

# HANDMIXERPLUS3774CH

U3774CH

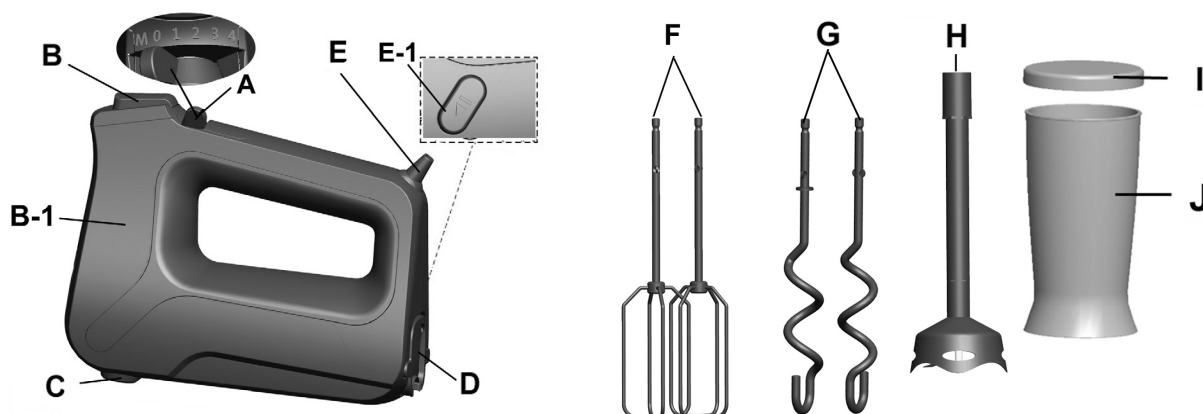


- **GEBRAUCHSANWEISUNG**
- **MODE D'EMPLOI**
- **ISTRUZIONI PER L'USO**
- **INSTRUCTIONS FOR USE**



## SCHEMATISCHE DARSTELLUNG

- Vue d'ensemble
- Diagramma della struttura
- Structure diagram



Deutsch	François	Italiano	English
A. Geschwindigkeitsregler (M, 0, 1, 2, 3, 4)	A. Commutateur de vitesse (M, 0, 1, 2, 3, 4)	A. Regolatore della velocità (M, 0, 1, 2, 3, 4)	A. Speed switch (M, 0, 1, 2, 3, 4)
B. Auswurf-taste B-1 Handrührgerät	B. Touche d'éjection B-1 Mixeur à main	B. Pulsante di espulsione B-1 Sbattitore	B. Eject key B-1 Hand mixer
C. Einsatzöffnungen	C. Ouvertures d'insertion	C. Fori	C. Accessory slots
D. Hintere Abdeckung	D. Revêtement arrière	D. Coperchio posteriore	D. Back Cover
E. Netzkabel E-1 Auswurf-taste für Stabmixer	E. Cordon d'alimentation E-1 Bouton de déverrouillage du mixeur plongeant	E. Cavo di alimentazione E-1 Pulsante di rilascio del gambo	E. Power cord E-1 Button for releasing blender stick
F. Schneebesens	F. Batteurs doubles	F. Fruste	F. Double beaters
G. Knethaken	G. Crochets pétrisseurs	G. Ganci per impasto	G. Dough hooks
H. Stabmixer	H. Mixeur plongeant	H. Gambo	H. Blender stick
I. Behälterdeckel	I. Couvercle pour récipient	I. Coperchio bicchiere	I. Cover for vessel
J. Behälter (max. 500ml)	J. Récipient (max. 500ml)	J. Bicchiere (max. 500 ml)	J. Vessel (max. 500ml)

## TECHNISCHE DATEN

- Caractéristiques techniques
- Specifiche tecniche
- Technical specifications

<b>220-240 V</b>	Nennspannung Tension nominale Tensione nominale Rated voltage
<b>50/60 Hz</b>	Nennfrequenz Fréquence nominale Frequenza nominale Rated frequency
<b>400 W</b>	Nenneingangsleistung Puissance d'entrée nominale Potenza nominale Rated input power

## Inhaltsverzeichnis / Table des matières / Indice / Table of contents

Deutsch.....	6
• Sicherheitshinweise.....	6
• Aufsetzen von Knethaken/Schneebeesen.....	9
• Aufsetzen und Entfernen des Stabmixers .....	10
• Verwenden des Handrührgeräts .....	10
• Reinigung.....	11
• Verarbeitungshinweise.....	11
• Entsorgung.....	12
Français.....	13
• Consignes de sécurité.....	13
• Comment installer les crochets pétrisseurs/FOuet.....	16
• Comment installer/retirer le mixeur plongeant.....	17
• Comment utiliser le mixeur à main .....	17
• Nettoyage.....	18
• Guide de fonctionnement .....	18
• Élimination.....	19
Italiano.....	20
• Avvertenze di sicurezza .....	20
• Installazione dei ganci per impasto e delle fruste.....	23
• Installazione/Rimozione del gambo .....	24
• Uso dello sbattitore.....	24
• Pulizia .....	25
• Guida all'uso .....	25
• Smaltimento .....	26
English .....	27
• Safety instructions.....	27
• How to install dough hooks/Double beaters .....	30
• How to install/remove blender stick.....	31
• How to use hand mixer .....	31

- Cleaning ..... 32
- Processing Guide ..... 32
- Disposal ..... 33
- D / F / I / E ..... 34
- Garantie / Garantie / Garanzia / Warranty ..... 34

- **SICHERHEITSHINWEISE**

Lesen Sie erst alle Hinweise, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

