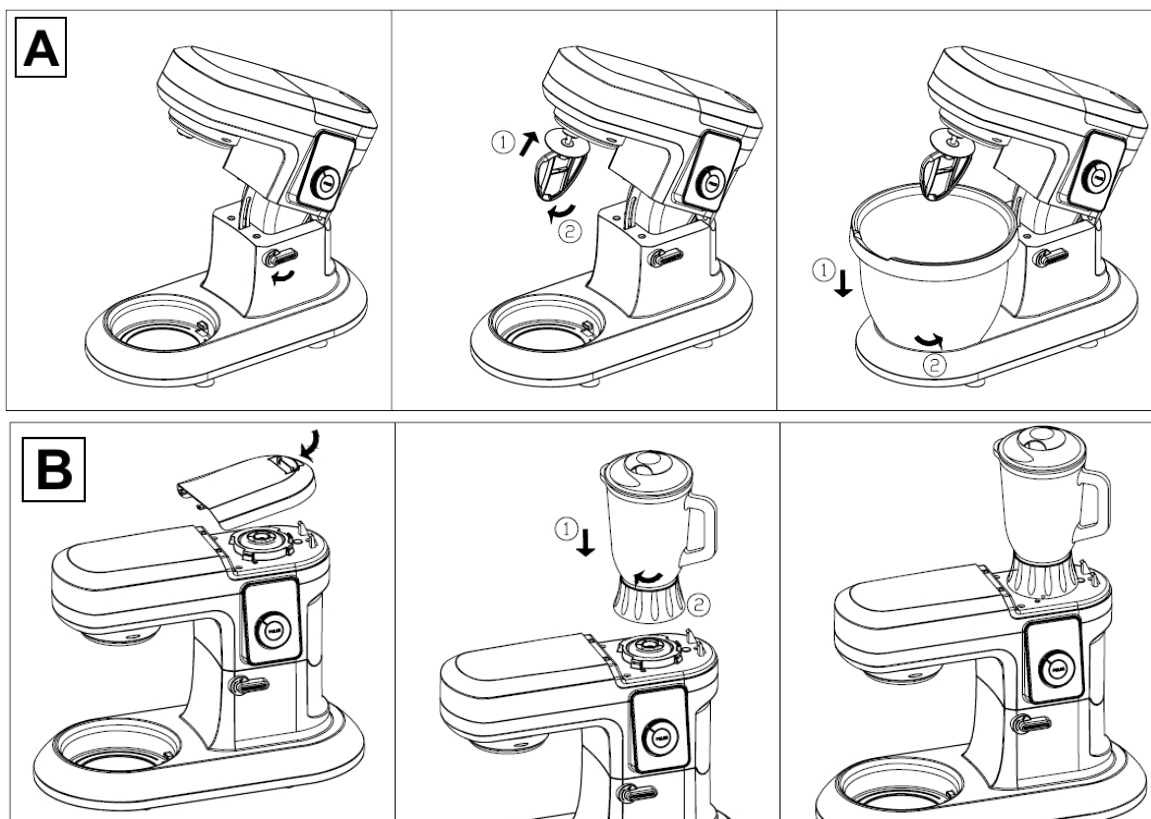
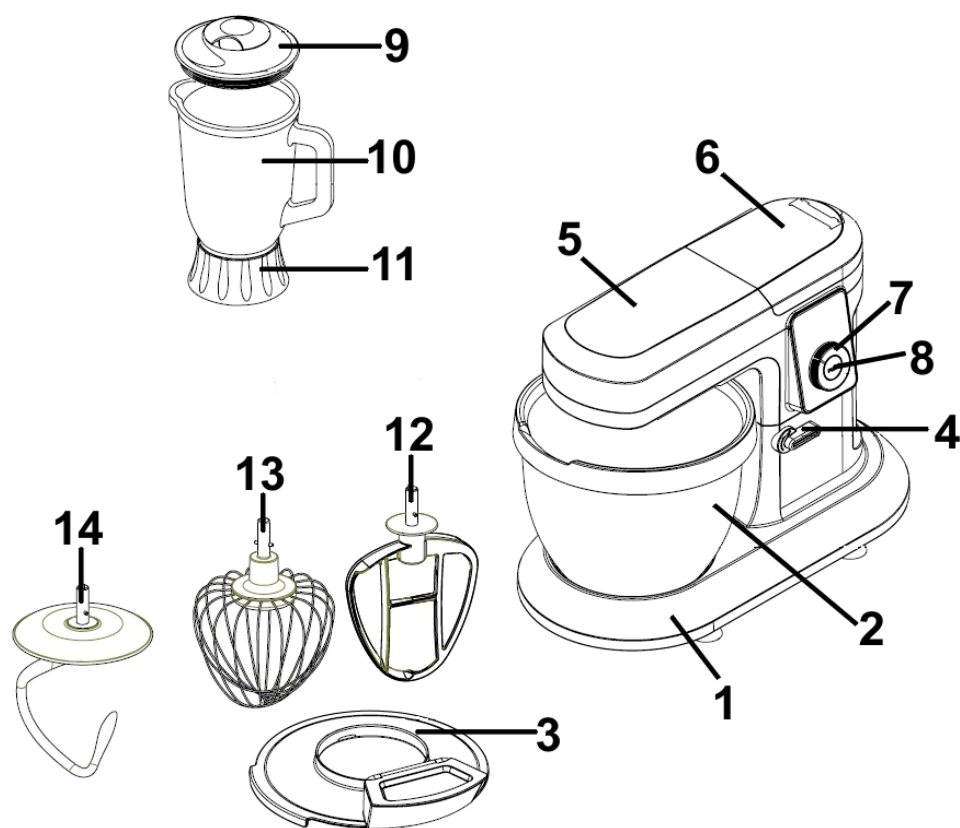


