez attentivement et suivez tous les avertissements et instructions.
3. Prenez votre temps et soyez prudent lors du déballage et de l'installation de l'appareil. Cet appareil contient des pièces qui peuvent causer 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.

2 LES PIÈCES

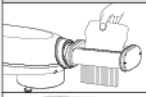
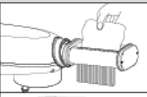
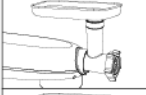
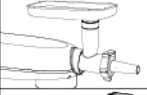
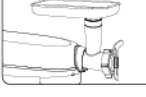
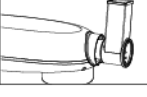
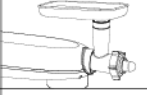
REMARQUE : Le contenu de l'emballage contient les pièces indiquées dans la liste ci-dessous. Veuillez communiquer avec nous si une pièce est manquante :

- | | | |
|---------------------------|----------------------------------|----------------------|
| 1. Couvercle avant | 5. Contrôleur de vitesse | 9. Crochet mélangeur |
| 2. Couvercle arrière | 6. Protection anti-éclaboussures | 10. Fouet |
| 3. Point d'attache | 7. Bol à mélanger | 11. Laminoin à pâtes |
| 4. Bouton de verrouillage | 8. Crochet pétrisseur | |



Accessoires en option

Élargissez les capacités de votre robot pâtissier SM-1504P grâce à divers accessoires disponibles en option. Grâce à ces accessoires supplémentaires, vous pouvez obtenir encore plus de votre appareil, comme hacher la viande, couper les légumes ou mixer les smoothies les plus savoureux !

DISPONIBLE EN OPTION		
	Coupe fettuccine	
	Hachoir à viande	
	Accessoire à biscuits	
		
		

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.

BON À SAVOIR :

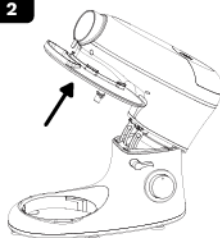
- **Verrou de sécurité sur le raccord arrière** : le raccord à l'arrière est doté d'un verrou de sécurité. La machine ne démarre que si le cache arrière (ou le mixeur disponible en option) est installé sur ce raccord. Si la machine semble "ne rien faire", vérifiez d'abord que le cache arrière est bien positionné sur le raccord arrière. Le cache avant n'a aucune influence sur le démarrage de la machine.
- **La 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.
- **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. Si la machine semble « ne rien faire » sans être chaude, consultez le chapitre Dépannage.
- **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.
- **Mixeur en option** : si vous utilisez le mixeur disponible séparément, tournez le bol du mixeur dans le sens inverse des aiguilles d'une montre pour le verrouiller sur le raccord arrière, et dans le sens des aiguilles d'une montre pour le retirer après utilisation. Après avoir retiré le bol du mixeur, remettez toujours le cache arrière en place ; sans mixeur ni cache arrière, la machine ne démarre pas.

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.

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

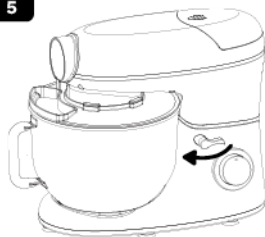
Placez la protection anti-éclaboussures sur le boîtier.

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.

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.

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

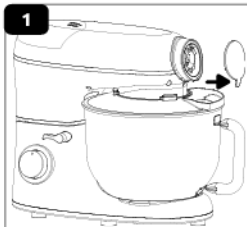
Laminoir à pâtes

Le rouleau à pâtes roule des feuilles de pâte jusqu'à 14 cm de large et propose 8 réglages pour ajuster précisément l'épaisseur. Idéal pour préparer différents types de pâtes fraîches, des feuilles fines aux feuilles épaisses.



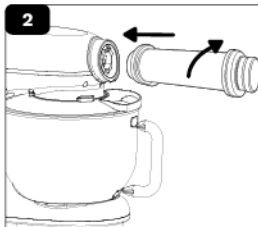
REMARQUE : Cet accessoire ne doit être utilisé que pour les pâtes. Ne coupez ou ne roulez rien d'autre que de la pâte à pâtes pour éviter de l'endommager.

1



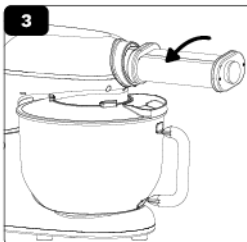
Placez l'appareil sur une surface stable. Retirez le couvercle avant du robot.

2



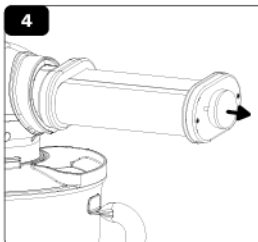
Inclinez légèrement le rouleau à pâtes vers la droite et raccordez-le à l'axe d'entraînement situé derrière le cache avant.

3



Tournez le rouleau à pâtes dans le sens inverse des aiguilles d'une montre jusqu'à la position de verrouillage.

4



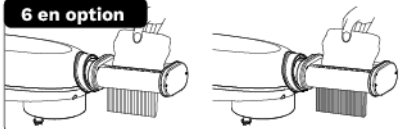
Tirez le bouton de réglage du rouleau vers l'extérieur et tournez-le en position 1.

5



1. Réglez le robot à la vitesse 2. Insérez des morceaux de pâte plats dans les rouleaux pour les rouler. Pliez la pâte en deux et roulez à nouveau. Répétez l'opération jusqu'à ce que la pâte soit lisse et souple et qu'elle couvre la largeur du rouleau. Saupoudrez légèrement la pâte de farine pendant que vous la roulez pour éviter qu'elle ne sèche et ne s'effrite.
2. Continuer à augmenter la position du rouleau jusqu'à ce que l'épaisseur désirée soit atteinte. Ne pas plier la pâte en deux à ce stade.
3. Après utilisation, tournez le bouton de vitesse sur « 0 » et débranchez l'appareil.

6 en option

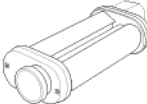


Pour obtenir des fettuccine ou des spaghetti parfaitement coupés, remplacez le rouleau à pâtes par le coupe-fettuccine ou le coupe-spaghetti disponible en option.

ATTENTION :



- Débranchez l'appareil avant de changer d'accessoire.
- Commencez toujours par une vitesse faible et augmentez-la lentement si nécessaire.
- Ne portez pas de vêtements très larges ou amples, ni de cravate ou d'écharpe susceptibles d'être happés par les pièces en rotation. Faites également attention aux cheveux longs.

ACCESSOIRE	LARGEUR DES PÂTES	VITESSE	RÉGLAGE	APPLICATION
	Maximum 140 mm	2 - 6	• 1 - 2 • 3 - 4 • 4 - 5 • 6 - 8	• Pétrissage et roulage de la pâte • Nouilles fines • Spaghetti, Fettuccine, Lasagne, Nouilles • Fettuccine fines, Tortellini, Linguine

4 NETTOYAGE & ENTRETIEN

1. Avant le nettoyage, retirez la fiche de la prise et attendez que l'appareil ait refroidi.
2. Retirez l'accessoire et laissez-le sécher à l'air libre pendant une heure, puis retirez la pâte séchée à l'aide d'une brosse de nettoyage. Si la pâte séchée est difficile à enlever, essayez de tapoter l'accessoire avec votre main. Utilisez un cure-dent si nécessaire.
3. Polissez l'accessoire avec un chiffon doux et sec.
4. Conservez l'accessoire à température ambiante dans un endroit sec.

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.

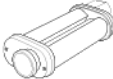


LAVABLE AU LAVE-VAISSELLE

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



NE PASSE PAS AU LAVE-VAISSELLE

	Crochet mélangeur		Crochet pétrisseur		Laminoir à pâtes
---	-------------------	---	--------------------	---	------------------



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 correctement branché - Le cache arrière (ou le mixeur en option) n'est pas bien positionné sur le raccord arrière, ce qui empêche le verrou de sécurité de laisser démarrer la machine - La partie supérieure est relevée, n'est pas complètement abaissée, ou a été relevée pendant le mixage. L'interrupteur de sécurité a alors coupé le moteur, qui ne redémarre qu'après avoir remis le bouton sur "0"	- Vérifiez le cordon d'alimentation et assurez-vous que l'alimentation est allumée - Positionnez correctement le cache arrière (ou le mixeur) sur le raccord arrière et vérifiez qu'il est bien fixé ; sans cache arrière ni mixeur, la machine ne démarre pas - Abaissez complètement la partie supérieure jusqu'à ce qu'elle s'enclenche, réglez le bouton de vitesse sur "0" et sélectionnez à nouveau une vitesse. Si cela ne fonctionne pas, débranchez la fiche, attendez 10 secondes et rebranchez-la
La protection thermique est activée / la machine s'arrête soudainement pendant le mixage	Le moteur a surchauffé en raison d'une utilisation intensive (par exemple après un pétrissage long ou lourd)	Réglez le bouton sur "0" et débranchez la fiche. Laissez la machine refroidir au moins 10 minutes. Débranchez toujours la fiche, car si elle reste branchée, le moteur peut redémarrer de façon inattendue après le refroidissement. Rebranchez ensuite la fiche et choisissez une vitesse
Les accessoires frottent contre le bol	- Le bol mélangeur est mal placé - L'accessoire est mal placé	- Placez correctement le bol mélangeur dans le boîtier - Placez correctement l'accessoire au point d'attache
Les accessoires ne touchent pas le fond du bol mélangeur	Pour éviter les rayures, les accessoires ne touchent pas le fond du bol mélangeur	C'est un phénomène normal
Les ingrédients restent au fond du bol	Pas assez de pâte : le crochet pétrisseur tourne volontairement avec un petit espace au-dessus du fond et a besoin de suffisamment de pâte pour accrocher	Utilisez au moins ± 300 g de farine + 160 g d'eau. Avec moins de pâte, le crochet pétrisseur n'a pas de prise sur la pâte

PROBLÈME	CAUSE	MÉTHODE DE RÉOLUTION
Le bol mélangeur est coincé et ne se détache pas	Résidus d'aliments ou de pâte séchés dans les rainures, ou le bol est trop serré	Remplissez le bol d'eau froide avec des glaçons et patientez quelques minutes. Vous pouvez aussi entourer la base de la machine d'un chiffon chaud et humide (eau du robinet tiède, non bouillante) et le laisser quelques minutes. Appuyez ensuite légèrement sur le bol vers le bas et tournez-le fermement vers la gauche pour le desserrer. Nettoyez et séchez ensuite bien les rainures du bol et le verrou, afin d'éviter que cela ne se reproduise
L'appareil bouge / tremble / "se déplace" lorsqu'il est allumé	- Les pieds antidérapants ne sont pas bien fixés - L'appareil n'est pas posé sur une surface stable et sèche (ou la surface est glissante ou humide) - La pâte est très épaisse et la vitesse est élevée	- Vérifiez que les pieds antidérapants sont bien fixés - Placez l'appareil sur une surface stable, sèche et ferme - Pour la pâte, utilisez de préférence la vitesse 1-3 ; avec une pâte très épaisse, un léger mouvement est normal
La machine chauffe	Normal en cas d'utilisation intensive	Mélangez une pâte lourde 6 minutes maximum sans interruption et laissez la machine refroidir 10 minutes. Vous pouvez mixer des ingrédients légers pendant 15 minutes maximum
La pâte n'est pas bien pétrie / reste collante	Le rapport farine/eau n'est pas correct, ou l'eau est trop froide ou trop chaude	Si la pâte colle au bol ou au crochet pétrisseur, ajoutez un peu de farine petit à petit. Si la pâte est trop sèche et friable, ajoutez un peu d'eau. Utilisez de l'eau entre 5 et 40 °C
La pâte à pâtes sèche ou s'effrite dans le rouleau à pâtes	La pâte est trop sèche, ou n'a pas été légèrement farinée pendant le laminage	Farinez légèrement la pâte pendant le laminage. Pliez la pâte en deux et laminez-la à nouveau jusqu'à ce qu'elle soit lisse et souple. Si la pâte est trop sèche et friable, pétrissez-y un peu d'eau

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.

