

KITCHENMACHINE445CH1-3

U445CH1 = Grau / Gris / Grigio / Gray
U445CH2 = Grün / Vert / Verde / Green
U445CH3 = Pink / Rose / Rosa / Pink



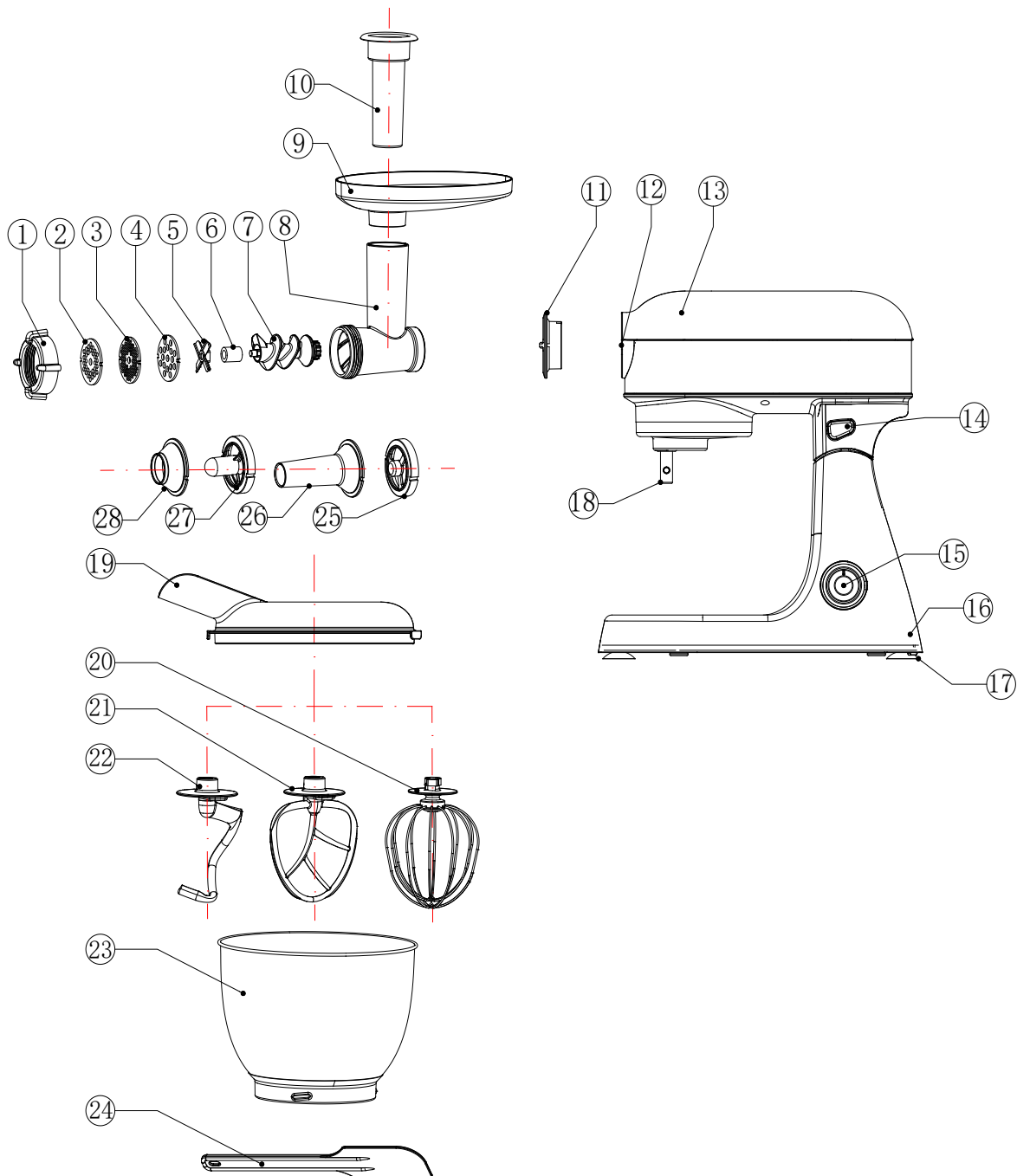
- **GEBRAUCHSANWEISUNG**
- **MODE D'EMPLOI**
- **ISTRUZIONI PER L'USO**
- **INSTRUCTIONS FOR USE**



D / F / I / E

• **SCHEMATISCHE DARSTELLUNG**

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



Deutsch	Français	Italiano	English
1. Fixierungsring	1. Écrou annulaire	1. Ghiera	1. Ring nut
2. Lochscheibe fein	2. Disque de hachage fin	2. Disco tritratore fine	2. Fine mincing disk
3. Lochscheibe medium	3. Disque de hachage moyen	3. Disco tritratore medio	3. Medium mincing disk
4. Lochscheibe grob	4. Disque de hachage grossier	4. Disco tritratore per grana grossa	4. Coarse mincing disk
5. Zerkleinerer	5. Hachoir	5. Lama	5. Cutter
6. Silikonverbinder	6. Joint en silicone	6. Adattatore in silicone	6. Silicon coupling
7. Schnecke	7. Vis sans fin	7. Elica	7. Scroll
8. Fleischwolfgehäuse	8. Corps du hachoir à viande	8. Corpo tritacarne	8. Meat grinder body
9. Einfüllschale	9. Plateau à viande	9. Vassoio portacarne	9. Meat tray
10. Stopfer	10. Pilon	10. Pestello	10. Tamper
11. Schutzabdeckung	11. Revêtement de protection	11. Coperchio di protezione	11. Protective cover
12. Zubehöranschluss	12. Prise accessoire	12. Attacco accessori	12. Accessory socket
13. Rührarm	13. Bras pivotant	13. Braccio girevole	13. Swivel arm
14. Kippschalter	14. Bouton de déverrouillage	14. Pulsante di rilascio	14. Release button
15. Stufenschalter	15. Bouton de réglage de la vitesse	15. Manopola di regolazione della velocità	15. Speed control knob
16. Motorgehäuse	16. Logement moteur	16. Alloggiamento motore	16. Motor housing
17. Fußpolster	17. Pied	17. Piedino	17. Foot pad
18. Motorspindel	18. Broche moteur	18. Alberino motore	18. Motor spindle
19. Spritzschutz	19. Protection contre les éclaboussures	19. Protezione antischizzo	19. Splashguard
20. Schneebesen	20. Fouet	20. Frusta a filo	20. Whisk
21. Rührbesen	21. Batteur plat	21. Frusta a foglia	21. Flat beater
22. Knethaken	22. Crochet à pâte	22. Gancio impastatore	22. Kneading hook
23. Arbeitsschüssel	23. Bol de mélange	23. Recipiente	23. Mixing bowl
24. Teigschaber	24. Spatule	24. Spatola	24. Spatula
25. Teigvorschaber	25. Douille à pâte	25. Stendi-impasto	25. Dough spreader
26. Wurstaufsatz	26. Douille à saucisse	26. Insacatrice per salsicce	26. Sausage canister
27. Fleischvorschaber	27. Douille à viande	27. Stendi-carne	27. Meat spreader
28. Kebbe-Aufsatz	28. Douille à boulettes de viande	28. Insacatrice per polpette	28. meatball canister

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
1000 W	Nenneingangsleistung Puissance d'entrée nominale Potenza nominale Rated input power

Inhaltsverzeichnis / Table des matières / Indice / Table of contents

Deutsch.....	7
• Sicherheitshinweise.....	7
• Arbeitsstellungen	9
• Geschwindigkeitsregelung	9
• Verwendung von Knethaken, Rührbesen oder Schneebesen.....	10
• Verwendung des Fleischwolfs.....	13
2.1 Fleischwolf.....	13
2.2 Herstellung von Kebbe	14
2.3 Herstellung von Würsten.....	14
• Tipps	16
• Reinigung und Pflege.....	17
• Entsorgung.....	17
Français.....	18
• Consignes de sécurité.....	18
• Positions de fonctionnement	20
• Paramètres de vitesse	20
• Utiliser le crochet pétrisseur, le batteur plat ou le fouet.....	21
• Utilisation du hachoir à viande.....	24
2.1 Hachoir	24
2.2 Faire des kebbés.....	25
2.3 Faire des saucisses.....	25
• Conseils.....	27
• Nettoyage et entretien.....	28
• Élimination.....	28
Italiano.....	29
• Avvertenze di sicurezza	29
• Posizioni di funzionamento	31
• Impostazioni della velocità.....	31
• Usare il gancio impastatore, la frusta a foglia o la frusta a filo.....	32
• Uso del tritacarne	35
2.1 Tritacarne	35

2.2 Polpette arabe (Kebbe)	36
2.3 Salsicce	36
• Suggerimenti	38
• Pulizia e cura.....	39
• Smaltimento	39
English	40
• Safety instructions.....	40
• Operating positions	42
• Speed settings	42
• Using the kneading hook, flat beater or whisk	43
• Using the meat grinder.....	46
2.1 Mincer	46
2.2 Making Kebbe.....	47
2.3 Making Sausages	47
• Tips	49
• Cleaning and care	50
• Disposal	50
D / F / I / E.....	51
• Garantie / Garantie / Garanzia / Warranty	51

- **SICHERHEITSHINWEISE**

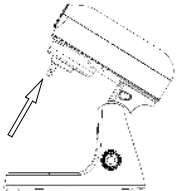



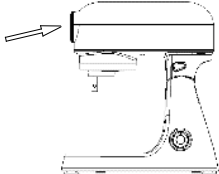
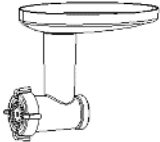
Lesen Sie erst alle Hinweise, bevor Sie das Gerät in Betrieb nehmen.

- 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.
- Netzspannung prüfen. Die Netzspannung muss, mit der auf dem Typenschild des Gerätes angegebenen Spannung übereinstimmen.



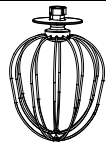
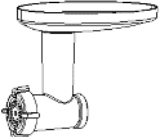
- Gerät und Zuleitung nie auf heiße Oberflächen stellen oder in der Nähe von offenen Gasflammen betreiben.
- Motorsockel niemals ins Wasser tauchen oder unter fließendem Wasser reinigen.
- Wenn das Gerät in Betrieb ist, führen Sie kein Besteck oder sonstige Metallgegenstände ein.
- Bei offensichtlichen Schäden an Gerät und Zuleitung, das Gerät von einem Fachmann oder von unserem Kundendienst überprüfen lassen.
- Den Kontakt mit beweglichen Teilen vermeiden.
- Während der Verarbeitung von Lebensmitteln Hände und Zubehör von beweglichen Teilen fernhalten. Ansonsten besteht die Gefahr schwerer Verletzungen von Personen oder Schäden an der Küchenmaschine.
- Die Klingen sind scharf und müssen mit Vorsicht gehandhabt werden.
- Niemals Lebensmittel mit der Hand einfüllen, sondern immer einen Stopfer verwenden.