KITCHENMACHINE4472CH

U4472CH



- **GEBRAUCHSANWEISUNG**
- **MODE D'EMPLOI**
- **ISTRUZIONI PER L'USO**
- **INSTRUCTION FOR USE**



Gerätebeschreibung	Description de l'appareil	Descrizione dell'apparecchio	Description of the appliance
1 Motorsockel	1 Bloc-monteur	1 Blocco motore	1 Motor base
2 Arbeitsschüssel	2 Bol de travail	2 Contenitore	2 Main bowl
3 Spritzschutz	3 Protection	3 Paraspruzzi	3 Splashguard
4 Kipp-Schalter	4 Interrupteur à bascule	4 Interruttore a levetta	4 Tilt button
5 Rührarm	5 Tête du batteur	5 Testa del mixer	5 Attachment arm
6 Abdeckung Mixeraufsatz	6 Chape pour mixeur	6 Copertura per frullatore	6 Cover for the blender attachment
7 Impuls-Taste	7 Touche par impulsions	7 Tasto a impulsi	7 Pulse button
8 Stufenschalter	8 Interrupteur à positions	8 Commutatore a scatti	8 Settings knob
9 Mixer Deckel	9 Couvercle du mixeur	9 Coperchio del frullatore	9 Blender lid
10 Mixer	10 Mixeur	10 Frullatore	10 Blender
11 Messereinsatz	11 Garniture de coupe	11 Lame frullatore	11 Blade assembly
12 Rührbesen	12 Crochet mélangeur	12 Agitatore	12 Beater
13 Schneebesen	13 Fouet	13 Frusta a filo	13 Balloon whisk
14 Knethaken	14 Crochet pétrisseur	14 Gancio impastatore	14 Dough hook

- **SICHERHEITSHINWEISE**

- Lesen Sie erst alle Hinweise, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.
- Dieses Gerät kann von Kindern ab einem Alter von acht (8) Jahren und von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und/oder Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben. Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen. Reinigung und Benutzerwartung dürfen nicht durch Kinder ohne Beaufsichtigung durchgeführt werden.
- Dieses Gerät wurde nur für die Verarbeitung von haushaltsüblichen Mengen konzipiert und darf nicht Zweck entfremdet werden.
- Auch bei ausgeschaltetem Gerät, vor jeder Reinigung und vor jedem Einsetzen oder

Herausnehmen der Zubehörteile stets den Netzstecker ziehen.

- Netzspannung prüfen. Die Netzspannung muss mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmen.
- Gerät und Zuleitung nie auf heiße Oberflächen stellen oder in der Nähe von offenen Gasflammen betreiben.
- Nach Gebrauch, beim Zusammensetzen, vor der Reinigung oder bei evtl. Störungen während des Betriebes den Netzstecker ziehen.
- Motorsockel niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen.
- **Achtung:** die Messerklingen im Mixer sind sehr scharf. Daher nicht mit den Fingern anfassen.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, führen Sie kein Besteck oder sonstige Metallgegenstände ein.
- Bei offensichtlichen Schäden an Gerät und Zuleitung, das Gerät von einem Fachmann oder von unserem Kundendienst überprüfen lassen.

- **BEDIENUNGSANLEITUNG**

- Diese universelle Küchenmaschine eignet sich für viele, bei der Speisenherstellung anfallenden Arbeiten, wie Zerkleinern, Rühren, Schlagen, kneten, Mixen und Pürieren. Lesen Sie diese Bedienungsanleitung vor Gebrauch durch und beachten Sie die Sicherheitshinweise.

- **VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME**

- Vor jedem Einsetzen oder Herausnehmen der Zubehörteile Netzstecker ziehen.
- Reinigen Sie alle Zubehörteile mit etwas Spülmittel in warmem Wasser.
Motorsockel nur mit einem feuchten Tuch abreiben.

- **ARBEITEN MIT DER SCHÜSSEL (2)**

- Arbeitsfunktionen
 - **Knethaken (14):** Kneten von Teige für Kuchen und Brote (Max. 1kg Mehl)
 - **Schneebesen (13):** Schlagen von Sahne, Mayonnaise, Eiweiss, Crème, Pudding, leichte Teige für Kuchen usw.
 - **Rührbesen (12):** Mixen von Obst, Gemüse, Suppen, Flüssigkeiten für Getränke usw.