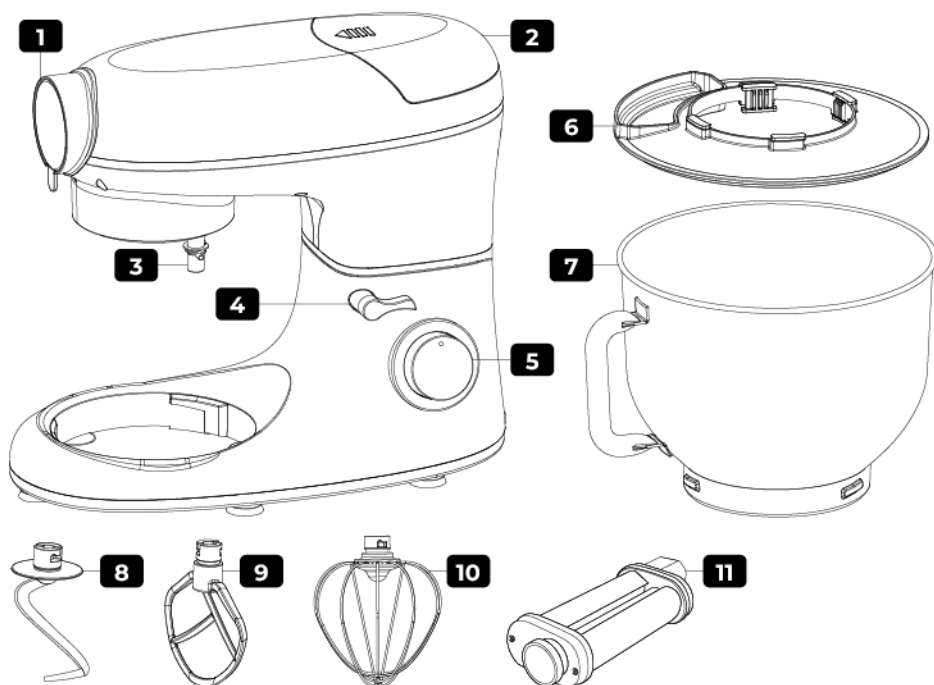
1. Read all instructions carefully. Save this manual for later.
2. Carefully read and follow all warnings and instructions.
3. Take your time and be careful when unpacking and setting up the device. This device contains parts that can cause injury if misused.
4. Before using the device for the first 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.

2 PARTS

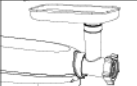
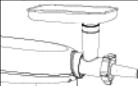
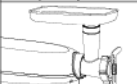
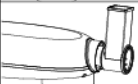
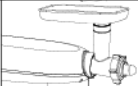
NOTE: The contents of the package contain the parts as indicated in the list below. Contact us if a part is missing:

- | | | | |
|---------------------|---------------------|----------------|------------------|
| 1. Front cover | 4. Locking button | 7. Mixing bowl | 10. Whisk |
| 2. Rear cover | 5. Speed controller | 8. Dough hook | 11. Pasta roller |
| 3. Attachment point | 6. Splash guard | 9. Mixing hook | |



Extension attachments

Expand the capabilities of your SM-1504P stand mixer with various optionally available accessories. With these extra attachments, you can get even more out of your appliance, such as grinding meat, chopping vegetables or blending the tastiest smoothies!

OPTIONALLY AVAILABLE					
		Fettuccine cutter			
		Meat grinder			
		Cookie maker			
					
					

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.

GOOD TO KNOW:

- **Safety lock on the rear connection:** the connection at the back has a safety lock. The machine only starts if the rear cover (or the optionally available blender) is fitted on this connection. If the machine seems to "do nothing", first check whether the rear cover is properly seated on the rear connection. The front cover has no effect on starting the machine.
- **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.
- **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. If the machine seems to "do nothing" without being warm, see the Troubleshooting chapter.
- **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.
- **Optional blender:** if you use the separately available blender, turn the blender jug counterclockwise to lock it onto the rear connection, and clockwise to loosen it after use. After removing the blender jug, always put the rear cover back on; without the blender or the rear cover, the machine will not start.

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.

Mixing and kneading**1**

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

2

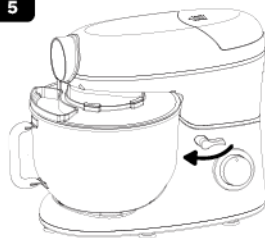
Place the splash guard on the housing.

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.

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.

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

Pasta roller

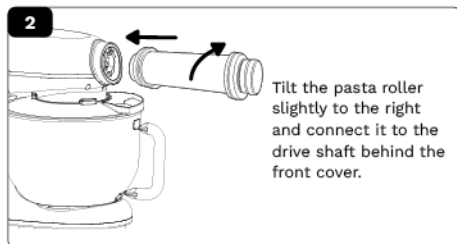
The pasta roller rolls out dough sheets up to 14 cm wide and has 8 settings to precisely adjust the thickness. Ideal for making various types of fresh pasta, from thin to thick sheets.



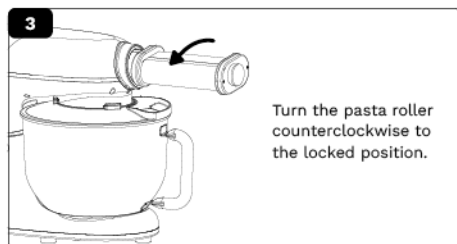
NOTE: This attachment should only be used for pasta dough. Do not cut or roll anything other than pasta dough to avoid damage.



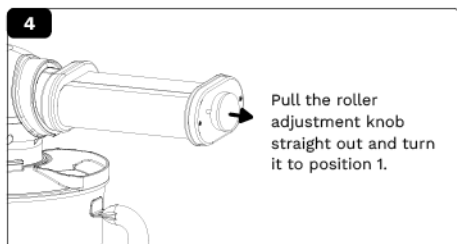
Place the appliance on a stable surface. Remove the front cover of the stand mixer.



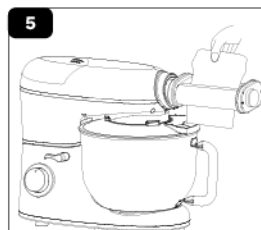
Tilt the pasta roller slightly to the right and connect it to the drive shaft behind the front cover.



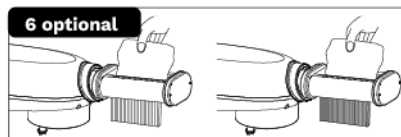
Turn the pasta roller counterclockwise to the locked position.



Pull the roller adjustment knob straight out and turn it to position 1.



1. Set the stand mixer to speed two. Insert flat pieces of dough into the rollers to roll. Fold the dough in half and roll again. Repeat until the dough is smooth and compliant and covers the width of the roller. Dust the dough lightly with flour while rolling to prevent drying and crumbling.
2. Continue increasing the position of the roller until the desired thickness is reached. Do not fold the dough in half at this step.
3. After use, turn the speed knob to '0' and unplug.

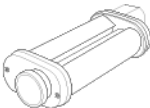


To make perfectly cut fettuccine or spaghetti, swap the pasta roller for the optionally available fettuccine or spaghetti cutter.

CAUTION:



- Unplug before changing attachments.
- Always start at a low speed and slowly increase it if necessary.
- Do not wear very wide or loose-fitting clothes or a tie or scarf that can be caught by the rotating parts. Also be careful with long hair.

ATTACHMENT	PASTA WIDTH	SPEED	SETTING	APPLICATION
	Maximum 140 mm	2 - 6	• 1 - 2 • 3 - 4 • 4 - 5 • 6 - 8	• Kneading and rolling dough • Thin noodles • Spaghetti, Fettuccine, Lasagne, Noodles • Thin fettuccine, Tortellini, Linguine

4 CLEANING & MAINTENANCE

1. Before cleaning, remove the plug from the socket and wait until the device has cooled down.
2. Remove the attachment and let it air dry for an hour, then remove dried dough using a cleaning brush. If dried dough is difficult to remove, try tapping the attachment with your hand. If necessary, use a toothpick.
3. Polish the attachment with a soft, dry cloth.
4. Store the attachment at room temperature in a dry place.

CAUTION:

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

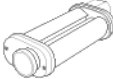


DISHWASHER SAFE

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



NOT DISHWASHER SAFE

	Mixing hook		Dough hook		Pasta roller
---	-------------	---	------------	---	--------------



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

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION METHOD
The machine doesn't start / doesn't work	- The power cord is not properly connected - The rear cover (or the optional blender) is not properly fitted on the rear connection, so the safety lock prevents the machine from starting - The upper housing is tilted up, not fully clicked down, or was tilted up during mixing. The safety switch then turned off the motor, which only starts again after the knob has been returned to "0"	- Check the power cord and make sure the power is on - Fit the rear cover (or the blender) properly on the rear connection and check that it is secure; without the rear cover or blender the machine will not start - Tilt the upper housing fully down until it clicks, set the speed control to "0" and select a speed again. If that doesn't help, unplug the device, wait 10 seconds and plug it back in
The thermal protection is activated / the machine suddenly stops during mixing	The motor has overheated due to intensive use (for example after long or heavy kneading)	Set the knob to "0" and unplug the device. Let the machine cool down for at least 10 minutes. Always unplug the device, because if it stays plugged in, the motor may start unexpectedly by itself after cooling down. Then plug it back in and select a speed
The attachments scrape against the bowl	- The mixing bowl is placed incorrectly - The attachment is placed incorrectly	- Place the mixing bowl correctly in the housing - Place the attachment correctly at the attachment point
The attachments do not touch the bottom of the mixing bowl	To prevent scratches, the attachments do not touch the bottom of the mixing bowl	This is a normal phenomenon
Ingredients remain at the bottom of the bowl	Too little dough: the dough hook deliberately turns with a small gap above the bottom and needs enough dough to get grip	Use at least ± 300 g flour + 160 g water. With less dough, the dough hook does not get grip on the dough

PROBLEM	CAUSE	SOLUTION METHOD
The mixing bowl is stuck and won't turn loose	Dried food or dough residue in the grooves, or the bowl is turned too tightly	Fill the bowl with cold water and ice cubes and wait a few minutes. You can also wrap a warm, damp cloth (lukewarm tap water, not boiling) around the base of the machine and leave it for a few minutes. Then press the bowl down slightly and turn it firmly counterclockwise to loosen it. Afterwards, clean and dry the grooves of the bowl and the lock thoroughly, so this doesn't happen again
The device moves / shakes / "walks" when it is on	- The non-slip feet are not firmly attached - The device is not on a stable, dry surface (or the surface is slippery or damp) - The dough is very thick and the speed is set high	- Check that the non-slip feet are firmly attached - Place the device on a stable, dry and firm surface - For dough, preferably use speed setting 1-3; with very thick dough, slight movement is normal
The machine gets warm	Normal during intensive use	Mix heavy dough no more than 6 minutes uninterrupted and let the machine cool down for 10 minutes. You can mix light ingredients for up to 15 minutes
The dough isn't kneaded properly / keeps sticking	The flour/water ratio isn't right, or the water is too cold or too warm	If the dough sticks to the bowl or the dough hook, add a little flour bit by bit. If the dough is too dry and crumbly, add a little water. Use water between 5 and 40 °C
The pasta dough dries out or crumbles in the pasta roller	The dough is too dry, or was not lightly dusted with flour while rolling	Lightly dust the dough with flour while rolling. Fold the dough in half and roll it again until smooth and pliable. If the dough is too dry and crumbly, knead a little water into it

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.

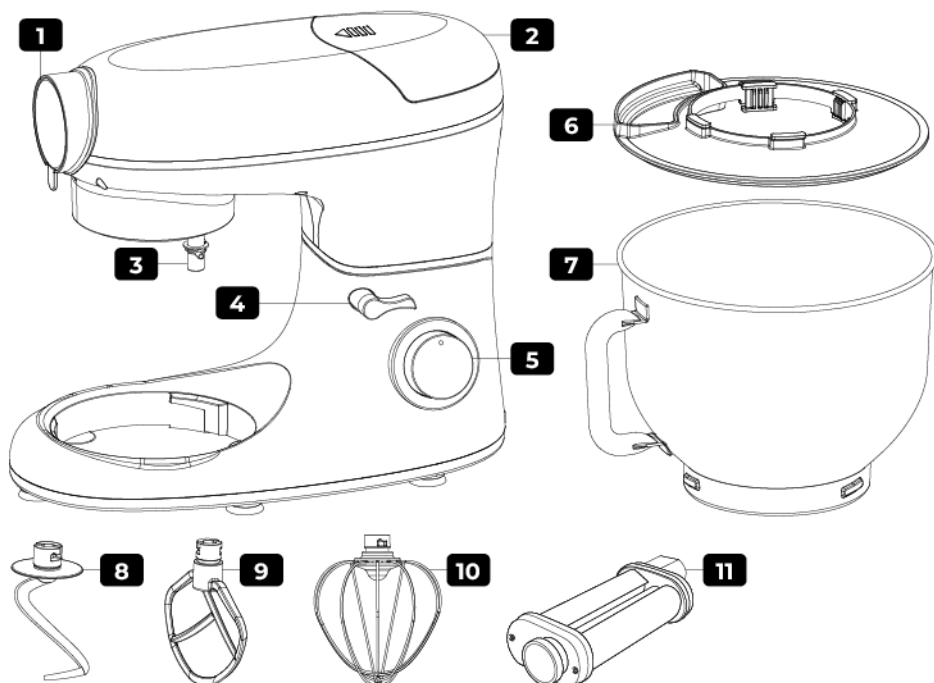
1. Lesen Sie alle Anweisungen sorgfältig durch. Bewahren Sie dieses Handbuch für später auf.
2. Lesen und befolgen Sie alle Warnungen und Anweisungen sorgfältig.
3. Nehmen Sie sich Zeit und seien Sie vorsichtig beim Auspacken und Aufstellen des Geräts. Dieses Gerät enthält Teile, die bei Missbrauch Verletzungen 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 & Breakfasts und andere Wohnumgebungen).
8. Dieses Gerät ist nicht für die Verwendung durch Personen (einschließlich Kinder) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder Mangel an Erfahrung und Wissen bestimmt, es sei denn, sie werden von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt oder in die sichere Verwendung des Geräts eingewiesen.
9. Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
10. Dieses Gerät darf von Kindern über 8 Jahren verwendet, gereinigt und gewartet werden, sofern sie von einer für ihre Sicherheit verantwortlichen Person beaufsichtigt werden.
11. Bewahren Sie das Gerät und das Netzkabel außerhalb der Reichweite von Kindern unter 8 Jahren auf.
12. Das Gerät muss ausgesteckt werden, wenn es nicht benutzt wird, während der Wartung und beim Austausch von Teilen. Lassen Sie das Gerät abkühlen, bevor Sie Teile hinzufügen oder entfernen und bevor Sie das Gerät reinigen.
13. Überprüfen Sie regelmäßig das Netzkabel. Verwenden Sie das Gerät nicht, wenn es kaputt oder beschädigt ist. Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es vom Hersteller, seinem Kundendienst oder einer ähnlich qualifizierten Person ersetzt werden, um Gefahren zu vermeiden.
14. Vorsicht: Um Gefahren zu vermeiden, darf dieses Gerät nicht an einen externen Schalter, z. B. eine Zeitschaltuhr, oder an einen Stromkreis angeschlossen werden, der regelmäßig ein- und ausgeschaltet wird.
15. Beim Umgang mit beweglichen Teilen ist Vorsicht geboten, insbesondere beim Wechseln von Zubehör und beim Reinigen des Geräts.
16. Die Oberflächen des Geräts können während des Gebrauchs heiß werden. Warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist, bevor Sie das Gehäuse und Teile berühren, um Verbrennungen zu vermeiden.
17. Um Stromschläge oder Verbrennungen zu vermeiden, tauchen Sie das Gerät, das Kabel oder den Stecker nicht in Wasser oder andere Flüssigkeiten.
18. Lassen Sie das Netzkabel nicht über die Kante der Theke hängen oder heiße Oberflächen berühren.