• **ARBEITSSTELLUNGEN**

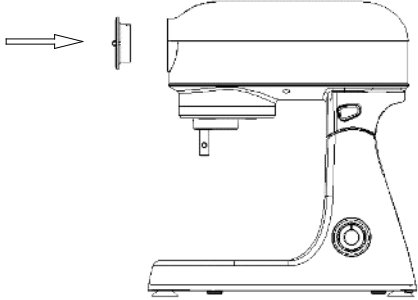
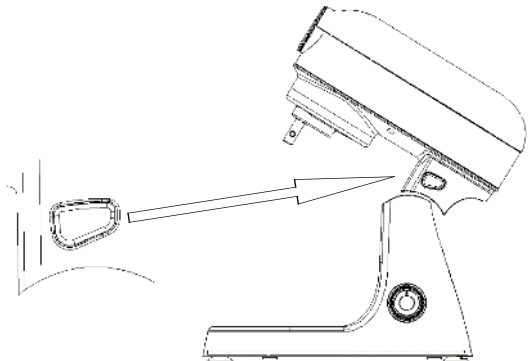
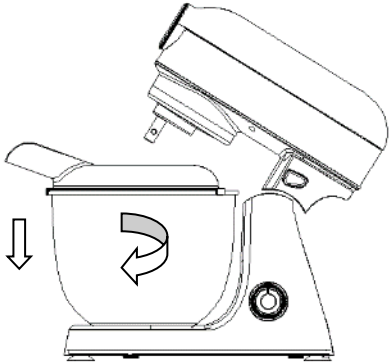
- Nehmen Sie das Küchengerät nur in Betrieb, wenn die in der Tabelle aufgeführten Zubehörteile angebracht sind und sich das Gerät in der Arbeitsstellung befindet.

Punkt	Stellung	Zubehör		
1				
2				

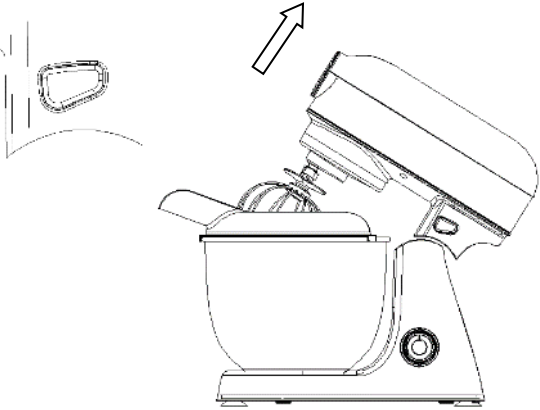
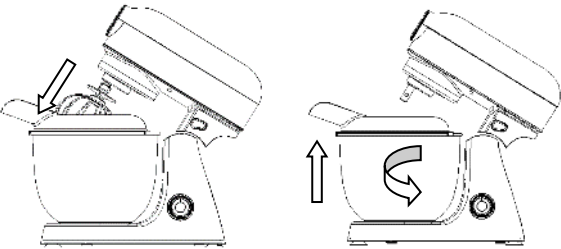
• **GESCHWINDIGKEITSREGELUNG**

Zubehör	Abbildung	Stufe	Dauer	Fassungsvermögen
Kneithaken		1–3	30 Sek. bei Stufe 1 und 3–5 Min. bei Stufe 3	1000 g Mehl und 600 ml Wasser
Rührbesen		4–8	7 Min.	700 g Mehl 325 g Vollkornmehl 350 g Zucker 250 g Eigelb 250 g Salatöl 10 g Hefe 5 g raffiniertes Salz
Schneebesen		9–10	7 Min.	Mindestens 3 Eiweiß Höchstens 15 Eier
Fleischwolf		4–10	3 Min.	Fleisch ohne Knochen, in Streifen von höchst- ens 2,5 x 2,5 cm

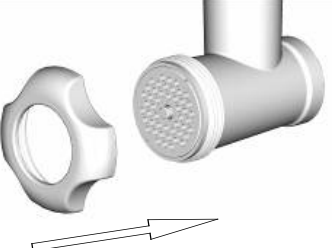
• **VERWENDUNG VON KNETHAKEN, RÜHRBESEN ODER SCHNEEBESEN**

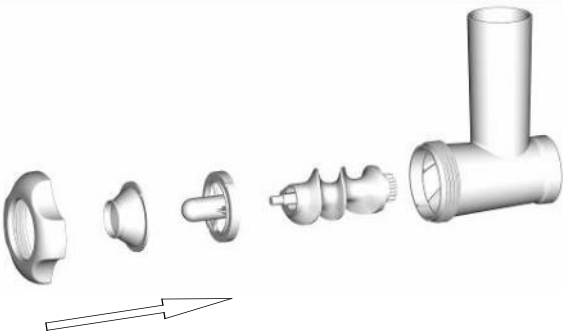
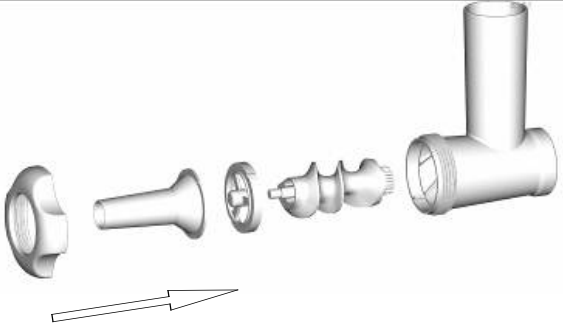
<p>1.</p> 	<p>Das Gerät auf eine flache Oberfläche, zum Beispiel eine Küchenarbeitsplatte, stellen und dabei auf einen sicheren Stand achten. Sicherstellen, dass sich die Schutzabdeckung (11) auf dem Zubehöranschluss (12) befindet.</p>
<p>2.</p> 	<p>Den Kippschalter (14) drücken und gleichzeitig den Rührarm (13) mit der Hand anheben, bis er hörbar einrastet. Der Rührarm zeigt nun nach oben.</p>
<p>3.</p> 	<p>Die gewünschten Zutaten in die Arbeitsschüssel (23) geben. Die Arbeitsschüssel (23) in die Vertiefung am Motorgehäuse (16) setzen. Die Arbeitsschüssel (23) leicht im Uhrzeigersinn drehen, bis sie einrastet. Gegebenenfalls den Spritzschutz (19) auf die Arbeitsschüssel (23) setzen.</p>

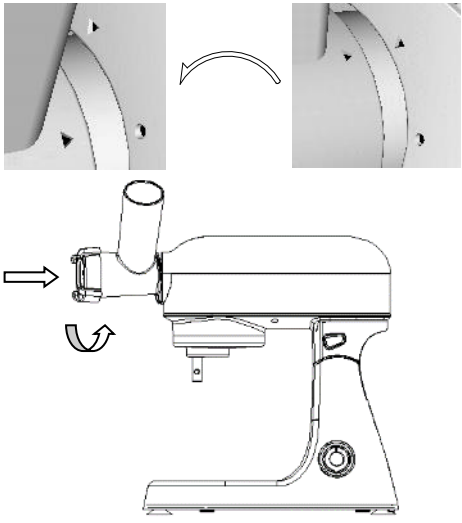
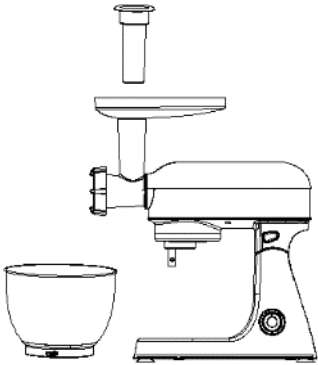
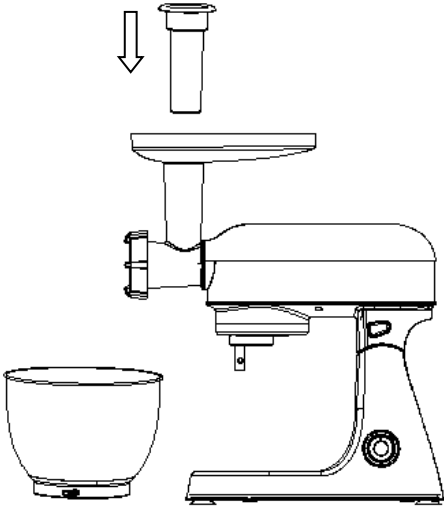
<p>4.</p> <div data-bbox="220 273 555 524"> </div> <div data-bbox="220 542 555 842"> </div> <div data-bbox="226 878 584 1236"> </div>	<p>Das gewünschte Zubehör (20, 21 oder 22) wie in den Abbildungen A und B links gezeigt an der Motorspindel (18) an der Unterseite des Rührarms (13) anbringen, bis die Stifte einrasten und das Zubehör sicher mit der Küchenmaschine verbunden ist. Das Zubehör darf weder locker sein, noch sollten Sie es nach unten ziehen können.</p> <p>A. Der Kneithaken (22) wird für schweren Teig, Hackfleisch oder andere anspruchsvolle Knetarbeiten verwendet.</p> <p>B. Der Rührbesen (21) wird zum Rühren leichterer Teigarten verwendet.</p> <p>C. Der Schneebesen (20) wird zum Schlagen von Sahne, Eiweiß usw. verwendet.</p> <p>HINWEIS: Nicht alle Zutaten müssen gleichzeitig in die Arbeitsschüssel (23) gegeben werden. Durch die Öffnung am Spritzschutz (19) können Sie jederzeit weitere Zutaten hinzugeben.</p>
<p>5.</p> <div data-bbox="226 1303 545 1621"> </div>	<p>Den Kippschalter (14) drücken und gleichzeitig den Rührarm (13) absenken, bis er hörbar einrastet. Das Gerät ist jetzt einsatzbereit.</p> <p>Das Netzkabel in die Netzsteckdose stecken und den Stufenschalter (15) langsam nach rechts drehen.</p> <p>Empfehlungen zu Geschwindigkeitsstufen, Arbeitsdauer und Fassungsvermögen finden Sie in der Tabelle oben.</p> <p>Wenn Sie in der Rührschüssel schaben möchten, warten, bis das Zubehör vollständig zum Stillstand gekommen ist. Immer den Teigschaber (24) und nicht die Finger verwenden.</p>

<p>6.</p> 	<p>Nach dem Rühren das Gerät ausschalten, indem Sie den Stufenschalter (15) nach links drehen. Den Stecker ziehen, bevor Sie Zubehör wechseln oder das Gerät auseinandernehmen oder wenn das Gerät nicht gebraucht wird.</p> <p>Den Kippschalter (14) drücken und gleichzeitig den Rührarm (13) mit der Hand anheben, bis er hörbar einrastet. Der Rührarm zeigt nun nach oben.</p>
<p>7.</p> 	<p>Das Zubehör durch Drehen im Uhrzeigersinn abnehmen.</p> <p>Die Arbeitsschüssel (23) mit dem verarbeiteten Inhalt durch Drehen gegen den Uhrzeigersinn abnehmen.</p>

• **VERWENDUNG DES FLEISCHWOLFS**

<p>1.</p> 	<p>Das Gerät auf eine flache Oberfläche, zum Beispiel eine Küchenarbeitsplatte, stellen und dabei auf einen sicheren Stand achten. Die Schutzabdeckung (11) vom Zubehöranschluss (12) abnehmen.</p>
<p>2.1 Fleischwolf</p> 	<p>Die Schnecke (7) mit dem Metallstift nach außen in das Fleischwolfgehäuse (8) einsetzen. Fest andrücken, bis sie einrastet. Den Silikonverbinder (6) auf den Metallstift an der Schnecke setzen (siehe Abbildung).</p>
	<p>Den Zerkleinerer (5) auf den Verbinder an der Schnecke setzen (siehe Abbildung). Die scharfen Kanten des Zerkleinerers müssen in Richtung der Lochscheibe zeigen.</p>
	<p>Eine der drei Lochscheiben (2, 3 oder 4) auf den Zerkleinerer setzen (siehe Abbildung). Die Lochscheibe drehen, bis die beiden Vertiefungen mit den Stiften am Fleischwolfgehäuse übereinander passen. Je nach gewünschter Konsistenz die Lochscheibe fein, medium oder grob wählen.</p>
	<p>Den Fixiererring (1) auf die Lochscheibe am Fleischwolfgehäuse setzen (siehe Abbildung). Im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet. Der Fixiererring muss die Lochscheibe fest umschließen, sollte aber nicht zu fest angezogen werden.</p>