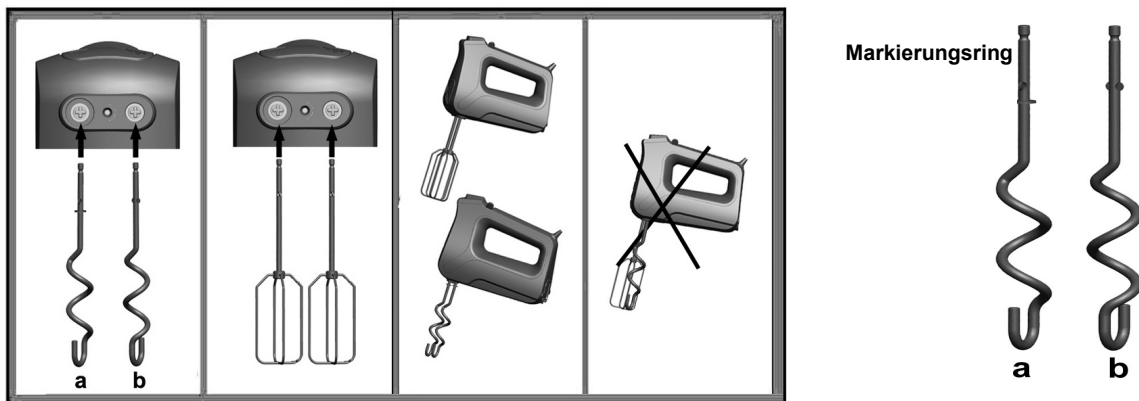
- Dieses Gerät kann von Personen mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder einem Mangel an Erfahrung und/oder Wissen verwendet werden, wenn sie beaufsichtigt werden oder bezüglich des sicheren Gebrauchs des Geräts unterwiesen wurden und die daraus resultierenden Gefahren verstanden haben.
- Dieses Gerät darf nicht von Kindern benutzt werden. Das Gerät und seine Anschlussleitung sind von Kindern fernzuhalten.
- Das Gerät ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Das Gerät ist für die Verarbeitung geeigneter Zutaten konzipiert und nur für den Hausgebrauch bestimmt.
- Vor dem Einstecken in eine Steckdose ist zu prüfen, ob die Spannung mit den Angaben auf dem Typenschild des Geräts übereinstimmt.

- Antriebseinheit, Kabel und Stecker dürfen nicht nass werden.
- Das Produkt nur bestimmungsgemäß verwenden. Bei Missbrauch besteht Verletzungsgefahr.
- Wenn das Netzkabel beschädigt ist, muss es durch den Hersteller, den Kundendienst oder eine entsprechende Fachkraft ausgetauscht werden, um Gefahren auszuschliessen.
- Achtung: Schneebesen und Knethaken stets paarweise verwenden! Nicht einen Schneebesen und einen Knethaken gemeinsam verwenden!
- Schneebesen und Knethaken austauschen, wenn sie irgendwelche Beschädigungen aufweisen.
- Die Aufsätze drehen sich nach dem Ausschalten weiter. Vor dem Ablegen oder Verstauen des Geräts warten, bis die Aufsätze zum Stillstand gekommen sind.
- Niemals Küchenutensilien wie Löffel, Messer usw. in die rotierenden Schneebesen/Knethaken stecken und nicht in die Rührschüssel greifen, während Schneebesen/Knethaken laufen.
- Das Kabel nicht über den Tischrand oder die Arbeitsplatte hängen oder heiße Flächen berühren lassen.

- Niemals ein Verlängerungskabel verwenden. Darauf achten, dass das Netzkabel nicht mit den rotierenden Schneebesen bzw. Knethaken in Berührung kommt.
- Kurzzeitbetrieb
  - Bei Verwendung des Stabmixers (H): Das Gerät nicht länger als 1 Minute am Stück verwenden. Das Gerät bei harten Speisen nicht länger als 10 Sekunden am Stück verwenden.
  - Bei Knethaken (G) oder Schneebesen (F): Das Gerät nicht länger als 5 Minuten am Stück verwenden.
- Vor dem Austausch von Zubehörteilen oder der Annäherung an Teile, die sich während des Betriebs bewegen, das Gerät ausschalten und von der Stromversorgung trennen.
- Kinder dürfen nicht mit dem Gerät spielen.
- Gehen Sie beim Einfüllen heißer Flüssigkeit in den Behälter vorsichtig vor, da sie herauspritzen oder plötzlich verdampfen kann.



## • AUFSETZEN VON KNETHAKEN/SCHNEEBESEN



### Knethaken

- Haken (a) in die grössere Einsatzöffnung an der Unterseite des Handrührgeräts einsetzen.
- Haken (b) anschliessend in die kleinere Einsatzöffnung an der Unterseite des Handrührgeräts einsetzen. Sicherstellen, dass Haken (a) und (b) eingerastet sind (siehe Abbildung oben).

#### Achtung:

- Nur Haken (a) hat einen Markierungsring.
- Knethaken eignen sich zum Kneten von Teig, wie z. B. für Kuchen, Knödel oder Nudeln.
- Entfernen von Knethaken: Zuerst den Geschwindigkeitsregler (A) auf „0“ zurückstellen, dann die Auswurf-taste drücken.

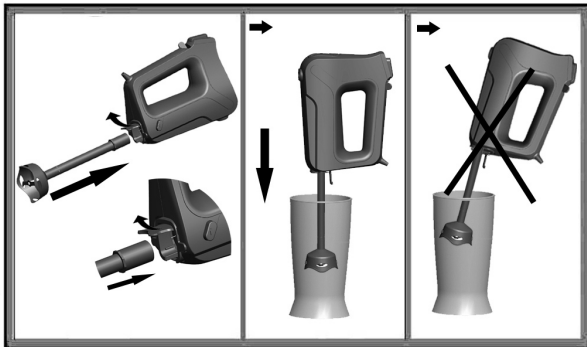
### Schneebeesen

- Schneebeesen in die Einsatzöffnungen an der Unterseite des Handrührgeräts einsetzen. Sicherstellen, dass die Schneebeesen eingerastet sind (siehe Abbildung oben).