19. Verwenden Sie dieses Gerät und sein Zubehör nur für den vorgesehenen Zweck.
20. Lassen Sie das Gerät niemals unbeaufsichtigt, wenn es in Betrieb ist.
21. Stellen Sie das Gerät nicht auf oder in die Nähe eines heißen Gas- oder Elektroherds oder in einen beheizten Ofen.
22. Verwenden oder lagern Sie dieses Gerät nicht im Freien.
23. Bewegen Sie das Gerät nicht, wenn es in Betrieb ist.
24. Prüfen Sie sorgfältig, ob Spannung und Frequenz mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmen.
25. Überprüfen Sie das Zubehör vor jedem Gebrauch auf Beschädigungen. Wenn das Zubehör verbogen ist oder eine Beschädigung vermutet wird, kontaktieren Sie uns bitte.
26. Der Stecker muss in die richtige Steckdose gesteckt werden, die gemäß den örtlichen Vorschriften und Anforderungen installiert und geerdet ist.
27. Wenn dieses Gerät nicht sauber gehalten wird, kann dies seine Lebensdauer verkürzen und möglicherweise zu gefährlichen Situationen führen.
28. Bewahren Sie das Gerät im Innenbereich an einem trockenen und sauberen Ort auf.

2 TEILE

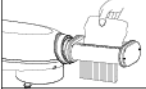
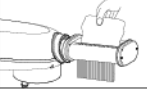
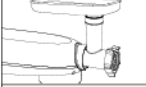
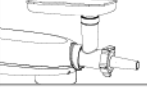
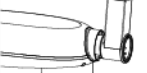
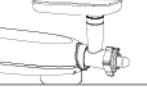
HINWEIS: Der Inhalt des Pakets enthält die in der folgenden Liste angegebenen Teile. Wenn ein Teil fehlt, wenden Sie sich an:

- | | | |
|-----------------------|---------------------------|--------------------|
| 1. Vordere Abdeckung | 5. Geschwindigkeitsregler | 9. Rührhaken |
| 2. Hintere Abdeckung | 6. Spritzschutz | 10. Schneebesen |
| 3. Befestigungspunkt | 7. Rührschüssel | 11. Nudelteigwalze |
| 4. Verriegelungstaste | 8. Knethaken | |



Erweiterung von Aufsätzen

Erweitern Sie die Möglichkeiten Ihrer Küchenmaschine SM-1504P mit verschiedenen optional erhältlichen Zubehöerteilen. Mit diesen zusätzlichen Aufsätzen können Sie noch mehr aus Ihrem Gerät herausholen, z. B. Fleisch zerkleinern, Gemüse hacken oder die leckersten Smoothies mixen!

OPTIONAL ERHÄLTlich		
	Fettuccine-schneider	
	Fleischwolf	
	Keksmacher	
		
		

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“.

GUT ZU WISSEN:

- **Sicherheitsverriegelung am hinteren Anschluss:** der Anschluss auf der Rückseite verfügt über eine Sicherheitsverriegelung. Die Maschine startet nur, wenn die hintere Abdeckung (oder der optional erhältliche Mixer) an diesem Anschluss angebracht ist. Scheint die Maschine "nichts zu tun", überprüfen Sie zuerst, ob die hintere Abdeckung richtig auf dem hinteren Anschluss sitzt. Die vordere Abdeckung hat keinen Einfluss auf das Starten der Maschine.
- **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.
- **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. Wenn die Maschine "nichts tut", ohne warm zu sein, siehe Kapitel Problemlösung.
- **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.
- **Optionaler Mixer:** Wenn Sie den separat erhältlichen Mixer verwenden, drehen Sie den Mixbecher gegen den Uhrzeigersinn fest auf den hinteren Anschluss und nach Gebrauch im Uhrzeigersinn wieder los. Setzen Sie nach dem Entfernen des Mixbechers immer die hintere Abdeckung wieder auf; ohne Mixer oder hintere Abdeckung startet die Maschine nicht.

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.



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



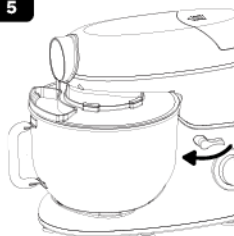
Stellen Sie die Rührschüssel in das Gehäuse. Drehen Sie die Schüssel ohne Kraft im Uhrzeigersinn, bis sie einrastet; nicht zusätzlich festdrehen. Halten Sie die Rillen der Schüssel und die Verriegelung sauber und trocken.

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.

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.
- **Schneebeisen:** mindestens 3 Eiweiß verwenden.
- **Wassertemperatur:** zwischen 5 und 40 °C.

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

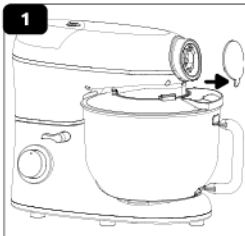
Nudelteigwalze

Die Nudelwalze walzt Teigplatten bis zu 14 cm Breite aus und verfügt über 8 Stufen, um die Dicke präzise einzustellen. Ideal zur Zubereitung verschiedener Arten frischer Pasta, von dünnen bis dicken Teigblättern.



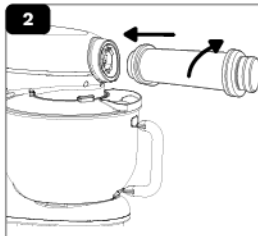
HINWEIS: Dieser Aufsatz sollte nur für Nudelteig verwendet werden. Schneiden oder rollen Sie nichts anderes als Nudelteig, um Schäden zu vermeiden.

1



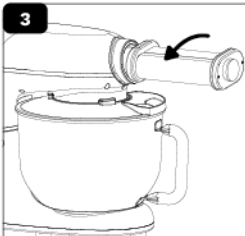
Stellen Sie das Gerät auf eine stabile Unterlage. Nehmen Sie die vordere Abdeckung der Küchenmaschine ab.

2



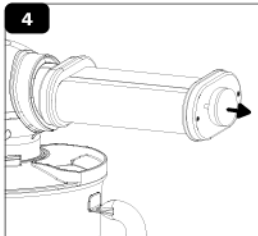
Neigen Sie die Nudelwalze leicht nach rechts und schließen Sie sie an die Antriebswelle hinter der vorderen Abdeckung an.

3



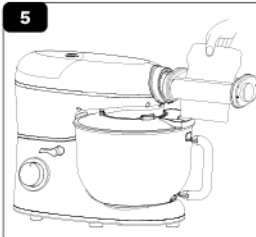
Drehen Sie die Nudelwalze gegen den Uhrzeigersinn in die verriegelte Position.

4



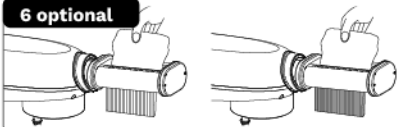
Ziehen Sie den Einstellknopf der Walze gerade heraus und drehen Sie ihn auf Position 1.

5



1. Stellen Sie die Küchenmaschine auf Stufe zwei. Legen Sie flache Teigstücke zum Rollen in die Walzen ein. Den Teig in der Mitte falten und erneut rollen. Den Vorgang wiederholen, bis der Teig glatt und nachgiebig ist und die Breite der Walze ausfüllt. Den Teig während des Rollens leicht mit Mehl bestäuben, damit er nicht austrocknet und bröckelt.
2. Die Position der Walze weiter erhöhen, bis die gewünschte Dicke erreicht ist. Falten Sie den Teig in diesem Schritt nicht in der Mitte.
3. Nach dem Gebrauch den Geschwindigkeitsregler auf „0“ stellen und den Netzstecker ziehen.

6 optional

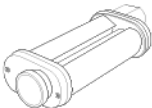


Um perfekt geschnittene Fettuccine oder Spaghetti herzustellen, tauschen Sie den Nudelroller gegen den optional erhältlichen Fettuccine- oder Spaghettischneider aus.

WARNUNG:



- Ziehen Sie den Stecker aus der Steckdose, bevor Sie die Aufsätze wechseln.
- Beginnen Sie immer mit einer niedrigen Geschwindigkeit und erhöhen Sie diese bei Bedarf langsam.
- Tragen Sie keine weiten oder locker sitzenden Kleidungsstücke, Krawatten oder Schals, die von den rotierenden Teilen erfasst werden können. Seien Sie auch bei langem Haar vorsichtig.

AUFSATZ	PASTABREITE	DREHZAHL	EINSTELLUNG	ANWENDUNG
	Maximal 140 mm	2 - 6	• 1 - 2 • 3 - 4 • 4 - 5 • 6 - 8	• Kneten und Rollen von Teig • Dünne Nudeln • Spaghetti, Fettuccine, Lasagne, Nudeln • Dünne Fettuccine, Tortellini, Linguine

4 REINIGUNG & PFLEGE

1. Ziehen Sie vor der Reinigung den Stecker aus der Steckdose und warten Sie, bis das Gerät abgekühlt ist.
2. Nehmen Sie den Aufsatz ab, lassen Sie ihn eine Stunde lang an der Luft trocknen und entfernen Sie dann den getrockneten Teig mit einer Reinigungsbürste. Wenn sich der getrocknete Teig nur schwer entfernen lässt, versuchen Sie, den Aufsatz mit der Hand abzupfen. Verwenden Sie bei Bedarf einen Zahnstocher.
3. Polieren Sie den Aufsatz mit einem weichen, trockenen Tuch.
4. Lagern Sie den Aufsatz bei Raumtemperatur an einem trockenen Ort.