<p>2.2 Herstellung von Kebbe</p> 	<p>Die Schnecke (7) mit dem Metallstift nach außen in das Fleischwolfgehäuse (8) einsetzen. Fest andrücken, bis sie einrastet. Den Fleischvorsatz (27) und den Kebbe-Aufsatz (28) auf den Verbinder an der Schnecke setzen (siehe Abbildung). Drehen, bis die beiden Vertiefungen mit den Stiften am Fleischwolfgehäuse übereinander passen.</p> <p>Den Fixieringsring (1) auf den Kebbe-Aufsatz am Fleischwolfgehäuse setzen (siehe Abbildung). Im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet. Der Fixieringsring muss den Kebbe-Aufsatz fest umschließen, sollte aber nicht zu fest angezogen werden.</p>
<p>2.3 Herstellung von Würsten</p> 	<p>Die Schnecke (7) mit dem Metallstift nach außen in das Fleischwolfgehäuse (8) einsetzen. Fest andrücken, bis sie einrastet. Den Teigvorsatz (25) und den Wurstaufsatz (26) auf den Verbinder an der Schnecke setzen (siehe Abbildung). Drehen, bis die beiden Vertiefungen mit den Stiften am Fleischwolfgehäuse übereinander passen.</p> <p>Den Fixieringsring (1) auf den Wurstaufsatz am Fleischwolfgehäuse setzen (siehe Abbildung). Im Uhrzeigersinn drehen, bis er einrastet. Der Fixieringsring muss den Wurstaufsatz fest umschließen, sollte aber nicht zu fest angezogen werden.</p>

<p>3.</p> 	<p>Das Fleischwolfgehäuse (8) so in den Zubehöranschluss (12) einsetzen, dass der Pfeil mit dem Kreis eine Linie bildet. So lange drehen, bis die vertikale Position erreicht ist und die beiden Pfeile eine Linie bilden.</p>
<p>4.</p> 	<p>Die Einfüllschale (9) so auf das Fleischwolfgehäuse (8) setzen, dass sich der breitere Teil über dem Motor des Geräts befindet. Die Arbeitsschüssel (23) oder ein anderes Behältnis unter die Öffnung am Fleischwolfgehäuse stellen. Das Gerät ist jetzt einsatzbereit.</p>
<p>5.</p> 	<p>Das Netzkabel in die Netzsteckdose stecken. Das Fleisch in ca. 2,5 cm breite Würfel oder Streifen schneiden, damit es durch die Öffnung der Einfüllschale passt. Die Fleischstücke in die Einfüllschale (9) geben. Den Stufenschalter (15) langsam nach rechts drehen, um die gewünschte Geschwindigkeit einzustellen. Empfehlungen zu den einzelnen Stufen finden Sie in der Tabelle oben. Die Fleischstücke vorsichtig mit dem Stopfer (10) in den Fleischwolf drücken. Nicht zu fest drücken, da das Gerät sonst beschädigt werden kann.</p>

<p>6.</p> 	<p>Nach der Verwendung des Fleischwolfs das Gerät ausschalten, indem Sie den Stufenschalter (15) nach links drehen. Den Stecker ziehen, bevor Sie Zubehör wechseln oder das Gerät auseinandernehmen oder wenn das Gerät nicht gebraucht wird. Den Stopfer (10) und die Einfüllschale (9) entfernen.</p>
<p>7.</p> 	<p>Zum Abnehmen des Fleischwolfs das Fleischwolfgehäuse (8) drehen, bis der Pfeil mit dem Kreis eine Linie bildet. Anschließend wieder die Schutzabdeckung (11) auf den Zubehöranschluss (12) setzen.</p>

• TIPPS

- Die Küchenmaschine zwischendurch ausschalten und mit dem Teigschaber (24) Rückstände von den Seiten der Arbeitsschüssel und dem Rühraufsatz entfernen.
- Das Gerät höchstens 7 Minuten am Stück laufen lassen, um eine Überhitzung des Motors zu vermeiden.
- Knochen, Knorpel, Sehnen und Schwarte entfernen, bevor Sie das Fleisch durch den Wolf drehen.
- Gefrorene Fleischwaren müssen vor dem Zerkleinern im Fleischwolf vollständig aufgetaut werden.
- Der Fleischwolf darf nur zum Zerkleinern von Fleisch verwendet werden. Keine pastösen Lebensmittel, zum Beispiel Zubereitungen, die Paniermehl enthalten, durch den Fleischwolf drehen. Das Gerät kann dadurch beschädigt werden.

• REINIGUNG UND PFLEGE

Bei der Reinigung des Küchengeräts sollte auf folgende Punkte geachtet werden:

- Vor der Reinigung den Netzstecker aus der Netzsteckdose ziehen und das Gerät abkühlen lassen.
- Alle Zubehörteile unter fließendem, warmem Wasser und etwas Spülmittel reinigen. Abspülen und vorsichtig trocknen. **NICHT IM GESCHIRRSPÜLER REINIGEN!**
- Das Motorteil des Geräts nicht in Wasser tauchen und stets darauf achten, dass kein Wasser in das Gerät gelangt.
- Das Motorteil zum Reinigen mit einem feuchten Tuch abwischen. Bei starker Verschmutzung kann etwas Spülmittel verwendet werden.
- Zur Reinigung des Geräts keine Scheuerschwämme, Stahlwolle oder anderen starken Lösungs- oder Scheuermittel verwenden, da diese die Oberflächen des Geräts beschädigen können.
- Die Klingen oder scharfen Teile des Geräts während des Gebrauchs und der Reinigung nicht berühren.
- **WICHTIG!** Nach dem Reinigen vollständig trocknen lassen. Das Gerät nicht in feuchtem Zustand benutzen.
- Wir empfehlen, die Lochscheiben nach der Reinigung mit Pflanzenöl zu schmieren und in fettabweisendem Papier aufzubewahren, um Rostbildung und Verfärbungen zu vermeiden.

• 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:

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

- **CONSIGNES DE SÉCURITÉ**

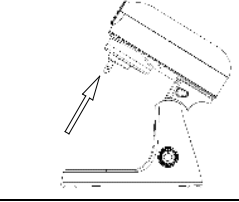



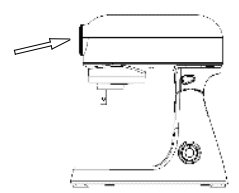
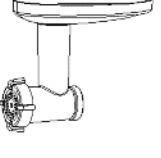
Veillez lire toutes les instructions avant la mise en service de l'appareil.

- 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.
- Vérifier la tension. La tension indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil doit correspondre à la tension de votre réseau.




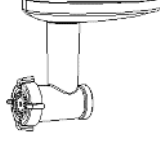
- Ne jamais placer l'appareil (ainsi que le cordon) ou le faire fonctionner près d'une source de chaleur (plaque de cuisson) ou près d'une flamme (gaz).
- Le bloc-moteur ne doit jamais ni être plongé dans l'eau ni nettoyé sous un jet d'eau.
- Ne jamais introduire dans le bol des couverts ou autres objets 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.
- Évitez tout contact avec les pièces mobiles.
- Gardez les mains et les ustensiles à l'écart des pièces mobiles pendant la transformation des aliments, afin de réduire les risques de blessures graves ou de dommages sur le mixeur.
- Les lames sont tranchantes et à manipuler avec précaution.
- Ne poussez jamais la nourriture à la main, utilisez toujours un pilon.

• POSITIONS DE FONCTIONNEMENT

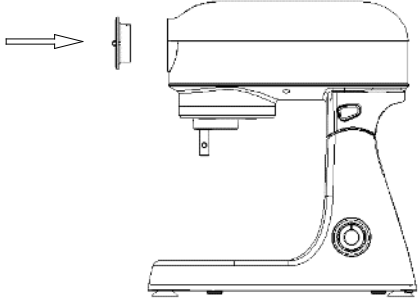
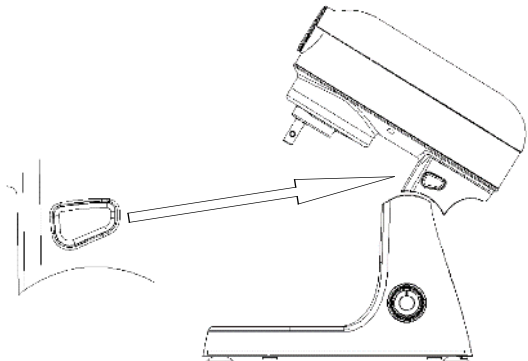
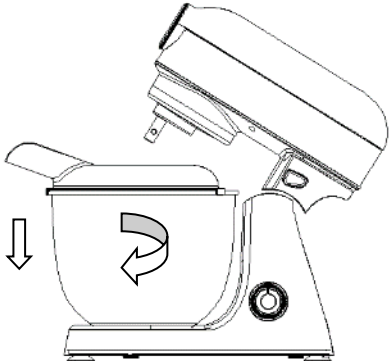
- Ne faites fonctionner l'appareil que lorsque l'accessoire est fixé conformément au tableau ci-dessous et qu'il est en position de fonctionnement.

Article	Position	Accessoire		
1				
2				

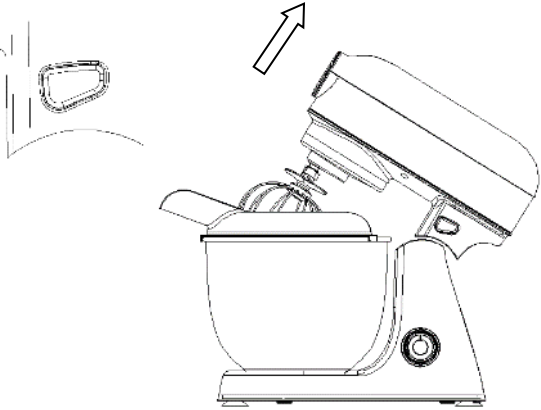
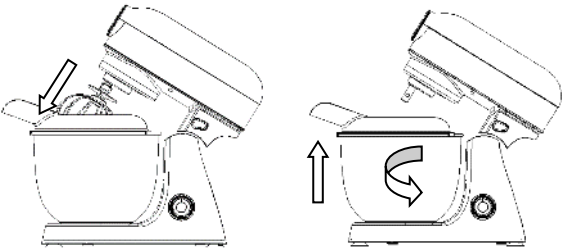
• PARAMÈTRES DE VITESSE

Accessoires	Image	Réglage de la vitesse	Durée	Capacité
Crochet à pâte		1-3	30 secondes à vitesse 1 et 3-5 minutes à vitesse 3	1000 g de farine et 600 ml d'eau
Batteur plat		4-8	7 min	700 g de farine à gâteau 325 g de farine 350 g de sucre 250 g de jaune d'œuf 250 g d'huile 10 g de levure 5 g de sel fin
Fouet		9-10	7 min	Au moins 3 blancs d'œuf Pas plus de 15 œufs
Hachoir à viande		4-10	3 min	Viande désossée coupée en lanières de moins de 2,5 cm x 2,5 cm