#### Achtung:

- Schneebeesen eignen sich zum Schlagen von Eiweiss, Sahne, Mayonnaise und Saucen.
- Entfernen der Schneebeesen: Zuerst den Geschwindigkeitsregler (A) auf „0“ zurückstellen, dann die Auswurf-taste drücken.

## • AUFSETZEN UND ENTFERNEN DES STABMIXERS



- Hintere Abdeckung (D) öffnen und den Stabmixer in das Handrührgerät einsetzen.
- WICHTIG: Bei ordnungsgemäßer Montage des Stabmixers ertönt ein Klickgeräusch. Ansonsten können der Stabmixer und der Antrieb während des Betriebes beschädigt werden.

Achtung:

- Die Klinge ist sehr scharf! Vorsichtig mit dem Gerät umgehen!
- Entfernen des Stabmixers: Zunächst die Auswurf-taste (E-1) drücken, dann den Stabmixer herausziehen.

## • VERWENDEN DES HANDRÜHRGERÄTS

- Das benötigte Zubehör (Knethaken, Schneebesen oder Stabmixer) am Handrührgerät montieren.
- Speisen in den Behälter geben.
- Den Stromstecker in die Steckdose stecken.
- Die gewünschte Geschwindigkeitsstufe (M, 1, 2, 3, 4) wählen. Das Gerät beginnt mit der Verarbeitung der Speisen.
- Nachdem die Speisen ausreichend verarbeitet sind, den Geschwindigkeitsregler (A) wieder auf „0“ stellen.
- Das Handrührgerät aus dem Behälter nehmen und das Netzkabel am Stecker aus der Steckdose ziehen.
- Die Speisen aus dem Behälter nehmen.

Achtung:

- Vor dem Anbringen oder Entfernen von Knethaken, Schneebesens oder Stabmixers das Gerät ausstecken!
- Wird die Geschwindigkeitsstufe „M“ (Turbo) gewählt, ändert das Handrührgerät sofort die Geschwindigkeit auf Maximum (Geschwindigkeitsstufe 4).
- Die Klinge ist sehr scharf! Vorsichtig mit dem Gerät umgehen!

## ● REINIGUNG

- Das Gerät nur mit einem feuchten Tuch reinigen.
- Antriebseinheit und Basis des Handrührgeräts nicht in Wasser eintauchen!
- Nach der Verwendung das Zubehör sofort abspülen.
- Bei der Verarbeitung von färbenden Lebensmitteln können sich die Kunststoffteile des Zubehöres verfärben. Die betroffenen Teile mit Pflanzenöl abwischen, bevor sie in die Spülmaschine gegeben werden.
- Vor der Reinigung den Gerätestecker aus der Steckdose ziehen.

## ● VERARBEITUNGSHINWEISE

Zubehör	Lebensmittel	Max. Menge	Betriebsdauer	Geschw.stufen	Vorbereitung
Knethaken	Mehl	500 g	5 Minuten	1-4	/
	Wasser	260 g			
Schneebesen	Eiweiss	8 Stk.	5 Minuten	3-4	/


Zubehör	Lebensmittel	Max. Menge	Betriebsdauer	Geschw.stufen	Vorbereitung
Stabmixer (Mit 500-ml-Gefäss)	Karotten	200 g	1 Minute	M	Karotten in 15 x15 x 15 mm grosse Stücke schneiden
	Flüssigkeiten	300 ml			/

- Bei Verwendung des Stabmixers (H): Das Gerät nicht länger als 1 Minute am Stück verwenden. Das Gerät bei harten Speisen nicht länger als 10 Sekunden am Stück verwenden.

## • ENTSORGUNG

- Zur ordnungsgemässen Entsorgung geben Sie das Gerät bitte an einen Händler, den Kundendienst oder Rotel AG zurück.
- Die Richtlinie 2012/19/EU über Elektro- und Elektronik-Altgeräte (WEEE) legt fest, dass Haushaltsgeräte nicht mit dem normalen Hausmüll entsorgt werden dürfen. Altgeräte sind getrennt zu sammeln, um einerseits Wiederverwertung und Recycling zu optimieren und andererseits potenzielle Gesundheits- und Umweltgefahren zu verhindern. Die durchgestrichene Mülltonne erscheint auf allen Produkten, um die Besitzer an ihre Verpflichtung zur Mülltrennung zu erinnern. Für weitere Informationen zur fachgerechten Entsorgung von Haushaltsgeräten setzen Sie sich bitte mit ihren lokalen Behörden oder dem Händler in Verbindung.

**Dieses Gerät entspricht den folgenden EU-Richtlinien:**

 **2014/35/EU (Niederspannungsrichtlinie)**  
**2014/30/EU (Richtlinie über die elektromagnetische Verträglichkeit)**

- **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

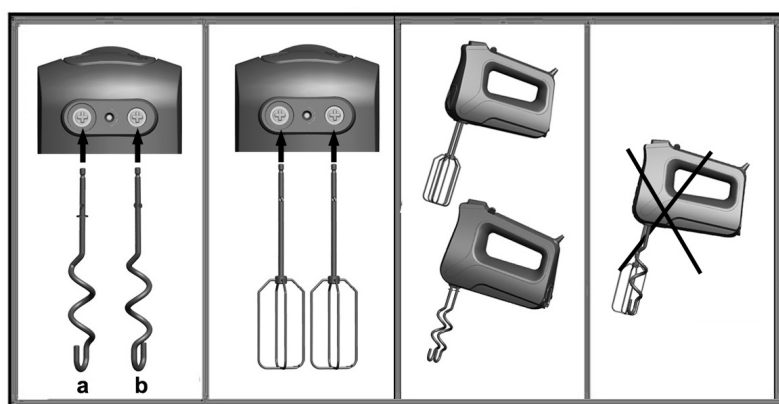
Veillez lire toutes les instructions avant la mise en service de l'appareil.