WARNUNG:

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

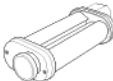


SPÜLMASCHINENFEST

	Rührschüssel		Spritzschutz		Schneebesen
---	--------------	---	--------------	---	-------------



NICHT SPÜLMASCHINENFEST

	Rührhaken		Knethaken		Nudelteigwalze
---	-----------	---	-----------	---	----------------



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

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNGSMETHODE
Die Maschine startet nicht / funktioniert nicht	- Das Netzkabel ist nicht richtig angeschlossen - Die hintere Abdeckung (oder der optionale Mixer) sitzt nicht richtig auf dem hinteren Anschluss, wodurch die Sicherheitsverriegelung das Starten der Maschine verhindert - Das obere Gehäuse ist hochgeklappt, nicht vollständig heruntergeklappt, oder wurde während des Mixens hochgeklappt. Der Sicherheitsschalter hat dann den Motor ausgeschaltet, der erst wieder startet, nachdem der Knopf zurück auf "0" gestellt wurde	- Überprüfen Sie das Netzkabel und stellen Sie sicher, dass der Strom eingeschaltet ist - Setzen Sie die hintere Abdeckung (oder den Mixer) richtig auf den hinteren Anschluss und prüfen Sie, ob sie fest sitzt; ohne hintere Abdeckung oder Mixer startet die Maschine nicht - Klappen Sie das obere Gehäuse vollständig herunter, bis es einrastet, stellen Sie den Geschwindigkeitsregler auf "0" und wählen Sie erneut eine Geschwindigkeit. Hilft das nicht, ziehen Sie den Stecker, warten Sie 10 Sekunden und stecken Sie ihn wieder ein
Der Thermoschutz ist aktiviert / die Maschine stoppt plötzlich während des Mixens	Der Motor ist durch intensive Nutzung überhitzt (z. B. nach langem oder schwerem Kneten)	Stellen Sie den Knopf auf "0" und ziehen Sie den Stecker. Lassen Sie die Maschine mindestens 10 Minuten abkühlen. Ziehen Sie immer den Stecker, denn bleibt er stecken, kann der Motor nach dem Abkühlen unerwartet von selbst starten. Stecken Sie ihn danach wieder ein und wählen Sie eine Geschwindigkeit
Die Aufsätze kratzen an der Schüssel	- Die Rührschüssel ist falsch eingesetzt - Der Aufsatz ist falsch eingesetzt	- Setzen Sie die Rührschüssel richtig in das Gehäuse ein - Setzen Sie den Aufsatz richtig an den Befestigungspunkt
Die Aufsätze berühren nicht den Boden der Rührschüssel	Um Kratzer zu vermeiden, berühren die Aufsätze nicht den Boden der Rührschüssel	Dies ist ein normales Phänomen
Zutaten bleiben am Boden der Schüssel liegen	Zu wenig Teig: der Knethaken dreht sich bewusst mit einem kleinen Abstand über dem Boden und braucht genug Teig, um Grip zu bekommen	Verwenden Sie mindestens ± 300 g Mehl + 160 g Wasser. Bei weniger Teig bekommt der Knethaken keinen Grip auf den Teig

PROBLEM	URSACHE	LÖSUNGSMETHODE
Die Rührschüssel klemmt und lässt sich nicht lösen	Angetrocknete Lebensmittel- oder Teigreste in den Rillen, oder die Schüssel ist zu fest verriegelt	Füllen Sie die Schüssel mit kaltem Wasser und Eiswürfeln und warten Sie einige Minuten. Legen Sie eventuell zusätzlich ein warmes, feuchtes Tuch (lauwarmes Leitungswasser, nicht kochend) um den Sockel der Maschine und lassen Sie es einige Minuten liegen. Drücken Sie die Schüssel danach etwas nach unten und drehen Sie sie mit fester Hand nach links, um sie zu lösen. Reinigen und trocknen Sie danach die Rillen der Schüssel und die Verriegelung gründlich, damit dies nicht erneut passiert
Das Gerät bewegt sich / wackelt / "wandert", wenn es eingeschaltet ist	- Die rutschfesten Füße sitzen nicht fest - Das Gerät steht nicht auf einer stabilen, trockenen Oberfläche (oder der Untergrund ist glatt oder feucht) - Der Teig ist sehr dick und die Geschwindigkeit ist hoch eingestellt	- Überprüfen Sie, ob die rutschfesten Füße fest sitzen - Stellen Sie das Gerät auf eine stabile, trockene und feste Oberfläche - Verwenden Sie für Teig vorzugsweise Geschwindigkeitsstufe 1-3; bei sehr dickem Teig ist eine leichte Bewegung normal
Das Gerät wird warm	Normal bei intensivem Gebrauch	Mixen Sie schweren Teig maximal 6 Minuten ununterbrochen und lassen Sie die Maschine 10 Minuten abkühlen. Leichte Zutaten dürfen Sie bis zu 15 Minuten mixen
Der Teig wird nicht richtig geknetet / bleibt kleben	Das Verhältnis von Mehl und Wasser stimmt nicht, oder das Wasser ist zu kalt oder zu warm	Klebt der Teig an der Schüssel oder dem Knethaken, fügen Sie nach und nach etwas Mehl hinzu. Ist der Teig zu trocken und krümelig, fügen Sie etwas Wasser hinzu. Verwenden Sie Wasser zwischen 5 und 40 °C
Der Pastateig trocknet aus oder bröckelt in der Nudelwalze	Der Teig ist zu trocken, oder wurde beim Ausrollen nicht leicht mit Mehl bestäubt	Bestäuben Sie den Teig beim Ausrollen leicht mit Mehl. Falten Sie den Teig doppelt und rollen Sie ihn erneut aus, bis er glatt und geschmeidig ist. Ist der Teig zu trocken und krümelig, kneten Sie etwas Wasser hinein

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.

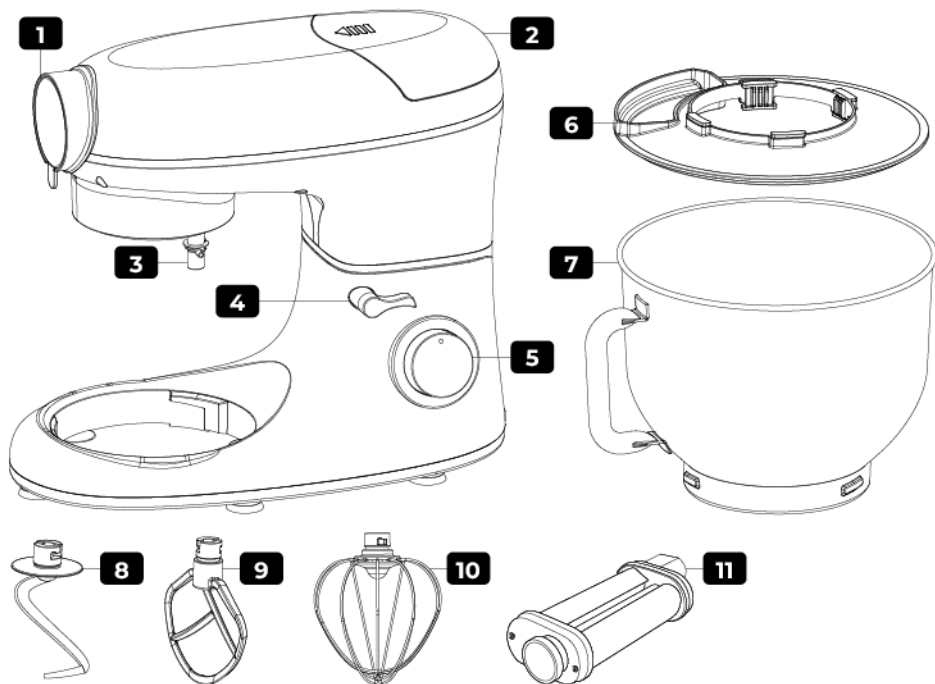
1. Lea atentamente todas las instrucciones. Guarde este manual para más adelante.
2. Lea atentamente y siga todas las advertencias e instrucciones.
3. Tómese su tiempo y tenga cuidado al desembalar y configurar el dispositivo. Este aparato contiene piezas móviles que pueden causar lesiones si no se usan correctamente.
4. Antes de utilizar el dispositivo por primera vez, asegúrese de haber retirado todo el material de embalaje y las pegatinas promocionales.
5. No permita que los niños operen este dispositivo ni lo usen como un juguete. Es necesaria una estrecha supervisión cuando se utiliza cualquier aparato cerca de niños.
6. Asegúrese de que los niños no puedan jugar con el material de embalaje.
7. Este electrodoméstico está diseñado para ser utilizado en un entorno doméstico y con fines comerciales como: cocinas para el personal, tiendas, oficinas, granjas, (clientes en) hoteles, moteles, bed & breakfast y otros entornos residenciales.
8. Este electrodoméstico no está diseñado para que lo usen personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales reducidas, o falta de experiencia y conocimiento, a menos que hayan recibido supervisión o instrucciones sobre el uso del electrodoméstico por parte de una persona responsable de su seguridad.
9. Los niños deben ser supervisados para asegurarse de que no jueguen con el aparato.
10. Este aparato puede ser utilizado, limpiado y mantenido por niños mayores de 8 años, siempre que estén supervisados por una persona responsable de su seguridad.
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. Espere a que el aparato se enfríe antes de tocar la carcasa y las piezas 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.

2 PIEZAS

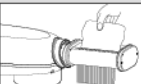
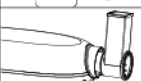
NOTA: El contenido del paquete contiene las piezas indicadas en la lista siguiente. Póngase en contacto con nosotros si falta una pieza:

- | | | |
|----------------------|---------------------------------|-----------------------------|
| 1. Cubierta frontal | 5. Controlador de velocidad | 9. Gancho para mezclar |
| 2. Cubierta trasera | 6. Cubierta contra salpicaduras | 10. Batidor |
| 3. Punto de conexión | 7. Bol para mezclar | 11. Rodillo liso para pasta |
| 4. Botón de bloqueo | 8. Gancho amasador | |



Ampliación de accesorios

Amplíe las capacidades de su robot de cocina SM-1504P con varios accesorios disponibles opcionalmente. Con estos accesorios adicionales, podrá sacar aún más partido a su aparato, como picar carne, trocear verduras o licuar los batidos más sabrosos.

DISPONIBLE OPCIONALMENTE					
	Cortador de tallarines		Cortador de espaguetis		Batidora
	Molinillo de carne		Fabricante de salchichas		Fabricante de kibbeh
	Fabricante de galletas		Cortador de vegetales		

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.

CONVIENE SABER:

- **Bloqueo de seguridad en la conexión trasera:** la conexión de la parte trasera tiene un bloqueo de seguridad. La máquina solo arranca si la tapa trasera (o la batidora disponible opcionalmente) está colocada en esta conexión. Si la máquina parece "no hacer nada", compruebe primero si la tapa trasera está bien colocada en la conexión trasera. La tapa delantera no influye en el arranque de la máquina.
- **La máquina 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, la máquina hace más ruido y puede moverse ligeramente. Coloque siempre la máquina sobre una superficie seca, plana y limpia, para que las patas tengan buen agarre.
- **Protección térmica:** la máquina apaga automáticamente el motor en caso de sobrecalentamiento. Coloque entonces el botón en 0, desenchufe el aparato y déjelo enfriar al menos 10 minutos. Si la máquina parece "no hacer nada" sin estar caliente, consulte el capítulo Solución de problemas.
- **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.
- **Batidora opcional:** si utiliza la batidora disponible por separado, gire el vaso de la batidora en sentido antihorario para fijarlo en la conexión trasera, y en sentido horario para soltarlo después de usarlo. Después de retirar el vaso de la batidora, vuelva a colocar siempre la tapa trasera; sin la batidora ni la tapa trasera, la máquina no arranca.

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.

Mezclar y amasar

1



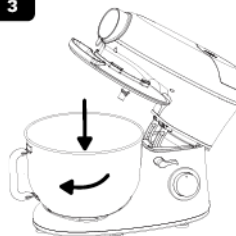
Coloque el dispositivo sobre una superficie estable. Gire la perilla de inclinación en el sentido de las agujas del reloj para inclinar la sección superior hacia arriba.

2



Coloque la protección contra salpicaduras en la carcasa.

3



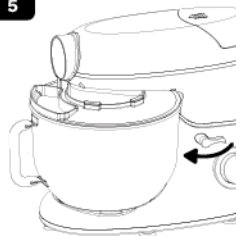
Coloque el bol para mezclar en la carcasa. Gire el bol sin forzar en el sentido de las agujas del reloj hasta que encaje; no lo apriete más. Mantenga las ranuras del bol y el cierre limpios y secos.

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.

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.

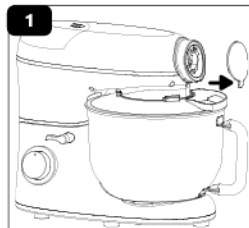
ACCESORIO	FUNCIÓN	VELOCIDAD	INGREDIENTE
	Amasar	1 - 3	Masa para pan, pizza y pasta - Mínimo ± 300 g de harina + 160 g de agua - Máximo ± 700 g de harina + 400 g de agua
	Batir	3 - 4	Masa para pastel, galletas y helado
	Mezclar	5 - 6	Clara de huevo, crema

Rodillo liso para pasta

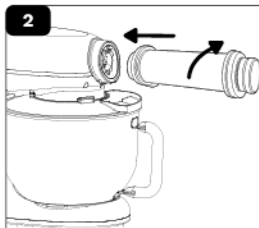
El rodillo para pasta lamina láminas de masa de hasta 14 cm de ancho y cuenta con 8 posiciones para ajustar el grosor con precisión. Ideal para preparar diferentes tipos de pasta fresca, desde láminas finas hasta gruesas.



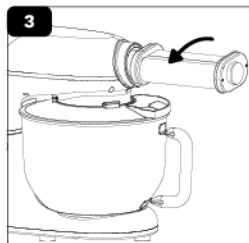
NOTA: Este accesorio sólo debe utilizarse para pasta. No corte ni enrolle nada que no sea pasta para evitar daños.



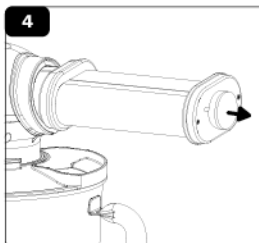
Coloque el aparato sobre una superficie estable. Retire la tapa frontal del robot de cocina.