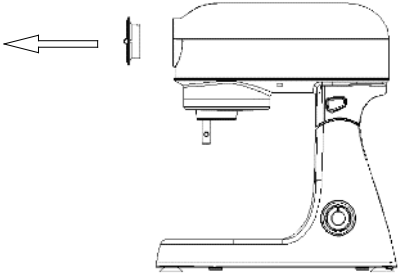
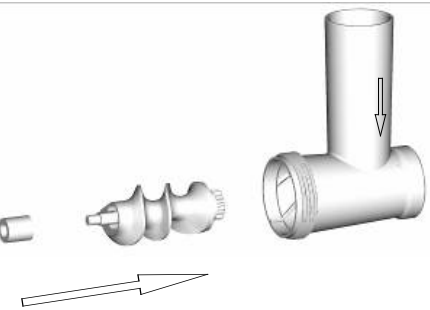
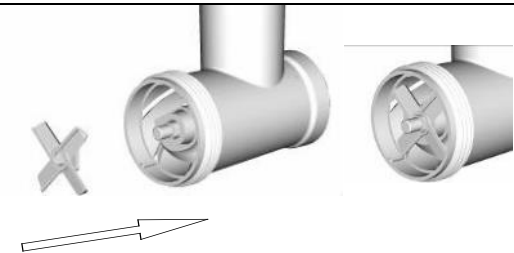
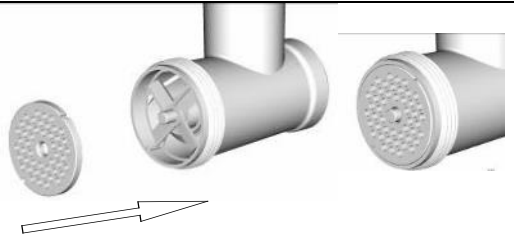
• **UTILISER LE CROCHET PETRISSEUR, LE BATTEUR PLAT OU LE FOUET**

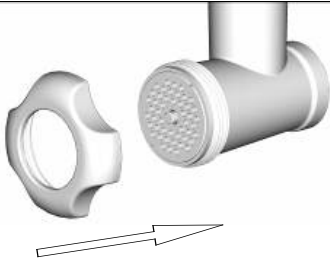
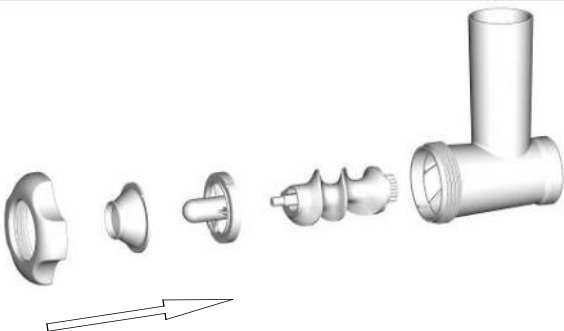
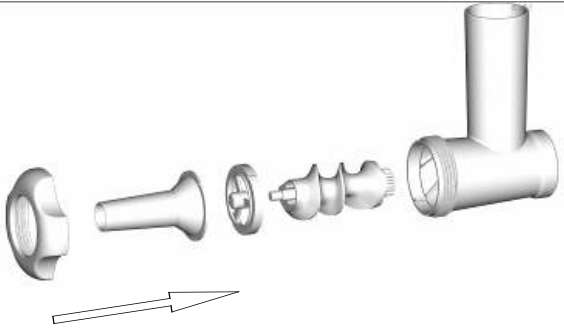
<p>1.</p> 	<p>Placez l'appareil sur une surface plane, par exemple un comptoir de cuisine, et assurez-vous qu'il est stable.</p> <p>Veillez à ce que le revêtement de protection (11) soit monté sur la prise accessoire (12).</p>
<p>2.</p> 	<p>Tournez le bouton de déverrouillage du bras (14), tout en soulevant à la main le bras pivotant (13) pour qu'il se verrouille avec un clic. Le bras pivotant s'incline vers le haut.</p>
<p>3.</p> 	<p>Placez maintenant les ingrédients nécessaires dans le bol de mélange (23).</p> <p>Placez le bol de mélange (23) dans l'évidement sur le logement moteur (16).</p> <p>Tournez légèrement le bol de mélange (23) dans le sens des aiguilles d'une montre, afin qu'il se verrouille.</p> <p>Si vous souhaitez utiliser la protection contre les éclaboussures (19), vous devez la placer maintenant sur le bol de mélange (23).</p>

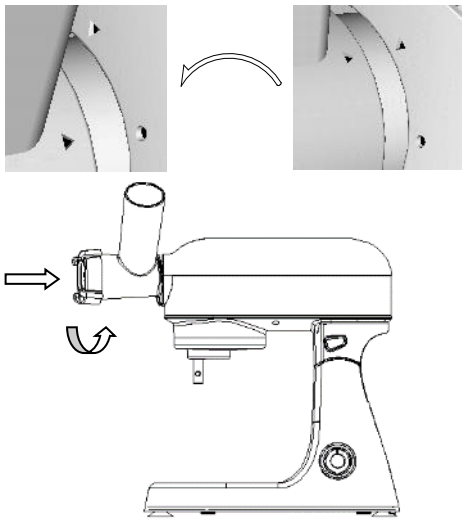
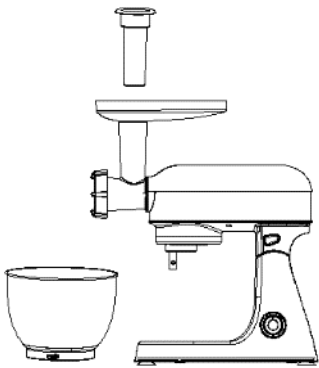
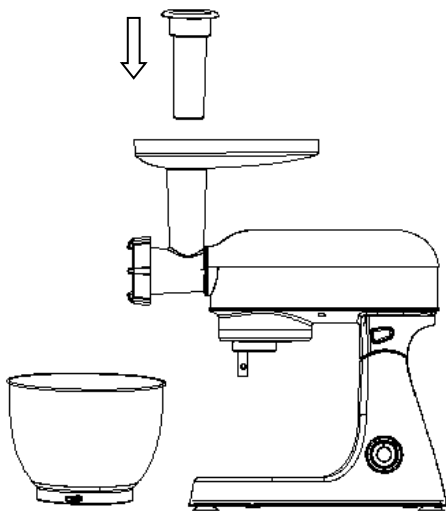
<p>4.</p> <div data-bbox="220 273 555 524"> </div> <div data-bbox="220 542 555 842"> </div> <div data-bbox="226 878 584 1236"> </div>	<p>Fixez l'accessoire requis (20, 21 ou 22) sur la broche moteur (18) sur la face inférieure du bras pivotant (13), comme indiqué sur les figures A et B à gauche, jusqu'à ce que les broches s'engagent et que l'accessoire soit verrouillé. L'accessoire doit être serré, et vous ne devez pas pouvoir le retirer.</p> <p>A. Le crochet pétrisseur (22) est utilisé pour la pâte épaisse, la viande hachée ou d'autres travaux de pétrissage exigeants.</p> <p>B. Le batteur plat (21) est utilisé pour mélanger des types de pâte moins épais.</p> <p>C. Le fouet (20) est utilisé pour fouetter la crème, les blancs d'œufs, etc.</p> <p>NOTE : Vous ne devez pas ajouter tous les ingrédients en même temps. Vous pouvez continuer à les verser par l'ouverture de la protection contre les éclaboussures (19).</p>
<p>5.</p> <div data-bbox="226 1303 545 1621"> </div>	<p>Tournez le bouton de déverrouillage du bras (14), tout en abaissant à la main le bras pivotant (13) pour qu'il se verrouille avec un clic. L'appareil peut maintenant être utilisé.</p> <p>Branchez le cordon d'alimentation dans la prise de courant principale et tournez lentement le bouton de réglage de la vitesse (15) vers la droite.</p> <p>Les vitesses, le temps et la capacité recommandés sont indiqués dans le tableau ci-dessus.</p> <p>Si vous devez racler l'intérieur du bol de mélange, attendez que l'accessoire soit complètement arrêté. Utilisez la spatule (24), jamais vos doigts.</p>

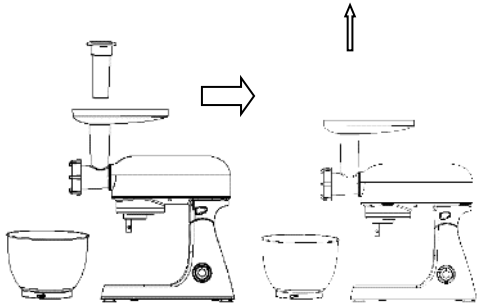
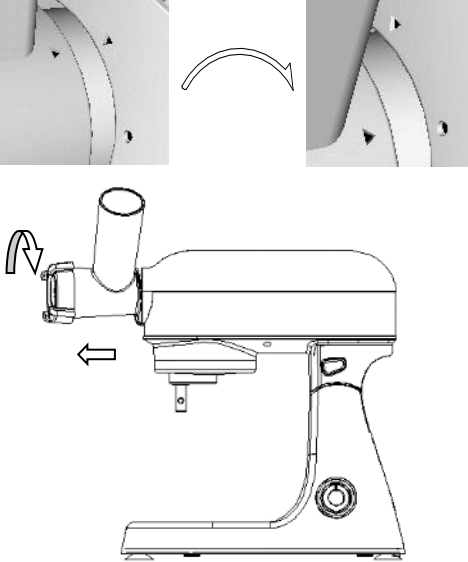
<p>6.</p> 	<p>Éteignez l'appareil en tournant le bouton de réglage de la vitesse (15) vers la gauche lorsque vous avez fini. Débranchez-le avant de changer les accessoires, ou avant de démonter l'appareil ou lorsqu'il n'est pas utilisé.</p> <p>Tournez le bouton de déverrouillage du bras pivotant (14), tout en soulevant à la main le bras pivotant (13) pour qu'il se verrouille avec un clic. Le bras pivotant s'incline vers le haut.</p>
<p>7.</p> 	<p>Détachez l'accessoire en le tournant dans le sens des aiguilles d'une montre.</p> <p>Retirez le bol de mélange (23) avec les aliments préparés dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.</p>

• **UTILISATION DU HACHOIR À VIANDE**

<p>1.</p> 	<p>Placez l'appareil sur une surface plane, par exemple un comptoir de cuisine, et assurez-vous qu'il est stable.</p> <p>Retirez le revêtement de protection (11) de la prise accessoire (12).</p>
<p>2.1 Hachoir</p> 	<p>Placez la vis sans fin (7) dans le corps du hachoir à viande (8) avec le raccord métallique fin vers l'extérieur et pressez fermement.</p> <p>Montez le joint en silicone (6) sur la vis (voir illustration).</p>
	<p>Montez le hachoir (5) sur la vis (voir illustration). Les bords tranchants du hachoir doivent être dirigés vers le disque de hachage.</p>
	<p>Placez l'un des trois disques de hachage (2,3,4) sur le dessus du hachoir (voir illustration). Tournez le disque de hachage de manière à ce que les deux entailles soient alignées avec les broches du corps du hachoir à viande. Sélectionnez le disque de hachage en fonction de la consistance souhaitée. Vous pouvez choisir entre fin, moyen et grossier.</p>