- **GEBRAUCH (ABB. A)**

- **HINWEIS:** Achten Sie darauf, dass die Abdeckung für den Mixeraufsatz (6) eingesetzt ist. Ansonsten arbeitet das Gerät nicht.
 - Drücken Sie den Kipp-Schalter (4) nach unten und heben Sie den Rührarm (5) an bis zum Anschlag.
 - Setzen Sie die Arbeitsschüssel (2) auf den Motosockel (1) und drehen Sie ihn nach rechts bis er einrastet.
 - Wenn Sie den Spritzschutz (3) verwenden wollen, müssen Sie ihn jetzt in die Öffnung unter dem Rührarm (5) einsetzen und einrastet.
 - Führen Sie das gewünschte Werkzeug (12/13/14) in die dafür vorgesehene Öffnung unter dem Rührarm (5) ein und drehen Sie es leicht nach links
 - Füllen Sie jetzt die benötigten Zutaten in die Arbeitsschüssel (2).
 - **HINWEIS:** Es müssen nicht alle Zutaten von Anfang an eingefüllt werden. Sie können nach und nach durch Heben des Rührarmes oder durch die Öffnung am Spritzschutz (3) zugefügt werden.
 - Drücken Sie den Kipp-Schalter (4) nach unten um den Rührarm zurück zu kippen.

- Drehen Sie den Stufenschalter (8) auf die erste Position um Spritzer von Flüssigkeiten zu vermeiden.
- Passen Sie die Geschwindigkeit je nach Masse und Zutaten an.
- TIPPS:
 - Schalten Sie das Gerät von Zeit zu Zeit ab um die Ränder der Schüssel und das Rührwerkzeug zu säubern.
 - Für die Herstellung von schweren Brotteigen darf die Höchstmenge von 1 kg Mehl nicht überschritten werden.
 - Wenn Sie schwere Teige verarbeiten müssen Sie das Gerät beobachten. Damit keine Überhitzung des Motors vorkommt sollten die einzelnen Vorgänge nicht länger als 5 Minuten dauern.
- Wenn Sie fertig sind mit der Verarbeitung drücken Sie den Kipp-Schalter (4) nach unten um den Rührarm (5) hoch zu klappen.
- Säubern Sie das Rührwerkzeug bevor Sie es mit einer leichten Rechtsdrehung herausziehen.
- Die Schüssel (2) wird durch eine Linksdrehung entfernt.

• **ARBEITEN MIT DEM MIXER (10)**

- Funktionen
 - Mischen von Flüssigkeiten
 - Pürieren von Obst, Gemüse, Diäten und Säuglingsnahrung
 - Zerkleinern von Obst, Gemüse, Nüssen, Eis, getrocknetem Weissbrot (Herstellung von Paniermehl) etc.
 - Herstellen von Mayonnaisen, Saucen und Crèmen

• **GEBRAUCH (ABB. B)**

- Entfernen Sie den Deckel zum Mixerantrieb (6). Setzen Sie den Mixer (10) auf und drehen ihn nach links bis er einrastet.
- **HINWEIS:** Die Arbeitsschüssel (2) muss nicht eingesetzt sein damit der Mixer arbeitet.
- Schneiden Sie die Zutaten in 2-3cm grosse Stücke und füllen Sie alles in den Mixbecher ein.
- Schliessen Sie den Deckel (9) und schalten Sie den Mixer mittels Impuls-Taste (7) oder Stufenschalter (8) ein. Passen Sie die Geschwindigkeit je nach Zutaten an.
- Bevor Sie Flüssigkeiten nachfüllen schalten Sie das Gerät unbedingt aus!
- Nach beendetem Arbeitsgang Gerät ausschalten und den Mixbecher vom Motorsockel nehmen.

- Hinweise:
 - Mixer nie in Betrieb setzen wenn der Mixerbecher nicht mit Zutaten gefüllt ist.
 - Mixbecher nie bei laufendem Motor aufsetzen oder abnehmen.
 - Nach dem Einfüllen der Zutaten Deckel des Mixbechers immer aufsetzen.
 - Gerät nur bis zur 1,5 l Markierung füllen.
 - Nie in den aufgesetzten Mixer greifen. Das Messer ist scharf und spitz.

- **REINIGUNG UND PFLEGE**

- Vor jeder Reinigung bzw. vor dem Herausnehmen der Zubehörteile Netzstecker ziehen.
- Alle Zubehörteile unter fließendem warmem Wasser und mit etwas Seife abspülen. Nachspülen und sorgfältig abtrocknen.
- Motorsockel und Zuleitung nie ins Wasser tauchen, sondern mit einem feuchten Tuch reinigen. Hartnäckige Flecken lassen sich mit etwas Spülmittel entfernen. Nie Scheuermittel verwenden! Motorsockel und Zuleitung mit einem weichen Tuch trocken reiben.
- Die Netzzuleitung darf nur bei einem autorisierten Kundendienst ausgewechselt werden. Verlangen Sie bei eventuellen Reparaturen stets die Verwendung von Originalersatzteilen.

- **STÖRUNGEN**

- Sollte sich das Gerät beim Arbeiten mit der Arbeitsschüssel (2) oder dem Mixer (10) nicht einschalten lassen, kontrollieren Sie folgende Punkte:
 - Ist die Arbeitsschüssel richtig eingesetzt und eingerastet?
 - Ist die Abdeckung zum Mixerantrieb geschlossen?
 - Ist der Mixbecher richtig eingesetzt?