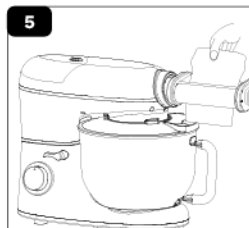
Incline el rodillo para pasta ligeramente hacia la derecha y conéctelo al eje de accionamiento situado detrás de la tapa delantera.



Gire el rodillo para pasta en sentido antihorario hasta la posición de bloqueo.

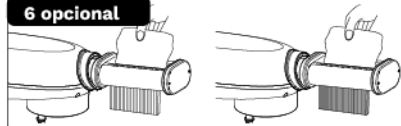


Tire del mando de ajuste del rodillo hacia fuera y gírelo hasta la posición 1.



1. Ponga el robot de cocina en la velocidad 2. Introduzca trozos planos de masa en los rodillos para pasar el rodillo. Doble la masa por la mitad y vuelva a pasar el rodillo. Repita la operación hasta que la masa quede lisa y cubra todo el ancho del rodillo. Espolvoree la masa ligeramente con harina mientras la estira para evitar que se seque y se desmorone.
2. Continúe aumentando la posición del rodillo hasta alcanzar el grosor deseado. No doblar la masa por la mitad en este paso.
3. Después de usarlo, gire el botón de velocidad a «0» y desenchúfelo.

6 opcional

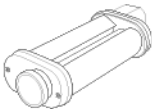


Para hacer fettuccine o espaguetis perfectamente cortados, cambie el rodillo para pasta por el cortador de fettuccine o espaguetis disponible opcionalmente.



PRECAUCIÓN:

- Desenchufe antes de cambiar los accesorios.
- Empezee siempre a baja velocidad y aumentela lentamente si es necesario.
- No lleve ropa muy ancha u holgada, ni corbata o pañuelo que puedan quedar atrapados por las piezas giratorias. Tenga cuidado también con el pelo largo.

ACCESORIO	ANCHO DE LA PASTA	VELOCIDAD	AJUSTE	APLICACIÓN
	Máximo 140 mm	2 - 6	• 1 - 2 • 3 - 4 • 4 - 5 • 6 - 8	• Amasado y estirado de la masa • Fideos finos • Espaguetis, Fettuccine, Lasaña, Fideos • Fettuccine finos, Tortellini, Linguine

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 el accesorio y déjelo secar al aire durante una hora; a continuación, retire la masa seca con un cepillo de limpieza. Si la masa seca es difícil de retirar, intente golpear el accesorio con la mano. Si es necesario, utilice un palillo de dientes.
3. Pula el accesorio con un paño suave y seco.
4. Guarde el accesorio a temperatura ambiente en un lugar seco.

PRECAUCIÓN:

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



APTO PARA LAVAVAJILLAS



Bol para
mezclar



Cubierta
contra
salpicaduras



Batidor



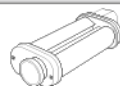
NO APTO PARA LAVAVAJILLAS



Gancho para
mezclar



Gancho
amasador



Rodillo liso
para pasta



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	- El cable de alimentación no está bien conectado - La tapa trasera (o la batidora opcional) no está bien colocada en la conexión trasera, por lo que el bloqueo de seguridad impide que la máquina arranque - La parte superior está inclinada hacia arriba, no está completamente bajada, o se inclinó hacia arriba durante el mezclado. El interruptor de seguridad apagó entonces el motor, que solo vuelve a arrancar después de que el botón haya vuelto a "0"	- Verifique el cable de alimentación y asegúrese de que la corriente esté encendida - Coloque bien la tapa trasera (o la batidora) en la conexión trasera y compruebe que esté fija; sin tapa trasera ni batidora, la máquina no arranca - Baje la parte superior por completo hasta que encaje, coloque el control de velocidad en "0" y seleccione de nuevo una velocidad. Si esto no ayuda, desenchufe el aparato, espere 10 segundos y vuelva a enchufarlo
La protección térmica se ha activado / la máquina se detiene de repente durante el mezclado	El motor se ha sobrecalentado por uso intensivo (por ejemplo, tras un amasado largo o pesado)	Coloque el botón en "0" y desenchufe el aparato. Deje que la máquina se enfríe al menos 10 minutos. Desenchufe siempre el aparato, porque si se queda enchufado, el motor puede arrancar solo de forma inesperada después de enfriarse. Vuelva a enchufarlo y seleccione una velocidad
Los accesorios raspan contra el bol	- El bol para mezclar está mal colocado - El accesorio está mal colocado	- Coloque el bol para mezclar correctamente en la carcasa - Coloque el accesorio correctamente en el punto de conexión
Los accesorios no tocan el fondo del bol para mezclar	Para evitar rayones, los accesorios no tocan el fondo del bol para mezclar	Este es un fenómeno normal
Los ingredientes quedan en el fondo del bol	Muy poca masa: el gancho para masa gira intencionadamente con un pequeño espacio sobre el fondo y necesita suficiente masa para agarrar	Use al menos ± 300 g de harina + 160 g de agua. Con menos masa, el gancho no agarra bien la masa

PROBLEMA	CAUSA	MÉTODO DE RESOLUCIÓN
El bol para mezclar está atascado y no se suelta	Restos de comida o masa secos en las ranuras, o el bol está demasiado apretado	Llene el bol con agua fría y cubitos de hielo y espere unos minutos. También puede envolver la base de la máquina con un paño tibio y húmedo (agua del grifo templada, no hirviendo) y dejarlo unos minutos. Luego presione el bol ligeramente hacia abajo y gírelo con firmeza hacia la izquierda para soltarlo. Después, limpie y seque bien las ranuras del bol y el cierre, para que esto no vuelva a ocurrir
El dispositivo se mueve / tiembla / "camina" cuando está encendido	- Los pies antideslizantes no están bien sujetos - El dispositivo no está sobre una superficie estable y seca (o la superficie está resbaladiza o húmeda) - La masa es muy espesa y la velocidad está alta	- Verifique que los pies antideslizantes estén bien sujetos - Coloque el dispositivo sobre una superficie estable, seca y firme - Para la masa, utilice preferiblemente la velocidad 1-3; con masa muy espesa, un ligero movimiento es normal
La máquina se calienta	Normal con uso intensivo	Mezcle masa pesada un máximo de 6 minutos seguidos y deje que la máquina se enfríe 10 minutos. Los ingredientes ligeros los puede mezclar hasta 15 minutos
La masa no se amasa bien / se queda pegajosa	La proporción entre harina y agua no es correcta, o el agua está demasiado fría o demasiado caliente	Si la masa se pega al bol o al gancho, añada un poco de harina poco a poco. Si la masa está demasiado seca y desmenuzada, añada un poco de agua. Use agua entre 5 y 40 °C
La masa para pasta se seca o se desmenuza en el rodillo	La masa está demasiado seca, o no se espolvoreó ligeramente con harina durante el laminado	Espolvoree la masa ligeramente con harina durante el laminado. Doble la masa por la mitad y vuelva a laminarla hasta que quede lisa y flexible. Si la masa está demasiado seca y desmenuzada, amase un poco de agua en ella

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.

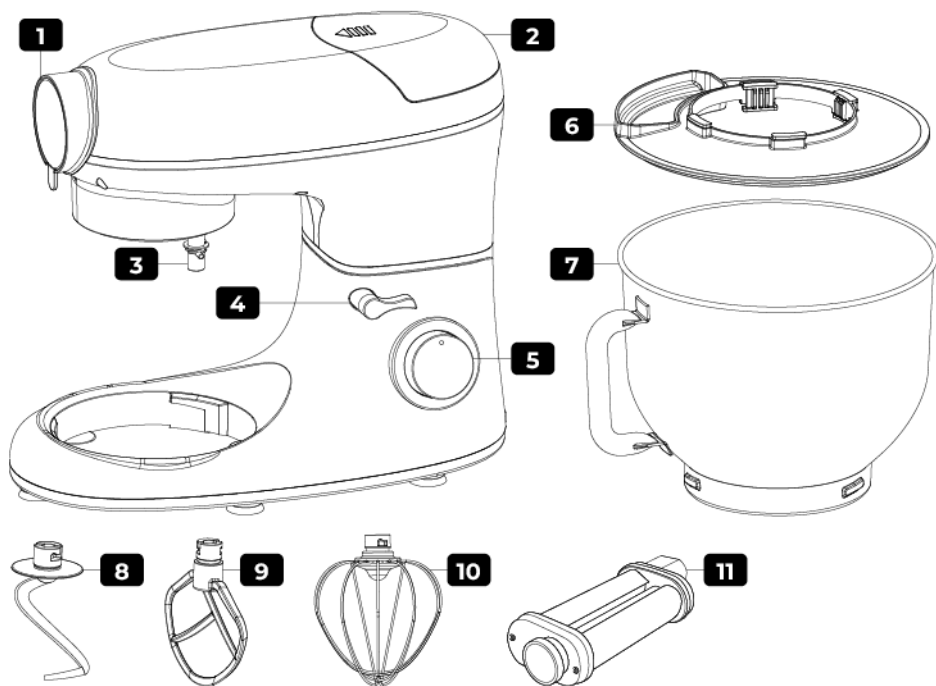
1. Leggere attentamente tutte le istruzioni. Conservare questo manuale per consultazioni future.
2. Leggere attentamente e seguire tutte le avvertenze e le istruzioni.
3. Prendersi il tempo necessario e fare attenzione durante il disimballaggio e la configurazione del dispositivo. Questo dispositivo 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, contattare il servizio clienti.
26. La spina deve essere inserita nella presa corretta, installata e messa a terra in conformità alle normative e ai requisiti locali.
27. La mancata manutenzione di questo dispositivo potrebbe ridurne la durata e possibilmente portare a situazioni pericolose.
28. Conservare il dispositivo al chiuso in un luogo asciutto e pulito.

2 PEZZI

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

- | | | |
|-------------------------|---------------------------|------------------|
| 1. Coperchio frontale | 5. Regolatore di velocità | 9. Mescolatore |
| 2. Coperchio posteriore | 6. Paraspruzzi | 10. Frusta |
| 3. Punto di attacco | 7. Ciotola | 11. Sfogliatrice |
| 4. Pulsante di blocco | 8. Gancio impastatore | |



Estensione degli accessori

Esandete le capacità del vostro robot da cucina SM-1504P con i vari accessori disponibili in opzione. Con questi accessori extra, potrete ottenere ancora di più dal vostro apparecchio, ad esempio macinare la carne, tritare le verdure o frullare i frullati più gustosi!

DISPONIBILE COME OPZIONE					
	Trafila per fettuccine		Trafila per spaghetti		Frullatore
	Tritacarne		Produttore di salsicce		Produttore di kibbeh
	Accessorio per biscotti		Tagliaverdure		

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.

BUONO A SAPERSI:

- **Blocco di sicurezza sul collegamento posteriore:** il collegamento sul retro dispone di un blocco di sicurezza. La macchina si avvia solo se lo sportello posteriore (o il frullatore disponibile opzionalmente) è posizionato su questo collegamento. Se la macchina sembra "non fare nulla", controllare prima se lo sportello posteriore è ben posizionato sul collegamento posteriore. Lo sportello anteriore non ha alcuna influenza sull'avvio della macchina.
- **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.
- **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. Se la macchina sembra "non fare nulla" senza essere calda, consultare il capitolo Risoluzione dei problemi.
- **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.
- **Frullatore opzionale:** se si utilizza il frullatore disponibile separatamente, ruotare il bicchiere del frullatore in senso antiorario per fissarlo sul collegamento posteriore, e in senso orario per allentarlo dopo l'uso. Dopo aver rimosso il bicchiere del frullatore, riposizionare sempre lo sportello posteriore; senza frullatore o sportello posteriore, la macchina non si avvia.

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.

Mescolare e impastare

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



Scegliere l'accessorio desiderato e fissarlo al punto di montaggio. Ruotare l'accessorio in senso antiorario finché non scatta in posizione. Mettere 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.

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.

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

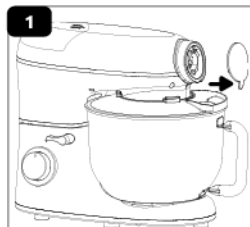
Sfogliatrice

Il rullo per pasta stende sfoglie di pasta fino a 14 cm di larghezza e dispone di 8 posizioni per regolare con precisione lo spessore. Ideale per preparare diversi tipi di pasta fresca, da sfoglie sottili a spesse.



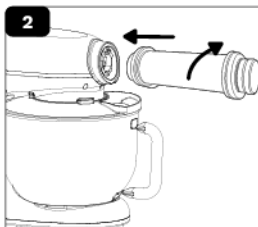
NOTA: Questo accessorio deve essere utilizzato solo per la pasta. Per evitare di danneggiarlo, non tagliare o arrotolare altro che non sia pasta.