	<p>Placez l'écrou annulaire (1) sur le disque de hachage du corps du hachoir à viande (voir illustration). Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller. L'écrou annulaire doit maintenir le disque de hachage bien en place. Mais ne serrez pas trop fort.</p>
<p>2.2 Faire des kebbés</p> 	<p>Placez la vis sans fin (7) dans le corps du hachoir à viande (8) avec le raccord métallique fin vers l'extérieur et pressez fermement.</p> <p>Montez la douille à viande (27) et la douille à boulettes de viande (28) sur la vis sans fin (voir illustration). Tournez-les, afin que les deux entailles soient alignées avec les broches du corps du hachoir à viande.</p> <p>Placez l'écrou annulaire (1) sur la douille à boulettes de viande du corps du hachoir à viande (voir illustration). Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller. L'écrou annulaire doit maintenir la douille à boulettes de viande bien en place, mais ne doit pas être trop serré.</p>
<p>2.3 Faire des saucisses</p> 	<p>Placez la vis sans fin (7) dans le corps du hachoir à viande (8) avec le raccord métallique fin vers l'extérieur et pressez fermement.</p> <p>Montez la douille à pâte (25) et la douille à saucisse (26) sur la vis sans fin (voir illustration). Tournez-les, afin que les deux entailles soient alignées avec les broches du corps du hachoir à viande.</p> <p>Placez l'écrou annulaire (1) sur le support de viande rond sur le corps du hachoir à viande (voir illustration). Tournez dans le sens des aiguilles d'une montre pour verrouiller. L'écrou annulaire doit maintenir la douille à saucisses solidement en place, mais ne doit pas être trop serré.</p>

<p>3.</p> 	<p>Placez le corps du hachoir à viande (8) dans la douille d'accessoires (12), de manière à ce que la flèche soit alignée sur le cercle. Tournez-le en position verticale, de sorte que la flèche soit alignée avec la flèche.</p>
<p>4.</p> 	<p>Placez le plateau à viande (9) sur le corps du hachoir à viande (8) de manière à ce que la partie large soit placée au-dessus du compartiment moteur de l'appareil. Placez le bol de mélange (23) ou un autre récipient sous l'ouverture du corps du hachoir à viande. L'appareil peut maintenant être utilisé.</p>
<p>5.</p> 	<p>Branchez le cordon d'alimentation sur une prise de courant. Coupez votre viande en petits morceaux, afin que les morceaux passent dans le tube d'alimentation. Coupez la viande en dés ou en bandes d'une largeur d'environ 2,5 cm. Placez les morceaux sur le plateau (9). Sélectionnez la vitesse que vous souhaitez en tournant lentement le bouton de réglage de la vitesse (15) vers la droite. Les vitesses recommandées sont indiquées dans le tableau ci-dessus. Les morceaux de viande passent dans le tube d'alimentation. Poussez doucement vers le bas à l'aide du pilon (10). N'appuyez</p>

	<p>pas trop fort, sinon vous risquez d'endommager l'appareil.</p>
<p>6.</p> 	<p>Éteignez l'appareil en tournant le bouton de réglage de la vitesse (15) vers la gauche lorsque vous avez fini de hacher. Débranchez-le avant de changer les accessoires, ou avant de démonter l'appareil ou lorsqu'il n'est pas utilisé. Retirer le pilon (10) et le plateau à viande (9).</p>
<p>7.</p> 	<p>Pour retirer le hachoir à viande, tournez le corps (8) de manière à ce que la flèche soit alignée sur le cercle, puis retirez-le. Remettez le revêtement de protection (11) sur la prise d'accessoires (12).</p>

● CONSEILS

- Éteignez le mélangeur de temps en temps pour racler le mélange sur les côtés du bol et de l'accessoire avec la spatule (24).
- Pour éviter que le moteur ne commence à surchauffer, n'utilisez l'appareil que pendant 7 minutes au maximum.
- Retirez toujours les os, les cartilages, les tendons et la couenne avant de hacher la viande.
- Les aliments congelés doivent être décongelés avant d'être broyés.
- Le hachoir à viande ne doit être utilisé que pour hacher la viande. Évitez de broyer des aliments pâteux, contenant de la chapelure par exemple, car cela pourrait endommager l'appareil.

• NETTOYAGE ET ENTRETIEN

Lorsque vous nettoyez l'appareil, vous devez faire attention aux points suivants :

- Débranchez le cordon d'alimentation de la prise de courant et laissez l'appareil refroidir avant de le nettoyer.
- Rincez tous les accessoires sous l'eau chaude et utilisez un peu de liquide vaisselle. Rincez et séchez soigneusement. **NE PAS METTRE AU LAVE-VAISSELLE !**
- N'immergez pas la partie moteur de l'appareil dans l'eau et assurez-vous que l'eau ne pénètre pas dans l'appareil.
- Nettoyez la partie moteur en l'essuyant avec un chiffon humide. Ajoutez un peu de détergent si l'appareil est très sale.
- N'utilisez pas de tampons à récurer, de laine d'acier ou toute autre forme de solvant puissant ou de produit de nettoyage abrasif pour nettoyer l'appareil, car ils pourraient endommager les surfaces extérieures de l'appareil.
- Veillez à ne pas toucher les lames ou les pièces tranchantes pendant l'utilisation et le nettoyage.
- IMPORTANT ! Laissez sécher complètement après le nettoyage avant de l'utiliser à nouveau. N'utilisez pas l'appareil mouillé.
- Nous vous recommandons de lubrifier les disques de hachage avec de l'huile végétale après le nettoyage et de les conserver dans du papier sulfurisé pour minimiser le risque de rouille et de décoloration.

• 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**

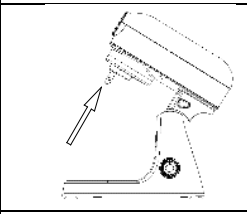



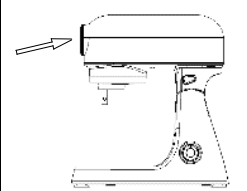
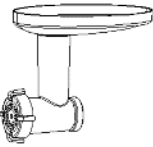
Prima dell'uso leggere tutte le istruzioni.

- 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 previsto per il solo uso domestico e non deve essere impiegato per uso commerciale o industriale.
- 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.


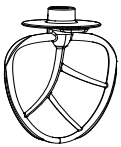

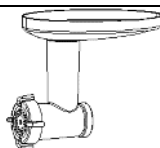
- Dopo l'uso e prima di pulire, estrarre la spina.
- Non immergete il blocco motore, la spina ed il cavo nell'acqua.
- Con l'apparecchio in funzione non introducete mai nella tazza posateria o altri oggetti di metallo.
- Non adoperare l'apparecchio in presenza di guasti alla spina o a qualsiasi altro componente come pure in caso malfunzionamento. Rivolgersi al più vicino servizio di assistenza tecnica del venditore.
- Evitare il contatto con parti in movimento.
- Tenere le mani e gli utensili lontano dalle parti in movimento durante la lavorazione degli alimenti, per ridurre il rischio di gravi lesioni alle persone o danni allo sbattitore.
- Le lame sono affilate e devono essere maneggiate con la dovuta attenzione.
- Non introdurre mai a mano gli alimenti: usare sempre il pestello.

• POSIZIONI DI FUNZIONAMENTO

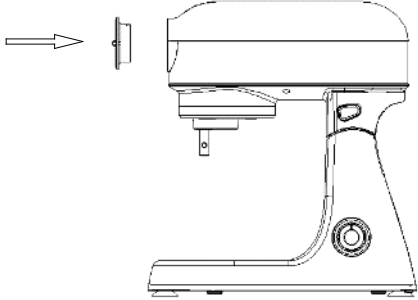
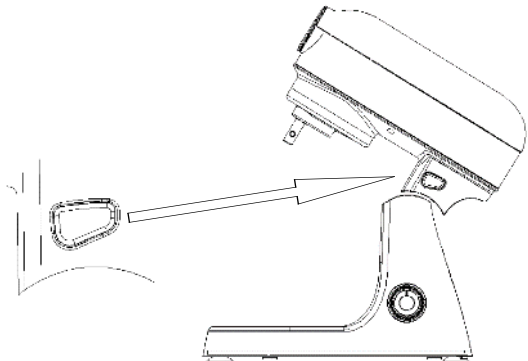
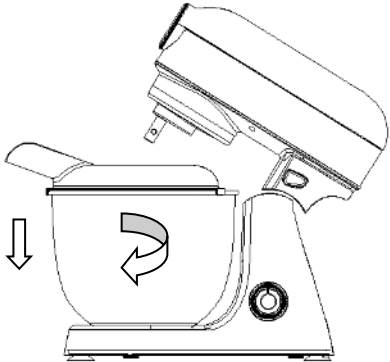
- Mettere in funzione l'apparecchio solo quando l'accessorio è fissato come indicato nella tabella e si trova in posizione di funzionamento.

Oggetto	Posizione	Accessorio		
1				
2				

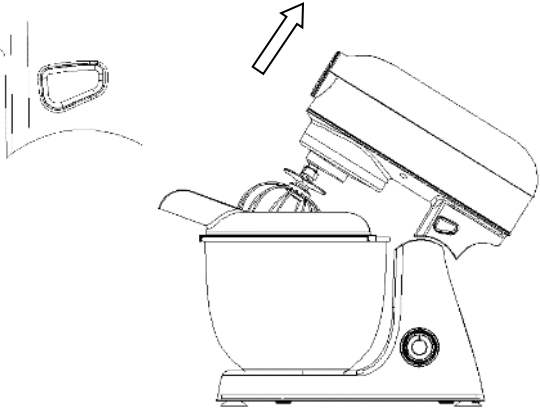
• IMPOSTAZIONI DELLA VELOCITÀ

Accessori	Figura	Imposta- zione della velocità	Durata	Capacità
Gancio impastatore		1-3	30 sec. a velo- cità 1, e 3-5 min. a velocità 3	1000 g farina e 600 ml acqua
Frusta a foglia		4-8	7 min.	700 g farina per dolci 325 g farina 350 g zucchero 250 tuorlo 250 g olio per insalata 10 g lievito 5 g sale fine
Frusta a filo		9-10	7 min.	Almeno 3 albumi Non più di 15 uova
Tritacarne		4-10	3 min.	Carne disossata tagliata a strisce non più grandi di 2,5 cm x 2,5 cm

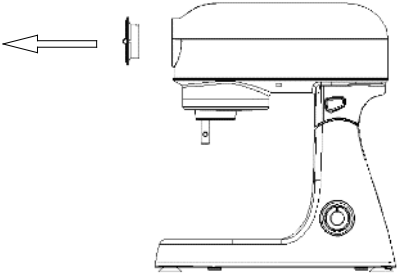
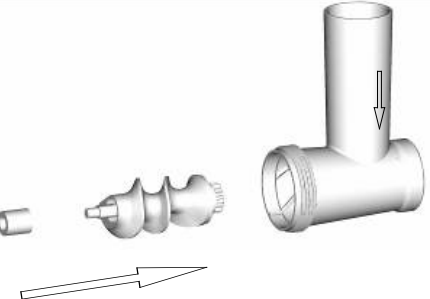
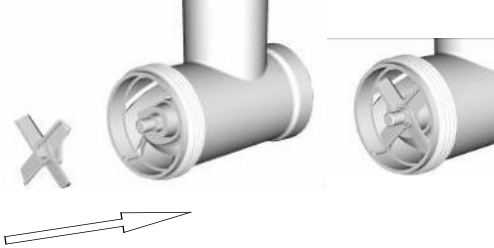
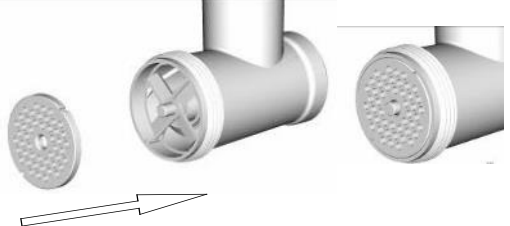
• **USARE IL GANCIO IMPASTATORE, LA FRUSTA A FOGLIA O LA FRUSTA A FILO**