- **ENTSORGUNG**

- Für eine sachgerechte Entsorgung ist das Gerät dem Fachhändler, der Servicestelle oder der Firma Rotel AG zurückzugeben.

- **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

- Lire toutes les instructions avant usage.
- Cet appareil peut être utilisé par des enfants de moins de huit (8) ans et par des personnes aux capacités physiques, sensorielles ou intellectuelles limitées ou manquant d'expérience ou de connaissance si elles sont sous surveillance ou ont été instruites sur l'utilisation sûre de l'appareil et si elles ont compris les risques pouvant en résulter. Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil. Le nettoyage ou la maintenance utilisateur ne doivent pas être réalisés par des enfants sans surveillance.
- Cet appareil a été construit seulement pour le traitement de quantités habituelles à un ménage et ne peut être détourné de son but.
- Même si l'appareil est éteint, toujours retirer la prise de courant avant de procéder à tout nettoyage ou avant tout montage ou démontage des pièces accessoires.

- Vérifier la tension. La tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil doit correspondre à la tension de votre réseau.
- Ne jamais placer l'appareil (ainsi que le cordon) ou le faire fonctionner près d'une source de chaleur (plaque de cuisson) ou près d'une flamme (gaz).
- **Le bloc-moteur ne doit jamais ni être plongé dans l'eau ni nettoyé sous un jet d'eau.**
- Toujours débrancher l'appareil après utilisation, pendant l'assemblage, avant tout nettoyage ou lors d'un éventuel dérangement pendant le fonctionnement.
- Les lames de mixeur sont très affilées. Éviter tout contact avec les doigts.
- Ne jamais introduire dans le bol des couverts ou autres objets métalliques lorsque l'appareil fonctionne.
- En cas de défauts ou de cordon électrique défectueux, faire parvenir l'appareil à un spécialiste ou au notre service après-vente.

- **MODE D'EMPLOI**

- Cette machine de cuisine compacte convient à les travaux de préparation des aliments tels que broyer, hacher, mélanger, battre, trancher, râper, pétrir et mettre en purée. Avant d'utiliser l'appareil, lire attentivement le présent mode d'emploi avec une attention toute particulière aux recommandations concernant votre sécurité.

- **AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION**

- Retirer la prise de courant avant tout montage ou démontage des pièces accessoires.
- Nettoyer tous les accessoires à l'eau chaude additionnée d'une peu de détergent. **Ne jamais plonger le bloc-moteur dans l'eau, les nettoyer plutôt avec un linge humide.**

- **OPÉRER AVEC LE BOL DE TRAVAIL (2)**

- Fonctions de travail
 - Crochet pétrisseur (14): pour pétrir les pâtes à gâteaux et à pain (max. 1kg de farine)
 - Fouet (13): pour la crème à fouetter, la mayonnaise, le blanc d'œuf, la crème, le pudding, des pâtes légères pour les gâteaux, etc.
 - Crochet mélangeur (12): pour le mélange de fruits, légumes, soupes, liquides pour boissons, etc.

- **UTILISATION (ILLUSTR. A)**

- **INDICATIONS:** S'assurer que le couvercle de la chape du mixeur (6) soit en place, sinon l'appareil ne fonctionne pas.
 - Appuyez sur l'interrupteur à bascule (4) et relevez la tête du batteur (5) jusqu'à la butée.
 - Placez le bol de travail (2) sur le bloc-moteur (1) et tournez dans le sens horaire jusqu'à encliquetage.
 - Si vous désirez utiliser la protection contre les éclaboussures (3), vous devez l'insérer maintenant jusqu'à encliquetage.
 - Placez l'outil désiré (12/13/14) dans l'ouverture prévue à cet effet sous la tête du batteur (5) et tournez dans le sens antihoraire.
 - Remplissez maintenant le bol de travail (2) avec les ingrédients nécessaires.