1



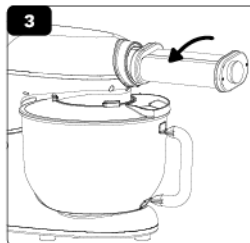
Posizionare l'apparecchio su una superficie stabile. Rimuovere il coperchio anteriore del robot da cucina.

2



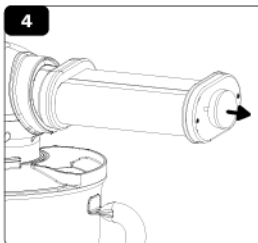
Inclinare leggermente il rullo per pasta verso destra e collegarlo all'albero motore dietro lo sportello anteriore.

3



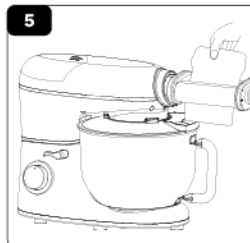
Ruotare il rullo per la pasta in senso antiorario fino alla posizione di blocco.

4



Estrarre la manopola di regolazione del rullo e ruotarla in posizione 1.

5

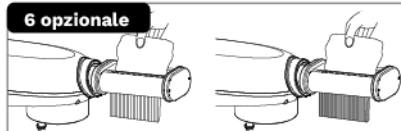


1. Impostare il robot da cucina sulla velocità due. Inserire pezzi di pasta piatta nei rulli per arrotolarli. Piegare l'impasto a metà e arrotolare di nuovo. Ripetere l'operazione fino a quando l'impasto è liscio e compatto e copre la larghezza del rullo. Spolverare leggermente la pasta con la farina mentre si arrotola per evitare che si secchi e si sbricioli.

2. Continuare ad aumentare la posizione del rullo fino a raggiungere lo spessore desiderato. In questa fase non piegare l'impasto a metà.

3. Dopo l'uso, portare la manopola della velocità su "0" e staccare la spina.

6 opzionale

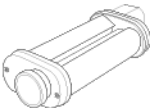


Per ottenere fettuccine o spaghetti perfettamente tagliati, sostituire il rullo per la pasta con la taglierina per fettuccine o spaghetti disponibile come optional.

ATTENZIONE:



- Scollegare la spina prima di cambiare gli accessori.
- Iniziare sempre a bassa velocità e aumentarla lentamente se necessario.
- Non indossare abiti molto larghi o ampi, né una cravatta o un foulard che possano impigliarsi nelle parti rotanti. Fare attenzione anche ai capelli lunghi.

ACCESSORIO	PASTA LARGHEZZA	VELOCITÀ	REGOLAZIONE	APPLICAZIONE
	Massimo 140 mm	2 - 6	• 1 - 2 • 3 - 4 • 4 - 5 • 6 - 8	• Impastare e stendere la pasta • Tagliatelle sottili • Spaghetti, Fettuccine, Lasagne, Tagliatelle • Fettuccine sottili, Tortellini, Linguine

4 PULIZIA E MANUTENZIONE

1. Prima della pulizia, staccare la spina dalla presa e attendere che l'apparecchio si sia raffreddato.
2. Rimuovere l'accessorio e lasciarlo asciugare all'aria per un'ora, quindi rimuovere la pasta secca con una spazzola di pulizia. Se la pasta secca è difficile da rimuovere, provare a tamponare l'accessorio con la mano. Se necessario, utilizzare uno stuzzicadenti.
3. Lucidare l'accessorio con un panno morbido e asciutto.
4. Conservare l'accessorio a temperatura ambiente in un luogo asciutto.

ATTENZIONE:

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



LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE



Ciotola



Paraspruzzi



Frusta



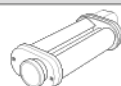
NON LAVABILE IN LAVASTOVIGLIE



Mescolatore



Gancio impastatore



Sfogliatrice



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	- Il cavo di alimentazione non è collegato correttamente - Lo sportello posteriore (o il frullatore opzionale) non è ben posizionato sul collegamento posteriore, per cui il blocco di sicurezza impedisce l'avvio della macchina - La parte superiore è sollevata, non è completamente abbassata, oppure è stata sollevata durante la miscelazione. L'interruttore di sicurezza ha quindi spento il motore, che si riavvia solo dopo aver riportato la manopola su "0"	- Controllare il cavo di alimentazione e assicurarsi che l'alimentazione sia attiva - Posizionare correttamente lo sportello posteriore (o il frullatore) sul collegamento posteriore e verificare che sia ben fissato; senza sportello posteriore o frullatore la macchina non si avvia - Abbassare completamente la parte superiore finché non scatta, impostare il controllo della velocità su "0" e selezionare nuovamente una velocità. Se non funziona, staccare la spina, attendere 10 secondi e ricollegarla
La protezione termica è attivata / la macchina si ferma improvvisamente durante la miscelazione	Il motore si è surriscaldato per uso intensivo (ad esempio dopo un impasto lungo o pesante)	Portare la manopola su "0" e staccare la spina. Lasciare raffreddare la macchina per almeno 10 minuti. Staccare sempre la spina, perché se rimane collegata il motore potrebbe riavviarsi inaspettatamente da solo dopo il raffreddamento. Ricollegare quindi la spina e selezionare una velocità
Gli accessori raschiano contro la ciotola	- La ciotola è posizionata in modo errato - L'accessorio è posizionato in modo errato	- Posizionare correttamente la ciotola nell'alloggiamento - Posizionare correttamente l'accessorio nel punto di attacco
Gli accessori non toccano il fondo della ciotola	Per evitare graffi, gli accessori non toccano il fondo della ciotola	Questo è un fenomeno normale
Gli ingredienti rimangono sul fondo della ciotola	Impasto insufficiente: il gancio impastatore ruota volutamente con un piccolo spazio sopra il fondo e necessita di impasto sufficiente per fare presa	Utilizzare almeno ± 300 g di farina + 160 g di acqua. Con meno impasto, il gancio impastatore non fa presa sull'impasto

PROBLEMA	CAUSA	METODO DI RISOLUZIONE
La ciotola è bloccata e non si stacca	Residui di cibo o impasto essiccati nelle scanalature, oppure la ciotola è troppo serrata	Riempire la ciotola con acqua fredda e cubetti di ghiaccio e attendere alcuni minuti. È possibile anche avvolgere la base della macchina con un panno caldo e umido (acqua di rubinetto tiepida, non bollente) e lasciarlo per alcuni minuti. Premere quindi leggermente la ciotola verso il basso e ruotarla con decisione verso sinistra per allentarla. Pulire e asciugare quindi bene le scanalature della ciotola e il blocco, in modo che ciò non si ripeta
Il dispositivo si muove / trema / "cammina" quando è acceso	- I piedini antiscivolo non sono fissati saldamente - Il dispositivo non è su una superficie stabile e asciutta (oppure la superficie è scivolosa o umida) - L'impasto è molto denso e la velocità è alta	- Verificare che i piedini antiscivolo siano fissati saldamente - Posizionare il dispositivo su una superficie stabile, asciutta e solida - Per l'impasto, utilizzare preferibilmente la velocità 1-3; con impasto molto denso, un leggero movimento è normale
La macchina si scalda	Normale in caso di uso intensivo	Mescolare l'impasto pesante per massimo 6 minuti ininterrotti e lasciare raffreddare la macchina per 10 minuti. Gli ingredienti leggeri si possono miscelare fino a 15 minuti
L'impasto non viene lavorato bene / rimane appiccicoso	Il rapporto tra farina e acqua non è corretto, oppure l'acqua è troppo fredda o troppo calda	Se l'impasto si attacca alla ciotola o al gancio, aggiungere un po' di farina poco alla volta. Se l'impasto è troppo secco e sbriciolato, aggiungere un po' d'acqua. Usare acqua tra 5 e 40 °C
L'impasto per la pasta si secca o si sbriciola nel rullo	L'impasto è troppo secco, oppure non è stato leggermente infarinato durante la laminazione	Infarinare leggermente l'impasto durante la laminazione. Piegare l'impasto a metà e laminarlo di nuovo finché non è liscio e morbido. Se l'impasto è troppo secco e sbriciolato, impastare un po' d'acqua al suo interno

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 per conoscere 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.

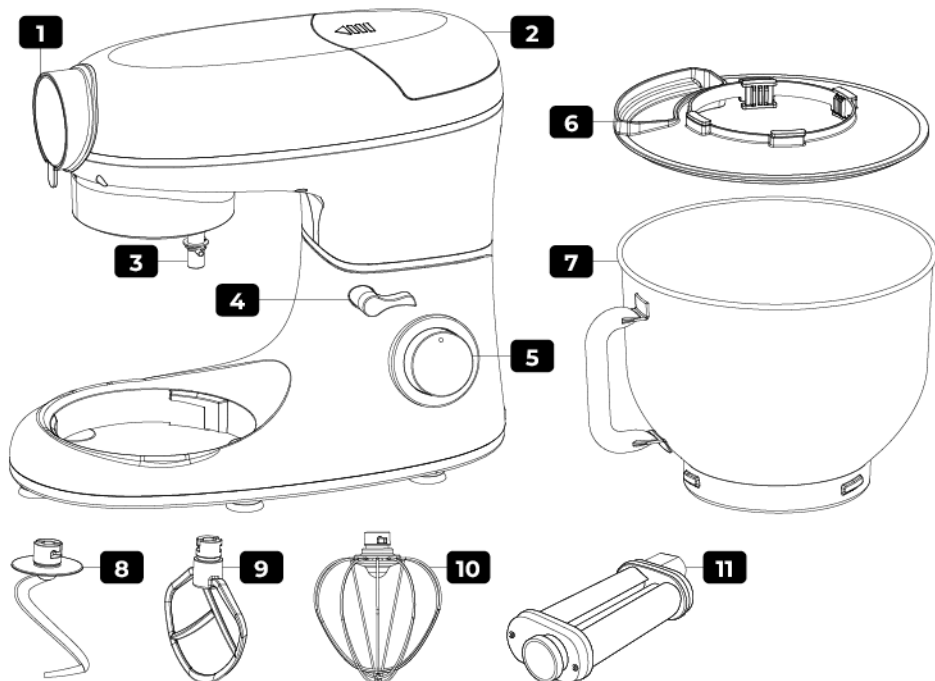
1. Przeczytaj uważnie wszystkie instrukcje. Zachowaj tę instrukcję na później.
2. Przeczytaj uważnie i postępuj zgodnie ze wszystkimi ostrzeżeniami i instrukcjami.
3. Nie spiesz się i zachowaj ostrożność podczas rozpakowywania i konfigurowania urządzenia. To urządzenie zawiera części, które w przypadku 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. Jeśli przewód zasilający jest uszkodzony, musi zostać wymieniony przez producenta, jego przedstawiciela serwisowego lub podobnie wykwalifikowaną osobę, aby uniknąć zagrożenia.
14. Przestroga: aby uniknąć zagrożenia, tego urządzenia nie wolno podłączać do zewnętrznego wyłącznika, takiego jak wyłącznik czasowy, ani do obwodu, który jest regularnie włączany i wyłączany.
15. Należy zachować ostrożność podczas obchodzenia się z ruchomymi częściami, zwłaszcza podczas wymiany akcesoriów i czyszczenia urządzenia.
16. Powierzchnie urządzenia mogą się nagrzewać podczas użytkowania. Przed dotknięciem obudowy i części należy poczekać, aż urządzenie ostygnie, aby uniknąć poparzeń.
17. Aby uniknąć porażenia prądem lub oparzeń, nie zanurzaj urządzenia, przewodu ani wtyczki w wodzie lub innym płynie.

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

2 CZĘŚCI

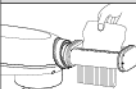
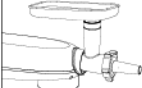
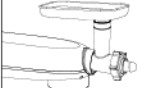
UWAGA: Zawartość opakowania zawiera części wskazane na poniższej liście. Skontaktuj się, jeśli brakuje części:

- | | | |
|-----------------------|---------------------------|-----------------------|
| 1. Przednia pokrywa | 5. Regulator prędkości | 9. Hak mieszający |
| 2. Tylna pokrywa | 6. Osłona przeciwbryzgowa | 10. Trzepaczka |
| 3. Punkt mocowania | 7. Miska do mieszania | 11. Watek do makaronu |
| 4. Przycisk blokujący | 8. Hak do ciasta | |



Rozbudowa przystawek

Rozszerz możliwości swojego robota kuchennego SM-1504P za pomocą różnych opcjonalnie dostępnych akcesoriów. Dzięki tym dodatkowym przystawkom możesz jeszcze bardziej wykorzystać swoje urządzenie, na przykład do mielenia mięsa, siekania warzyw lub miksowania najsmaczniejszych koktajli!

DOSTĘPNE OPCJONALNIE					
	Krajalnica do fettuccine		Krajalnica do spaghetti		Blender
	Maszynka do mięsa		Nadzewarka do kiełbas		Przystawka do kibbeh
	Maszynka do ciastek		Krajarka warzyw		

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.