- Cet appareil peut être utilisé 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.
- Cet appareil ne peut pas être utilisé par des enfants. L'appareil et son cordon d'alimentation doivent être tenus hors de portée des enfants.
- L'appareil doit toujours être débranché du secteur lorsqu'il est hors surveillance et avant son assemblage, son désassemblage ou nettoyage.
- L'appareil est conçu pour transformer des ingrédients appropriés et n'est destiné qu'à un usage domestique.
- Avant de le brancher dans une prise de courant, vérifiez si votre tension correspond à celle indiquée sur l'étiquette d'évaluation de l'appareil.

- Ne laissez jamais l'unité moteur, le cordon ou la fiche entrer en contact avec de l'eau.
- N'utilisez pas le produit pour un autre usage que celui prévu. Il peut causer des blessures en cas de mauvaise utilisation.
- Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, un réparateur ou toute autre personne qualifiée afin d'éviter tout danger.
- Attention : N'utilisez que les doubles batteurs à fil ou les doubles crochets pétrisseurs ! N'utilisez jamais un batteur à fil et un crochet pétrisseur simultanément !
- Remplacez les batteurs à fil et les crochets pétrisseurs s'ils montrent des signes d'endommagement.
- Les accessoires continuent à tourner après avoir été éteints. Attendez que les accessoires s'arrêtent complètement avant de manipuler l'appareil.
- N'introduisez jamais d'ustensiles de cuisine tels que des cuillères, couteaux, etc. dans les crochets pétrisseurs/batteurs à fil en rotation et ne les introduisez pas dans le bol de mélange pendant qu'ils sont en marche.
- Ne laissez pas l'excédent de cordon pendre du bord d'une table ou d'un plan de travail, ou encore toucher une surface chaude.

- N'utilisez jamais de rallonge et veillez à ce que le cordon d'alimentation n'entre pas en contact avec les crochets pétrisseurs ou avec les batteurs à fil en rotation.
- Fonctionnement de courte durée
  - Pour le mixeur plongeant (H) : N'utilisez pas l'appareil plus d'une minute en continu. Et ne l'utilisez pas pour transformer des aliments durs pendant plus de 10 secondes en continu !
  - Pour les crochets pétrisseurs (G) ou les double batteurs (F) : N'utilisez pas l'appareil pendant plus de 5 minutes en continu !
- Éteignez l'appareil et débranchez-le avant de changer d'accessoires ou d'approcher des pièces mobiles.
- Les enfants ne doivent pas jouer avec l'appareil.
- Faites attention si vous versez un liquide chaud dans le robot de cuisine car il peut jaillir de l'appareil ou produire de la vapeur très rapidement.

## • COMMENT INSTALLER LES CROCHETS PETRISSEURS/FOUET



### Crochets pétrisseurs

- Insérez le crochet (a) dans la grande ouverture d'insertion sous le mixeur à main.
- Insérez ensuite le crochet (b) dans la petite ouverture d'insertion sous le mixeur à main. Veillez à ce que les crochets (a) et (b) soient bien verrouillés. (Voir la figure ci-dessus)

### Attention :

- Seul le crochet (a) est muni d'une bague de marquage.
- Ils servent à pétrir la pâte, comme celle utilisée pour faire des raviolis, des nouilles.
- Pour enlever les crochets pétrisseurs : Tout d'abord, ramenez le commutateur de vitesse (A) à « 0 », puis appuyez sur la « touche d'éjection ».

### Fouet

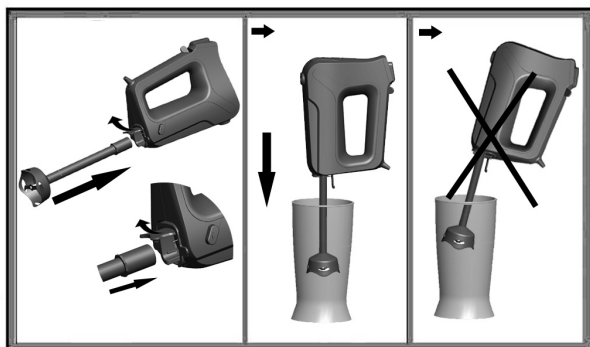
- Insérez le fouet dans le trou sous le mixeur à main. Veillez à ce que le fouet soit bien verrouillé. (Voir la figure ci-dessus)

### Attention :

- Il sert à battre les blancs d'œufs, la crème et la mayonnaise.
- Pour retirer le fouet : Tout d'abord, ramenez le commutateur de vitesse (A) à « 0 », puis appuyez sur la « touche d'éjection ».



## • COMMENT INSTALLER/RETIRER LE MIXEUR PLONGEANT



- Ouvrez le revêtement arrière (D), puis insérez le mixeur plongeant sur le mixeur à main.
- **IMPORTANT** : Si le mixeur plongeant est correctement installé, un clic se fera entendre. Sinon, le mélangeur à main et l'unité d'entraînement peuvent être endommagés pendant le fonctionnement.

Attention :

- La lame est très aiguisée ! Manipulez-la avec précaution !
- Pour retirer le mixeur plongeant : Appuyez d'abord sur le bouton (E-1), puis tirez le mixeur plongeant.