- **INDICATION:** Tous les ingrédients ne doivent pas nécessairement être remplis dès le départ. Ils peuvent être ajoutés progressivement en relevant la tête du batteur ou par l'ouverture de la protection contre les éclaboussures (3).
 - Pressez sur l'interrupteur à bascule (4) pour pivoter la tête du batteur en retour.
 - Tournez l'interrupteur à positions (8) sur la première position pour éviter toutes éclaboussures liquides.
 - Adaptez la vitesse en fonction de la masse et des ingrédients.
- **CONSEILS:**
 - Déclenchez l'appareil de temps en temps pour racler proprement les bords du bol de travail et le crochet.
 - Pour la fabrication de pâte à pain lourde, la quantité maximale de 1kg de farine ne doit pas être dépassée.
 - Si des pâtes lourdes doivent être travaillées, vous devez observer l'appareil. Pour qu'il n'y ait pas de surchauffe du moteur vous ne devriez pas faire durer plus de 5 minutes les différents processus.
 - Lorsque vous avez terminé le travail, appuyez sur l'interrupteur à bascule (4) afin de pouvoir relever la tête du batteur (5).
 - Nettoyez les outils mélangeurs avant de les retirer.
 - Le bol de travail (2) peuvent être enlevés par une rotation dans le sens antihoraire.
- **TRAVAIL AVEC LE MIXEUR (10)**
 - Fonctions
 - Mélange de liquides
 - Purée de fruits, légumes, aliments diététiques et aliments pour les nourrissons
 - Broyage de fruits, légumes, noix, glace, pain blanc sec (production de panure), etc.
 - Fabrication des mayonnaises, sauces, crèmes
- **UTILISATION (ILLUSTR. B)**
 - Retirez le couvercle de la chape pour mixeur (6). Posez le mixeur (10) sur la machine et tourne par une rotation dans le sens antihoraire jusqu'à encliquetage.
 - **INDICATION:** Le bol de travail (2) ne doit pas être utilisé en mode mixeur .
 - Découpez les ingrédients en morceaux de 2-3cm de grandeur et remplissez le tout dans le gobelet mixeur.
 - Fermez le couvercle (9) et enclenchez le mixeur au moyen de la touche à impulsions (7) ou de l'interrupteur à positions (8). Adaptez la vitesse en fonction des ingrédients.

- Avant de remplir d'autres liquides, au préalable il est indispensable d'arrêter l'appareil!
- Déclenchez l'appareil à la fin du cycle de travail et enlevez le gobelet mixeur du bloc-moteur.

- Indications:
 - Ne jamais mettre en route le mixeur si le gobelet mixeur n'est pas rempli d'ingrédients.
 - Ne pas mettre en place ou enlever le gobelet mixeur lorsque le moteur est en marche.
 - Toujours refermer le couvercle du gobelet mixeur après remplissage des ingrédients.
 - Ne remplir l'appareil que jusqu'au niveau du marquage 1,5 l.
 - Ne jamais toucher les lames montées sur le mixeur. Les couteaux sont tranchants et pointus.

• NETTOYAGE ET ENTRETIEN

- Retirer la fiche du réseau avant chaque nettoyage et démontage des pièces accessoires
- Rincer toutes les pièces accessoires sous l'eau courante chaude avec un peu de savon. Rincer ensuite et sécher soigneusement.
- Ne jamais immerger le bloc-moteur et le cordon d'alimentation dans l'eau, mais les nettoyer avec un chiffon humide. Les tâches tenaces peuvent être éliminées avec un peu de produit de rinçage. Ne jamais utiliser de produits abrasifs! Frotter à sec le bloc-moteur et le cordon d'alimentation avec un chiffon doux.
- Le cordon d'alimentation ne doit être échangé que par un service à la clientèle autorisé. Exigez toujours l'utilisation de pièces de rechange originales en cas de réparations éventuelles.

• DÉRANGEMENTS

- Si l'appareil ne peut pas être enclenché lors d'une utilisation du bol de travail (2) ou du mixeur (10), contrôlez les points suivants:
 - le bol de travail est-il positionné correctement et encliqueté?
 - le couvercle de l'entraînement du mixeur est-il fermé?
 - le gobelet du mixeur est-il positionné correctement?

- **ELIMINATION**

- A la fin de la phase d'utilisation, la machine doit être remise au détaillant ou à un point de service après-vente, ou renvoyées directement à Rotel AG, qui se chargera de l'élimination ou du recyclage.

- **AVVERTENZE DI SICUREZZA**

- Prima dell'uso leggere tutte le istruzioni.
- Questo apparecchio può essere usato da bambini di età superiore a otto (8) anni e da persone con ridotte capacità fisiche, sensoriali o mentali, o con insufficiente esperienza e conoscenza, a condizione che siano sotto sorveglianza o che abbiano ricevuto istruzioni sull'uso sicuro dell'apparecchio e siano consapevoli dei rischi connessi. I bambini non devono giocare con l'apparecchio, ne devono svolgere operazioni di pulizia e manutenzione senza sorveglianza.
- L'apparecchio è previsto per il solo uso domestico e non deve essere impiegato per uso commerciale o industriale.
- Staccate sempre la spina dalla presa della corrente quando l'apparecchio non è in funzione, o prima di inserire o togliere le singole parti, o prima di pulirlo.

- Controllare la tensione di rete. Essa deve corrispondere con quella indicata nella targhetta applicata sull'apparecchio.
- Non mettere mai l'apparecchio o la spina sopra una placca calda perché il calore le deformerebbe.
- Dopo l'uso e prima di pulire, estrarre la spina.
- **Non immergete il blocco motore, la spina ed il cavo nell'acqua.**
- Pulire con attenzione le lame del in quanto affilate, evitare il contatto con le dita.
- Con l'apparecchio in funzione non introducete mai nella tazza posateria o altri oggetti di metallo.
- Non adoperare l'apparecchio in presenza di guasti alla spina o a qualsiasi altro componente come pure in caso malfunzionamento. Rivolgersi al più vicino servizio di assistenza tecnica del venditore

- **ISTRUZIONI PER L'USO**

- La macchina universale compatta è praticissima per molti i lavori di cucina, come tritare, mescolare, impastare, sbattere a neve, tagliare, grattugiare, frullare ed omogeneizzare. Prima dell'uso leggete attentamente queste istruzioni, osservando in modo particolare i consigli per la sicurezza.