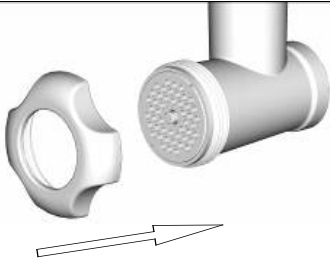
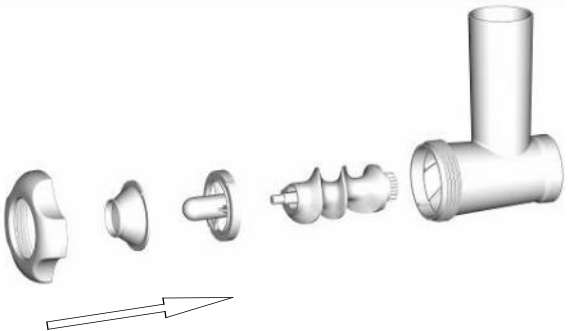
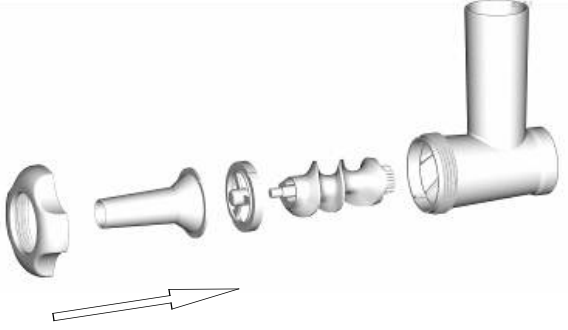
<p>1.</p> 	<p>Collocare l'apparecchio su una superficie piana, ad esempio il bancone da cucina, e assicurarsi che sia ben saldo.</p> <p>Verificare che il coperchio di protezione (11) sia innestato sull'attacco accessori (12).</p>
<p>2.</p> 	<p>Ruotare il pulsante di rilascio (14) del braccio e contemporaneamente sollevare manualmente il braccio girevole (13), in modo che si blocchi in posizione con uno scatto. Il braccio girevole si inclina verso l'alto.</p>
<p>3.</p> 	<p>Ora disporre gli ingredienti necessari nel recipiente (23).</p> <p>Inserire il recipiente (23) nell'incavo sull'alloggiamento del motore (16).</p> <p>Ruotare leggermente in senso orario il recipiente (23) in modo che si blocchi in posizione.</p> <p>Se si desidera utilizzare la protezione anti-schizzo (19), deve essere applicata sopra il recipiente (23) in questa fase.</p>

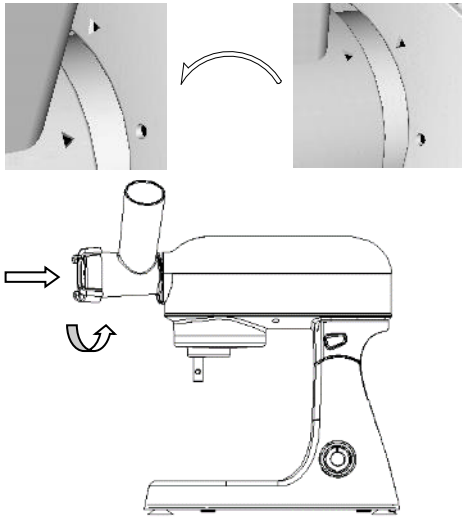
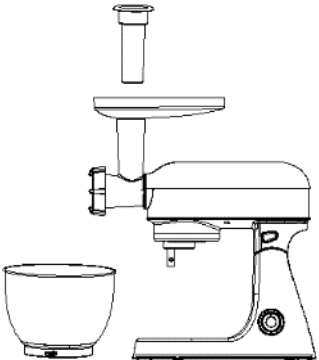
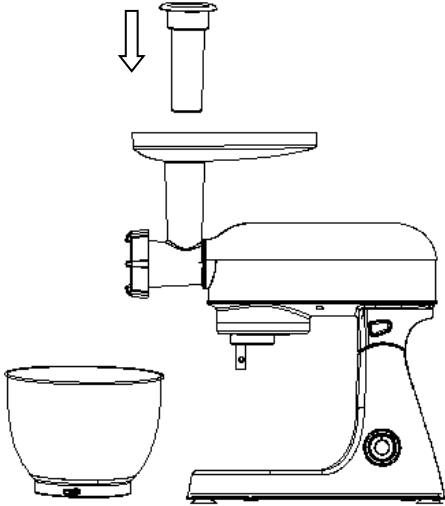
<p>4.</p> <div data-bbox="220 273 555 526"> </div> <div data-bbox="220 542 555 840"> </div> <div data-bbox="226 878 582 1232"> </div>	<p>Montare l'accessorio necessario (20, 21 o 22) sull'alberino del motore (18) sul lato inferiore del braccio girevole (13) come mostrato nelle figure A e B a sinistra, in modo che i perni si innestino e l'accessorio si blocchi saldamente in posizione. L'accessorio non deve essere allentato, né deve poter essere tirato verso il basso.</p> <p>A. Il gancio impastatore (22) si usa con impasti pesanti, carne macinata o altri lavori di impastamento impegnativi.</p> <p>B. La frusta a foglia (21) serve per amalgamare tipi di impasto più leggeri.</p> <p>C. La frusta a filo (20) si usa per mescolare panna, albume ecc.</p> <p>NOTA: non è necessario che gli ingredienti vengano inseriti tutti contemporaneamente. Possono essere aggiunti attraverso l'apertura nella protezione antischizzo (19).</p>
<p>5.</p> <div data-bbox="226 1303 545 1624"> </div>	<p>Ruotare il pulsante di rilascio (14) del braccio e contemporaneamente abbassare il braccio girevole (13) in modo che si blocchi in posizione con uno scatto. Ora l'apparecchio è pronto all'uso.</p> <p>Inserire il cavo di alimentazione nella presa di corrente e ruotare lentamente la manopola di regolazione della velocità (15) verso destra.</p> <p>Velocità, tempo e capacità consigliati sono illustrati nella precedente tabella.</p> <p>Se è necessario raschiare all'interno del recipiente, attendere fino a quando l'accessorio non si sia fermato completamente.</p> <p>Usare la spatola (24), non usare mai le dita.</p>

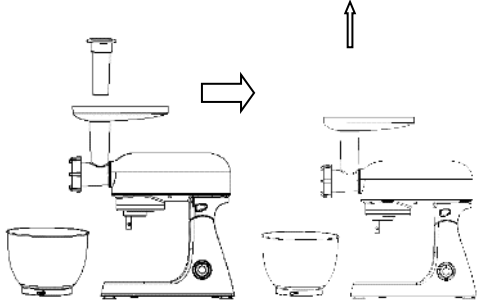
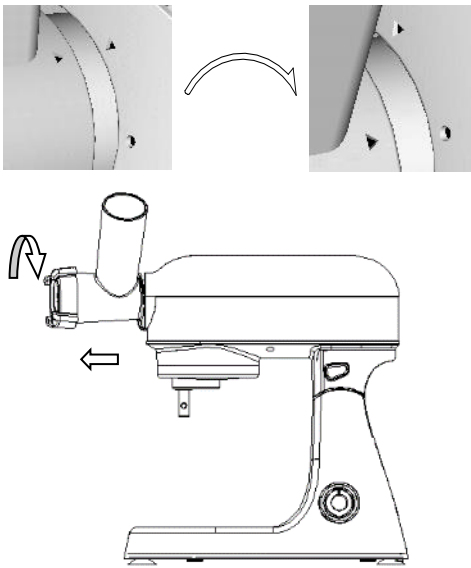
<p>6.</p> 	<p>Quando l'impastamento è terminato, spegnere l'apparecchio ruotando la manopola di controllo della velocità (15) verso sinistra. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente prima di cambiare accessori, prima di smontarlo o quando non è in uso. Ruotare il pulsante di rilascio (14) del braccio girevole e contemporaneamente sollevare manualmente il braccio girevole (13), in modo che si blocchi in posizione con uno scatto. Il braccio girevole si inclina verso l'alto.</p>
<p>7.</p> 	<p>Sganciare l'accessorio ruotandolo in senso orario. Ruotare in senso antiorario il recipiente (23) con l'alimento preparato per rimuoverlo.</p>

• **USO DEL TRITACARNE**

<p>1.</p> 	<p>Collocare l'apparecchio su una superficie piana, ad esempio il bancone da cucina, e assicurarsi che sia ben saldo. Rimuovere il coperchio di protezione (11) dall'attacco accessori (12).</p>
<p>2.1 Tritacarne</p> 	<p>Inserire l'elica (7) nel corpo del tritacarne (8) con il raccordo metallico sottile rivolto verso l'esterno e premere saldamente in posizione. Innestare l'adattatore in silicone (6) sul raccordo dell'elica (vedere la figura).</p>
	<p>Innestare la lama (5) sul raccordo dell'elica (vedere la figura). I bordi affilati della lama devono essere rivolti verso il disco tritratore.</p>
	<p>Applicare uno dei tre dischi (2,3,4) sulla lama (vedere la figura). Ruotare il disco tritratore in modo che le due tacche siano allineate con i perni presenti sul corpo del tritacarne. Selezionare il disco tritratore in base alla consistenza necessaria. La scelta include una consistenza fine, media e a grana grossa.</p>

	<p>Avvitare la ghiera (1) sul disco tritatore sul corpo del tritacarne (vedere la figura). Ruotare in senso orario per bloccare. La ghiera deve tenere saldamente in posizione il disco tritatore. Evitare di serrare eccessivamente.</p>
<p>2.2 Polpette arabe (Kebbe)</p> 	<p>Inserire l'elica (7) nel corpo del tritacarne (8) con il raccordo metallico sottile rivolto verso l'esterno e premere saldamente in posizione.</p> <p>Innestare lo stendi-carne (27) e l'insaccatrice per polpette (28) sul raccordo dell'elica (vedere la figura). Ruotarlo in modo che le due tacche siano allineate con i perni presenti sul corpo del tritacarne.</p> <p>Avvitare la ghiera (1) sull'insaccatrice per polpette sul corpo del tritacarne (vedere la figura). Ruotare in senso orario per bloccare. La ghiera deve tenere saldamente in posizione l'insaccatrice per polpette, evitando tuttavia il serraggio eccessivo.</p>
<p>2.3 Salsicce</p> 	<p>Inserire l'elica (7) nel corpo del tritacarne (8) con il raccordo metallico sottile rivolto verso l'esterno e premere saldamente in posizione.</p> <p>Innestare lo stendi-carne (25) e l'insaccatrice per salsicce (26) sul raccordo dell'elica (vedere la figura). Ruotarlo in modo che le due tacche siano allineate con i perni presenti sul corpo del tritacarne.</p> <p>Avvitare la ghiera (1) sul vassoio portacarne rotondo sul corpo del tritacarne (vedere la figura). Ruotare in senso orario per bloccare. La ghiera deve tenere saldamente in posizione l'insaccatrice per salsicce, evitando tuttavia il serraggio eccessivo.</p>