DOBRE WIEDZIEĆ:

- **Blokada bezpieczeństwa na tylnym przyłączy:** przyłączy z tyłu ma blokadę bezpieczeństwa. Maszyna uruchamia się tylko wtedy, gdy na tym przyłączy jest zamontowana tylna klapka (lub opcjonalny blender). Jeśli maszyna wydaje się "nic nie robić", sprawdź najpierw, czy tylna klapka jest prawidłowo umieszczona na tylnym przyłączy. Przednia klapka nie ma wpływu na uruchomienie maszyny.
- **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 nóżki miały dobry grip.
- **Zabezpieczenie termiczne:** maszyna automatycznie wyłącza silnik w przypadku przegrzania. Ustaw wtedy pokrętkę na 0, wyjmij wtyczkę z gniazdka i pozostaw maszynę do ostygnięcia przez co najmniej 10 minut. Jeśli maszyna wydaje się "nic nie robić", nie będąc rozgrzaną, zapoznaj się z rozdziałem Rozwiązywanie problemów.
- **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.
- **Opcjonalny blender:** jeśli używasz oddzielnego dostępnego blendera, obróć dzbanek blendera w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aby zablokować go na tylnym przyłączy, a po użyciu w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aby go poluzować. Po zdjęciu dzbanka blendera zawsze zakładaj z powrotem tylną klapkę; bez blendera lub tylnej klapy maszyna się nie uruchomi.

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.

Mieszanie i ugniatanie

1



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

2



Załóż osłonę przeciwbryzgową na obudowie.

3



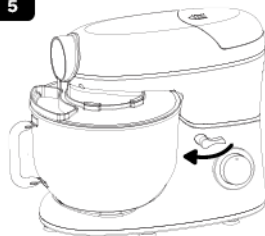
Umieść misę w obudowie. Obróć misę bez użycia siły w kierunku zgodnym z ruchem wskazówek zegara, aż się zatrzaśnie; nie dokręcaj dodatkowo. Utrzymuj rowki misy oraz blokadę czyste i suche.

4



Wybierz żądaną nasadkę i zamocuj ją w punkcie montażowym. Obróć nasadkę w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara, aż zatrzaśnie się na swoim miejscu. Umieść składniki w misie.

5



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

Po wymieszaniu ustaw pokrętko prędkości na "0". Obróć pokrętko 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.

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 miski. Ten odstęp jest celowo zaprojektowany: dzięki temu hak nie dotyka miski, co zapobiega zużyciu miski 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.

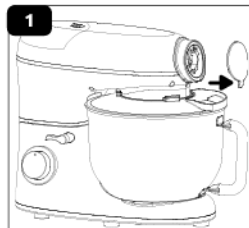
NASADKA	FUNKCJA	PRĘDKOŚĆ	SKŁADNIK
	Ugniatanie	1 - 3	Ciasto na chleb, pizzę i makaron - Minimalnie ± 300 g mąki + 160 g wody - Maksymalnie ± 700 g mąki + 400 g wody
	Mieszanie	3 - 4	Ciasto na ciasta, ciasteczka i lody
	Ubijanie	5 - 6	Białko jaja, śmietanka

Watek do makaronu

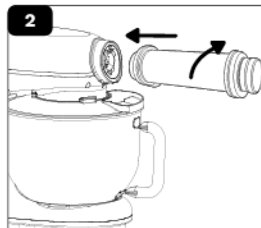
Watek do makaronu wałkuje płaty ciasta o szerokości do 14 cm i posiada 8 ustawień umożliwiających precyzyjne dostosowanie grubości. Idealny do przygotowywania różnych rodzajów świeżego makaronu, od cienkich po grube płaty.



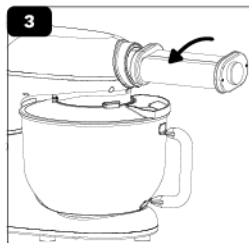
UWAGA: Ta przystawka powinna być używana wyłącznie do ciasta na makaron. Nie tnij ani nie wałkuj niczego innego niż ciasto na makaron, aby uniknąć uszkodzeń.



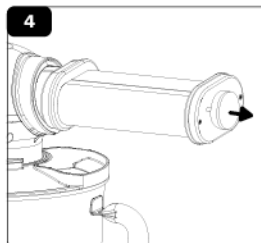
Umieść urządzenie na stabilnej powierzchni. Zdejmij przednią pokrywę robota kuchennego.



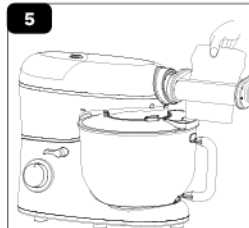
Przechyl watek do makaronu lekko w prawo i podłącz go do wátka napędowego znajdującego się za przednią klapką.



Obróć watek do makaronu w kierunku przeciwnym do ruchu wskazówek zegara do pozycji zablokowanej.

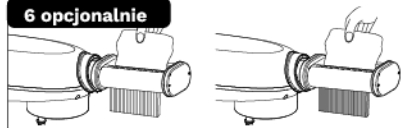


Wyciągnij pokrętko regulacji wátka i obróć je do pozycji 1.



1. Ustawić robot kuchenny na prędkość 2. Wtóń płaskie kawałki ciasta do wátka, aby je rozwałkować. Ztóń ciasto na pół i ponownie rozwałkuj. Powtarzaj czynność, aż ciasto będzie gładkie, elastyczne i pokryje całą szerokość wátka. Lekko posyp ciasto mąką podczas wałkowania, aby zapobiec wysychaniu i kruszeniu się.
2. Kontynuuj zwiększanie pozycji wátka, aż do osiągnięcia pożądanej grubości. Na tym etapie nie składaj ciasta na pół.
3. Po użyciu przekręć pokrętko prędkości na „0” i wyjmij wtyczkę z gniazdka.

6 opcjonalnie

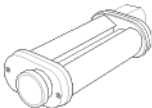


Aby uzyskać idealnie pokrojone fettuccine lub spaghetti, należy wymienić watek do makaronu na opcjonalną krawalnicę do fettuccine lub spaghetti.

NOTATKA:



- Przed wymianą osprzętu należy odłączyć urządzenie od zasilania.
- Zawsze zaczynaj od niskich obrotów i w razie potrzeby powoli je zwiększaj.
- Nie należy nosić bardzo szerokich lub luźnych ubrań ani krawatów lub szalików, które mogą zostać pochwycone przez obracające się części. Należy również uważać na długie włosy.

NASADKA	SZEROKOŚĆ MAKARONU	PRĘDKOŚĆ	USTAWIENIE	ZASTOSOWANIE
	Maksymalnie 140 mm	2 - 6	• 1 - 2 • 3 - 4 • 4 - 5 • 6 - 8	• Ugniatanie i wałkowanie ciasta • Cienki makaron • Spaghetti, fettuccine, lasagne, makaron • Cienki fettuccine, Tortellini, Linguine

4 CZYSZCZENIE I KONSERWACJA

1. Przed czyszczeniem należy wyjąć wtyczkę z gniazdka i poczekać, aż urządzenie ostygnie.
2. Zdejmij nasadkę i pozostaw ją na godzinę do wyschnięcia, a następnie usuń zaschnięte ciasto za pomocą szczoteczki do czyszczenia. Jeśli zaschnięte ciasto jest trudne do usunięcia, spróbuj poklepać nasadkę ręką. W razie potrzeby użyj wykałaczki.
3. Wyczyść nasadkę miękką, suchą ściereczką.
4. Przechowuj nasadkę w temperaturze pokojowej w suchym miejscu.

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.

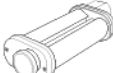


MOŻNA MYĆ W ZMYWARCE

	Miska do mieszania		Ostona przeciw-bryzgowa		Trzepaczka
--	--------------------	--	-------------------------	--	------------



NIE MOŻNA MYĆ W ZMYWARCE

	Hak mieszający		Hak do ciasta		Wałek do makaronu
---	----------------	---	---------------	---	-------------------



NOTATKA: Aby zapobiec przypadkowemu uruchomieniu, należy odcząć 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 prawidłowo podłączony - Tylna klapka (lub opcjonalny blender) nie jest dobrze umieszczona na tylnym przyłączu, przez co blokada bezpieczeństwa uniemożliwia uruchomienie maszyny - Górna część jest uniesiona, nie jest w pełni opuszczona, albo została uniesiona podczas mieszania. Wyłącznik bezpieczeństwa wyłączył wtedy silnik, który uruchamia się ponownie dopiero po przywróceniu pokrętła na "0"	- Sprawdź przewód zasilający i upewnij się, że zasilanie jest włączone - Umieść tylną klapkę (lub blender) prawidłowo na tylnym przyłączu i sprawdź, czy jest dobrze zamocowana; bez tylnej klapki lub blendera maszyna się nie uruchomi - Opuść górną część całkowicie w dół, aż się zatrzaśnie, ustaw regulator prędkości na "0" i ponownie wybierz prędkość. Jeśli to nie pomoże, wyjmij wtyczkę, odczekaj 10 sekund i włóż ją ponownie
Zabezpieczenie termiczne zostało aktywowane / maszyna nagle zatrzymuje się podczas mieszania	Silnik przegrzał się wskutek intensywnego użytkowania (np. po długim lub ciężkim wyrabianiu)	Ustaw pokrętło na "0" i wyjmij wtyczkę. Pozostaw maszynę do ostygnięcia na co najmniej 10 minut. Zawsze wyjmuj wtyczkę, ponieważ jeśli pozostanie w gniazdku, silnik może niespodziewanie uruchomić się sam po ostygnięciu. Następnie włóż wtyczkę z powrotem i wybierz prędkość
Nasadki ocierają się o misę	- Misa jest nieprawidłowo umieszczona - Nasadka jest nieprawidłowo umieszczona	- Umieść misę prawidłowo w obudowie - Umieść nasadkę prawidłowo w punkcie mocowania
Nasadki nie dotykają dna misy	Aby zapobiec porysowaniu, nasadki nie dotykają dna misy	Jest to normalne zjawisko
Składniki pozostają na dnie misy	Za mało ciasta: hak do ciasta celowo obraca się z niewielkim odstępem nad dnem i potrzebuje wystarczającej ilości ciasta, aby uzyskać przyczepność	Użyj co najmniej ± 300 g mąki + 160 g wody. Przy mniejszej ilości ciasta hak nie ma przyczepności do ciasta

PROBLEM	PRZYCZYNA	METODA ROZWIĄZANIA
Misa jest zablokowana i nie daje się obrócić	Zaschnięte resztki jedzenia lub ciasta w rowkach, albo misa jest zbyt mocno dokręcona	Napełnij misę zimną wodą z kostkami lodu i odczekaj kilka minut. Możesz też owinąć podstawę maszyny ciepłą, wilgotną szmatką (letnia woda z kranu, nie wrząca) i pozostawić na kilka minut. Następnie delikatnie dociśnij misę w dół i obróć ją zdecydowanym ruchem w lewo, aby ją poluzować. Na koniec dokładnie oczyść i osusz rowki misy oraz blokadę, aby zapobiec ponownemu zablokowaniu
Urządzenie porusza się / trzęsie się / "chodzi", gdy jest włączone	- Antypoślizgowe nóżki nie są dobrze przymocowane - Urządzenie nie stoi na stabilnej, suchej powierzchni (albo podłoże jest śliskie lub wilgotne) - Ciasto jest bardzo gęste, a prędkość jest ustawiona wysoko	- Sprawdź, czy antypoślizgowe nóżki są dobrze przymocowane - Umieść urządzenie na stabilnej, suchej i twardej powierzchni - Do ciasta zaleca się prędkość 1-3; przy bardzo gęstym cieście lekkie poruszanie się jest normalne
Maszyna się nagrzewa	Normalne przy intensywnym użytkowaniu	Miksuj ciężkie ciasto maksymalnie 6 minut bez przerwy i pozostaw maszynę do ostygnięcia na 10 minut. Lekkie składniki możesz miksować do 15 minut
Ciasto nie jest dobrze wyrabiane / klei się	Proporcja mąki do wody jest nieprawidłowa, albo woda jest za zimna lub za ciepła	Jeśli ciasto klei się do misy lub haka, dodawaj mąkę stopniowo, po trochu. Jeśli ciasto jest zbyt suche i kruche, dodaj trochę wody. Używaj wody o temperaturze między 5 a 40 °C
Ciasto na makaron wysycha lub kruszy się w wadku do makaronu	Ciasto jest zbyt suche, albo nie zostało lekko posypane mąką podczas wadkowania	Lekko posyp ciasto mąką podczas wadkowania. Złóż ciasto na pół i zwadkuj ponownie, aż będzie gładkie i elastyczne. Jeśli ciasto jest zbyt suche i kruche, wyrób w nim trochę wody

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.