## • COMMENT UTILISER LE MIXEUR A MAIN

- Installez l'accessoire (crochets pétrisseurs, batteurs doubles ou mixeur plongeant) dont vous avez besoin sur le mixeur à main.
- Ajoutez les aliments dans le contenant.
- Branchez l'appareil.
- Sélectionnez la vitesse (M, 1, 2, 3, 4) dont vous avez besoin, puis l'appareil commence à transformer les aliments.
- Une fois terminé, remettez l'interrupteur de vitesse (A) sur « 0 ».
- Retirez le mixeur à main du contenant, puis retirez le cordon d'alimentation de la prise de courant.
- Sortez les aliments du contenant.

Attention :

- Débranchez l'appareil de la prise de courant avant d'insérer ou de retirer les crochets pétrisseurs, les batteurs doubles ou le mixeur plongeant !
- Si vous sélectionnez la vitesse « M » (Turbo), le mixeur à main passe instantanément à la vitesse la plus élevée (vitesse 4).
- La lame est très aiguisée ! Manipulez-la avec précaution !

## ● NETTOYAGE

- Nettoyez l'appareil avec un chiffon humide uniquement.
- N'immergez jamais l'unité moteur et la base du mixeur à main dans l'eau !
- Après utilisation, rincez immédiatement les accessoires.
- Lors de la transformation d'aliments colorés, les parties en plastique des accessoires peuvent se décolorer, essuyez ces parties avec de l'huile végétale avant de les placer dans le lave-vaisselle.
- Débranchez l'appareil avant de le nettoyer.

## ● GUIDE DE FONCTIONNEMENT

Accessoire	Aliment	Maximum	Temps de fonctionnement	Vitesses	Préparation
Crochets pétrisseurs	Farine	500 g	5 minutes	1-4	/
	Eau	260 g			
Batteurs doubles	Blanc d'oeuf	8 pcs.	5 minutes	3-4	/

Accessoire	Aliment	Maximum	Temps de fonctionnement	Vitesses	Préparation
Mixeur plongeant (Avec un récipient de 500 ml)	Carottes	200 g	1 minute	M	Coupez les carottes en petits cubes 15 mm*15 mm*15 mm
	Liquid	300 ml			/

- Pour le mixeur plongeant (H) : N'utilisez pas l'appareil plus d'une minute en continu. Et ne l'utilisez pas pour transformer des aliments durs pendant plus de 10 secondes en continu !

## • ÉLIMINATION

- Pour une élimination dans les règles de l'art, veuillez remettre l'appareil à un revendeur, un responsable du service après-vente ou Rotel SA.
- Selon la directive européenne 2012/19/UE relative aux déchets d'équipements électriques et électroniques (DEEE), les appareils électroménagers ne doivent pas être éliminés avec les déchets solides urbains normaux. Les appareils hors d'usage doivent être collectés séparément pour optimiser le coût de réutilisation et de recyclage des matériaux contenus dans la machine tout en évitant les risques potentiels pour la santé publique et l'environnement. Le symbole de poubelle barrée figure sur tous les produits pour rappeler à leur propriétaire les obligations de tri sélectif des déchets. Pour de plus amples informations sur la mise au rebut correcte des appareils électroménagers, les consommateurs sont invités à contacter les autorités locales ou vendeurs d'électroménagers.

**Cet appareil est conforme aux directives européennes suivantes :**

**CE** 2014/35/UE (Équipement basse tension)  
2014/30/UE (Compatibilité électromagnétique)

- **AVVERTENZE DI SICUREZZA**

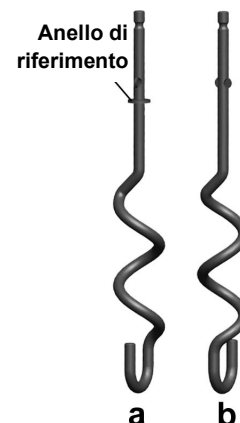
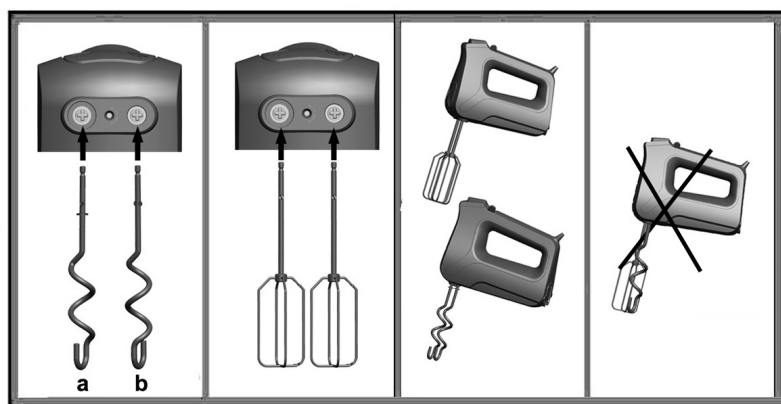
Prima dell'uso leggere tutte le istruzioni.

- Questo apparecchio può essere usato 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.
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato dai bambini. L'apparecchio e il cavo di alimentazione devono essere tenuti fuori dalla portata dei bambini.
- L'apparecchio deve essere scollegato dalla rete elettrica ogniqualvolta lasciato incustodito nonché prima di essere montato, smontato o pulito.
- L'apparecchio è progettato per lavorare ingredienti appropriati ed esclusivamente per uso domestico.
- Prima di collegarlo a una presa elettrica, controllare che la tensione disponibile corrisponda a quella indicata nell'etichetta delle caratteristiche nominali dell'apparecchio.