- **USANDO L'APPARECCHIO PER LA PRIMA VOLTA**

- Quando si monta e si smonta l'apparecchio assicurarsi sempre che non sia attaccato alla presa della corrente.
- Lavare tutti gli accessori in acqua calda e sapone. **Non immergere mai il blocco motore in alcun liquido, asciugarlo con uno straccio morbido e pulito.**

- **LAVORO CON IL CONTENITORE (2)**

- Funzioni di lavoro
 - **Gancio impastatore (14):** Impastare pasta per dolci e pane (massimo 1 kg di farina)
 - **Frusta a filo (13):** Montare panna, maionese, albume d'uovo, panna, budini, paste leggere per dolci, ecc
 - **Agitatore (12):** Mix di frutta, verdura, minestre, liquidi per bevande, ecc

- **USO (FIG. A)**

- **NOTE:** Assicuratevi che la copertura per frullatore (6) sia installata. In caso contrario, il dispositivo non funziona.
 - Premete l'interruttore a levetta (4) e sollevate la testa del mixer (5) fino al suo arresto.
 - Posizionate il contenitore (2) sul blocco motore (1) e ruotatelo in senso orario fino a quando non scatta in posizione.
 - Se volete usare il paraspruzzi (3), dovete inserirlo ora nell'apertura sotto la testa del mixer (5).
 - Introducete l'accessorio desiderato (12/13/14) nell'apposita apertura sotto la testa del mixer (5) e ruotatelo in senso antiorario.
 - Versate ora gli ingredienti necessari nel contenitore (2).
 - **NOTA:** Non tutti gli ingredienti vengono versati fin dall'inizio. Potete aggiungerli gradualmente, sollevando la testa del mixer o attraverso l'apertura del paraspruzzi (3).
 - Premete l'interruttore a levetta (4) per ribaltare indietro la testa del mixer.

- Ruotate il commutatore a scatti (8) sulla prima posizione per evitare spruzzi di liquidi.
- Adattate la velocità in base alla massa e agli ingredienti presenti.
- **CONSIGLI:**
 - Sconnettete l'apparecchio di tanto in tanto per pulire i bordi del contenitore e l'agitatore.
 - Per la produzione di pasta pesante di pane, non si deve superare la quantità massima di farina di 1 kg.
 - Quando lavorate impasti pesanti, dovete tenere l'apparecchio sotto controllo. Affinché non si abbia alcun surriscaldamento del motore, le singole operazioni non devono durare più di 5 minuti.
- Al termine della lavorazione, premete l'interruttore a levetta (4) per sollevare la testa del mixer (5).
- Pulite l'accessorio agitatore prima di estrarlo.
- Il contenitore (2) posso essere rimossi ruotandolo in senso orario.

• **LAVORO CON IL FRULLATORE (10)**

- Funzioni
 - Miscele di liquidi
 - Passati di frutta, verdura, alimenti dietetici e per lattanti
 - Frantumazione di frutta, verdura, noci, gelato, pane bianco secco (produzione di pane grattugiato), ecc
 - Produzione di maionese, salse e creme

• **USO (FIG. B)**

- Togliete il coperchio del comando frullatore (6). Applicare il frullatore (10) sulla macchina e ruotandolo in senso orario.
- **NOTA:** perché il frullatore funzioni, il contenitore (2) non deve essere inserito .
- Tagliate gli ingredienti in pezzi grandi 2-3 cm e versate tutto nel vaso del frullatore.
- Chiudete il coperchio (9) e accendete il frullatore mediante il tasto a impulsi (7) o il commutatore a scatti (8). Adattate la velocità di rotazione secondo gli ingredienti presenti.
- Prima di versare liquidi aggiuntivi, spegnete assolutamente l'apparecchio!
- Alla fine di una fase di lavoro, spegnete l'apparecchio e togliete il vaso del frullatore dal blocco motore.
- **NOTE:**
 - non mettete mai il frullatore in funzione se il vaso non è pieno di ingredienti.

- non applicate né togliete mai il vaso mentre il motore è in funzione.
- dopo aver riempito il vaso con gli ingredienti, mettete sempre il coperchio.
- riempite l'apparecchio solo fino alla tacca di 1,5 litri. I
- non introducete mai la mano nel frullatore installato. La lama è tagliente e appuntita.

• **PULIZIA E CURA**

- Prima della pulizia e prima di rimuovere le parti accessorie, estraete la spina di rete.
- Pulire tutti gli accessori sotto acqua corrente calda con un po' di sapone.. Risciacquate e asciugate accuratamente.
- Non immergete mai in acqua il blocco motore e il cavo di alimentazione ma puliteli con un panno umido. Le macchie ostinate possono essere rimosse con un po' di detersivo per piatti. Non usate mai abrasivi! Strofinare blocco motore e cavo di alimentazione con un panno morbido mentre sono asciutti.
- Il cavo di alimentazione può essere sostituito solo da un centro di assistenza autorizzato. Per eventuali riparazioni chiedete sempre di usare ricambi originali.

