

KITCHENMACHINE441CH1

U441CH1



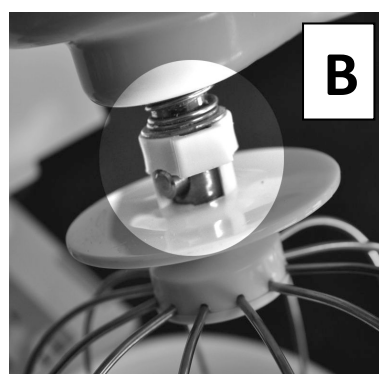
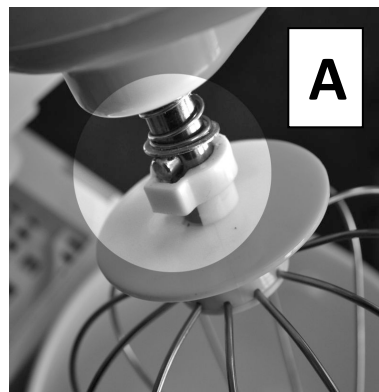
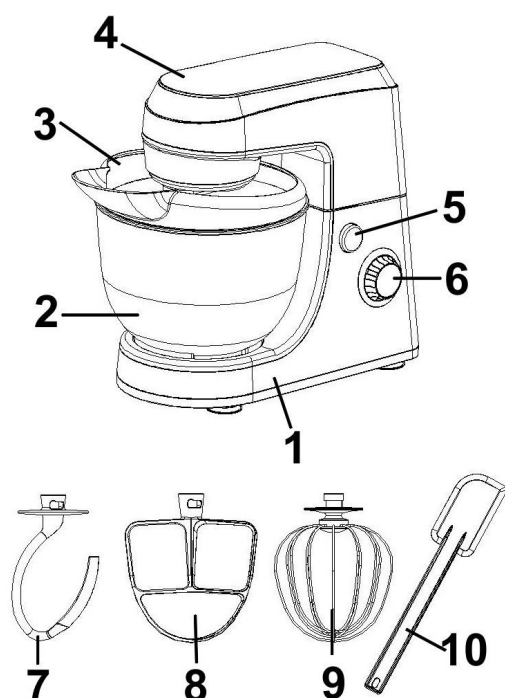
- **GEBRAUCHSANWEISUNG**
- **MODE D'EMPLOI**
- **ISTRUZIONI PER L'USO**
- **INSTRUCTIONS FOR USE**



D/F/I/E

• **SCHEMATISCHE DARSTELLUNG**

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



Deutsch

1. Motorsockel
2. Arbeitsschüssel
3. Spritzschutz
4. Rührarm
5. Kipp-Schalter
6. Stufenschalter
7. Knethaken
8. Rührbesen
9. Schneebesen
10. Spatel

Français

1. Bloc-monteur
2. Bol de travail
3. Protection
4. Tête du batteur
5. Interrupteur à bascule
6. Interrupteur à positions
7. Crochet pétrisseur
8. Crochet mélangeur
9. Fouet
10. Spatule

Italiano

1. Blocco motore
2. Contenitore
3. Paraspruzzi
4. Testa del mixer
5. Interruttore a levetta
6. Commutatore a scatti
7. Gancio impastatore
8. Agitatore
9. Frusta a filo
10. Spatola

English

1. Motor base
2. Main bowl
3. Splashguard
4. Attachment arm
5. Tilt button
6. Setting knob
7. Dough hook
8. Beater
9. Balloon whisk
10. Spatula

TECHNISCHE DATEN

- Caractéristiques techniques
- Specifiche tecniche
- Technical specifications

220-240 V	Nennspannung Tension nominale Tensione nominale Rated voltage
50 Hz	Nennfrequenz Fréquence nominale Frequenza nominale Rated frequency
350 W	Nenneingangsleistung Puissance d'entrée nominale Potenza nominale Rated input power

Verkauf und Service

Distribution et service après-vente

Reparto vendita e servizio clienti

Sales and Service

Schweiz:

Rotel AG
Parkstrasse 43
5012 Schönenwerd
Tel. +41 62 787 77 00
office@rotel.ch

France:

Rotel France SARL
313 route du Nant
ZA de Magny
01280 Preveissin-Moëns
Tel +33 4 50 42 93 21
office@rotelsuisse.fr