- Non bagnare mai l'unità contenente il motore, né il cavo o la spina.
- Non usare per scopi diversi. In caso di uso improprio può causare lesioni.
- Se il cavo di alimentazione è danneggiato, per evitare rischi deve essere sostituito dal produttore, da un incaricato dell'assistenza o da una persona analogamente qualificata.
- Attenzione: ad ogni singola attivazione usare soltanto le fruste o i ganci per impasto. Non usare contemporaneamente una frusta e un gancio per impasto.
- Se mostrano segni di danni, sostituire rispettivamente le fruste e i ganci per impasto.
- Gli accessori continuano a ruotare dopo lo spegnimento. Attendere che gli accessori si arrestino completamente prima di maneggiare l'apparecchio.
- Non introdurre utensili da cucina, quali cucchiari, coltelli e così via, nei ganci per impasto/nelle fruste durante la rotazione, e non inserire le mani nella ciotola durante il funzionamento.
- Non lasciare che il cavo in eccesso scenda dal bordo del tavolo o del piano di lavoro, ed evitare che entri a contatto con superfici calde.

- Non usare mai prolunghe e prestare attenzione affinché il cavo di alimentazione non venga a contatto rispettivamente con i ganci per impasto e le fruste.
- Funzionamento breve
  - Gambo (H): non usare l'apparecchio con il gambo installato per più di 1 minuto alla volta. Non usare l'apparecchio per lavorare alimenti duri più di 10 secondi alla volta.
  - Ganci per impasto (G) o fruste (F): non usare l'apparecchio con gli elementi installati per più di 5 minuti alla volta.
- Prima di sostituire gli accessori o avvicinarsi a parti in movimento in uso, spegnere l'apparecchio e scollegarlo dalla rete di alimentazione.
- I bambini non devono giocare con l'apparecchio.
- Prestare attenzione se viene versato liquido molto caldo nello sbattitore, poiché può schizzare fuori dall'apparecchio a causa di una improvvisa produzione di vapore.

## • INSTALLAZIONE DEI GANCI PER IMPASTO E DELLE FRUSTE



### Ganci per impasto

- Inserire il gancio (a) nel foro più grande sul fondo dello sbattitore.
- Quindi inserire il gancio (b) nel foro più piccolo sul fondo dello sbattitore. Accertarsi che i ganci (a) e (b) rimangano bloccati in posizione. (Vedere la figura precedente)

#### Attenzione:

- Solo il gancio (a) presenta un anello di riferimento.
- Per la lavorazione di impasti del tipo per gnocchi o spaghetti.
- Per rimuovere i ganci per impasto: riportare dapprima il regolatore della velocità (A) su "0", quindi premere il pulsante di espulsione.

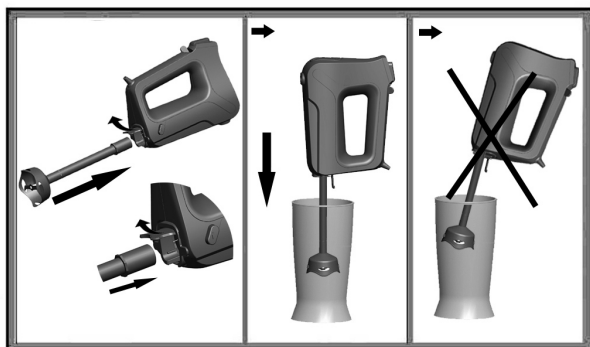
### Fruste

- Inserire le fruste nei fori sul fondo dello sbattitore. Accertarsi che le fruste rimangano bloccate in posizione. (Vedere la figura precedente)

#### Attenzione:

- Sono adatte per sbattere il bianco dell'uovo, per lavorare panna, maionese e sughi.
- Per rimuovere le fruste: riportare dapprima il regolatore della velocità (A) su "0", quindi premere il pulsante di espulsione.

## • INSTALLAZIONE/RIMOZIONE DEL GAMBO



- Aprire il coperchio posteriore (D) e inserire il gambo sullo sbattitore.
- **IMPORTANTE:** Se il gambo è installato correttamente in posizione, si udrà uno scatto. In caso contrario il frullatore manuale e l'unità di azionamento possono essere danneggiati durante il funzionamento.

Attenzione:

- La lama è molto affilata. Maneggiare con cautela.
- Per rimuovere il gambo: premere dapprima il pulsante (E-1), quindi estrarre il gambo.

## • USO DELLO SBATTITORE

- Installare l'accessorio necessario (ganci per impasto, fruste o gambo) sullo sbattitore.
- Introdurre gli alimenti nel contenitore.
- Collegare l'apparecchio alla rete di alimentazione.
- Selezionare la velocità (M, 1, 2, 3, 4) necessaria: l'apparecchio inizia a lavorare gli alimenti.
- Al termine della lavorazione, riportare il regolatore della velocità (A) su "0".
- Estrarre lo sbattitore dal contenitore, quindi sfilare il cavo di alimentazione dalla presa di rete.
- Estrarre gli alimenti dal contenitore.



Attenzione:

- Scollegare l'apparecchio dalla presa di rete prima di installare o rimuovere i ganci per impasto, le fruste o il gambo.
- Se si seleziona la velocità "M" (Turbo), lo sbattitore cambia velocità, passando a quella più elevata (velocità 4) istantaneamente.
- La lama è molto affilata. Maneggiare con cautela.

## ● PULIZIA

- Pulire l'apparecchio solo con un panno umido.
- Non immergere in acqua l'unità motore e lo sbattitore.
- Dopo l'uso, sciacquare immediatamente gli accessori.
- Quando si lavorano alimenti colorati, le parti di plastica degli accessori possono colorarsi; pulire queste parti con olio vegetale prima di caricarle nella lavastoviglie.
- Scollegare l'apparecchio prima della pulizia.