• **GUASTI**

- Se, lavorando con il contenitore (2) e con il frullatore(10), l'apparecchio non entra in funzione, controllate i punti seguenti:
 - il contenitore è inserito correttamente e bloccato?
 - la copertura per frullatore è chiusa?
 - il vaso è inserito correttamente?

• **SMALTIMENTO**

- Per lo smaltimento corretto, la macchina deve essere restituita al rivenditore specializzato, al servizio di assistenza o alla ditta Rotel AG.

- **SAFETY INSTRUCTIONS**

- Read all instructions before using.
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- This appliance was only designed for processing normal household quantities and must not be used for purposes other than those intended.
- Always unplug the appliance from the mains even if it is switched off, as well as before every time you clean it and before inserting or taking out the accessories and attachments.
- Check the mains voltage. The mains voltage must be the same as the voltage specified on the appliance's rating label.

- Never place the appliance or the power cable on hot surfaces or use it near open gas flames.
- Unplug the appliance after use, when you are assembling it, before cleaning it or if there are any faults/malfunctions whilst it is in use.
- **Never immerse the motor base in water or clean it under running water.**
- **Caution:** The knife blades are very sharp, so do not hold them with your fingers.
- When the appliance is in use, do not insert any cutlery or other metal objects in it.
- If there are visible damages to the appliance and power cable, ask a specialist or a member of our customer service to check it.

- **INSTRUCTION MANUAL**

- This universal stand mixer is suitable for lots of jobs involved in the preparation of food such as chopping, stirring, beating, kneading, mixing and pureeing. Read this manual before using it and make sure you follow the safety instructions.

- **BEFORE THE FIRST USE**

- Pull out the mains plug before every time you insert or remove the attachments/accessories.
- Clean all the attachments/accessories with a little washing up liquid in warm water. Only wipe the motor base with a damp cloth.

- **PREPARATIONS USING THE BOWL (2)**

- Features
 - **Dough hook (14):** Kneading dough for cakes and bread (max. 1kg of flour)
 - **Balloon whisk (13):** Whipping cream, mayonnaise, egg, mousse, puddings, light dough for cakes, etc.
 - **Beater (12):** Mixing fruit, vegetables, soups, liquids for drinks, etc.

- **HOW TO USE THE STAND MIXER (FIG. A)**

- **NOTE:** Make sure that the lid for the blender attachment (6) is on properly. Otherwise the appliance will not work.
 - Press the tilt button (4) down and lift the arm (5) up to the stop.
 - Place the main bowl (2) on the motor base (1) and turn it to the right until it locks into place.
 - If you want to use the splashguard (3), you must place it in the opening under the arm (5) at this stage and lock it into position.
 - Insert the attachment you want (12, 13 or 14) into the designated opening under the arm (5) and turn it to the left.
 - Now place the ingredients you want in the main bowl (2).
 - **NOTE:** Not all of the ingredients must be placed in at the once. You can keep adding them by lifting the arm or through the opening in the splashguard (3).
 - Press the tilt button (4) down to tip the attachment arm back.
 - Turn the settings knob (8) to the first position to avoid splashing.
 - Adjust the speed to suit the consistency and the ingredients in the main bowl (2).

- TIPS:
 - Turn the mixer off from time to time to scrape the mixture off the sides of the bowl and the attachment.
 - If you are making heavy bread dough, do not use more than 1kg of flour.
 - When mixing heavy doughs, you must keep an eye on the appliance. To make sure that the motor does not start to overheat, only use the mixer for 5 minutes at a time as a maximum.
- When you have finished, press the tilt button (4) down to tip the arm (5) up.
- Clean the attachment before taking it out by turning it slightly to the right.
- You can take the bowl (2) off by turning it to the left.

• PREPARATIONS USING THE BLENDER (10)

- Features
 - Mixing liquids.
 - Pureeing fruit, vegetables, diets and baby food.
 - Chopping up fruit, vegetables, nuts, ice, dried white bread (to make bread crumbs), etc.
 - To make mayonnaise, sauces and mousses.

• HOW TO USE THE BLENDER (FIG. B)

- Remove the cover from the blender drive (6). Place the blender jug (10) on top and turn it to the left until it locks into place.
- **NOTE:** The main bowl (2) does not have to be inserted for the blender to work.
- Cut the ingredients into 2-3cm pieces and place in the blender jar.
- Close the lid (9) and turn the blender on using the pulse button (7) or the settings knob (8). Adjust the speed to suit the ingredients.
- Before adding liquids, you must turn the appliance off!
- After you have finished this stage, turn the appliance off and take the blender jar off the motor base.
- Note:
 - Never start the blender when the blender jar is empty.
 - Never attach or remove the blender jar when the motor is running.
 - Always put the blender jar's lid on after putting the ingredients in.
 - Only fill it up to the 1.5 l. mark.
 - Never reach into the blender when it is attached. The blade is very sharp and pointed.