<p>3.</p> 	<p>Inserire il corpo del tritacarne (8) nell'attacco accessori (12), in modo che la freccia sia allineata al cerchio. Ruotare nella posizione verticale, in modo che la freccia sia allineata con la freccia.</p>
<p>4.</p> 	<p>Montare il vassoio porta-carne (9) sul corpo del tritacarne (8) in modo che la parte larga sia posizionata sull'alloggiamento motore dell'apparecchio. Disporre il recipiente (23) o un contenitore simile sotto l'apertura del corpo del tritacarne. Ora l'apparecchio è pronto all'uso.</p>
<p>5.</p> 	<p>Inserire la spina del cavo di alimentazione in una presa elettrica. Tagliare la carne in pezzi piccoli, tali da entrare nel tubo di alimentazione. Tagliare a cubetti o a strisce della larghezza di circa 2,5 cm. Disporre i pezzi sul vassoio (9). Scegliere la velocità desiderata ruotando la manopola di controllo della velocità (15) lentamente verso destra. Le velocità consigliate sono indicate nella precedente tabella. I pezzi di carne scendono nel tubo di alimentazione. Spingere in basso con cautela</p>

	<p>utilizzando il pestello (10). Non premere eccessivamente, per evitare di danneggiare l'apparecchio.</p>
<p>6.</p> 	<p>Quando la macinatura della carne è terminata, spegnere l'apparecchio ruotando la manopola di controllo della velocità (15) verso sinistra. Scollegare l'apparecchio dalla presa di corrente prima di cambiare accessori, prima di smontarlo o quando non è in uso. Rimuovere il pestello (10) e il vassoio porta-carne (9).</p>
<p>7.</p> 	<p>Per sganciare il tritacarne, ruotare il corpo (8) in modo che la freccia sia allineata con il cerchio, quindi rimuovere l'accessorio. Collocare nuovamente il coperchio di protezione (11) sull'attacco accessori (12).</p>

● SUGGERIMENTI

- Spegnere lo sbattitore di tanto in tanto per rimuovere con la spatola (24) il composto dai lati del recipiente e dall'attacco.
- Per evitare che il motore inizi a surriscaldarsi, usare l'apparecchio solo per un massimo di 7 minuti alla volta.
- Eliminare sempre ossa, cartilagine, tendini e cotenna prima di macinare la carne.
- Il cibo surgelato deve essere completamente scongelato prima della macinatura.
- Il tritacarne deve essere utilizzato solo per macinare la carne. Non macinare alimenti pastosi, ad esempio alimenti contenenti pangrattato, poiché l'apparecchio potrebbe danneggiarsi.

• PULIZIA E CURA

Durante la pulizia dell'apparecchio, si raccomanda di prestare attenzione ai punti seguenti:

- Prima di pulire l'apparecchio, scollegarlo dalla presa di corrente e attendere che si raffreddi.
- Sciacquare tutti gli accessori sotto acqua calda corrente insieme a una piccola quantità di detersivo. Sciacquare e asciugare con cura. **NON LAVARE IN LAVASTOVIGLIE!**
- Non immergere in acqua la sezione del motore e fare in modo che non entri acqua nell'apparecchio.
- Pulire la sezione del motore strofinando con un panno umido. Se l'apparecchio è molto sporco, può essere aggiunta una piccola quantità di detersivo.
- Per la pulizia dell'apparecchio non utilizzare spugne abrasive, paglietta di acciaio o qualsiasi tipo di solvente aggressivo o detergente abrasivo, poiché potrebbero danneggiare le superfici esterne dell'apparecchio.
- Durante l'uso e la pulizia prestare attenzione a non toccare le lame o le parti affilate.
- **IMPORTANTE!** Prima di un nuovo utilizzo, attendere che l'apparecchio sia completamente asciutto. Non utilizzare l'apparecchio se è umido.
- Si raccomanda di lubrificare i dischi trituroatori con olio vegetale dopo la pulizia e conservarli in carta a prova di grasso, per ridurre al minimo il rischio di ruggine e scolorimento.

• 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**

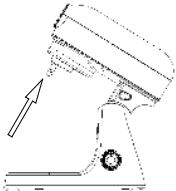



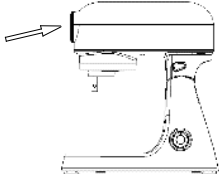
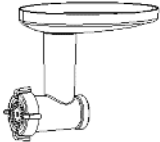
Please read all instructions before using the device.

- This appliance can be used by those with a physical, sensory or mental handicap or who lack experience and knowledge, provided they have supervision or are instructed on how to use the appliance safely 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 while unsupervised and prior to assembly, disassembly or cleaning.
- This appliance is designed for processing normal household quantities only and must not be used for purposes other than those intended.
- 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.
- Never immerse the motor base in water or clean it under running water.




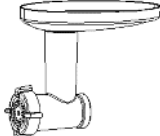
- When the appliance is in use, do not insert any cutlery or other metal objects.
- If there is visible damage to the appliance or power cable, ask a specialist or a member of our customer service to check it.
- Avoid contact with moving parts.
- Keep hands and utensils away from moving parts while processing food to reduce risk of severe personal injury or of damaging the food mixer.
- The blades are sharp, so handle with care.
- Never insert food by hand. Always use the food pusher.

• OPERATING POSITIONS

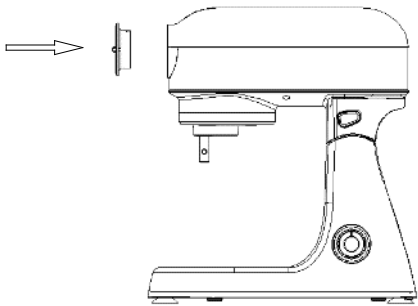
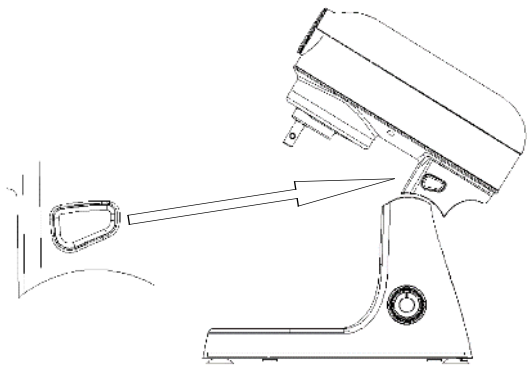
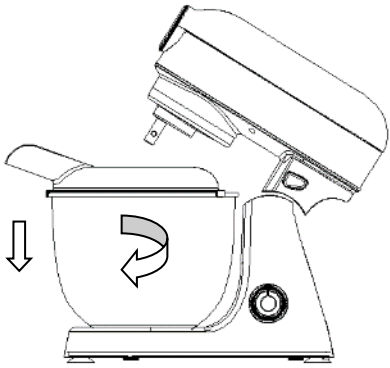
- Only operate the appliance when one of these accessories is attached, as shown in this table. The device must also be switched on.

Item	Position	Accessory		
1				
2				

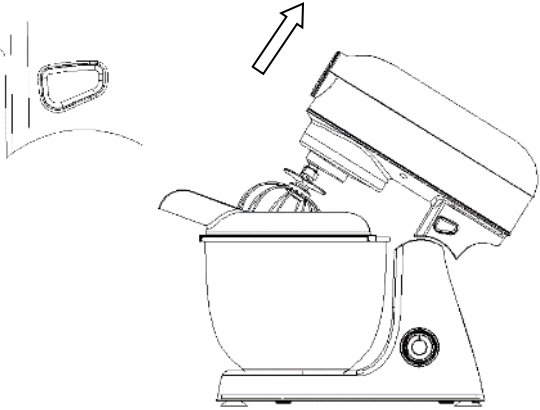
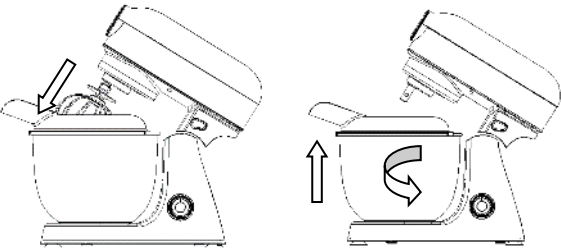
• SPEED SETTINGS

Accessories	Picture	Speed setting	Time	Capacity
Kneading hook		1-3	30 sec at speed 1 and 3-5 min at speed 3	1000 g flour and 600 ml water
Flat beater		4-8	7 min	700 g cake flour 325 g flour 350 g sugar 250 yolk 250 g salad oil 10 g yeast 5 g refined salt
Whisk		9-10	7 min	At least 3 egg white No more than 15 eggs
Meat grinder		4-10	3 min	Boneless meat cut into strips no larger than 2.5 cm x 2.5 cm

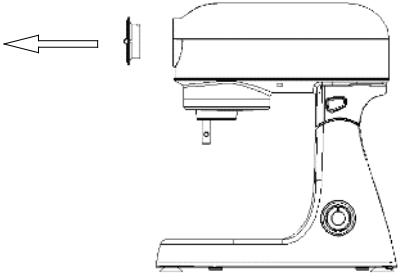
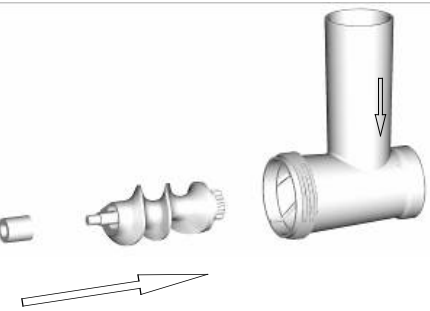
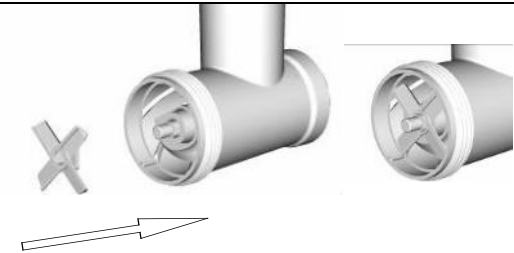
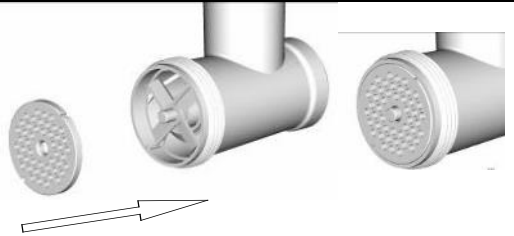
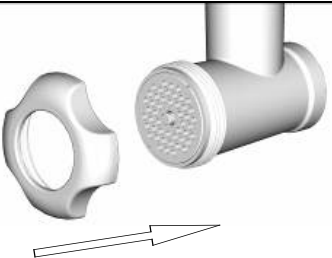
• USING THE KNEADING HOOK, FLAT BEATER OR WHISK

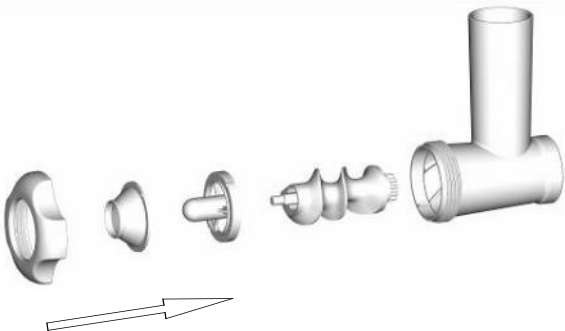
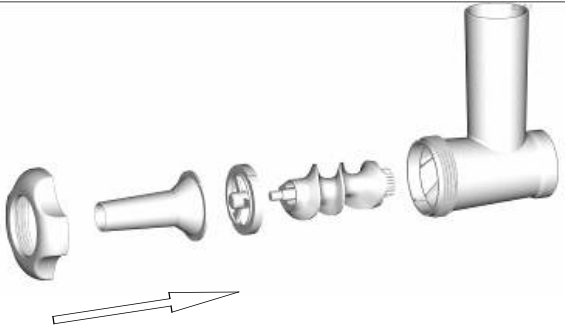
<p>1.</p> 	<p>Place the appliance on a flat surface, e.g. a kitchen worktop, and make sure it is stable. Ensure that the protective cover (11) is fitted to the accessory socket (12).</p>
<p>2.</p> 	<p>Turn the arm release button (14) while lifting the swivel arm (13) by hand until it locks into place with a click. The swivel arm tilts up.</p>
<p>3.</p> 	<p>Now place the ingredients required in the mixing bowl (23). Place the mixing bowl (23) into the recess on the motor housing (16). Turn the mixing bowl (23) slightly clockwise until it locks into position. If you want to use the splashguard (19), you must place it on the mixing bowl (23) now.</p>