## ● GUIDA ALL'USO

Accessorio	Alimento	Massimo	Durata del funzionamento	Velocità	Preparazione
Ganci per impasto	Farina	500 g	5 minuti	1-4	/
	Acqua	260 g			
Fruste	Bianco d'uovo	8 pz.	5 minuti	3-4	/

Accessory	Food	Maximum	Operation time	Speeds	Preparation
Gambo (Completa di bicchiere da 500 ml)	Carote	200 g	1 minuto	M	Tagliare le carote di dimensioni 15 x 15 x 15 mm
	Liquido	300 ml			/

- Gambo (H): non usare l'apparecchio con il gambo installato per più di 1 minuto alla volta. Non usare l'apparecchio per lavorare alimenti duri più di 10 secondi alla volta.

## • SMALTIMENTO

- Per lo smaltimento corretto, la macchina deve essere restituita al rivenditore specializzato, al servizio di assistenza o alla ditta Rotel AG.
- La Direttiva UE 2012/19/CE sui rifiuti di apparecchiature elettriche ed elettroniche (WEEE) sancisce che gli elettrodomestici non possono essere smaltiti usando il normale ciclo di rifiuti solidi urbani. Le apparecchiature dismesse vanno invece raccolte separatamente al fine di ottimizzare il costo di riutilizzo e dei materiali di riciclo che compongono la macchina, escludendo così un danno potenziale alla salute pubblica e all'ambiente. Il simbolo del bidone su ruote barrato appare su tutti i prodotti per ricordare ai proprietari le obbligazioni inerenti la raccolta differenziata. I proprietari dovrebbero rivolgersi alle autorità locali o al rivenditore delle apparecchiature per raccogliere ulteriori informazioni in merito al corretto smaltimento delle apparecchiature stesse.

**Questo apparecchio è conforme con le seguenti Direttive UE:**



**2014/35/UE (Direttiva sulla Bassa Tensione)**

**2014/30/UE (Direttiva sulla Compatibilità Elettromagnetica)**

- **SAFETY INSTRUCTIONS**

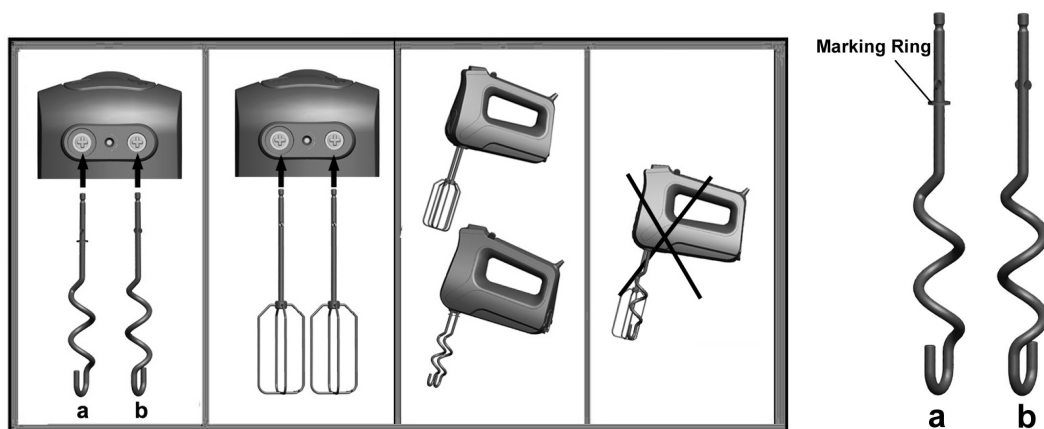
Please read all instructions before using the device.

- This appliance can be used by 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.
- This appliance must not be used by children. The appliance and its connecting cable must be kept away from children.
- The appliance must be cooled down and disconnected from the mains during periods of no supervision and prior to assembling, disassembling or cleaning.
- The appliance is designed to process suitable ingredients and is for household use only.
- Before plugging into a socket, check whether your voltage corresponds to the rating label of the appliance.
- Don't let the motor unit, cord, or plug get wet.

- Do not misuse the product. It may cause injury if misuse.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Caution: Only use the double wire beaters or double dough hooks at each operating! Don't use one wire beater and one dough hook at one time!
- Replace the wire beater and dough hooks respectively if they show any signs of damage.
- The attachments continue to rotate after being switched off. Wait until the attachments come to a full stop before handling the appliance.
- Never poke any kitchen utensils such as spoons, knives, etc. into the rotating dough hooks/wire beater and do not reach into the mixing bowl while they are running.
- Don't let excess cord hang over the edge of the table or worktop or touch hot surface.
- Never use an extension cord and be careful not to let the power cord come into contact with the rotating dough hooks and wire beaters respectively.

- Short-time operating
  - For blender stick (H): Don't use the appliance with it longer than 1 minute at one time. And don't use it to process hard food longer than 10 seconds at one time!
  - For dough hooks (G) or double beaters (F): Don't use the appliance with it longer than 5 minutes at one time!
- Switch off the appliance and disconnect from supply before changing accessories or approaching parts that move in use.
- Children shall not play with the appliance.
- Be careful if hot liquid is poured into the food processor as it can be ejected out of the appliance due to a sudden steaming.

## • HOW TO INSTALL DOUGH HOOKS/DOUBLE BEATERS



### Dough hooks

- Insert hook (a) into the bigger accessory slot at the bottom of the hand mixer.
- And then insert hook (b) into the smaller accessory slot at the bottom of the hand mixer. Make sure the hooks (a) and (b) are locked in place. (See above figure)

### Caution:

- Only hook (a) has a marking ring.
- It is suitable for kneading the dough, such as the dough for making dumpling, noodles.
- To remove dough hooks: Firstly switch the speed (A) back to "0", secondly press "Eject key".