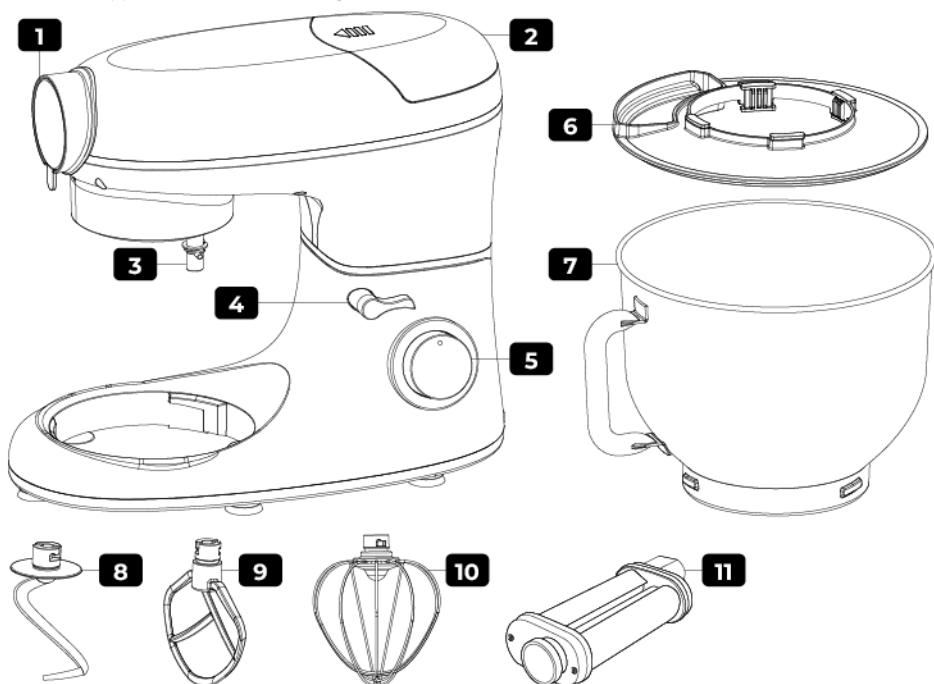
1. Läs alla instruktioner noggrant. Spara denna bruksanvisning för senare.
2. Läs noga och följ alla varningar och instruktioner.
3. Ta dig tid och var försiktig när du packar upp och ställer in enheten. Den här enheten innehåller delar som kan orsaka skada om den används felaktigt.
4. Innan du använder 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 nätsladden regelbundet. 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. Ytor 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 noggrant att spänningen och frekvensen överensstämmer med indikationerna på enhetens märkskylt.
25. Inspektera tillbehören för skador före varje användning. Om tillbehören är böjda eller misstänks skada, vänligen kontakta oss.
26. Kontakten måste anslutas till rätt uttag som är installerat och jordat i enlighet med lokala föreskrifter och krav.
27. Underlåtenhet att hålla denna enhet ren kan förkorta dess livslängd och eventuellt leda till farliga situationer.
28. Förvara enheten inomhus på en torr och ren plats.

2 DELAR

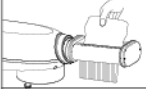
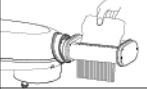
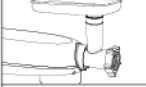
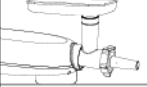
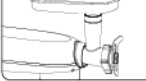
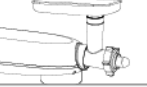
OBS: Innehållet i paketet innehåller de delar som anges i listan nedan. Kontakta oss om en del saknas:

- | | | |
|----------------|------------------------|----------------|
| 1. Främre kåpa | 5. Hastighetsregulator | 9. Blandarkrok |
| 2. Bakre kåpa | 6. Stänkskydd | 10. Visp |
| 3. Fästpunkt | 7. Blandarskål | 11. Pastavals |
| 4. Låsknapp | 8. Degkrok | |



Förlängning av tillbehör

Utöka möjligheterna med din SM-1504P matberedare med olika tillbehör som finns som tillval. Med dessa extra tillbehör kan du få ut ännu mer av din apparat, t.ex. mala kött, hacka grönsaker eller mixa de godaste smoothies!

TILLVAL		
	Fettuccine-skärare	
	Köttkvarn	
	Kakformare	
		
		

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.

BRA ATT VETA:

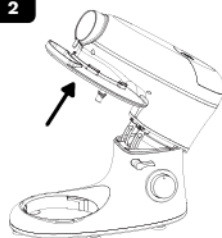
- **Säkerhetslås på den bakre anslutningen:** anslutningen på baksidan har ett säkerhetslås. Maskinen startar bara om den bakre luckan (eller den valfria mixern) är monterad på denna anslutning. Om maskinen verkar "inte göra något", kontrollera först att den bakre luckan sitter ordentligt på den bakre anslutningen. Den främre luckan påverkar inte maskinens start.
- **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.
- **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. Om maskinen verkar "inte göra något" utan att vara varm, se kapitlet Felsökning.
- **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.
- **Valfri mixer:** om du använder den separat tillgängliga mixern, vrid mixerbägen moturs för att låsa fast den på den bakre anslutningen, och medurs för att lossa den efter användning. Sätt alltid tillbaka den bakre luckan efter att ha tagit bort mixerbägen; utan mixer eller bakre lucka startar maskinen inte.

OBS:

- Dra ut kontakten ur uttaget innan du byter tillbehör.
- Blanda tunga degar (t.ex. bröddegar) 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.

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 tillbehör 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.

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:** tillsätt 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.

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

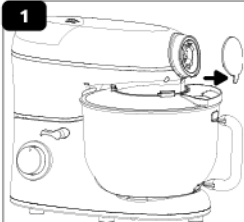
Pastavals

Pastarullen rullar ut degplattor upp till 14 cm breda och har 8 lägen för att exakt justera tjockleken. Perfekt för att göra olika typer av färsk pasta, från tunna till tjocka degblad.



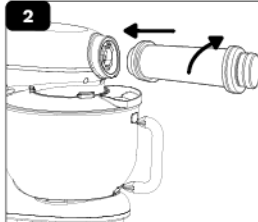
OBS: Det här tillbehöret ska endast användas för pastadeg. Skär eller rulla inte något annat än pastadeg för att undvika skador.

1



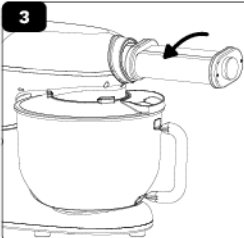
Placera apparaten på en stabil yta. Ta bort frontluckan på matberedaren.

2



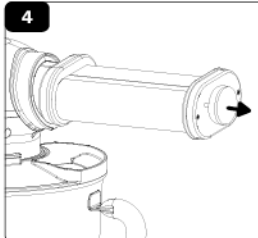
Luta pastarullen något åt höger och anslut den till drivaxeln bakom den främre luckan.

3



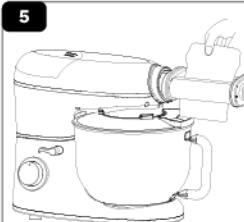
Vrid pastavalsen moturs till låst läge.

4



Dra valsens justeringsratt rakt ut och vrid den till läge 1.

5

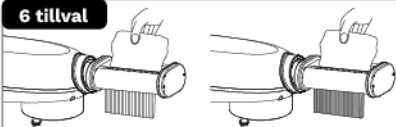


1. Ställ in matberedaren på hastighet två. För in platta bitar av degen i rullarna för att rulla. Vik degen på mitten och rulla igen. Upprepa tills degen är slät och smidig och täcker rullens bredd. Pudra degen lätt med mjöl medan du rullar för att förhindra att den torkar och smular sig.

2. Fortsätt att öka rullens position tills önskad tjocklek har uppnåtts. Vik inte degen på mitten i detta steg.

3. Efter användning, vrid hastighetsreglaget till "0" och dra ut kontakten.

6 tillval

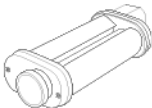


Om du vill göra perfekt skuren fettuccine eller spaghetti byter du ut pastarullen mot fettuccine- eller spaghettiskäraren som finns som tillval.

OBS:



- Koppla ur kontakten innan du byter redskap.
- Börja alltid med låg hastighet och öka den långsamt om det behövs.
- Bär inte mycket vida eller löst sittande kläder eller slips eller halsduk som kan fastna i de roterande delarna. Var också försiktig med långt hår.

TILLBEHÖR	PASTABREDD	HASTIGHET	INSTÄLLNING	ANVÄNDNING
	Maximalt 140 mm	2 - 6	• 1 - 2 • 3 - 4 • 4 - 5 • 6 - 8	• Knådning och rullning av deg • Tunna nudlar • Spaghetti, Fettuccine, Lasagne, Nudlar • Tunn fettuccine, Tortellini, Linguine

4 RENGÖRING & UNDERHÅLL

1. Före rengöring, dra ut kontakten ur uttaget och vänta tills enheten har svalnat.
2. Ta bort tillbehöret och låt det lufttorka i en timme, ta sedan bort torkad deg med en rengöringsborste. Om det är svårt att få bort den torkade degen kan du försöka klappa på tillbehöret med handen. Använd vid behov en tandpetare.
3. Polera tillbehöret med en mjuk, torr trasa.
4. Förvara tillbehöret på en torr plats i rumstemperatur.

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.

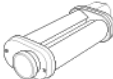


TÅL MASKINDISK

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



INTE MASKINDISK

	Blandarkrok		Degkrok		Pastavals
---	-------------	---	---------	---	-----------



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 korrekt ansluten - Den bakre luckan (eller den valfria mixern) sitter inte ordentligt på den bakre anslutningen, vilket gör att säkerhetslåset förhindrar att maskinen startar - Överhuset är uppfällt, inte helt nedfällt, eller har fällts upp under blandningen. Säkerhetsbrytaren har då stängts av motorn, som bara startar igen efter att vredet har återställts till "0"	- Kontrollera nätsladden och se till att strömmen är på - Sätt fast den bakre luckan (eller mixern) ordentligt på den bakre anslutningen och kontrollera att den sitter fast; utan bakre lucka eller mixer startar inte maskinen - Fäll ner överhuset helt tills det klickar på plats, ställ hastighetsreglaget på "0" och välj en hastighet igen. Hjälp inte det, dra ur kontakten, vänta 10 sekunder och sätt i den igen
Det termiska skyddet har aktiverats / maskinen stannar plötsligt under blandning	Motorn har överhettats på grund av intensiv användning (till exempel efter lång eller tung knådning)	Ställ vredet på "0" och dra ur kontakten. Låt maskinen svalna i minst 10 minuter. Dra alltid ur kontakten, för om den sitter kvar kan motorn oväntat starta av sig själv efter avsvalningen. Sätt sedan i kontakten igen och välj en hastighet
Tillbehören skrapar mot skålen	- Blandarskålen är felaktigt placerad - Tillbehöret är felaktigt placerat	- Placera blandarskålen korrekt i höljet - Placera tillbehöret korrekt vid fästpunkten
Tillbehören vidrör inte botten på blandarskålen	För att förhindra repor vidrör tillbehören inte botten på blandarskålen	Detta är ett normalt fenomen
Ingredienser blir kvar i botten av skålen	För lite deg: degkroken roterar medvetet med ett litet utrymme ovanför botten och behöver tillräckligt med deg för att få grepp	Använd minst ± 300 g mjöl + 160 g vatten. Med mindre deg får degkroken inget grepp om degen
Blandarskålen sitter fast och går inte att lossa	Intorkade mat- eller degrester i spåren, eller skålen är för hårt åtdragen	Fyll skålen med kallt vatten och isbitar och vänta några minuter. Du kan även linda en varm, fuktig trasa (ljummet kranvatten, inte kokande) runt maskinens fot och låta den ligga där några minuter. Tryck sedan skålen lätt nedåt och vrid den bestämt åt vänster för att lossa den. Rengör och torka därefter skålens spår och låset ordentligt, så att detta inte händer igen

PROBLEM	ORSAK	LÖSNINGSMETOD
Enheten rör sig / skakar / "vandrar" när den är på	• De halkfria fötterna sitter inte ordentligt fast • Enheten står inte på en stabil, torr yta (eller underlaget är halt eller fuktigt) • Degen är mycket tjock och hastigheten är hög	• Kontrollera att de halkfria fötterna sitter ordentligt fast • Placera enheten på en stabil, torr och stadig yta • Använd helst hastighet 1-3 för deg; vid mycket tjock deg är en lätt rörelse normalt
Maskinen blir varm	Normalt vid intensiv användning	Blanda tung deg max 6 minuter utan avbrott och låt maskinen svalna i 10 minuter. Lätta ingredienser kan du blanda i upp till 15 minuter
Degen knådas inte ordentligt / fastnar	Förhållandet mellan mjöl och vatten stämmer inte, eller vattnet är för kallt eller för varmt	Om degen fastnar i skålen eller degkroken, tillsätt lite mjöl i taget. Om degen är för torr och smulig, tillsätt lite vatten. Använd vatten mellan 5 och 40 °C
Pastadegen torkar ut eller smulas sönder i pastarullen	Degen är för torr, eller blev inte lätt bemjölad under rullningen	Bemjölade degen lätt under rullningen. Vik degen dubbelt och rulla den igen tills den är slät och smidig. Om degen är för torr och smulig, knåda i lite vatten

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.