Inhaltsverzeichnis / Table des matières / Indice / Table of contents

Deutsch.....	6
• Sicherheitshinweise.....	6
• Vor der ersten Inbetriebnahme	8
• Arbeitsfunktionen.....	8
• Gebrauch	8
• Tipps	8
• Reinigung und Pflege.....	9
• Entsorgung.....	9
Français.....	10
• Consignes de sécurité.....	10
• Avant la première utilisation	12
• Fonctions de travail	12
• Utilisation	12
• Conseils.....	12
• Nettoyage et entretien.....	13
• Élimination.....	13
Italiano.....	14
• Avvertenze di sicurezza	14
• Usando l'apparecchio per la prima volta	16
• Funzioni di lavoro	16
• Uso.....	16
• Consigli	16
• Pulizia e cura.....	17
• Smaltimento	17
English	18
• Safety instructions.....	18
• Before the first use.....	20
• Features.....	20
• How to use your stand mixer	20
• Tips	20

- Cleaning and care 21
- Disposal 21
- D / F / I / E..... 22
- Garantie / Garantie / Garanzia / Warranty 22

- **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.
- 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.**
- 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.

- **VOR DER ERSTEN INBETRIEBNAHME**

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

- **ARBEITSFUNKTIONEN**

- **Knethaken (7):** Kneten von Teigen für Kuchen und Brote (Max. 750g Mehl)
- **Rührbesen (8):** Mixen von Obst, Gemüse, Suppen, Flüssigkeiten für Getränke usw.
- **Schneebesen (9):** Schlagen von Sahne, Mayonnaise, Eiweiss, Crème, Pudding, leichte Teige für Kuchen usw.

- **GEBRAUCH**

- Drücken Sie den Kipp-Schalter (5) und heben Sie den Rührarm (4) an bis zum Anschlag.
- Setzen Sie die Arbeitsschüssel (2) auf den Motorsockel (1) und drehen Sie sie nach links bis sie einrastet.
- Wenn Sie den Spritzschutz (3) verwenden wollen, müssen Sie ihn jetzt auf die Arbeitsschüssel (2) aufsetzen.
- Setzen Sie das gewünschte Werkzeug (7/8/9) auf die dafür vorgesehene Achse unter dem Rührarm (5) auf wie in Abb.A und B gezeigt. Das Werkzeug muss fest und sicher sitzen.
- 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 (5) um den Rührarm zurück zu kippen.
- Drehen Sie den Stufenschalter (6) langsam nach rechts 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 mit dem Spatel (10) sauber zu schaben.

- Für die Herstellung von schweren Brotteigen darf die Höchstmenge von 750g 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 (5) um den Rührarm (4) hoch zu klappen.
- Säubern Sie das Rührwerkzeug bevor Sie es wegnehmen.
- Die Schüssel (2) kann durch eine Rechtsdrehung entfernt werden.

● 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, nicht die Abwaschmaschine verwenden.
- **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.

● 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.
- 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.
- 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.

• 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 pas utiliser le lave-vaisselle.
- **Ne jamais plonger le bloc-moteur dans l'eau, les nettoyer plutôt avec un linge humide.**

• FONCTIONS DE TRAVAIL

- **Crochet pétrisseur (7):** pour pétrir les pâtes à gâteaux et à pain (max. 750g de farine)
- **Crochet mélangeur (8):** pour le mélange de fruits, légumes, soupes, liquides pour boissons
- **Fouet (9):** pour la crème à fouetter, la mayonnaise, le blanc d'œuf, la crème, le pudding, des pâtes légères pour les gâteaux, ecc

• UTILISATION

- Appuyez sur l'interrupteur à bascule (5) et relevez la tête du batteur (4) jusqu'à la butée.
- Placez le bol de travail (2) sur le bloc-moteur (1) et tournez dans le sens antihoraire jusqu'à encliquetage.
- Si vous souhaitez utiliser le couvercle de protection (3), vous devez le placer sur le bol de travail (2).
- Placez l'outil souhaité (7/8/9) sur l'axe prévu à cet effet sous la tête du batteur (5), comme indiqué sur les fig. A et B. L'outil doit être positionné fermement et de manière sûre.
- 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 (5) pour pivoter la tête du batteur en retour.
- Tournez l'interrupteur (6) lentement vers la droite 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 à l'aide de la spatule (10).les bords du bol de travail et le crochet.

- Pour la fabrication de pâte à pain lourde, la quantité maximale de 750g 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 (5) afin de pouvoir relever la tête du batteur (4).
- Nettoyez les outils mélangeurs avant de les retirer.
- Enlevez le bol de travail (2) par une rotation dans le sens horaire.