### Double beaters

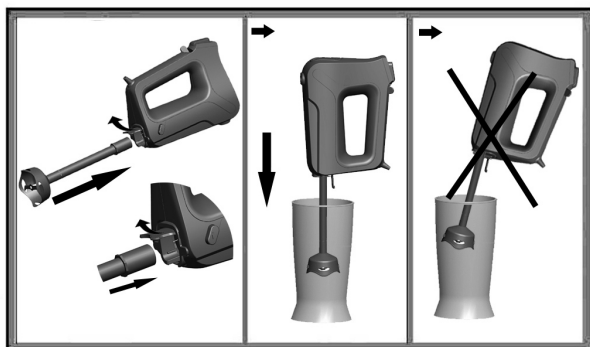
- Insert the double beaters into the holes at the bottom of the hand held mixer. Be sure to make the double beaters locked in place. (See above figure)

○

### Caution :

- It is suitable for beating egg white, cream and mayonnaise.
- To remove whisk: Firstly slice the speed switch (A) back to "0", secondly press "Eject key".

## • HOW TO INSTALL/REMOVE BLENDER STICK



- Open back cover (D), and then insert the blender stick into the hand mixer.
- **IMPORTANT:** If the blender stick is installed correctly, a clicking sound will be heard. Otherwise the blender stick and the drive unit may be damaged during operation.

### Caution:

- The blade is very sharp! Handle it carefully!
- To remove blender stick: Firstly press button (E-1), secondly draw out the blender stick.

## • HOW TO USE HAND MIXER

- Install the accessory (dough hooks, double beaters or blender stick) you need on the hand mixer.
- Add the food in the container.
- Plug in.
- Select the speed (M, 1, 2, 3, 4) you need, then appliance starts to process the food.
- After the food is well processed, slice the speed switch (A) back to "0".
- Remove the hand mixer from the container and unplug the power cord from the main socket.
- Take out the food from the container.

Caution:

- Unplug the appliance from the main socket before you attach or remove dough hooks, double beaters or blender stick!
- If you select speed “M” (Turbo), the hand mixer will change speed to the highest speed (speed 4) instantly.
- The blade is very sharp! Handle it carefully!

● **CLEANING**

- Clean the appliance with a damp cloth only.
- Do not immerse the motor unit and the hand mixer base in water!
- After use, rinse the accessories right away.
- When processing food with color, the plastic parts of the accessories may become discolored, wipe these parts with vegetable oil before placing them in the dishwasher.
- Unplug the appliance before cleaning.

● **PROCESSING GUIDE**

Accessory	Food	Maximum	Operation time	Speeds	Preparation
Dough hooks	Flour	500g	5 minutes	1-4	/
	Water	260g			
Double beaters	Egg white	8pcs	5 minutes	3-4	/

Accessory	Food	Maximum	Operation time	Speeds	Preparation
Blender stick (With 500ml vessel)	Carrots	200g	1 minute	M	Cut the carrots in size 15x15x15 mm
	Liquid	300ml			/

- For blender stick (H): Don't use the appliance with it longer than 1 minute at one time. And don't use it to process hard food longer than 10 seconds at one time!



- **DISPOSAL**

- For proper disposal, please return device to a retailer, a service agent or Rotel AG.
- European Directive 2012/19/EC concerning Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) states that household appliances should not be disposed of using the normal solid urban waste cycle. Exhausted appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling materials comprising the machine, while preventing potential damage to public health and the environment. The crossed-out wheeled bin symbol appears on all products to remind owners of the obligations regarding separate waste collection. Owners should contact their local authorities or appliance dealers for further information concerning the correct disposal of household appliances.

**This appliance conforms to the following EU directives:**



**2014/35/EU (Low Voltage Directive)**

**2014/30/EU (Electromagnetic Compatibility Directive)**

## ● GARANTIE / GARANTIE / GARANZIA / WARRANTY

- 2 JAHRE GARANTIE
- 2 ANS 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 qu'il ait été utilisé de manière appropriée. Nous prenons en charge tous les défauts occasionnés par des vices de matériel ou de fabrication. La prestation de garantie s'effectue sous forme d'une réparation ou d'un échange de pièces, selon notre appréciation. La garantie n'est pas applicable pour les dommages survenant sur les pièces d'usure, pour les dommages et vices dus à une manipulation ou un entretien inappropriés (en particulier l'entartrage et l'utilisation à des fins professionnelles). Elle n'est également accordée que si la quittance d'achat ou la carte de garantie mentionnant la date d'achat, le cachet du revendeur et la signature est 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 également indiquer votre adresse complète et, si le défaut n'est pas évident, joindre une note explicative 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 repair this device free of charge, should a failure occur within the period of warranty despite proper handling. We repair all defects caused by material or manufacturing faults. The guarantee will be fulfilled either by repairing the device or replacing the defective parts, according to our judgement. A warranty does not cover damages due to wearing parts, damages and defects caused by improper handling or maintenance (such as limescale and commercial use). It will only be granted if either the warranty card stating date of purchase, dealer's stamp and signature, or the purchase receipt is sent with the device to the relevant after-sales service (see address below). Devices shall be returned in their original packaging. Transport costs are to be borne by the purchaser. Remember to specify your address to your sending, as well as a short declaration about the failure, shall the defect not be obvious.

#### Servicestation:

Service après-vente:	Rotel AG	
Servizio Assistenza:	Parkstrasse 43	Telefon: 062 787 77 00
After-sales service:	5012 Schönenwerd	E-mail: office@rotel.ch