- **CLEANING AND CARE**

- Always pull the mains plug out before cleaning the appliance or removing the accessories/attachments.
- Rinse off all the accessories/attachments under running warm water and use a little washing up liquid. Rinse and dry carefully.
- Never immerse the motor base or power cord in water, simply clean it with a damp cloth. Stubborn stains can be removed with a little washing up liquid. Never use scouring agents! Rub the motor base and power cord dry with a soft cloth.
- The mains power cable may only be replaced by an authorised customer service centre. If any repairs have to be carried out, insist on the use of original spare parts only.

- **TROUBLESHOOTING**

- If when working with the main bowl (2) or the blender (10) the appliance does not turn on, check the following points:
 - Is the main bowl inserted and locked in place correctly?
 - Is the cover for the blender drive closed?
 - Is the blender jar correctly connected?

- **DISPOSAL**

- For proper disposal, the unit is to return to the dealer, the service agent or the company Rotel AG.

- **2 JAHRE GARANTIE**

- 2 ANNÉE DE GARANTIE
- 2 ANNI DI GARANZIA
- 2 YEARS WARRANTY

- **Garantieverpflichtung**

Wir verpflichten uns, dieses Gerät kostenlos wieder instand zu setzen, falls es bei sachgemässer Behandlung innerhalb der Garantiezeit versagen sollte. Wir beseitigen alle Mängel, die auf Material- oder Fabrikationsfehlern beruhen. Die Garantieleistung erfolgt durch Instandsetzung oder Austausch mangelhafter Teile nach unserer Wahl. Eine Garantieleistung entfällt für Schäden an Verschleissteilen, für Schäden und Mängel, die durch unsachgemässe Behandlung oder Wartung auftreten (insbesondere Verkalkung und gewerblicher Einsatz). Sie wird nur gewährt, wenn entweder die Garantiekarte mit Kaufdatum, Händlerstempel und Unterschrift versehen oder die Kaufquittung mit dem Gerät an die zutreffende Servicestation eingesandt wird (siehe Adresse unten). Rücksendungen sollen in der Originalverpackung erfolgen. Transportkosten gehen zu Lasten des Käufers. Bitte vergessen Sie nicht, der Sendung Ihre Adresse und, falls der Fehler nicht offensichtlich ist, eine Erklärung beizufügen.

- **Obligation de garantie**

Nous nous engageons à réparer gratuitement cet appareil s'il devait tomber en panne durant la période de garantie, pour autant que celui-ci ait été utilisé de manière appropriée. Nous éliminons toutes les déficiences du à des vices de matière ou de fabrication. La prestation de garantie se fait en effectuant une réparation ou en échangeant les pièces, selon notre choix. La garantie n'est pas accordée pour les dommages survenant sur les pièces d'usure, pour les dommages et vices dus à une manipulation ou un entretien inapproprié (en particulier l'entartrage et l'utilisation à des fins professionnelles). Elle n'est accordée que si la date d'achat, le cachet du revendeur et la signature figurent sur carte de garantie ou si la quittance d'achat a été retournée avec l'appareil au point de service compétent (voir adresse ci-dessous). Les renvois doivent se faire dans l'emballage d'origine. Les frais de transport sont à la charge de l'acheteur. Veuillez ne pas oublier d'indiquer votre adresse et, si le défaut n'est pas évident, de joindre une explication à votre envoi.

- **Impegno di garanzia**

Ci impegniamo a riparare gratis questo apparecchio, qualora – malgrado un uso corretto - si fosse guastato durante il periodo di garanzia. Eliminiamo tutti i difetti causati da difetti del materiale o di fabbrica. La prestazione di garanzia avviene con il ripristino o la sostituzione di pezzi difettosi a nostra discrezione. Una prestazione di garanzia decade nel caso di danni a pezzi soggetti a usura, di danni e difetti dovuti a trattamento o a manutenzione non corretti (in particolare calcificazione e utilizzo industriale). Viene concessa solo se la cartolina di garanzia munita della data d'acquisto, del timbro del rivenditore e della firma o la ricevuta d'acquisto e l'apparecchio vengono inviati al rispettivo servizio di assistenza (vedi indirizzo in basso). L'invio deve avvenire nell'imballaggio originale. Le spese di trasporto sono a carico dell'acquirente. Non dimenticatevi p.f. di allegare all'invio il vostro indirizzo e, qualora il difetto non fosse chiaro, anche una spiegazione.

- **Warranty commitment**

We commit ourselves to repairing this device for free provided it has been handled properly and a failure has occurred within the period of warranty. We repair all defects caused by material or manufacturing faults. The warranty will be performed by repair or replacement of defective parts at our discretion. A warranty does not cover damage due to parts worn-off and damage and defects that occur due to improper usage, treatment or maintenance (particularly calcification and commercial use). A warranty will only be granted if the warranty card showing the date of purchase, dealer's stamp and signature or the purchase receipt together with the device is sent to the relevant service station (see address below). Returns are to be made in the original package. Transport costs will be borne by the purchaser. Please do not forget to state your address and, should the error not be obvious, include an explanation together with your parcel.

Servicestation:

Service après-vente:

Servizio Assistenza:

Service station:

Rotel AG

Parkstrasse 43

5012 Schönenwerd

Telefon 062 787 77 00

E-mail: office@rotel.ch