● 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 pas utiliser le lave-vaisselle.
- **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.

● 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 :

 **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 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 lo deformerebbe.
- Dopo l'uso e prima di pulire, estrarre la spina.
- **Non immergete il blocco motore, la spina ed il cavo nell'acqua.**
- 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

● 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 utilizzare la lavastoviglie.
- **Non immergere mai il blocco motore in alcun liquido, asciugarlo con uno straccio morbido e pulito.**

● FUNZIONI DI LAVORO

- **Gancio impastatore (7):** Impastare pasta per dolci e pane (massimo 750g di farina)
- **Agitatore (8):** Mix di frutta, verdura, minestre, liquidi per bevande, ecc
- **Frusta a filo (9):** Montare panna, maionese, albume d'uovo, panna, budini, paste leggere per dolci, ecc

● USO

- Premete l'interruttore a levetta (5) e sollevate la testa del mixer (4) fino al suo arresto.
- Posizionate il contenitore (2) sul blocco motore (1) e ruotatelo in senso antiorario fino a quando non scatta in posizione.
- Se volete utilizzare il paraspruzzi (3), ora lo dovete posizionare sul contenitore (2).
- Posizionate l'attrezzo desiderato (7/8/9) sull'asse preposto sotto la testa del mixer (5), come mostrato nelle figure A e B. . L'accessorio deve posizionarsi in modo saldo e sicuro.
- 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 (5) per ribaltare indietro la testa del mixer.
- Ruotate il commutatore a scatti (6) lentamente verso la destra 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 con la spatola (10) 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 750g.
- 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 (5) per sollevare la testa del mixer (4).
- Pulite l'accessorio agitatore prima di estrarlo.
- Il contenitore (2) posso essere rimossi ruotandolo in senso orario.

● 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 utilizzare la lavastoviglie.
- **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.

● 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 disconnected from the mains during periods of no supervision and prior to assembling, disassembling or cleaning.
- 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.**
- People, including children who, because of their physical, sensory or mental capabilities, or because of their lack of experience or knowledge, are incapable of using this appliance safely, must not use it without the supervision or guidance of a responsible person.
- 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.

- **BEFORE THE FIRST USE**

- Pull out the mains plug before every time you insert or remove the attachments/accessories.
- Clean all the accessories with a little washing up liquid in warm water, do not use the dishwasher. Only wipe the motor base with a damp cloth.

- **FEATURES**

- **Dough hook (7):** Kneading dough for cakes and bread (max. 750g of flour)
- **Beater (8):** Mixing fruit, vegetables, soups, liquids for drinks, etc.
- **Balloon whisk (9):** Whipping cream, mayonnaise, egg, mousse, puddings, light dough for cakes, etc.

- **HOW TO USE YOUR STAND MIXER**

- Press the tilt button (5) and lift the paddle (4) up to the stop.
- Place the main bowl (2) on the motor base (1) and turn it to the left until it locks into place.
- If you want to use the splashguard, you must place it on the main bowl (2) at this stage.
- Insert the attachment you want (7, 8 or 9) on the designated shaft under the arm (5) as show in Figures A and B. The attachment must be tight and secure.
- 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 (5) to tip the attachment arm back.
- Turn the settings knob (6) slowly to the right 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 with the spatula (10).
- If you are making heavy bread dough, do not use more that 750g 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 (5) to tip the arm (4) back up.
- Clean the attachment before you put it away.
- You can take the bowl (2) off by turning it to the right.

- **CLEANING AND CARE**

- Always pull the mains plug out before cleaning the appliance or removing the accessories/attachments.
- Rinse off all the accessories under running warm water and use a little washing up liquid. Rinse and dry carefully, do not use the dishwasher.
- **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.

- **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:

CE **2014/35/EU (Low Voltage Directive)**
 2014/30/EU (Electromagnetic Compatibility Directive)

- **GARANTIE / GARANTIE / GARANZIA / WARRANTY**

- **2 JAHRE / ANS / ANNI / YEARS**

- **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.

Service:
Service après-vente:
Servizio clienti:
After-sales service:

Schweiz:
Rotel AG
Parkstrasse 43
5012 Schönenwerd
Tel. +41 62 787 77 00
office@rotel.ch

France:
Rotel France SARL
313 route du Nant
ZA de Magny
01280 Preveysin-Moëns
Tel +33 4 50 42 93 21
office@rotelsuisse.fr