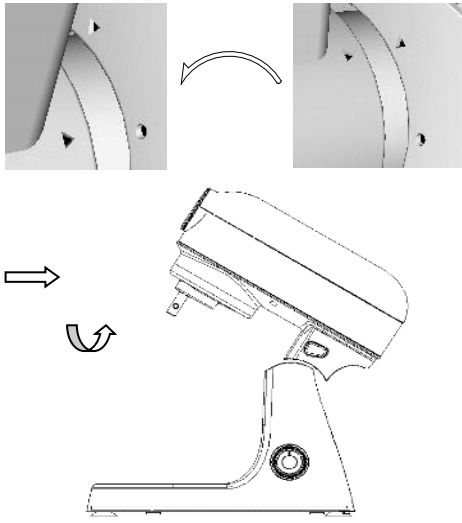
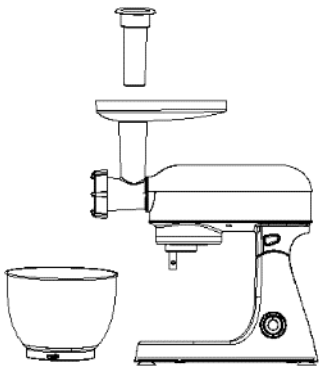
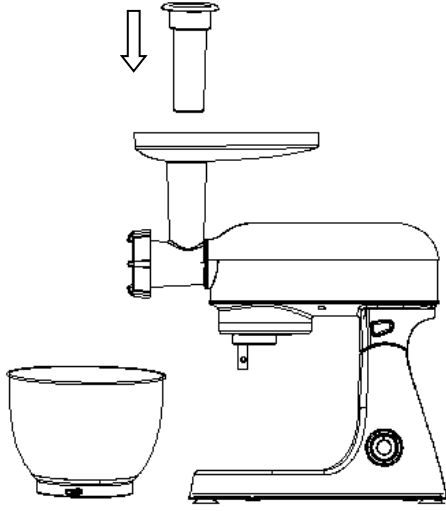
<p>4.</p> <div data-bbox="220 271 555 524"> </div> <div data-bbox="220 539 555 837"> </div> <div data-bbox="225 875 584 1234"> </div>	<p>Fit the required accessory (20, 21, or 22) onto the motor spindle (18) on the underside of the swivel arm (13), as shown in figures A and B on the left, until the pins engage and the accessory locks into position securely. The accessory must not be loose, nor should you be able to pull it down.</p> <p>A. The kneading hook (22) is used for heavy dough, minced meat or other heavy-duty kneading jobs.</p> <p>B. The flat beater (21) is used to mix lighter types of dough.</p> <p>C. The whisk (20) is used for whisking cream, egg whites, etc.</p> <p>NOTE: Not all the ingredients have to be placed in at the once. You can keep adding them through the opening in the splash-guard (19).</p>
<p>5.</p> <div data-bbox="225 1301 544 1621"> </div>	<p>Turn the arm release button (14) while lowering the swivel arm (13) until it locks into place with a click. The appliance is now ready for use.</p> <p>Plug the power cord into main power socket and turn the speed control knob (15) slowly to the right.</p> <p>The recommended speeds, time and capacity are shown in the table above.</p> <p>If you need to scrape the inside of the mixing bowl, wait until the accessory has stopped completely. Use the spatula (24). Never use your fingers.</p>

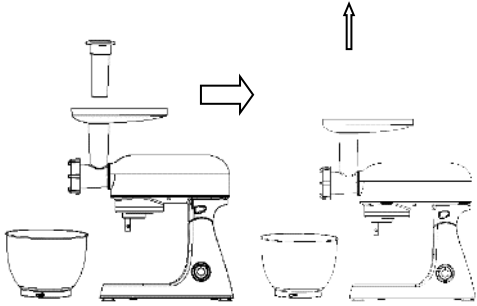
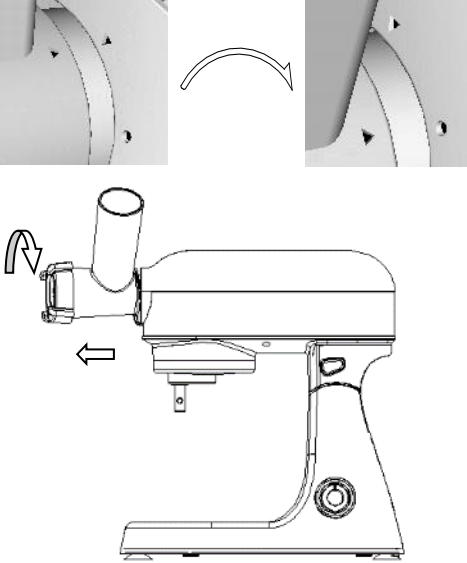
<p>6.</p> 	<p>Switch off the appliance by turning the speed control knob (15) to the left once you have finished mixing. Unplug it before you change the accessories, or before you take the appliance apart or when not in use.</p> <p>Turn the swivel arm release button (14) while lifting the swivel arm (13) by hand so that it locks into place with a click. The swivel arm tilts up.</p>
<p>7.</p> 	<p>Detach the accessory by turning it clockwise.</p> <p>Remove the mixing bowl (23) containing the mixed food anti-clockwise.</p>

• **USING THE MEAT GRINDER**

<p>1.</p> 	<p>Place the appliance on a flat surface, e.g. a kitchen worktop, and make sure it is stable. Remove the protective cover (11) from the accessory socket (12).</p>
<p>2.1 Mincer</p> 	<p>Insert the screw (7) in the meat grinder body (8) with the thin metal connection outwards and press firmly into place. Fit the silicon coupling (6) onto the screw connection (see illustration).</p>
	<p>Fit the cutter (5) onto the screw connection (see illustration). The sharp edges of the cutter must point towards the mincing disk.</p>
	<p>Fit one of the three mincing disks (2,3,4) onto the cutter (see illustration). Turn the mincing disk so that the two indentations are aligned with the pins on the meat grinder body. Select the mincing disk for the required consistency. You can choose fine, medium or coarse.</p>
	<p>Fit the ring nut (1) over the mincing disk on the meat grinder body (see illustration). Turn clockwise to lock. The ring nut must hold the mincing disk securely in place, but must not be overtightened.</p>

<p>2.2 Making Kebbe</p> 	<p>Fit the screw (7) into the meat grinder body (8) with the thin metal connection outwards and press firmly into place.</p> <p>Fit the meat spreader (27) and the meatball canister (28) onto the screw connection (see illustration). Turn it so that the two indentations are aligned with the pins on the meat grinder body.</p> <p>Fit the ring nut (1) over the meatball canister on the meat grinder body (see illustration). Turn clockwise to lock. The ring nut must hold the meatball canister securely in place, but must not be overtightened.</p>
<p>2.3 Making Sausages</p> 	<p>Fit the screw (7) in the meat grinder body (8) with the thin metal connection outwards and press firmly into place.</p> <p>Fit the dough spreader (25) and the sausage canister (26) onto the screw connection (see illustration). Turn it so the two indentations are aligned with the pins on the meat grinder body.</p> <p>Fit the ring nut (1) over the round meat holder on the meat grinder body (see illustration). Turn clockwise to lock. The ring nut must hold the sausage canister securely in place, but must not be overtightened.</p>

<p>3.</p> 	<p>Fit the meat grinder body (8) in the accessory socket (12), so that the arrow is aligned with the circle. Turn it to the vertical position, so the two arrows are aligned.</p>
<p>4.</p> 	<p>Fit the meat tray (9) onto the meat grinder body (8) so that the wide part is positioned over the motor house of the appliance. Place the mixing bowl (23) or similar under the meat grinder body opening. The appliance is now ready for use.</p>
<p>5.</p> 	<p>Plug the power cord into main power socket.</p> <p>Cut your meat into smaller pieces, so the pieces fit into the feeding tube. Dice or cut into strips with a width of approx. 2.5 cm. Put the pieces onto the tray (9).</p> <p>Select the speed you want by turning the speed control knob (15) slowly to the right. Recommended speeds are shown in the table above.</p> <p>The meat pieces travel down the feeding tube. Push down carefully with the tamper (10). Do not press too hard, otherwise you may damage the appliance.</p>

<p>6.</p> 	<p>Switch off the appliance by turning the speed control knob (15) to the left when you have finished grinding the meat. Unplug it before you change the accessories, or before taking the appliance apart or when not in use.</p> <p>Remove the tamper (10) and meat tray (9).</p>
<p>7.</p> 	<p>To detach the meat grinder, turn the body (8) so the arrow is aligned with the circle and then remove it.</p> <p>Fit the protective cover (11) over the accessory socket (12) again.</p>

● 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 (24).
- To make sure that the motor does not start to overheat, only use the appliance for 7 minutes at a time as a maximum.
- Always remove bone, gristle, tendons, and rind before grinding the meat.
- Frozen food must be thoroughly defrosted before grinding.
- The meat grinder must only be used to grind meat. Avoid grinding pasty foods, e.g. food containing breadcrumbs, as this could damage the appliance.

• CLEANING AND CARE

When cleaning the appliance, you should pay attention to the following points:

- Remove plug from the mains socket and allow the appliance to cool down before cleaning it.
- 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!**
- Do not immerse the motor section of the appliance in water and make sure no water enters the appliance.
- Clean the motor section by wiping it with a damp cloth. A little detergent can be added if the appliance is heavily soiled.
- Do not use scouring pads, steel wool or any form of strong solvents or abrasive cleaning agents to clean the appliance, as they may damage the outside surfaces of the appliance.
- Be careful not to touch the blades or sharp parts during use and cleaning.
- **IMPORTANT!** Allow to dry fully after cleaning before using again. Do not use the appliance if damp.
- We recommend you lubricate the mincing disks with vegetable oil after cleaning and store them in grease-proof paper to minimise the risk of rust and discolouration.

• 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 via the normal solid urban waste cycle. Worn-out appliances should be collected separately in order to optimise the cost of re-using and recycling the materials the machine is made from, 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

- 3 JAHRE GARANTIE
- 3 ANS DE GARANTIE
- 3 ANNI DI GARANZIA
- 3-YEAR 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 will repair this device free of charge if a failure occurs within the period of warranty provided the device has been used correctly. We will repair all defects caused by material or manufacturing faults. The guarantee will be fulfilled either by repairing the device or replacing the defective parts as we see fit. The warranty does not cover damage due to worn parts, damage and defects caused by incorrect use 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 must be returned in their original packaging. Transport costs are to be borne by the purchaser. Remember to specify your address and give a short description of the fault if the defect is not obvious.

Service station:

Service après-vente:

Servizio Assistenza:

After-sales service:

Rotel AG

Parkstrasse 43

5012 Schönenwerd

Tel.: +41 62 787 77 00

E-mail: office@rotel.ch